

Sunde Børn

- konferencen 2023

Den 12. september kl. 14.00-16.45 hos
Landbrug & Fødevarer, Axeltorv 3, 1609 København V

Sunde Børn den 12. september afholdes i et samarbejde mellem Rådet for sund mad og Landbrug & Fødevarer. I arbejdsgruppen bag konferencen har Fødevestyrelsen, Hello Kitchen og Kost og Ernæringsforbundet deltaget.

Konferencen afholdes under overskriften 'Maddannelse' og der er lagt op til en masse spændende inspirationsoplæg. Programmet er på plads, tilmelding er åben – og DU er inviteret.

Målgruppen er praktikere, der arbejder med børn og sundhed. Det er både muligt at deltage fysisk og virtuelt. Til den fysiske del foregår tilmelding efter "først-til-mølle" princippet.

Tilmelding:

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

Velkommen til en dag med vigtige temaer

Anne Pøhl Enevoldsen, enhedschef, Bæredygtig Mad og Sundhed, Fødevarestyrelsen
Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer

Madkultur og måltidspædagogik i skolen

Karen Wistoft, professor, DPU

Hvilken betydning har skolebørns mad og måltider for deres madglæde og madmod – og hvordan etableres 'sensus communis' gennem skolens måltidsfællesskaber? Hør Karen fortælle om madkultur og måltidspædagogik bl.a. med afsæt i forskningsrapporten Madmæssig mangfoldighed i Madkundskab og i forskning om rammerne om måltidet i skolen.

Maddannelse og livsduelighed blandt børn og unge

Judith Kyst, direktør, Madkulturen

Alt for få unge får erfaringer med håndværk og basal maddannelse med fra barndommen. Derfor er det helt afgørende, at der udvikles indsatser, som styrker de unges maddannelse og dermed livsduelighed. Men hvilken rolle har skolerne i forhold til børn og unges maddannelse? Og hvordan sikrer vi, at næste generation bliver madkyndige mennesker og kompetente forbrugere, der tager kritisk stilling til den mad, de spiser?

Bedre til at lave (grøn) mad end deres forældre!

Bente Svane Nielsen, programchef, GoCook

Missionen for GoCook er at skabe den første generation af børn og unge, der er bedre til at lave mad end deres forældre! Og gerne den grønne og sunde af slagsen – men uden løftede pegefingre. Hør Bente fortælle om, hvordan du kan bruge GoCooks digitale madunivers i undervisningen og i børnenes fritid.

15.45 - 16.00 Pause

Vi styrker madglæde og fællesskaber

Mette Bøgebjerg Jørgensen, foreningschef, Hello Kitchen

Hello Kitchen arbejder med at fremme børns maddannelse, styrke madglæde og fællesskaber og motivere til sundere madvaner gennem madkurser og events. Hør om 'Fars Køkkenskole' for fædre og børn, 'Familieløkkenet' for udsatte børnefamilier og 'Snack Patruljen' for børn og medarbejdere i fritidsordninger.

Lad os lave en bedre madkultur!

Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer

På Madskoler bliver forældrene smidt ud af køkkenet, og børnene tager grydeskeen i egen hånd. Her er der fokus på at skabe sjove og lærerige oplevelser med mad for børnene. Hør Line Damsgaard fortælle, hvordan Madskoler arbejder for en bedre madkultur.

Arla Fondens MADlejr og MADværksteder

Mikkel Kruuse Andersen, chef for læring, Arla Fonden

Arla Fondens madaktiviteter handler om maddannelse, madglæde og om, at eleverne skal få tillid til, at de selv kan lave velsmagende mad. Hør Mikkel fortælle, om hvordan eleverne på MADlejr og MADværksteder arbejder med mad, måltider, sundhed, trivsel og bæredygtighed.

16.35-16.45 Opsamling og tak for i dag
