

Sunde Børn

- konferencen 2024

Den 16. maj kl. 14.00-16.45 hos
Landbrug & Fødevarer, Axeltorv 3, 1609 København V

Sunde Børn den 16. maj afholdes i et samarbejde mellem Rådet for sund mad og Landbrug & Fødevarer. I arbejdsgruppen bag konferencen har Fødevarerstyrelsen, Madkulturen og Kost og Ernæringsforbundet deltaget.

Konferencen afholdes under overskriften 'Mad til de mindste', og der er lagt op til en masse spændende inspirationsoplæg. Se programmet herunder - og tilmeld dig nu.

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

14.30 - 14.40

Velkommen til en dag med vigtige temaer

*Kirstine Hartvig Mahler, enhedschef, Bæredygtig Mad og Sundhed, Fødevarestyrelsen
Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer*

14.40 - 15.00

Betydningsfulde næringsstoffer i småbørns kost

Heidi Julius Schnoor, Cand.scient. klinisk ernæring, Klinik for Allergi, Gentofte Hospital
Hvad er vigtigt, når vi taler ernæring og de mindste børn? Er der fødevarer, vi skal være særligt opmærksomme på? Og hvad kan vi gøre for at sikre, at børn med særlige diætbegreb får de essentielle næringsstoffer? Hør Heidi fortælle om de mindste børns ernæringsmæssige behov.

15.00 - 15.15

Maden i danske børnefamilier

Hannibal Hoff, videnskabelig, Madkulturen
Madkulturen har gennem 10 år taget temperaturen på danskernes mad- og måltidsvaner. I dette oplæg sættes der spot på maden i de danske børnefamilier. For hvad sker der med maden, når 2 bliver til 3?

15.15 - 15.30

Inspiration fra hverdagen i en daginstitution

Karina Nielsen, Kostfaglig eneansvarlig, Ryet Børnehus, Furesø Kommune
Karina er en vaskeægte mad-ildsjæl. Hør Karina fortælle om, hvordan hun arbejder med at give børnene madglæde og madmod.

15.30 - 15.50

Pause

15.50 - 16.10

Sund og klimavenlig mad i dagtilbud – fra køkken til bruger

*Mia Lundby Kragelund, Sundhedskonsulent, Aarhus kommune
Karin Thøgersen, Køkkenleder i Børnesymfonien, Aarhus Kommune*
Der er blevet udviklet et spændende nyt materiale, som skal hjælpe dagtilbud med at sætte fokus på sund og klimavenlig mad. Mia fra Aarhus kommune har været med til udviklingen af materialet, og køkkenleder Karin har afprøvet det i praksis.

16.10 - 16.35

Teksturs betydning for børns accept af mad

Annemarie Olsen, lektor, Institut for Fødevidenskab, Københavns Universitet
Hvilken betydning har madens tekstur for, om børn smager og spiser det, der kommer på bordet? Det har flere forskningsprojekter nu dykket ned i. Hør Annemarie fortælle om de spændende resultater.

16.35 - 16.45

Opsamling og tak for nu

*Kirstine Hartvig Mahler, enhedschef, Bæredygtig Mad og Sundhed, Fødevarestyrelsen
Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer*