



Fødevarestyrelsen, Ernæring, efteråret 2013

Nøglehullet; I ugerne 18-20 2014 gennemføres en landsdækkende Nøglehulskampagne med appel til især ufaglærte og kortuddannede mænd 35+ (i forbindelse med Nøglehullets 5 års fødselsdag). Foregår på følgende arenaer: Detail, Spisesteder og På farten. Spisesteder såsom kommunale arbejdspladser, haller og evt. uddannelsesinstitutionerne herunder erhvervsskoler kan få inspiration igennem "1 prøvedag med Nøglehullet på spisesteder" (se faktaark).

Helhedsskole/SFO-indsats; Fødevarestyrelsen arbejder fortsat på en model for, hvordan Fødevarestyrelsen kan inspirere helhedsskolen, herunder SFO'erne til at sætte mad, måltider og bevægelse på dagsordenen med kobling til den pædagogiske agenda. Inspirationsmodellen vil grundlæggende sætte fokus på madglæde, madmod og handleerfaringer og bidrage til at børnene får sund, velsmagende og mættende mad. Indsatsen vil desuden have særlig fokus på drenge af kortuddannede fædre, da et vidensgrundlag fra DTU Fødevareinstituttet 2013 viser, at netop denne gruppe spiser længst fra anbefalingerne. Professionalisering, kompetenceudvikling og inspiration er centrale nøgleord ift. den færdige model, og målgruppeinddragelse står centralt i udviklingsarbejdet.

I førte del af 2014 færdiggøres skoleundersøgelsen fra MAPP (AU).

Projektets formål er at afdække omfanget af og dokumentere hvilke tiltag der virker i forhold til at udvikle og forankre en sund madkultur/dannelse blandt danske skoleelever. Projektet består af to delundersøgelser. I del 1 kortlægges, hvor stor en del af landets kommuner og skoler, der arbejder med sund mad og sund madglæde samt hvilke tiltag kommuner og skoler benytter (kvantitativ, spørgeskemaer). I del 2 gennemføres en kvalitativ undersøgelse på/i udvalgte kommuner, hvor stedets tiltag, erfaringer og motivationsfaktorer analyseres.

Resultaterne skal bl.a. formidles igennem et Danmarks-kort over landets skoler/kommuner, og der udvælges desuden et antal "best practice", som givetvis formidles igennem minifilm.

Saltpartnerskabet; Saltpartnerskabet er et samarbejde mellem følgende parter under ledelse af Fødevarestyrelsen: DI Fødevarer, Landbrug og Fødevarer, Dansk Erhverv, Hjerteforeningen, Forbrugerrådet, Kræftens Bekæmpelse, Foreningen af Kliniske Diætister, Diabetes Foreningen, Kost & Ernæringsforbundet, Horesta.COOP, DSK, Dansk Supermarked, Danske Slagtemestre og Bager- og Konditormestre i Danmark. Se mere her om:

Saltpartnerskabet: <http://www.altomkost.dk/Fakta/Salt/Saltpartnerskab.htm>

Salt:

http://www.altomkost.dk/Services/Nyhedsrum/Nyheder/2013/Fokus_paa_salt.htm?NewsletterID=097043bb-cb8b-4910-9c29-97b91b7dbf82&SubscriberID=d8f9e342-5090-434c-80b9-e91dc7c8cc68&userid=d8f9e342-5090-434c-80b9-e91dc7c8cc68&nid=Altomkost.dk

Den nye saltfolder:

http://www.altomkost.dk/services/nyhedsrum/nyheder/2013/mad_med_mindre_salt_se_hvordan.htm

Kostrådene; Efter lanceringen 17. september er Kostrådene nu ude og leve i virkeligheden. Der arbejdes fortsat på at lave materialer målrettet en række målgrupper, bl.a. i form af undervisningsmateriale til skolebørn – se f.eks.

http://www.altomkost.dk/Services/Materialer_og_undervisning/Undervisningsmateriale_om_de_officielle_kostraad/Undervisningsmateriale_om_de_officielle_kostraad.htm .

Over en periode på tre år sættes særligt fokus på følgende tre målgrupper 1) Børn og unge, 2) Kortuddannede mænd 3) Gravide.

Økologi i storkøkkener; Fødevarestyrelsen arbejder sammen med ministeriets øvrige institutioner for at fremme brugen af økologiske fødevarer i de offentlige køkkener. Dette ligger i direkte forlængelse af regeringens Økologiske Handlingsplan 2020, der skal medvirke til en fordobling af det danske økologiske jordbrugsareal. En række kommuner er allerede i gang med økologisk omstilling af deres køkkener. Fødevarestyrelsens Alt om Kost Rejsehold står klar til at fortælle flere kommuner om fordele og muligheder, herunder om muligheden for at profilere økologiprocenten i kommunens institutioner ved at anvende det statskontrollerede Økologiske Spisemærke, www.økologisk-spisemærke.dk, som vinder stadig større udbredelse både i offentligt og privat regi. For at fremme brugen af økologi i de offentlige køkkener har Alt om Kost Rejseholdet oprettet et særligt ØKO-team.

Derudover arbejdes fortsat aktivt på bl.a. SMIL-projektet samt projektet "Mad og måltider som pædagogisk redskab - Praksis- og kompetenceudvikling af pædagogisk og køkkenfagligt personale".