

Sunde Børn

- konferencen 2026

Sunde Børn konferencen afholdes den 7. maj kl. 13.00-16.45 hos IDA Conference Kalvebod Brygge 31, 1560 København og online.

Hvordan skaber vi bedre rammer for mad, måltider og trivsel blandt børn - i dagtilbud, skoler, fritidsliv og familier?

Sunde Børn konferencen samler fagfolk fra hele landet til en eftermiddag med ny viden, stærke cases og konkrete greb, der kan bruges direkte i praksis.

Den 7. maj 2026 stiller vi skarpt på:

- den nyeste udvikling i danske børns mad- og drikkevaner
- skolemad som en del af skolernes hverdag
- madglæde og -dannelse fra 0 år til udskoling
- ro og relationer ved spisebordet - også når det er svært

Konferencen er for dig, som arbejder med børn, mad og sundhed og ønsker ny inspiration og praksisnære indsigter.

Konferencen afholdes i et samarbejde mellem Rådet for sund mad og Landbrug & Fødevarer. Madkulturen, Hello Kitchen og Arla indgår i arbejdsgruppen.

Tilmelding:

Det er gratis at deltage, både fysisk og online, men tilmelding er nødvendig. Fysisk deltagelse sker efter først-til-mølle.

- [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. af hensyn til udgifter til forplejning.



Program

Kl. 13.00-14.00 Tjek-ind og let frokost

Ved ankomst byder vi på en let frokost til dem, der har lyst til at netværke, inden programmet går i gang

Kl. 14.00-14.10 Velkommen til en dag med vigtige temaer

Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer

Kirstine Hartvig Mahler, enhedschef, Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og formand for Rådet for sund mad

Kl. 14.10-14.40 Børnenes kostvaner – hvad viser de nyeste data?

Caroline Filskov Petersen, videnskabelig assistent, DTU Fødevareinstituttet

Hvordan spiser børn i Danmark egentlig i dag - og hvor er udviklingen på vej hen? Caroline præsenterer de nyeste resultater fra den nationale kostvaneundersøgelse med særligt fokus på børn og unge. Oplægget giver et opdateret indblik i, hvad børn faktisk spiser i forhold til De officielle Kostråd, hvilke tendenser der bekymrer, og hvor der er positive bevægelser. Få et solidt vidensgrundlag, som kan bruges i både praksis, udviklingsarbejde og til politiske drøftelser.

Kl. 14.40-15.10 Skolemad i praksis: Erfaringer fra skolernes hverdag

Rasmus Gøtsche, programleder, Madkulturen

Hvordan lykkes man med skolemad i virkelighedens skolemiljøer? Madkulturen deler konkrete eksempler fra deres rådgivning på tværs af kommuner, skoler og måltidsordninger. Oplægget giver indblik i, hvad der kendetegner de gode cases, hvilke udfordringer der går igen i arbejdet med skolemad - og hvilke pædagogiske, organisatoriske og praktiske greb der gør den største forskel for børn og unges madoplevelser i skolen.

Kl. 15.10-15.30 Pause

Kl. 15.30-16.00 Køkkentrappen i praksis: Sådan styrker vi børns madglæde og maddannelse

Stine Elmer Madsen og Sune Hybel Olsen, Madborgerskab, Vallensbæk Kommune

Stine og Sune står bag Køkkentrappen, der rummer mad-projekter for børn i alle aldre. Hør hvordan Køkkentrappen organiseres på tværs af dagtilbud, skoler og fritid, hvilke aktiviteter der giver børn madmod, og hvordan rammerne om måltidet kan understøtte både trivsel, fællesskaber og læring. Oplægget giver konkrete værktøjer, inspiration og erfaringer, der kan omsættes direkte til praksis i andre kommuner.

Kl. 16.00-16.30 Smag og måltider fra et børneperspektiv

Susanne Højlund, antropolog og lektor, Aarhus Universitet

Måltidet er et centralt fællesskab i børns hverdag, hvor smag, relationer og værdier formes. Antropolog og smagsforsker Susanne Højlund giver et indblik i, hvordan børn oplever måltidet og lærer om samt deler smag. Med afsæt i sin forskning i madkultur og børns smagsdannelse giver hun eksempler på børns perspektiver på spisning, smag og måltiders betydning og udfordrer derigennem gængse idéer om kræsenhed.

Kl. 16.30-16.40 Opsamling og tak for nu

Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer

Kirstine Hartvig Mahler, enhedschef, Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og formand for Rådet for sund mad

