

Arrangement

Skolemad 2030 - vær med til at samskabe fremtidens måltidskultur

Skolemadskulturen i Danmark er i opbrud og debatten er i gang igen. Gør vi det rigtige med maden i skolen?

Læringshuset, Hedehusene

Onsdag d. 21. september 2022

Kl. 09:00 - 16:15

Gratis

Tilmeld dig her: <https://science.nemtilmeld.dk/1416/>

Tilmeldingsfrist 16. september 2022 - kl. 16:00



Skolemadskulturen i Danmark er i opbrud og debatten er i fuld gang. Skoledagene er blevet længere, forældregenerationen bliver forkælet i kantinen

på deres arbejdsplads og vil gerne have det samme for deres børn. Og spørger man eleverne selv, så er skolemad øverst på ønskelisten. Så hvordan er det? Gør vi det rigtige med maden i skolen? Danmark har som et af meget få lande en lang tradition for en ikke-statslig indblanding og en ultra-liberal tilgang når det gælder den daglige frokost. Der er med andre ord frit slag: Gå ned til døgnkiosken, spring frokosten over, spis din medbragte eller køb dit måltid på skolen, hvis du er heldig at din skole tilbyder en sådan.

Samtidig er der internationalt kommet et stigende fokus på skolemaden som såkaldt systemværktøj i den grønne omstilling af fødevarer systemet. En omstilling, som de fleste er enige om er nødvendig og presserende. Og der er kommet fokus på det faktum at mad på skolen ikke bare er god ernæring og kan understøtte skolens læringsindsatser, men også kan være med til at hjælpe den grønne fødevarer omstilling på vej. Simpelthen ved at indgå som en langt mere integreret del af den lokale fødevarer økonomi. Og med madens åbenlyse klimaeffekter, er der stigende interesse for at integrere maddannelse og -læring i den undervisning om bæredygtighed, som langt de fleste skoler allerede er godt i gang med.

Skolemaden er med andre ord kommet til at ligge øverst i den værktøjskasse, som planlæggerne benytter sig af, når fremtidens fødevarer politik skal skrues sammen. Vi har samlet et hold af eksperter til at give deres bud på, hvor en dansk skolemad frem mod 2030 skal bevæge sig hen. I vores nabolande er der fuld gang i bestræbelserne på at skabe innovation og nytænkning omkring mad på skolen. På konferencen samler vi en række af dem sammen med fødevarer professionelle, lærere, politikere, unge og forskere og andre interessenter - i det vi kalder et værksted for samskabelse - et slags Living Lab hvor vi sammen skitserer fremtidens måltidsstrategier i skole og lokalsamfund. Vi gør det for at understrege det faktum, at Danmark netop nu har chancen for at

skabe en helt ny type af skolemad, hvis vi lykkes med at inddrage alle aktører.

Program

09:00 – 9:45 Registrering og kaffe.

Der er åbent i de unges eget Foodlab. Se elevernes egne bud på grønne fødevarerløsninger og hvordan projektaseret læring og unges kreativitet og klimaengagement kan bruges som en del af bæredygtighedsundervisningen i STEM fagene og i Teknologiforståelse.

09:45. Åbning og velkommen. Hvor er vi og hvor er vi på vej hen med skolemad i Danmark. Rasmus Prehn, Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri

10:05 Rationalet for skolemad – ernæring, læring og økonomi

- Investing in school meals is an investment for the future why over hundreds ministers and heads of states has signed the school mail coalition charter Donald Bundy professor, London School of Hygiene & Tropical Medicine. (på engelsk)
- School meals and the local community why investing in school food might be a good injection for the local food economy Francesca Gottschalk. OECD - EDU/IMEP (på engelsk)
- Mad på skolen - virker det? En hurtig gennemgang af den videnskabelige evidens for ernæring og læring. Bent Egberg Mikkelsen, Professor, Københavns Universitet
- Lev sundere og tjen mere – hvad vi kan lære af et Svensk langtidsstudie, Petter Lundborg, Professor, Lunds Universitet

12:00 Frokost. Læringshusets Learning & Living Lab er vært. Introduktion ved Food Lab Leder Kirsten Vestergaard Hansen.

12:45 Hvad kan vi lære fra vores nabolande.

- De opfandt Oslo frokosten – men er det nu farvel og tak til madpakken i Norge? Eldbjørg Fosgaard, Professor, Høgskulen på Vestlandet, Bergen
- Ingen er perfekt - efter 70 år er det blevet tid til at gentænke den svenske model, Tina Bowley, konsulent, Malmø Kommunes skolemad forvaltning
- 3.000 skoler, 600,000 elever, 16 byer og 12 lande på tværs af Europa. Hvad har de i grunden gang i i EU projektet SchoolFood4Change? Emil Kiær Lund, Udviklingskonsulent, Københavns Kommune

14:00 Interaktive sessioner

Skolemad i Sofaen 1: Hvad har skolemad med innovation og entreprenørskab i lokalsamfundet at gøre?

Og hvad skal vi overhovedet med Living Labs i den sammenhæng? I panelet: Mette Frimodt-Møller Living Lab Manager, KU Green Solutions Center, Kirsten Vestergaard Hansen, Food Lab koordinator Læringshuset og Mads Kibsgaard GS1-DK. Moderator: Henrik Søndergaard, Konsulent, Innovation & Fødevarer, Lunds Universitet.

15:00 Kaffepause

15:45 Skolemad i Sofaen 2 - Kantine, Klasseværelse, eller begge dele?

I panelet: Marie Holt Hermansen, Formand for Danske Skoleelever, Bent Egberg Mikkelsen, Professor, KU, Heidi Yoma Rasmussen, formand, Danmarks Lærerforening Kreds 16 og Karina Andersen, politisk konsulent i Kost- og Ernæringsforbundet. Moderator: Lis Zacho. Matematiklærer, TED-Talk taler, Coding Pirates, Frederiksberg

16:00 Opsamling og næste skridt

16:15 Slut

Du tilmelder dig direkte til KU og IDA Levnedsmiddelselskabet får efterfølgende deltagerlisten til statistik. Vi behandler data fortroligt og i henhold til GDPR lovgivningen.

Praktisk Info Link kopieret

Hvor

Læringshuset
Skolebakken 1
2640 Hedehusene

Hvornår

Onsdag d. 21. september 2022
Kl. 09:00 - 16:15

Pris

Firmamedlem
0 kr.
Medlem af arrangør
0 kr.
Ledig
0 kr.
IDA-medlem
0 kr.

Seniormedlem

0 kr.

Studiemedlem

0 kr.

Tilmeldingsfrist

Fredag d. 16. september 2022

Kl. 16:00

Antal pladser

150

Ledige pladser

150

Arrangementsnr.

346071

Arrangør

IDA Levnedsmiddelselskabet