

Tværfaglig indsats skal fastholde sund skolemad

Midt i Ugen nr. 29 16. januar 2008
Af FoodDTU

Hvis viden om ernæring og logistik suppleres med socioteknik og management-teori kan sund skolemad blive en succes

Halvfjerds procent af danske folkeskoler har indført eller overvejer at indføre skolemad, viser tal fra en undersøgelse, gennemført af FLIK. Kun hver fjerde serverer en varm eller lun ret. Hvis Danmark skal kunne vise vejen på dette felt, er der brug for forskning og udvikling i parametre, der falder uden for traditionel ernærings- og ingeniørvidenskab. Tværfaglige forskningsprojekter med centrum i DTU skal opbygge viden om de ideelle måltidsrammer og sikre bæredygtigheden.

Branding og bæredygtighed

"Ernæringsforskere ved hvordan et sundt måltid er sammensat og ingeniører kan beregne logistik og processer bag fremstillingen", siger seniorforsker Bent Egberg Mikkelsen, DTU Fødevareinstituttet, som står bag FLIK-undersøgelsen. "Men vi har ikke nok viden om at skabe rammer, så børnene vælger de sunde produkter frem for fast food og kioskmad". Mange faktorer har betydning for børnenes madvalg – bl.a. det forhold, de hjemmefra har fået til mad og påvirkningen fra reklamer. Det sunde valg skal kunne konkurrere med fast food-kædernes massive markedsføring og der er nødvendigt at udvikle videnskabelige metoder, der også lægger vægt på børns oplevelser af måltidet, mener Bent Egberg Mikkelsen. "Omkring fjerde klasse, begynder børnene at fravælge madpakken eller de revne gulerødder – derfor gælder det om at fastholde børnenes opmærksomhed", påpeger han og nævner Glasgow City Council, som har succes med at efterligne fast food-universet i FuelZone-konceptet. Her kan børnene gennem sunde valg optjene point, de kan omsætte til gavekort.

Bæredygtighed er også en udfordring. Bent Egberg Mikkelsen mener kommunerne kan spare ressourcer gennem fælles indkøb – og at bæredygtighed giver sundhedsgevinster: "Malmö kommune har fastlagt et loft på 700 gram CO2 pr. skolemåltid – det betyder mindre kød og flere grøntsager og bælgfrugter i måltiderne", siger han. Sammen med en række europæiske forskningsinstitutioner deltager DTU Fødevareinstituttet og DTU Management i et CoreOrganic-finansieret projekt, iPOPY, der har fokus på at undersøge om offentlige økologi- og bæredygtighedstrategier giver sig udslag i sundere kostvaner hos børn.

Måltidets rammer

"Opbakning fra kommune, skoleledelse, lærere, forældre og kantinepersonale har størst betydning for om et skolemadsprojekt bliver en succes", siger Bent Egberg Mikkelsen. Tværfagligt samarbejde mellem institutterne i FoodDTU og andre vidensinstitutioner er vigtigt: "Vi har haft stor glæde af samarbejdet med DTU Management, der har fokus på samspillet mellem sociale og tekniske faktorer, der kan skabe de rigtige rammer om måltidet og ikke mindst om den omstillingsproces der er afgørende hvis skolemad skal fremme sundhed – og vi er afhængige af et tværvideenskabeligt samarbejde med andre institutter på DTU".

Samarbejdet mellem DTU Management og DTU Fødevareinstituttet skal føre til bedre myndighedsbetjening og nye forskningsprojekter. Og for at få opbakning til skolemadsprojekter, der er mere end skolebodens "hul i væggen" skal det dokumenteres om skolemaden betyder at børnene bliver sundere og senere i livet er i stand til at træffe de rigtige valg. DTU Fødevareinstituttet samarbejder derfor med Roskilde Universitetscenter og Fødevareindustrien om at afdække disse forhold i projektet "FoodLab". Projektet handler netop om at dokumentere den ændrede kostadfærd og om at fokusere på sociale og læringsmæssige aspekter i relation til skolemad.



DTU Fødevareinstituttet deltager i et projekt om Ny Nordisk Skolemad, der er finansieret af NiCE og Nordforsk. Projektet skal udvikle oplevelsesorienteret læring om nordisk mad på skoler og indgår i Nordisk Ministerråds program om Ny Nordisk Mad.