



## Ernæringsoplysningsaktiviteter i FVST foråret 2013

### Kostrådene anno 2013

Fødevarestyrelsen udgiver reviderede kostråd i omkring september, 2013. Den videnskabelige gruppe, der arbejder med det videnskabelige grundlag for revisionen af de officielle danske kostråd sender rapporten i høring i slutningen af marts, 2013.

Den videre udformning af kostrådene varetages af Fødevarestyrelsen, formuleringsgruppen med hjælp fra et kommunikationsbureau. Følg med i kostrådsarbejdet på [www.altomkost.dk](http://www.altomkost.dk)

### Sundere Mad i IdrætsLivet (SMIL)

Den 30.januar holdt SMIL projektet konference for at give inspiration til at skabe en sundere madkultur i idrætslivet. På konferencen blev det nye koncept 'Jumpfood' præsenteret. Konceptet giver bud på, hvordan der kan arbejdes med maden, indretningen og markedsføringen i hallerne, så brugerne får en ny, sundere, attraktiv og mere tidssvarende oplevelse, når de kommer i hallen for at spise. De næste to år skal 30 idrætsfaciliteter afprøve konceptet. Bag projektet står DGI-huse og haller, Københavns Madhus, Halinspektørforeningen, Kræftens Bekæmpelse, Fødevarestyrelsen, Nordea-fonden og flere danske kommuner. Læs mere på [www.jumpfood.dk](http://www.jumpfood.dk)

### Nøglehullet – detail 2013

I 2013 fortsætter Nøglehullet deres fokus på kundskab for mærket og Nøglehulsopskrifter, også i forhold til udvalgte målgrupper. Følgende aktiviteter er planlagt:

- Opskrifter – Minoriteter – kampagne Uge 5-6
- Nøglehulsopskriftsbog / Claus Holm – fokus mænd, Uge 20-21  
N-opskriftsbog runddeling butikker/facebook
- Nyt "Opskrifts-ambassadørnetværk" for Nøglehullet I gang medio april
- Nyt frivilligt N-team, 20 studerende I gang forår 2013
- Samarbejde med L&F's madskoler, 8-10år Forår og juli-måned
- **Efterår**
  - Food Festival September
  - Facebook-konkurrence: "**forbrugerne indsender deres Nøglehulsopskrift – vi kører den igennem.. Forbrugerne stemmer selv på vinder**"  
September/oktober

### Nøglehul forår 2014 "landsdækkende kampagne"

- Butikker - på farten – spisesteder, i samarbejde med GUDP-projektet Spis Vel

Læs mere på <http://www.noeglehullet.dk/Forside.htm>

## **Nøglehullet på spisesteder**

Nøglehullet på spisesteder, Fødevarestyrelsens et år gamle certificeringsordning, har nu 125 spisesteder tilmeldte, og har 43 certificeret spisesteder. Heriblandt er der både offentlige og private kantiner, ungdomsuddannelser, idrætshaller og kommuner, hvor det primært er de kommunale arbejdspladser, der er i fokus. Der er stor geografisk spredning på de tilmeldte spisesteder.

Hvad angår de tilmeldte kommuner, er der flere af dem der i forbindelse med tilmeldingen har nævnt, at de betragter Nøglehullet, både på detail, på opskrifter og nu på spisesteder, som et godt og relevant redskab der med stor fordel kan indgå i en overordnet forebyggelses- og sundhedsfremme strategi. Læs mere på

<https://www.noeglehulletpaospisesteder.dk/Sider/default.aspx>

## **Salt**

Vi spiser for meget salt. Mænd får i gennemsnit 9-11 g salt dagligt, hvilket svarer til ca. 2 teskefulde og kvinder ca. 7-8 g, hvilket svarer til ca. 1½ teskefuld. Mange bekymrer sig ikke om salt, men der er god grund til at skære ned på saltforbruget. Saltindtaget skal ned på 5-6 g dagligt, hvilket svarer til ca. 1 teskefuld salt. Fødevarestyrelsen er med i et partnerskab, der skal nedbringe saltindtaget. Partnerskab består af DI Fødevarer, Landbrug og Fødevarer, Dansk Erhverv, Horesta, Hjerteforeningen, Forbrugerrådet, Kræftens Bekæmpelse, Foreningen af Kliniske Diætister, Diabetesforeningen, Kost- og Ernæringsforbundet og Fødevarestyrelsen.

På [www.altomkost.dk](http://www.altomkost.dk) kan du finde mere om salt og finde en række nye vejlednings materialer til, hvordan man som forbruger sparer på saltet til dagens forskellige måltider.

[http://www.altomkost.dk/Fakta/Salt/salt\\_i\\_dagens\\_maaltider/forside.htm](http://www.altomkost.dk/Fakta/Salt/salt_i_dagens_maaltider/forside.htm)

## **Mere økologi på vej til offentlige køkkener**

I 2012 uddelte Fødevareministeriet 31 millioner kroner i tilskud til projekter med fokus på uddannelse i økologisk omstilling af offentlige køkkener. De næste to år skal 500 køkkener fordelt på 15 kommuner og 10 hospitaler i gang med at lægge om. I 2013 er der en pulje på 28 mio. til at flere offentlige køkkener kan lægge om. Ansøgningsfristerne er den 15. februar og den 15. august. Interesserede kommuner kan læse mere om hvordan man kan søge hos [Naturerhvervstyrelsen](http://Naturerhvervstyrelsen) eller kontakte Alt om kost rejseholdet på [rejsehold@altomkost.dk](mailto:rejsehold@altomkost.dk)

Den fælles satsning på omstilling af offentlige køkkener til økologi er en hovedindsats i regeringens Økologiske Handlingsplan 2020. Hele handlingsplanen skal bidrage til en fordobling af det økologiske landbrugsareal frem mod 2020 ved at øge efterspørgslen efter økologiske produkter i offentlige køkkener. Læs mere i Økologisk Handlingsplan 2020

[http://www.fvm.dk/%C3%B8kologisk\\_handlingsplan\\_2020.aspx?ID=20868](http://www.fvm.dk/%C3%B8kologisk_handlingsplan_2020.aspx?ID=20868)

## **Ruth og Rasmus går økologisk & Ruth og Rasmus hader madspild**

Fødevarestyrelsen har i forbindelse med "Glad mad i børnemaver" udarbejdet hæfter med Ruth & Rasmus på tur i madens univers. Målgruppen har været 3-6 årige.

Nu er turen kommet til at Ruth og Rasmus skal sætte økologi og madspild på dagsordenen i daginstitutionerne. Derfor udgiver Fødevarestyrelsen 2 bøger med tilhørende plakater målrettet

de køkkenprofessionelle. Udgivelsen bliver primo 2013. Bøgerne kan rekvireres ved Komiteen for Sundhedsoplysning.

### **Indsats omkring mad og måltider i SFO/klubber**

I fødevareministerens nye mad- og måltidspolitiske udspil "Sund madglæde" er SFO/klubber beskrevet som et indsatsområde i arbejdet med "Sund mad til børnene". Fødevarestyrelsen planlægger i 2013-15 en indsats, der inspirerer og støtter SFO og klubber i at sætte mellemmåltider på dagsordnen, så børnene får sundere og velsmagende mellemmåltider mens de er i SFO/klub. I udspillet er der fokus på sund madglæde. Fødevarestyrelsen får derfor medio 2013 lavet en undersøgelse der afdækker, hvordan madglæde, madmod og maddannelse har og/eller kan få en plads i arbejdet med mellemmåltider i SFO/klub regi som en vej til sundere mad- og måltidsvaner blandt børnene. Efterfølgende vil Fødevarestyrelsen udvikle en form for inspiration til SFO/klub arenaen, som rejseholdet kan være med til at brede ud. Tanken er at koble den pædagogiske dimension med maden og måltiderne mhp. at skabe større mening for det pædagogiske personale.

### **Projekt om maddannelse**

Fødevarestyrelsen vil sammen med bl.a. Måltidspartnerskabet, FOA, Madkulturen, Københavns kommune og et par andre parter igangsæt et udviklingsprojekt, der har til formål at kvalificere arbejdet med mad og måltider - herunder maddannelse (det børn kan lære omkring maden og måltiderne - som de tager med sig videre i livet) i institutions og skole regi. Arbejdet påbegyndes nu, men det vides ikke nu, hvor fokus lægges. FVST har dog interesse i at både pædagogfaglige personaler og køkkenprofessionelle får mulighed for inspiration og læring indenfor området.