

Sunde Børn

- konferencen 2025

Den 18. juni kl. 14-16.45 hos IDA Conference
Kalvebod Brygge 31, 1560 København

Sunde Børn afholdes den 18. juni 2025 i et samarbejde mellem Rådet for sund mad og Landbrug & Fødevarer. I arbejdsgruppen bag konferencen har Fødearestyrelsen, Hello Kitchen og Arla deltaget.

Konferencens tema er 'Viden om børn og mad'. Målgruppen er praktikere, der arbejder med børn, mad og sundhed.

Programmet er på plads, tilmeldingen er åben – og DU er inviteret.

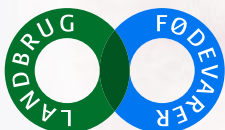
Tilmelding:

Det er både muligt at deltage fysisk og online. Til den fysiske del foregår tilmelding efter "først-til-mølle" princippet.

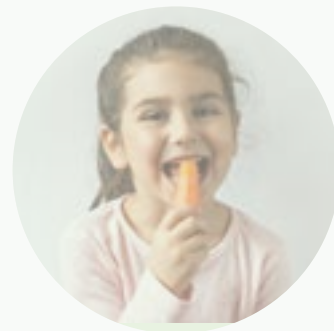
[Fysisk deltagelse](#)

[Online deltagelse](#)

Du deltager uden beregning, dog skal vi gøre opmærksom på, at tilmeldte til det fysiske møde, som udebliver på dagen, vil blive opkrævet et no-show-fee på 500 kr.



Program



14.00 - 14.30 Tjek-ind

14.30 - 14.40 Velkommen til en dag med vigtige temaer

Kirstine Hartvig Mahler, enhedschef, Fødevarestyrelsen og Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer

14.40 - 14.55 Børn og unges maddannelse: Nye indsigter i madkompetencer og måltidsvaner

Sanne Vinther, direktør, Arla Fonden

Arla Fondens netop offentliggjorte 'Børn, Unge og Mad-rapport' beskriver 1.000 børns erfaringer og tanker om madlavning, madmod og måltider. Hør Sanne fortælle, hvordan børn og unge forholder sig til mad, og hvordan deres holdninger kan påvirke fremtidige måltidsvalg og madkultur.

14.55 - 15.10 Madvaner i børnefamilier: Indsigt og analyser

Mette Duerlund Heinz, seniorkonsulent, Ernæring & Forbrugeranalyse, Landbrug & Fødevarer

Hvad spiser børnefamilier til aftensmad i Danmark? Det har Mette undersøgt, og hun vil i dette oplæg fortælle om, hvad der driver børnefamiliernes valg af mad på tallerkenen, og hvordan man kan imødekomme deres behov for sunde, praktiske måltidsløsninger i en travl hverdag.

15.10-15.25 Børn og unges sundhed i fokus: Dialog om børns maddannelse, madkompetencer og sundhed

Kirstine Hartvig Mahler, enhedschef, Fødevarestyrelsen og Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer

I denne opsamlende dialog diskuterer Line og Kirstine de præsenterede data om børn og unges madvaner og sundhed. Det vil være muligt at stille spørgsmål til paneldeltagerne.

15.25 - 15.45 Pause

15.45 - 16.05 Børn og søde drikke: Hør om et nyt initiativ, der skal ændre børns drikkevaner

Lene Winther Ringgard, projektchef hos Center for Sundt Liv og Trivsel

Lene præsenterer resultaterne fra en ny undersøgelse, der viser, at 3 ud af 4 børn drikker flere søde drikke end anbefalet. I oplægget vil Lene dele indsigter fra projektet 'Kun Vand', et nyt initiativ, der har til formål at gøre almindeligt vand endnu mere tilgængeligt for børn. Hør om, hvordan dette initiativ arbejder for at fremme sundere drikkevaner og reducere børns forbrug af søde drikkevarer.

16.05 - 16.20 Snack Patruljen skaber begejstring for sunde snacks

Mette Bøgebjerg Jørgensen, foreningschef, Hello Kitchen

Snack Patruljen i Københavns Kommunes fritidsordninger er et initiativ, der har til formål at skabe begejstring omkring sunde snacks blandt børn. Gennem en involverende tilgang og inspiration til nemme snacks, som børnene selv kan lave, forsøger Snack Patruljen at gøre sundere snackvalg både sjove og tilgængelige. Hør Mette fortælle, hvordan Hello Kitchen engagerer børn og pædagogisk personale i at bruge sjove madaktiviteter som løftestang til flere sunde snacks.

16.20 - 16.35 Årets Køkkenpris inspirerer til elevinddragelse og maddannelse

Steffen Bækkel, kantineleder, Lomakøkkenet på Østerbyskolen i Vejen

Vinder af Køkkenprisen 2024 Steffen Bækkel fortæller om sin ambitiøse tilgang til skolemad, hvor eleverne aktivt inddrages i madlavningen. Oplægget vil give inspiration til, hvordan man kan arbejde med madlavning som et redskab til at fremme sundhed, trivsel og fællesskab blandt børn – og hvordan madmod kan være en nøgle til at skabe positive måltidsoplevelser.

16.35 - 16.45 Opsamling og tak for nu

Kirstine Hartvig Mahler, enhedschef, Fødevarestyrelsen og Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer

