

Sund mad til skolebørnene

Midt i Ugen nr. 14 19. september 2007
Af FoodDTU

I Italien får børn og unge serveret tre retter mad til frokost i skoletiden. Der er dækket op til dem, og der er sat tid og plads af til, at de hver dag kan se frem til sund og ernæringsmæssig korrekt sammensat mad, der oven i købet er produceret bæredygtigt fra jord til bord. Kan de danske skolebørn se frem til en lignende ordning? Der er en tiltagende politisk bevågenhed på området, men der mangler viden som grundlag for, at der fra myndighedernes side kan tages de rigtige beslutninger.

'Midt i ugen' har talt med lektor Niels Heine Kristensen, Institut for Produktion og Ledelse, FoodDTU, om et tre-årigt projekt med fokus på udvikling af sunde og bæredygtige bispisningssystemer for børn og unge. Projektet er støttet af EU og har deltagelse af universiteter i Italien, Finland, Sverige, Tyskland og Norge. Intentionen er at opbygge et stort videngrundlag om innovation i bispisningssystemer på FoodDTU.



Hvorfor er det vigtigt at fremme skolebispisning i Danmark?

"Det er først inden for de senere år, at vi i Danmark for alvor oplever problemer med mange overvægtige børn, og børn der generelt spiser for usundt. På længere sigt skaber det store sundhedsmæssige problemer. Derfor er det vigtigt, at vi får opbygget et videngrundlag og udviklet metoder til at skabe god, velfungerende og økonomisk ansvarlig bispisning af børn og unge, så de tidligt får indarbejdet sunde kostvaner".

"På længere sigt skaber det store sundhedsmæssige problemer, hvis vores børn spiser usund og ernæringsmæssig dårlig sammensat mad. Derfor skal vi udvikle metoder til at skabe god, velfungerende og økonomisk ansvarlig bispisning af børn og unge i vores institutioner, så de tidligt i livet får indarbejdet sunde kostvaner", siger lektor Niels Heine Kristensen.

Hvilke erfaringer trækker I på?

"I f.eks. Finland og Sverige har man skolebispisning. Det skyldes først og fremmest, at man lige efter 2. Verdenskrig havde store fattigdomsproblemer og ville sikre, at børnene fik et minimum af ernæring; men ordningen kører videre den dag i dag."

"I Italien er det et krav fra regeringen, at skolebørnene tilbydes skolebispisning, at en stor del af maden skal være produceret lokalt, være økologisk, og at kødet skal være fra dyr, der har levet et sundt og godt liv."

"I Danmark følger vi blandt andet KØSS, Københavns Økologiske og Sunde Skolemadsordning, hvor 62 skoler dagligt får kørt frokost ud fra et centralt storkøkken. Erfaringer og observationer fra alle disse projekter indgår i vores undersøgelser af, hvad der kan bane vejen for at indføre bispisning i skolerne".

Hvad er barriererne for, at vi indfører skolebispisning i Danmark?

"Overordnet skal vi have kortlagt, hvilke konkrete vilkår der skal være til stede, for at kunne indføre skolebispisning. Er der f.eks. politisk vilje til at indføre konceptet, er der videncentre, som ved noget om området, hvilken teknologi og organisation kræver det at indføre skolebispisning, f.eks. hvilket udstyr og hvilke faciliteter skal skolerne have for at producere mad i store mængder?"

Vi samarbejder desuden med Fødevareinstituttet, FoodDTU, som undersøger, hvorfor det tilsyneladende har en positiv effekt på, at der bliver serveret sundere skolemad, hvis råvarerne er økologiske - er der en faglig synergi bag denne tendens, som vi kan gøre brug af? Vi skal altså både sammentænke det samfundsvidenskabelige aspekt, i form af realistiske forslag til beslutningstagere, og det teknologiske aspekt, i form af udstyr og metoder, til at kunne gennemføre en effektiv skolebespisning", slutter Niels Heine Kristensen.