

13. september 2023

# Maddannelse og livsduelighed blandt børn og unge

Judith Kyst, Direktør i Madkulturen

# Judith Kyst

## Direktør, Madkulturen

judith@madkulturen.dk



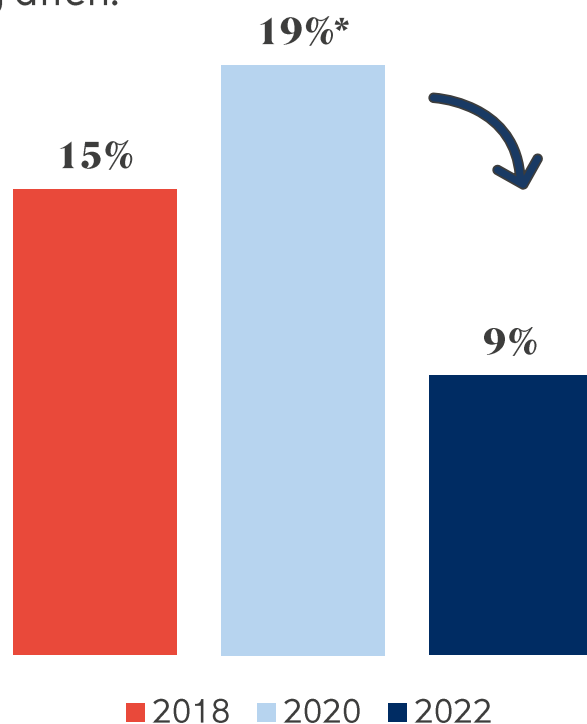
### Madkulturen

- Etableret i **2011**
- En del af **Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri**
- **+500 partnerskaber** for bedre mad til alle på tværs af Maddanmark

- Fairtrade Mærket
- Warfair
- Rådet for sund mad
- Novo Nordisk Fondens Alliance for Børnevægt i Balance

# Alt for få børn og unge får maddannelse med sig

Kun hver 10. børnefamilie har børnene med i køkkenet på en almindelig aften.



# 1 ud af 3

vil mangle evnen til at lave mad, når de flytter hjemmefra i 2030, hvis tendenserne fortsætter.

# ...men hvorfor er det et problem?

## 1 Sundhed og trivsel

- Ulighed i sundhed
- Overvægt
- Livsduelighed

## 2 Fællesskaber

- Sociale relationer og ensomhed
- Måltidsfællesskaber

## 3 Bæredygtighed

- Klima og miljø
- Grønne madvaner kræver motivation, kendskab, erfaring og kompetencer

**Der er behov for en stærkere  
madkultur i hele børne- og  
ungdomslivet!**



# Maddannelse i den tidlige barndom

- Børn får dækket op til **70 % af deres energibehov i daginstitutionen**. Derfor har maden her stor betydning for børns sundhed og trivsel.
- Langt fra alle institutioner har en **pædagogisk vision** for måltidet.
- Hver 4. barn under to år går i **dagpleje** frem for vuggestue. Her er der i endnu højere grad brug for øget fokus på maden.



# Stærkere madkultur i grundskolen

- Børn spiser mindst **2.000 måltider** sammen i løbet af et skoleliv.
- **3 ud af 4 elever er sultne** i løbet af en skoledag.
- **Madkundskab** må ikke forklejnes!
  - Vigtigt fokus på faglighed hos lærerne
  - Vigtigt med innovativ, eksperimenterende og inddragende undervisning
- **Råvarekendskab, måltidsfællesskaber og tværfaglighed** på andre måder, fx via Haver til Maver, MADlejr



# Flere madfællesskaber i ungdomslivet

- Unge mellem 18 og 25 er den befolkningsgruppe, der laver **mindst hjemmelavet mad** og har det **laveste råvarekendskab**.
- De unge er **meget mere villige til at tage klimahensyn** i deres mad end andre aldersgrupper, men omsætter det ikke altid til handling.
- De unge skal **mødes, der hvor de er** – efterskoler, ungdomsskoler, festivaler, kollegier.







**MADKULTUREN**  
bedre mad til alle