

Børn og Mad i Norden

Kortlægning og anbefalinger

Ny Nordisk Mad, 2012



Indhold

Introduktion til projektet	1
Anbefalingerne	4
Kortlægningen kort	8
Kortlægningen	20
Den danske kortlægning	20
Den norske kortlægning	39
Den svenske kortlægning	61
Den finske kortlægning	84

Introduktion til projektet

Vi ved, at de madvaner, der følger os gennem livet, grundlægges tidligt. Og vi ved, at disse vaner, som vi bærer med os fra barns ben, er afgørende for vor sundt et liv, vi kommer til at leve. Forskningen fortæller os, at børns trivsel og indlæring er tæt forbundet med kosten, og af erfaring – hvad enten det er fra det professionelle arbejde med børn eller fra det hjemlige spisebord – ved vi, at gode måltider er med til at give os glade børn. Der er derfor al mulig grund til at satse på børnene og på at skabe betingelserne for en god start på børnenes ”madliv”.

Dette tværnordiske projekt, som er søsat i regi af programmet Ny Nordisk Mad (NNM) under Nordisk Ministerråd, skal lægge grunden for et stærkt og langsigtet nordisk samarbejde omkring børn, mad og sundhed. Projektet har haft til formål at undersøge, hvad der rører sig på området ved at kortlægge initiativer i Norden, der har børn, mad og sundhed i centrum, samt at udvælge de projekter heriblandt, der kan bidrage med ”best practise” til en fremtidig indsats. I forlængelse heraf har arbejdsgruppen udformet anbefalinger til Ny Nordisk Mad, om hvordan man fremadrettet bør arbejde på området.

Projektet viser, at der er en række spirende, interessante initiativer i de nordiske lande, der – ofte med vidt forskellige tilgange – arbejder for at styrke børns madkultur og sundhed. De 78 udvalgte projekter opsummeres og diskuteres s 8-19, og kortlægningen er gengivet i sin helhed i rapportens anden del s 20.

Projektet viser dog også, at der er områder med plads til forbedring og ikke mindst et stort uudnyttet potentiale for et bedre og større samarbejde mellem initiativer på tværs af de nordiske lande. Arbejdsgruppens anbefalinger til Ny Nordisk Mad, om hvordan dette potentiale kan udnyttes fremadrettet, findes s 4.

De nordiske lande, som er repæsenteret i projektet er Sverige, Norge, Finland og Danmark. Færøerne var repæsenteret i begyndelsen, men trådte ud af projektet. Trods dette har færøiske myndigheder overtaget nogle af aktiviteterne fra kortlægningen til brug på Færøerne.

Nordisk mad i norden

Det nordiske køkken og bevidstheden om nordisk madkultur har udviklet sig med stormskridt i de senere år. Dog er der kun et enkelt projekt blandt de kortlagte, der arbejder helt eksplicit med det nordiske køkken. Værdierne i det ny nordiske køkken, herunder fokus på et lokalt/regionalt råvaregrundlag, opmærksomheden på årstiderne og den vilde natur og en bæredygtig sammensætning af kosten, tilbyder sig derfor som en frugtbar ressource i det fremtidige arbejde med børn og mad i Norden.

Som det er nu, står vi over for store udfordringer med bekymrende tal på sundhedsområdet, tilbagegang i den biologiske mangfoldighed, madspild, der alene i Norden årligt beløber sig til et svimlende antal milliarder, samt opgaven med at forme den måde, vi skal producere vores fødevarer i fremtiden. Disse forhold understreger vigtigheden af en styrket indsats på området, og ikke mindst vigtigheden i at satse på børnene - dem, der skal forvalte vores allesammens madkultur i fremtiden.

En vidensbank

Kortlægningen af 78 nordiske initiativer, som præsenteres i sin helhed i rapportens anden del (s 20) udgør en vidensplatform for et fremtidigt nordisk samarbejde. De 78 projekter er nøje udvalgt ud fra en række kriterier (se s 8), med henblik på at sikre at de kortlagte projekter bidrager med "best practise" til en fremtidig indsats og et bedre nordisk samarbejde. Kortlægnings-processen har skabt kontakt mellem de initiativer, som blev identificeret og NNM som et første skridt i dette fremtidige, langsigtede samarbejde. Aktørerne fra de kortlagte initiativer blev inviteret til at bidrage til det videre forløb i projektet - bl.a. ved at deltage i konferencen i Helsinki, ligesom en række projektledere fra de forskellige lande blev inviteret til at deltage i workshoppen "Fremtidsværkstedet" i København i november 2011.

I projektets fremadrettede arbejde har fokus været på, hvordan fundamentet for samarbejde kan bygges op, hvordan videndelingen mellem de nationale kræfter kan faciliteres og hvilke indsatsområder, der i særlig grad bør få opmærksomhed. Dette er udmøntet i projektets anbefalinger til NNM som følger.

Deltagende projektledere/organisationer:

Emil Blauert, Sara Emilie Johansen

Meyers Madhus

Kristina Algotson

Allebarnsrätten

Arja Lyytinainen

Sapere

Stine Sem

Smakens Uge

Lene Gjelsvik

Geitmyra

Projekt Børn og Mad i Norden er finansieret af Nordisk ministerråd sammen med Meyers Madhus, Allebarnsrätten og Sapere.

nynordiskmad.org

Projektets faser

Projektet blev påbegyndt 1. Januar, 2011 og struktureret omkring fire workshops – én i hvert af de deltagende lande. På den tredje workshop blev projektledere fra de initiativer, der blev udvalgt i projektets første fase, inviteret til at deltage, ligesom 3-4 projektledere fra hvert land blev inviteret til København til den sidste workshop for at give input og feedback på arbejdsgruppens resultater.

1. *Workshop i Oslo: Metodevalg og afprøvelse*

Der udvælges den mest hensigtsmæssige metode til verifikation og indsamling af projekter. Metoden afprøves og justeres i Danmark. Metoden diskuteres og der fastlægges kriterier for udvælgelse af projekter til kortlægningen samt metode, der videregives til de enkelte lands kortlægger.

2. *Workshop i Stockholm: Kortlægning - overblik og afklaring*

Kortlægningen foretages i perioden 1. april – 1. maj. Alle lande foretager en parallel afdækning af igangværende aktiviteter og samler de relevante projekter, der kan bidrage med best practice og anden inspiration og viden.

3. *Workshop i Helsinki: Analyse og sammenfatning af ny viden*

Deltagerne i de kortlagte initiativer inviteres til at deltage i workshoppen, som afholdes i Helsinki. De fire kortlægninger sammenholdes og analyseres, og konklusionerne omkring forskelle og ligheder landene imellem fremhæves og diskuteres. Kortlægningsprocessen gennemgås og evalueres i forhold til misvisninger og mangler.

4. *Workshop i København: "Fremtidværkstedet" – anbefalinger og videreførelse af projektet*

Udvikling af strategi for videreførelse af projektet, der udmøntes i anbefalinger til NNM.

Anbefalingerne

Følgende er arbejdsgruppens anbefalinger til det fremtidige arbejde med børn, mad og sundhed i Norden. Anbefalingerne er målrettet de muligheder, arbejdsgruppen ser for Ny Nordisk Mad som fremtidigt samlingspunkt og facilitator. Anbefalingerne er udformet i forlængelse af kortlægnings-arbejdet ved "Fremtidsværkstedet" i København, november 2011.

Et levende børnemads-netværk

Det er vores klare anbefaling til Ny Nordisk Mad at etablere et nordisk netværk for arbejdet med børn, nordisk mad og sundhed. Netværket bør være centreret om en stærk digital platform med udstikkere til digitale sociale medier, samt med en årlig samling af netværkets brugere.

Det viste sig i kortlægningsfasen, at aktørerne i de nordiske lande i stor udstrækning opererer selvstændigt. Der var ganske få, om nogen, eksempler på fælles platforme eller netværk, hvor der bliver arbejdet sammen og delt viden. Vi vurderer at et tilgængeligt og levende netværk med den rigtige digitale platform vil kunne skabe en vidtrækkende og fritflydende videndeling og erfaringsudveksling på tværs af Norden. Funktionen vil være at forbinde og styrke eksisterende projekter, ligesom netværket vil øge potentialet for at styrke adaptionen af best practices. Netværket vil kunne blive stedet hvor fremtidens indsatsområder udpeges og en række nye projekter med en bredere nordisk forankring, end hvad vi har set hidtil, igangsættes. Målet er grundlæggende at hjælpe hinanden med ideer, erfaringer og rådgivning på tværs af landegrænserne.

De mange projekter, beskrevet her i rapporten udgør et potentielt og spirende netværk, der på nuværende tidspunkt mangler et samlende punkt. I projektets kortlægning er første skridt taget til at bringe de mange aktører og deres viden og forskellige tilgange sammen.

1. Netværkets koordinering

NNM anbefales at skabe det økonomiske og praktiske fundament for en netværksplatform, der har til formål at facilitere de spirende nationale og internordiske projekter, der vil frem i lyset. I dette arbejde anbefaler vi at NNM opfatter sig som facilitator og igangsætter af det nordiske netværk. Netværket bør administreres af mindst en person, der har evnerne til at formidle, koordinere og skabe forbindelser mellem projekter og projektledere på en digital platform og på de tilbagevendende møder, hvor aktuelle projektdeltagere samles.

2. Digital platform

Den digitale platform anbefales at være i tilknytning til og i regi af NNM's website, men som et selvstændigt site med sin egen struktur. Denne skal udformes i det fremtidige arbejde. Vi foreslår et site, der giver brugerne mulighed for at skabe indholdet og debatten. De projekter, der ønsker det, kunne gives en profil, der kan opdateres med information fra projektet – evt udformet som et nyhedsfeed eller en blog. Hver bidragsyder fra de deltagende initiativer rundt om i Norden vil fungere som moderator for sin profil, hvilket skaber en brugerstyret platform, og begrænser behovet for styring af sitet fra centralt hold. Websitet bør have udstikkere til sociale medier som facebook, hvor netværket vil have en profil og gruppe, der sørger for udbredelse af netværkets arbejde, deltagelse i debat af alle interesserede, osv. Det vil også være muligt at basere den digitale platform primært på de

sociale medier. Dette vil skulle besluttes i første fase af et fremtidigt projekt. Hvad angår børnedeltagelse i et digitalt univers, kunne man forestille sig anvendelse af for eksempel ”Fronter”, som er en netbaseret læreplatform, der allerede anvendes i Sverige, Norge, Finland og Danmark. Fronter er et enkelt og inuitivt system, som bruges af tusinder af elever og lærere i de nordiske lande, hvortil man vil kunne skabe indhold omkring nordisk mad, natur og madkultur, og hvor børn ville kunne skabe for eksempel et virtuelt spisekammer samt deres egne videoer.

3. Bevis - kommunikation og agendasætning

Det fremtidige arbejde skal sætte børn, mad, sundhed og bæredygtighed på den politiske dagsorden i hele Norden og gennem en målrettet indsats sikre at fremtidige projekter realiseres. Vi skal synliggøre, at skabelsen af en ny, stærk regional madkultur – med børn som aktive deltagere – bl.a. kan højne indlæringssevne og trivsel hos nordiske børn, forbedre den generelle sundhedstilstand i de nordiske lande og styrke børns oplevelse af madens og madkulturens forskellige dimensioner. Regional madkultur vil også kunne styrke de nationale fødevarerøkonomier ved at befolkningen øger sin opmærksomhed på de værdier, som ligger til grund i Nordisk Køkkenmanifest. Velfærdsamfundets politikere skal hjælpes til at opdage investeringspotentialer i at satse på de yngste generationer. Vi skal med andre ord synliggøre, at det kan betale sig at gøre mere.

De nationale initiativer og forskningsprojekter indeholder en stor mængde viden der, når den samles, udgør en stærk argumentation for denne dagsorden. Denne viden skal filtreres og formidles i et dokument til fælles brug over for de enkelte landes beslutningstagere og politikere – et ”Bevis”. Beviset skal sætte hver enkelt i stand til at præsentere de afgørende budskaber og argumenter i kort og overbevisende form for politikere, meningsdannere og journalister. Beviset skal således belyse de vigtigste forskningsresultater i enkel form, og sådan så de forskellige, vigtige facetter i problemstillingen dækkes – herunder fremme af individuel sundhed og trivsel, måltider og mads styrkelse af indlærings og sociale kompetencer, spisevaner/kræsenhed, bæredygtighed og miljø. Dokumentet skal kunne ”vandre”, dvs kunne videregives og være anvendeligt for aktører, der ikke selv har hænderne nede i arbejdet med børn, mad og sundhed.

Udover en målrettet, forenklet formidling af forskningsresultaterne på området, kan dokumentet evt rumme enkelte eksempler på best practice-projekter fra den foretagne kortlægning, der underbygger og styrker argumentationen. Dette vil dog skulle besluttes under udformningen. Det anbefales, at der udpeges en til opgaven kvalificeret person eller gruppe, med erfaring i research og formidling.

4. Børnemadskonferencen

Vi anbefaler, som nævnt ovenfor, at det fremtidige nordiske børnemadsnetværk hvert eller hvert andet år kulminerer i en børnemadskonference. Denne afholdes i NNM regi, enten som en selvstændig konference eller i forbindelse med NNM årskonferencen som en selvstændig afdeling af denne – en konference i konferencen. Sidstnævnte model vil sandsynligvis gavne deltagelsen og sikre synergi-effekten med årskonferencen. NNM’s årskonference i Norge i 2012 kunne blive første gang dette gennemføres.

Børn og mad udgør hovedtemaet og forskellige undertemaer og events vil udgøre konferencens indhold. Konferencen skal samle de mennesker i Norden, der arbejder med børn, mad og sundhed på både praktiker- og beslutningstagerniveau. Konferencen vil rette sig mod aktører som arbejder med mad og barn, og til dem der skal levere den økonomiske støtte, der skal give grobund for en forankring af nye tiltag. En 2012 konference vil desuden være et oplagt sted at afprøve og bearbejde et bevis-dokument.

5. Arbejdsgrupper

Det fremtidige arbejde omkring etableringen af børnemadsnetværket - herunder de elementer heri, som er nævnt ovenfor - bør foregå parallelt mellem et antal arbejdsgrupper. Gruppernes medlemmer bør være personer fordelt på de nordiske lande med stærke faglige netværk i deres hjemlande. Grupperne udpeges af styregruppen på baggrund af netværk og kendskab til projekter. Hver gruppe vil medvirke til kommunikationsprocessen og sikre yderligere netværksdannelse gennem egne netværk og nye kontakter skabt gennem gruppens arbejde. Formålet med gruppernes arbejde skal være at udbrede det nordiske børnemadsnetværk, øge kommunikationen mellem eksisterende projekter, agendasætte vigtigheden af arbejdet med børn, mad og sundhed på politisk niveau, og ikke mindst realisere og skabe nye projekter. Endu nye arbejdsgrupper vil kunne etablere sig på eget initiativ, og bruge det nordiske børnemadsnetværk som facilitator og ramme.

6. Indsatsområder

Kortlægningen, som præsenteres i rapportens anden del viser hvilke indsatsområder, der er højt prioriteret i det nuværende projektlandskab. Den viser også, at der er områder, som med fordel kunne få mere opmærksomhed fremadrettet. Følgende er efter arbejdsgruppens opfattelse vigtige områder, der bør have større fokus. De nævnte områder skal ikke ses som udtømmende for den fremtidige indsats omkring børn, mad og sundhed i NNM regi. Begrundelserne for fremhævelsen af disse områder, fremgår af kortlægningen i rapportens anden del:

- *Øget fokus på skole-måltider - i Danmark og Norge på mulighederne for at skabe madordninger og etablere en fælles og stærk kultur omkring disse. I Finland og Sverige på madkvalitet og nye modeller med børnedeltagelse på baggrund af enkeltstående positive erfaringer fra bl.a. Danmark.*
- *Fremtidens madordninger i forskole/børnehave/vuggestue (1-6 år) - i Danmark og Norge med fokus på meningsdannelse og lougning. I Finland og Sverige på madkvalitet og måltids-kultur. Samlet set bør der arbejdes for at måltider både i forskole/børnehave/vuggestue og i skolen ses som et sted for maddannelse og udvikling. Maden og måltiderne bør i højere grad opfattes som pædagogiske værktøjer.*
- *Forbedring af mad-undervisning i skoler – herunder udvikling af bedre materialer, bedre uddannelsesniveauer blandt lærere og opdatering af den madkulturelle dimension.*
- *Større fokus på koblingen mellem på den ene side sundheds-dimensionen og på den anden side madkultur i en mere helhedsorienteret tilgang – herunder sansedimensionen, bæredygtighed, sæson og natur, madlavningstraditioner og kulinarisk nytænkning. En styrket bevidsthed om lokal, nordisk madkultur med udgangspunkt i Nordisk Køkkenmanifest og i værdierne i Ny Nordisk Hverdagsmad vil være et oplagt udgangspunkt.*

NNM BØRNEMADSNETVÆRK

NETVÆRKS-ADMINISTRATOR

Ansvarsområder:

administrering af Netværk gennem digital platform,

koordinering af arbejdsgrupper

agendasætning af netværkets arbejde

ARBEJDS GRUPPE 1

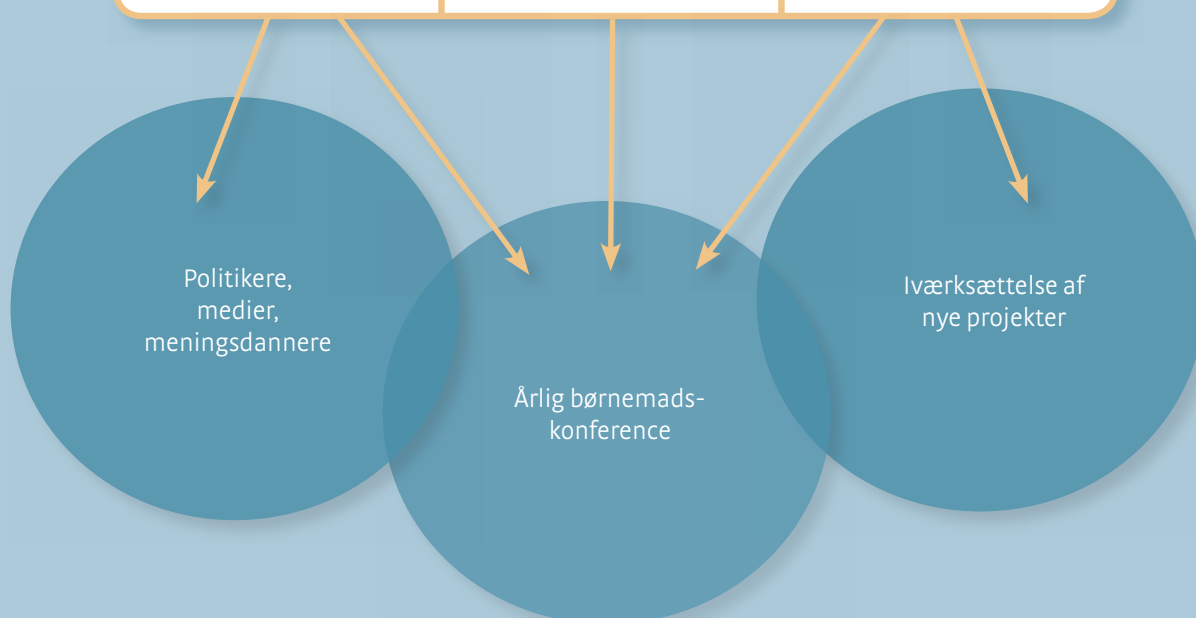
Udarbejdelse
af bevis

ARBEJDS GRUPPE 2

Planlægning og
input til
konference

ARBEJDS GRUPPE 3

Formulering af
nye projekter



Kortlægningen kort

Denne vidensbank indeholder konkret information som kontaktsadresser og projektbeskrivelser, og den samler best practice fra de mest interessante projekter og aktiviteter. Banken gir samlet set en oversigt over de enkelte landes prioriteringer og indsats på børnemad- og sundhedsområdet som det så ud i foråret 2011. Kortlægningen som præsenteres i det følgende, har dannet udgangspunkt for de anbefalinger som er præsenteret ovenfor.

Kortlægningen blev foretaget i projektets første fase og foregik parallelt i de fire nordiske lande repræsenteret i arbejdsgruppen. Hvert land havde ansvar for at kortlægge egne nationale aktiviteter.

Kriterier for udvælgelse af projekter

Da et af målene for kortlægningen var at samle best practice inden for det samme område i hvert land, blev der inden processen startede, fastlagt en række udvælgelseskriterier, der skulle sikre at de mest relevante projekter blev valgt ud, samt give et sammenligneligt resultat landene i mellem. Der fastsattes en ramme på 15-20 projekter per land, der i sammenhæng bør udgøre et repræsentativt udsnit af landets øjeblikkelige projekt-landskab.

De udvalgte projekter bør:

- indeholde elementer af **best practice**
- være **igangværende** projekter
- have karakter af aktivitet – dvs ikke være "papir-projekter"
- have stor geografisk udstrækning
- være permanente/strække sig over en længere periode
- være adaptive/overførbare til andre lande eller organisationer
- have repræsentation af flere organisationsniveauer: privat/offentlig/interesseorganisationer

Ifølge kortlægningskriterierne skulle projekter, der ikke inkluderer aktiviteter frasorteres. Dette kriterium blev lempet undervejs, ud fra et ønske hos kortlæggerne, primært i Danmark, Sverige og Finland om at inkludere forskningsprojekter. Kriteriet er dog med her, da det var en del af det oprindelige udgangspunkt, og blev opretholdt i Norges kortlægning.

Kortlægningens fokus har været at finde vægtige, interessante projekter med udgangspunkt i de nævnte kriterier. Der er derfor tale om et udsnit, og det giver visse fravalg. Et givent udsnit af et lands projekter, som det der findes i denne kortlægning, kan for eksempel ikke bruges til fuldstændigt at afklare, hvordan indsatsen fordeles mellem forskellige emner og områder totalt set i landet. Det kræver en statistisk behandling af det fulde projekt-landskab, hvilket ikke har været formålet med projektet. De udvalgte projekter kan dog give et billede af prioriteringerne i de mest ambitiøse, omfattende og aktivitetsbaserede projekter i de forskellige lande.

Kortlægningsmetode

Kortlægningen er foretaget ud fra metoden ”Snowball Sampling”. Dette er en research-metode, der bygger på ideen om det åbne netværks evne til at skabe og indlemme nye forbindelser og relationer. Billedet af en snebold, der ruller sig større og større, illustrerer den måde, hvorpå den samlede mængde viden øges i stigende tempo, efterhånden som netværket forgrener sig. Researchmetoden er hensigtsmæssig, hvor den ønskede data er ukendt, svær at identificere og hvor det område man ønsker at afsøge er meget stort. Med denne metode begynder indsamlingen i det øjeblik man opsøger første kontakt. Herefter indlemmes denne kontakts egen kontakflade, og så fremdeles.

Som supplement til den forgrenende afsøgning af netværker blev anvendt søgninger på databaser, internettet og en række andre ressourcer for at sikre at relevante projekter ikke gik undersøgelsen forbi.

78 nordiske projekter

I alt blev der udvalgt 78 projekter i de fire lande fordelt på 18 projekter i Sverige, 24 i Finland, 20 i Norge og 16 i Danmark. De valgte projekter er de - efter arbejdsgruppens vurdering - mest relevante eksempler på den indsats, der finder sted i Norden netop nu. De individuelle initiativer præsenteres i rapportens anden del side 20, hvor de er inddelt efter land. Hvert afsnit herunder indledes med en overordnet introduktion af kortlægningen og diskussion af initiativerne, udfærdiget af det enkelte lands medlemmer af arbejdsgruppen.

Kortlægningerne giver et reelt homogent billede af indsatsen i landene, som dog samtidig ikke er uden væsentlige forskelle, som det vil fremgå af det følgende. I alle fire lande er både offentlige og private aktører repræsenteret men i forskelligt omfang. Det lykkedes i alle lande at pege på projekter, der møder udvælges-kriterierne, i det antal, som var målet – herunder, som nævnt, en række projekter, der efter gruppens vurdering rummer et stort potentiale. På mangelsiden toner det meget begrænsede samarbejde mellem tiltag frem, et begrænset fokus på lokal madkultur samt en række øvrige uudnyttede muligheder, som vil blive berørt i beskrivelserne af de enkelte landes ”projektlandskaber”.

I det følgende gives en sammenfatning af kortlægningen og dens konklusioner, hvorefter kortlægningens fulde resultater følger i rapportens 2. del.

Fokus på de ”mellemste” – børn i alderen 3-15 år

I alle fire lande er der gennemgående fokus på børn i alderen 3 – 15 år, dvs børn i forskoler/ børnehaver/vuggestue og grundskoler. De er en oplagt gruppe at rette indsatsen mod, da størstedelen af børnene i denne aldersgruppe spiser mindst et af deres daglige måltider i institutioner eller skoler 5 ud af ugens 7 dage og tilbringer en stor del af deres dag uden for hjemmet. Det betyder dog samtidig, at det er værd at overveje om fremtidige initiativer bør give mere plads til de mindste børn, ligesom det vil være interessant at udvide undersøgelsen til at vise, hvad der bliver gjort for de unge i alderen 15-18 år. Da de unge ikke har været i fokus i kortlægningen, kan man dog ikke konkludere, at de er oversete.

Fødevareproducenter er vigtige aktører

En gruppe aktører, der er særledes aktive på området er fødevareproducenterne. I alle lande er aktører inden for mejeri, mel/korn-, frugt-, og kødproduktionen engageret i at skabe og finansiere projekter rettet mod børn og de professionelle, der arbejder med børnene. Som det vil fremgå af kortlægningen, er der en række af disse projekter, der har levet op til udvælgelses-kriterierne. Fødevareproducenternes involvering skal i sagens natur også ses i lyset af, at tiltagene ofte relaterer sig til virksomhedernes indsats hvad angår CSR (corporate social responsibility) og deres branding og markedsføring. Det har ikke i nogle af de projekter, som beskrives i rapporten, givet anledning til kritik, men det er et forhold, der er vigtigt for at forstå virksomhedernes rolle. Som eksempel kan nævnes Arlas projekt i Danmark "Åbent landbrug" (se s 30), hvor børn får mulighed for at besøge landbrug og lære om hverdagen. Projektet har værdi for de børn, der deltager og indgår samtidig i Arlas kommunikation med det formål at styrke den danske mejerikultur og markedsføre sig som en lokalt forankret virksomhed – "Vore alles mejeri". Man kan således bemærke, at der, hvor der kan skabes sammenfald mellem en privat virksomheds interesser og branding på den ene side og målsætningen om at styrke børns madkultur og sundhed på den anden, kan det give gode muligheder for at iværksætte og opnå finansiering af projekter.

Fokus på skolemad - i halvdelen af Norden

I Sverige og Finland, hvor der i begge lande er en lang tradition for offentlig betalt skolemad, er skolemaden også i høj grad i centrum i projekt-landskabet. Det gør skolemaden til et af de højest prioriterede indsatsområder i Norden. Danmark og Norge, har dog ikke obligatoriske skolemadsordninger. Kortlægningen viser, at i Danmark og Norge er de måltider, som børn spiser mens de er i skole – med undtagelse af et par projekter – ikke genstand for megen direkte opmærksomhed. Det kan undre, da disse måltider uanset om de varetages af skolen eller af familien, er et oplagt rum for at øge børns sundhed og kendskab til god mad- og måltidskultur. Man kunne endvidere argumentere for, at de friere rammer omkring skolemåltiderne i Danmark og Norge i sig selv er grund til en mere målrettet indsats på området.

Fokus på motion

I alle lande kobles børn og sundhed til motion. En række projekter for børn centrerer omkring en sportslig aktivitet, der skal fremme børnenes lyst til at dyrke motion og derved skabe en sunhedsfremmende adfærdændring.

DANMARK
16 PROJEKTER

Fokus på institutionsmad
(børnehave/vuggestue)

Begrænset fokus
på skolemåltider

Fokus på aktiviteter der
direkte inddrager børn og
fokus på madkultur

SVERIGE
18 PROJEKTER

Overvægt af
offentlige projekter

Fokus på skolemad

Fokus på madkvalitet

FINLAND
24 PROJEKTER

Meget få projekter
med private aktører (2 stk)

Fokus på motion og kost

Fokus på skolemad

NORGE
20 PROJEKTER

Fokus på undervisning/
information til brug i skolen

Omfattende involvering
af virksomheder og
interesseorganisationer

Mange tiltag rettet mod
voksne (undervisnings-
materialer, anbefalinger o.l.)

Det svenske projektlandskab

I Sverige er kortlagt 18 projekter. Projektlandskabet i Sverige skal i høj grad ses i lyset af landets nationale ordninger for mad i både førskolen og skolen. I Sverige spiser børn i førskolen og grundskolen gratis måltider hver dag. Det bliver til 200 millioner måltider årligt i førskolen og 260 millioner i grundskolen. Sverige er sammen med Finland de eneste lande i verden, hvor børn spiser gratis måltider i skolen. (Læs en nærmere beskrivelse af forholdene omkring førskole- og skolemad i Sverige s 61).

Skolemad er altså en realitet for alle børn i Sverige, men der er samtidig fra mange sider fremført kritik af kvaliteten. Blandt kritikpunkterne er følgende: der har kun været anbefalinger men ingen lovgivning om madens kvalitet – dette er dog netop ændret med den nye skolelov som trådte i kraft i 2011. Hver skole skal nu kunne dokumentere næringsberegning eller tilsvarende næringsbedømmelse. Andre kritikpunkter har været, at en stor andel af måltiderne produceres i store centralkøkkener, og der anvendes en del hel- og halvfabrikata. Dette projekts kortlægning af Sveriges initiativer omkring mad og børn, viser dog, at der ydes en indsats fra mange sider for at højne skolemadens kvalitet og udvikle måltidskulturen i den offentlige bispisning i Sverige. Dette fokus er dominerende i de beskrevne projekter.

Ved siden af fokus på måltiderne i førskolen og skolen kan fremhæves, at der i flere af de svenske projekter er fokus på koblingen mellem kosten og dimensioner som sansetræning, kropslig udfoldelse, naturen og mad- og måltidskultur.

Endvidere synes Sverige i lidt højere grad end de andre nordiske lande, at have en spirende netværksdannelse hvad angår projekter om børn og mad, bl.a. i kraft af landsdækkende projekter som "Allebarnsrätten" (s 65), "Skolmatsakademin" (s 77) og "Skolmatens Vänner" (s 66).

PROJECT SWEDEN	FOCUS GROUP				SUBJECT							AREA			BEST PRACTICE	CONTACT
	PRESCHOOL CHILDREN	SCHOOL CHILDREN	YOUTH	FAMILIES	NUTRITION	HEALTH	ENVIRONMENT	F&N EDUCATION	SOCIAL EXCLUSION	FOOD & TASTE	FOOD CULTURE	WHOLE SWEDEN	PROVINCE	CITY / TOWN		
Allebarnsrätten	X						X			X		X			A 3 year knowledge campaign which started 2009. The aim is to strengthen the quality and status of food in kindergarten. Development of tools (Books and cooking courses) for the adults working in preschool.	www.allebarnsratten.se karin@allebarnsratten.se
Skolmatens Vänner	X	X				X				X		X			Better food in schools and preschools. Started 2000.	www.skolmatensvanner.se annika.unt@skolmatensvanner.se
Friska Barn	X				X	X						X			A method for better food and physical activities. Started 2008, the method is now being implemented.	www.folkhalsoguiden.se/projekt andrea.friedl@ki.se
Österåkerprojektet		X			X	X				X					Development of tools which the schools can use in order to identify, prioritise, plan and implement health-promoting' education.	www.folkhalsoguiden.se/projekt
NCCF		X			X	X		X				X			A national centre promoting a holistic approach which combines physical activity, food and education.	www.oru.se/NCCF camilla.bergholm@oru.se
Livsmedelsverket/ Nationellt kompetens- centrum för måltider i vård, skola och omsorg	X	X	X		X	X	X	X		X		X			A national center formed 1 of September 2011. The mission is to gather, develop and spread competence on public food.	www.livsmedelsverket www.maltidsbloggen. blogspot.com/ eva.bergkvist@slv.se
Mjölkrämjandet	X	X			X	X				X		X			The dairy industry/organisations gathered information on food and health. The magazine Mjölkspegeln is distributed to preschools and schools.	www.mjolkframjandet.se kerstin.wikmar@svenskmljolk.se
SkolmatSverige		X			X	X						X			A webbased tool developed to analyse and develop the quality of food in school according to the new school law.	www.skolmatsverige.se info@skolmatsverige.se
Hitta Stilen		X	X									X			A webpage for adolescents giving guidance to better lifestyle. Contains tests, FAQ and facts on lifestyle, health, sleep, physical activity and food.	www.hittastilen.nu karolin.bergman@slu.se
Barnens egen matskola	X	X		X						X		X			Works projectbased with the aim to balance all alarms connected to food. Have developed cookbooks for kids, competitions and cooking-classes.	www.barnsegenmatskola.se anna@lindlewin.se
Skolmatenvaxjo.se		X				X	X						X		A group of parents in Vaxjö who engaged seriously in the regional school lunches.	www.skolmatenvaxjo.se
Skolmatsforum		X								X	X	X			A channel for distribution of good ideas and recipes. A webbased fora for discussion.	www.skolmatsforum.se annika@matomedia.se
Skolmatsakademin		X				X				X			X		A network gathering 33 municipalities in Västra Götalandregion for better quality of food in school.	www.epi.vgregion.se/sv/ skolmatsakademin josefina.bodin@vgregion.se
Nationellt centrum för måltiden		X			X	X				X		X			A center for education with a holistic view focussing the guest in the public meal (school, elderly care etc).	www.maltiden.se birgitta.vallin@vara.se
Fokus Matglädje	X	X			X	X				X		X			Education/courses in cooking and food habits, focussing the guest in the public meal.	www.fokusmatgladje.nu margareta.frost@hush.se
Arla Minior		X			X		X					X			Educational tool for the school, teaching about where the milk comes from and the needs of our body.	www.minior.arla.se ann.freudenthal@arlafoods.com
Hungrig.nu		X		X				X				X			Webbased knowledge and advice on food. A major part consists of recipes. A newsletter with 850 subscribers.	www.hungrig.nu margareta.frost@hush.se
Matstart	X			X		X		X				X		X	Education for new parents. Tasty, simple and healthy food. Started 2000 and have educated close to 11000 parents since then. Chanell BVC.	www.matstart.nu margareta.frost@hush.se

Det danske projektlandskab

I Danmark blev der identificeret 16 projekter, der levede op til de opstillede kriterier. Det er dog værd også at berøre de fravalgte projekter, for at tegne et billede af projektlandskabet i Danmark. I Danmark måtte et relativt stort antal projekter falde for udvælgelseskriterierne. Der var dels mange "små" projekter. Dvs projekter, der enten kun berører en lille gruppe børn eller har en kort varighed. Der er derudover mange af de offentlige projekter, der består i at formulere hensigter, som indskrives i kommunernes handleplaner/målsætninger om at fremme sundheden via den mad, der serveres i offentligt regi, primært i daginstitutioner. Der er en tendens til at disse projekter forbliver "papirprojekter" og ikke omsættes til handling. Den grund, der ofte gives til dette af de adspurgte, er at de politiske hensigter ikke følges op med økonomisk opbakning til handling. Dette forhold er blandt grundene til, at der kun er få offentlige projekter blandt de 16 udvalgte danske projekter.

Endvidere kan det konstateres at de danske projekter gennemgående har en enkeltstående karakter. Der er for eksempel ikke betydelige eksempler på at flere organisationer eller offentlige instanser som regioner eller kommuner går sammen om at arbejde mod et samlet mål på forskellige fronter. Der er heller ikke identificeret relevante eksempler på fælles platforme eller netværk på området, hvor man arbejder sammen og deler viden.

Oven for er nævnt det forhold, at skolemåltider ikke er højt prioriteret i de danske projekter. Det skal dog bemærkes, at flere af de valgte projekter centrerer sig omkring skolens rolle, men med vægt på undervisningen, snarere end den mad, der spises i skoletiden. Der synes at være en interesse i at forbedre undervisningen på området, navnlig med fokus på madens sammenhæng med økologi, natur, sundhed og bæredygtighed. Dette kan muligvis kobles til, at der i de senere år i Danmark har været en del kritik af faget hjemkundskab for at hænge fast i en ikke tidsvarende madkultur. Undtagelsene, hvor skolemåltiderne er i fokus, er projekterne fra Københavns Madhus: "EAT" (s 33) og "Madskoler" (s 34).

Det begrænsede fokus på skolemaden modsvares af et betydeligt fokus på institutionsmaden (børnehave/vuggestue). Dette kan i et større perspektiv knyttes til, at der i Danmark har været en omfattende debat om madordninger i institutioner. I 2008 vedtog man en lov om obligatoriske madordninger i daginstitutioner, men efter omfattende problemer med at realisere ordningen og en række uheldige sager i medierne, blev ordningen i 2010 gjort valgfri, sådan så forældrene nu hvert år skal tage stilling til, om der skal være madordning i den enkelte institution eller ej. At arbejde for en bedre og mere stabil national løsning kunne være et interessant indsatsområde fremadrettet.

Blandt de valgte projekter er der en tendens til at koble indsatsen til madkultur som en ideel størrelse. En række af de beskrevne projekter drives af en bevidsthed om, at sundhed ikke bør tilstræbes gennem et rendyrket fokus på kost og ernæring, men skal kobles til en udforskning af madkulturens muligheder hvad angår sanselighed og smag, læring og aktivitet, madens forbindelse til naturen og bæredygtighed.

Af mangler kan nævnes: en mulig større indsats for skolemad. En bedre og mere samlet indsats for at skabe stabile ordninger for institutionsmad. En indsats for de mindste i alderen 0-3 år. Et bedre og mere organiseret samarbejde og en større videndeling på tværs af projekterne.

Se hele kortlægningen af de danske projekter side 20.

PROJECT DENMARK	FOCUS GROUP				SUBJECT							AREA		BEST PRACTICE	CONTACT	
	PRESCHOOL CHILDREN	SCHOOL CHILDREN	YOUTH	FAMILIES	NUTRITION	HEALTH	ENVIRONMENT	F&N EDUCATION	SOCIAL EXCLUSION	FOOD & TASTE	FOOD CULTURE	WHOLE DENMARK	PROVINCE			CITY / TOWN
Smagens Dag		X				X			X	X	X	X			How to improve children's knowledge on different types of food and taste on limited funds	www.smagensdag.dk/index.htm
Haver til maver – Aarstiderne + Fredensborg Kommune		X							X	X				X	Connects food, health and cooking by learning the children about where the food comes from	www.havertilmaver.dk
4H		X								X	X	X			Improving children's knowledge on food and food culture in a way that children will learn how to make healthy food choices	www.4h.dk/
Gratis Skolefrugt – partnerskab		X				X						X			Assesses the current intake of fruits and vegetables and develops effective strategies to promote the consumption of fruit and vegetables in school children.	www.gratisskolefrugt.nu/
Økologisk Landsforening: Undervisningsmateriale	X	X					X		X	X		X			Different tools that introduce the children to the many aspects of organic agriculture and ideology	www.okologiiskolen.dk/default.asp
Kulinarisk fritidsordning – Meyers Madhus		X								X	X			X	Pre school leisure activity where the children learn to cook	www.meyersmadhus.dk/da/boern.html
Madgælde/madmod – Meyers Madhus + FOA	X				X				X			X			A public-private cookbook cooperation. Recipes to inspire and help day care moms to make healthier food	www.foa.dk/Forbund/Publikationer.aspx?pjeceid=763
Arla div projekter	X	X		X					X	X		X			A project that shows how marketing and strategic communication can be used to get a message out to a broad group of people	www.arla.dk/Born-og-Oplevelser/
FDB div projekter	X	X		X	X	X			X	X		X			Different projects that focuses on healthy food and food culture.	www.fdb.dk/skolekontakten/undervisningsforloeb/mad-ellerhvad/Sider/Forside.aspx www.6omdagen.dk/nyt/bilago6/intro_danskeroeeder.shtml www.fdb.dk/fdb/ansvarlighed/sund/projektersundhed/staevnesnacks/Sider/forside.aspx
Opus – NNM forskningsprojekt		X		X	X	X					X	X			The research project that presents the results of the new Nordic diet. The most important project about how to use the Nordic commodities in the process of making the Nordic people and especially the children eat healthier	www.foodoflife.dk/Opus.aspx
EAT Skolemad – Københavns Madhus		X				X			X	X				X	A project that suggest how it is possible for the schools to make an individual and well functioning school food programe	/www.kbhmadhus.dk/skolemad
Madskoler – Københavns Madhus		X								X	X			X	A social project that shows how food culture can be used in learning contexts and to equalize social differences	www.kbhmadhus.dk/skolemad/madskoler
Glad mad i børnemaver – Fødevarestyrelsen	X				X	X				X		X			A public guide made for the people working with food and children that suggest different ways to improve the food culture in the institutions	www.altomkost.dk/Services/Nyhedsrum/Nyheder/2010/glad_mad_i_boernemaver.htm
MaddannelsesLab – UCL															Development of tools to put food, food culture and cooking back on to the school agenda	www.ucl.dk/content/dk/udvikling_viden/sundhedsfaglig/maddannelseslab
FRIDA – AAU	X				X	X					X			X	The aim of this project is to change the food culture in the day care and use the potentials which lies in and around the eating situation and make a learning environment for the children and the adults	www.vbn.aau.dk/da/projects/frida--frokostordninger-i-dagtilbud%28cob62bac-6652-416c-9ce6-f61099401e91%29.html
UNDURN - AAU	X				X	X	X			X	X	X			Research and development of strategies to implement the ideology and the mindset behind new Nordic diet. The strategies works as a tool for everyone who works with food and children.	www.undurn.aau.dk/

Det norske projektlandskab

I den norske kortlægning indgår 20 projekter. Disse kan overordnet deles ind i to undergrupperinger: 1) projekter der har som mål at give børn sundere mad og drikke 2) projekter, der har som mål at formidle information om mad, smag og madlavning.

De norske projekter følger den overordnede tendens, at der er en betydelig involvering af større fødevarer virksomheder samt fra oplysningskontorene i landbruget og eksportudvalget for fisk. Billedet tegnes endvidere af en stor andel omfangsrige og bredt rammende informationskampagner, som enten drives af offentlige instanser eller af sammenslutninger af fødevarer virksomheder. Der er modsat en mindre repræsentation af projekter med en betydelig mad-relateret aktivitets-dimension for børnene – sammenlignet med f.eks. Sverige og Danmark. Undtagelser fra dette er 4H's satsninger på madskoler (s 59) og projektet "Smagens uke" (s 60). Man kan også bemærke, at der ikke er identificeret et betydeligt fokus på madkulturen som dimension i projekterne.

Som i Danmark er der et begrænset fokus på de måltider, der spises i skolen. Norge har i nyere tid haft en debat om skole-madordninger, som førte til en skolefrugt-ordning (se nærmere beskrivelse s 47), men ikke til en egentlig madordning. Norge har altså tradition for, at man selv medbringer sin mad i skolen. En undtagelse er projektet Oikos, som leverer økologisk, varm frokost til en række skoler og børnehaver (se s 46) eller Hundsund som serverer varm mad. Der er endvidere – som det var tilfældet i Danmark – kortlagt enkelte pilot-projekter, der søger at sætte fokus på skolemad, som Odd Ivar Solvolls projekt "Food-camp" (s 54), samt ikke mindst at højne kvaliteten af mad-undervisningen i skolen.

Undervisningen relateret til mad i skolerne fremhæves som mangelfuld i det norske skolesystem i kortlægningen. En af manglerne er undervisningsmaterialer. Der findes ganske få officelle materialer, hvorimod sammenslutningerne af landbrugets fødevarerproducenter – gennem de såkaldte "Opplýsningskontorene" – har produceret en række materialer. Eksempler på disse er med i de udvalgte projekter, da de er repræsentative for de undervisnings-materialer, der er til rådighed. Det vurderes i kortlægningen, at disse i mange tilfælde fungerer og dækker pensum, men at man med fordel kunne gå nye veje og arbejde for produktion af materialer med en anden forankring.

Se hele kortlægningen af de norske projekter på side 39.

PROJECT NORWAY	FOCUS GROUP				SUBJECT							AREA			BEST PRACTICE
	PRESCHOOL CHILDREN	SCHOOL CHILDREN	YOUTH	FAMILIES/ PERSONELL	NUTRITION/ FOOD SERVINGS	HEALTH	ENVIRONMENT	F&N EDUCATION	SOCIAL EXCLUSION	FOOD & TASTE	FOOD CULTURE	WHOLE NORWAY	PROVINCE	CITY/ TOWN	
Young Chefs			X			X	X							X	Cooking classes as leisure time activity, 850 youngsters 12-18, supported by Ministry of Environment
Healthy Joy of eating In Vestfold		X		X				X					X		Project 2009-2010, inspire personell after school time to serve better food + cooking for children at kindergarden
Serving milk at schools		X			X		X	X				X			99% of schools serve milk and 55% of the pupils buy milk at regular basis. Subsidies are given from the government
Ecological school lunch project		X			X								X		Some kindergardens and schools project of serving hot lunch. Parents pay 25 kr/day
Serving fruits and vegetables at school		X			X							X			Mandatory to serve fruit(veg. for 8-10 grade, 1-7 grade subsidies from the government. 44% of the pupils are involved
Fiskesprell	X	X				X				X		X			Kindergardens and schools participate in education and taste lessons to promote seafood for childre. 10 mill kr 2007-2011, evaluation in 2011. Supported by Ministry of fish, and og healt and fisheries.
Foodcamp in Sandefjord			X		X					X				X	Week-end courses for youngsters, produced a book the income from selling finance other courses.
KulMat			X						X	X		X			Pilots project for setting up leisure time food classes in Kulturskolene ("cultural schools in the municipalities). Practical counselling
Hundsund school restaurant	X		X		X					X			X		Hot lunch are served to 200 pupils and 150 small children every day. Private. Pay 35 kr/day, Sapere method, increase concentration as result
Smakens uke		X								X		X			Test and lessons about taste and tasting, 6. grade, 21 000 pupils participated in 2011. Sapere method
Sunn jenteidrett Healthy female athletics			X			X						X			Lectures and cooking classes+ facebook, blogg and telephone with advice for athletic girls about food and nutrition
"Pål sin høner"		X						X				X			80% of schools are using the material including DVD to get info about eggs and white meat free of charge. Opplysningskontoret for egg og kjøtt
Kokeboka mi (My cookery book)		X						X				X			90 % of the schools are using this book with recepies and info about food and health, Paid by the Government and the farmers
Kjøtt på timeplanen Meat on the agenda		X						X				X			Info about meat, hygiene and nutrition + 50 kr/pupils in support to buy meat for classes. 2/3 of all schools use this. Opplysningskontoret for egg og kjøtt
Mer kampanjen	X	X						X				X			MER , 5 a day kampanje, kindergarden, schools and leasuretime arenaes. Opplysningskontoret for frukt og grønt, agrements to serve fruit/veg. everyday
Bra mat i Barnehagen (healthy food in kindergarden)		X						X				X			Book with recepies and info sent to all the kindergardens in Norway in 2009. Published also on the web. Will be evaluated 2011. Ministry of education
Brød og korn		X						X				X			Lessons free of charge for use in school about bread and corn production, use, traditions and recepies.
Geitmyraa matkultursenter for barn	X	X	X	X	X		X	X				X		X	In the center of Oslo a center for food and foodcultur aiming at children and families. Based on the ide of edible schoolyear. Open 1 of september 2011. Different activities from producing, picking, making food, compost, ecological production etc.
Food province going global			X												
NOPS			X		X	X									
Healthy school kids		X				X									
PANIC) study	X	X													

The Finnish landscape

In the Finnish mapping 24 projects meeting the selection criteria were identified and described. The significant tendency as far as the framework of the projects is concerned, is that the majority of the projects are led by non profit- or government run organizations. Only two of the selected projects are led by entities from the private sector.

The approaches adopted in the various projects differed significantly while having the same overall goal: to improve dietary patterns. Different approaches included: promoting fruit and vegetable consumption, improve overall diet quality and increase dietary diversity, raise awareness or increase knowledge about food or food culture, reduce food waste, increase shared family meals and encourage children to taste different foods to strengthen awareness of what they eat and why.

As was the case in other countries, especially Denmark, collaboration between different entities appears to be very limited or totally lacking. Collaboration mainly occurs across sponsoring agencies, such as ministries, foundations and associations. Also different sectors: food, health and school/education did not have significant collaboration. A more extensive collaboration and dissemination of information is recommended, as is more emphasis on evaluation of results within projects, which also showed to be lacking.

The mapping concludes that there is a healthy base of relevant activities ongoing in Finland related to children or youth, food and health. Approaches taken in the projects also include certain novel and innovative approaches, such as using theatre as a medium. However the mapping shows a tendency to focus mostly on nutrition while areas such as taste, sensory education and food culture in a broader sense could be stressed more.

Only three projects had preschool children as their target group, prompting the conclusion that this may be an area with room for more attention in Finland.

See the full mapping for Finland on page 84.

PROJECT FINLAND	FOCUS GROUP				SUBJECT							AREA			BEST PRACTICE		CONTACT
	PRESCHOOL CHILDREN	SCHOOL CHILDREN	YOUTH	FAMILIES	NUTRITION	HEALTH	ENVIRONMENT	F&N EDUCATION	SOCIAL EXCLUSION	FOOD & TASTE	FOOD CULTURE	WHOLE FINLAND	PROVINCE	CITY/TOWN			
Children's voice in a plate		X								X		X			Using children's experiences and opinions to improve food served in schools	www.kouluruokakampanja.fi , www.facebook.com/kouluruokakampanja , kouluruokakampanja@lastenparlamentti.fi	
Resourceful Family				X	X	X						X			Tool for sport and nutrition guidance -> helps to make the guidance more effective and systematic and to make easier to discuss about health related habits. Activates families to evaluate their health related habits and to set goals to make lifestyle changes.	www.sydanliitto.fi/neuvokas-perhe-ohjausmenetelma www.sydanliitto.fi	
From knowledge to skills		X									X			X	Improving children's knowledge on food and food culture in a way that children will learn how to make healthy food choices.	hanne.penttinen@helsinki.fi	
Pro Greens - an European fruit and vegetable project		X			X					X				X	Assesses the current intake of fruits and vegetables and develops effective strategies to promote the consumption of fruit and vegetables in school children.	www.progreens.org/index.html www.folkhalsan.org/en/startside/About-Folkhalsan/Research-Research-Program-for-Public-Health/Research-in-health-behaviors/Pro-Greens/ eva.roos@folkhalsan.fi	
Bon Appetite		X			X	X	X	X		X		X			International co-operation on a global theme; interactive and participatory approach; the use of scientific consultancy and evaluation methods in the development.	http://bonappetit.heureka.fi/en/mikko.mylykoski@heureka.fi	
Parental internet forum				X		X						X			Web school disquisitions and Impact project	www.mll.fi/perheille/verkkofoorum/ Arja.Puska@mll.fi	
Operation vardag				X	X				X			X			Practical counseling	www.martat.fi/jarjesto/hankeet/kotirumba-rullaamaan/milla.harkonen@martat.fi	
Child nutrition back on track				X	X	X						X			Parents acting as a role models for children	www.martat.fi/jarjesto/hankeet/#token-127602 milla.harkonen@martat.fi	
RALLI - Nutrition, children and physical activity		X			X									X	Creating operations model to support to change their lifestyle in a way that their relative weight gain ceases	http://www.odl.fi marja.vanhala@odl.fi	
Don't feed waste				X			X									www.maajakotitalousnaiset.fi katja.pethman@proagria.fi	
Veggies as friends		X			X			X		X		X			Familiarizing vegetables with concrete examples to school age children	www.maajakotitalousnaiset.fi katja.pethman@proagria.fi	
Good manners on the menu		X						X			X	X				http://www.tapasankari.fi katja.malminen@sok.fi	
Thing on taste		X			X					X				X	Learning by doing and experiencing using theater as a means	www.ruokateatteri.com liisa.ruuskanen@ruokateatteri.com	
Children's sports and weight control groups		X		X	X	X									Supporting whole family towards change for better lifestyle	tuula.salmivaara-pesonen@hel.fi	
Children's food education in kindergartens, Sapere-project	X				X			X		X		X			Based on sensory practices and emphasizes learning through experience and exploration in pre-school aged children; professional education models of children's food education in kindergartens	www.sapere.fi http://www.peda.net/veraja/projekti/saperemenetelma arja.lyytikainen@ksshp.fi	
HYRRÄ			X		X				X				X		Physical activity and health coaching in youth workshops. Low threshold youth club physical exercise, sport tutors in sec school, health enhancing PA operation model	http://www.kuusamo.fi/Resource.phx/sivut/sivut-kuusamo/hyrra/index.htm pauli.miettinen@kuusamo.fi	
Indicators of Youth Integration			X		X	X								X	Studying factors affecting youth immigrant's integration, health and wellbeing.	www.thl.fi katja.wikstrom@thl.fi	
HYPER - Good food as a family resource				X	X	X		X						X	Preventing overweight and obesity among pre-school children in increasing parental nutrition knowledge, generating permanent changes in dietary habits of the families	roope.makela@satshp.fi	
Food province going global			X								X		X		Generating food, health and sports related projects for children and youth from point of view of province becoming international.	www.seek.fi/palvelut/aluekehittaminen/omat_hankeet/kansainvalistyva_ruokaprovintsi.html/38337.pdf ruusa.kangas@seinajoki.fi	
NOPS			X		X	X								X	Empowering students' competencies to influence their own health.	http://nops.laurea.fi pirkko.rimpila-vanninen@laurea.fi	
TEKO - Healthy school kids		X				X		X								http://www.tervekoululainen.fi/ anne-mari.jussila@uta.fi	
PANIC study	X	X													Finding model for child health promotion to be used in whole Finland using both nutrition and physical activity as a methods for intervention.	timo.lakka@uef.fi	
Physical activity - civic activity	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X		http://www.snowpolis.fi/?pid=303 jani.komulainen@snowpolis.com	
Good life for children and adolescents	X	X	X	X	X	X								X		http://www.lapsenjanuorenhyvaari.fi/index.html paivi.marjanen@laurea.fi	

Kortlægning af aktiviteter i de nordiske lande, der vedrører børn, mad og sundhed

Den danske kortlægning

Der er blevet udvalgt og medtaget i alt 16 projekter i den danske kortlægning til at repræsentere de aktiviteter, der sker nationalt inden for området børn, mad og sundhed:

- 5 interesseorganisationer
- 4 private (dette tal er misvisende, og er i virkeligheden større, da FDB og Arla er involverede i en længere række projekter)
- 7 offentlige (hvoraf 5 er forskningsprojekter)

Projekterne:

Sigende for de danske projekter er fokus på madkulturen og dens betydning, når der arbejdes med børn, mad og sundhed. De fremgår af grundlaget og målsætningerne for størstedelen af projekterne, at fremme den gode madkultur blandt den danske befolkning.

De offentlige ikke-forskningsbaserede projekter retter sig primært mod bespisningen i skoler og daginstitutioner, men har alle sammen, som det fremgår af målsætninger og retningslinjer, en holdning til måltidet som middel til en stærkere madkultur.

Der er ikke tradition for en national ordning for offentlig bespisning i danske institutioner, dog har man i flere kommuner og selvejende daginstitutioner haft madordninger af forskellig karakter. Dette blev udvidet til at gælde nationalt i et forsøg på at sikre lige vilkår for børns sundhed i alle kommuner, da man fra regeringens side i 2009 vedtog at alle daginstitutioner fra 2010 dagligt skal servere sund frokost. Dette har sat gang i en række projekter omkring børn og mad, men i de fleste tilfælde, handler projekterne om at få kommunernes budgetter til at hænge sammen, og ikke om sund mad og madkultur, og de medtages derfor ikke i kortlægningen.

De opstillede kriterier:

Kortlægningen sker efter en række opstillede kriterier, der er ens for alle kortlæggere i projekt "Børn og Mad i Norden".

- Skal indeholde best practice og igangværende projekter.
- Med projekter menes aktiviteter, og altså ikke forskning, hensigter og målsætningsorienterede rapporter.
- Aktiviteterne bør have en vis (= relativt stor) geografisk udstrækning og løbe over en længere periode/være permanente.
- Projekterne/aktiviteterne bør være mulige at overføre/ anvende for andre lande eller organisationer.
- Alle områder medtages (privat/offentlig, daginstitution/skole/fritidstilbud).

Overvejelser undervejs i kortlægningsprocessen:

Udover de fælles udvælgelseskriterier, opstod der i udvælgelsesprocessen en række overvejelser og spørgsmål omkring kriteriernes sikring af, at få dannet det mest korrekte billede af, hvor og hvordan der arbejdes mest interessant med børn, mad, sundhed og madkultur.

- Få projekter der direkte involverer børn i aktiviteten
- Mange projekter, der er kun berører en lille gruppe børn, og derfor ikke kan medtages.
- Mange projekter med kort projektperiode/varighed.
- Offentlige projekter præget af meget lidt handling, men mange hensigter eller målsætninger. Der indskrives i kommunernes handleplaner/målsætninger for fremme af sundheden via den mad der serveres i skoler og daginstitutioner. Disse forbliver papirprojekter, da de politiske krav ikke efterfølges af økonomisk opbakning til reel handling.
Derfor kun få interessante offentlige eksempler på projekter.
- Nødvendigt at medtage forskning, på trods af fraskrivelsen af dette i kriterierne for kortlægningen.
- Projekter af enkeltstående karakter: der er ikke eksempler på et samlet mål, som flere organisationer/amter/kommuner arbejder med. Derfor ingen eksempler på fælles platforme eller netværk, hvor man arbejder sammen og deler viden.
- Projekter der leverer stærk know-how igennem et målrettet indsats for at gøre en for skel på området børn, mad og sundhed.

De efterlevede kriterier:

Efter overvejelse af kriterierne og de projekter de inkluderer og ekskluderer (fortolkningen af de gældende, i forhold til projektbeskrivelsen), er følgende elementer/kriterier afgørende for om projekterne medtages.

- **Madkultur** – madkultur som en ideel størrelse, hvor det handler om at opnå sundhed gennem en bevidsthed omkring madkulturens muligheder (kulturelle, sociale, dannede osv.), og ikke alene gennem et fokus på kost, som en del af en ligning, hvor man kan udregne, hvad et barn skal spise for at opnå optimal sundhed (normalvægt + sygdomsfri)
- **Aktiviteter for og med børn** - Direkte involvering af børnene.
- **Forskning** – En nødvendighed for at vise det samlede billede af den danske indsats på området, da der er tale om omfattende forskningsprojekter.

Projekter ordnet efter aktør

Interesseorganisationer

- *Smagens Dag*
- *Haver til maver – Aarstiderne + Fredensborg Kommune*
- *4H*
- *Gratis Skolefrugt – partnerskab*
- *Økologisk Landsforening: Undervisningsmateriale*

Private

- *Kulinarisk fritidsordning – Meyers Madhus*
- *Madgælde/madmod – Meyers Madhus + FOA*
- *Arla div projekter*
- *FDB div projekter*

Offentlige/forskning

- *Opus – NNM forskningsprojekt*
- *EAT Skolemad – Københavns Madhus*
- *Madskoler – Københavns Madhus*
- *Glad mad i børnemaver – Fødevarestyrelsen*
- *MaddannelsesLab – UCL*
- *FRIDA – AAU*
- *UNDURN - AAU*

Aktivitet-/Projekttitel: Smagens Dag

Organisation: Smagens Dag

Kontaktperson: Helle Brønnum, Mariann Bach Nielsen Mail: HBCA@ucc.dk, mbn@2vejs.dk Tlf: 25 67 10 55

Link: <http://www.smagensdag.dk/index.htm>

Økonomi: Budgettet er på mellem 30.000 og 60.000 kr. Det varierer fra år til år, alt efter emne og sponsorer. Projektet er støttet af forskellige fødevarer virksomheder og organisationer med interesse for fødevarer og gastronomi. Der ydes ingen offentlig støtte.

Varighed: Smagens Dag afholdes hvert år. Har eksisteret siden 1995.

Berøringsflade/målgruppe: Børn mellem 6 – 15, Alle danske folkeskoleelever.

Beskrivelse/Formål:

Smagens Dag er et arrangement der hvert år finder sted sidste onsdag i september. Formålet med Smagens Dag er at give eleverne mulighed for at træne evnen til at smage og til at opleve, hvordan man kan bruge forskellige fødevarer som smagsgivere.

På Smagens Dag sættes der fokus på smagssansen, og eleverne skal lære at smage. Dagen arrangeres som en temadag med mange smagsmæssige oplevelser, der skal vække smagsløgene, få elever til at tænke over, hvad de putter i munden, og hvorfor de gør det.

Smagspræferencer grundlægges tidligt, og desværre er det sådan, at mange elever ikke får mulighed for at smage mange forskellige råvarer eller råvarer med forskellig smag. Skolens opgave er bl.a. at danne hele mennesker. Derfor er det en vigtig opgave at præsentere eleverne for mange forskellige smagsoplevelser. På Smagens Dag udfordres elevernes smagssans, så de får oplevelser og gør erfaringer, som kan danne grundlag for elevernes egne valg.

Projektet har haft en håndfuld faste sponsorer sidens dets opstart. Blandt disse 5-7 større brancher eller organisationer er 4 faste:

Mejeriforeningen
Danske Slagterier
Kartoffelafgiftsfonden
Danisco

Dertil har der typisk været et par andre sponsorer hvert år, (fx GAU, Nordisk Råd, Jægerforbundet eller Toms gruppen) alt efter hvilket emne Smagens Dag har haft.

Sammenslutningen af de forskellige landbrugsområder, har indsnævret kredsen af sponsere, og indskrænket budgettet til et årligt beløb på max 35.000 kr til alt afvikling.

Evt. evaluering:

Den tilbagevendende begivenhed bevidner om interessen for projektet

Best practice/medtaget fordi:

Et projekt der viser, hvordan man med få midler kan skabe debat om interesse omkring smag, madkultur og råvarer.

Aktivitet-/Projekttitle: ”Haver til maver”

Organisation:	Årstiderne i partnerskab med Fredensborg Kommune
Kontaktperson:	Thomas Nielsen Mail: havertilmaver@krogerup.com Tlf: 22 22 07 24
Link:	www.havertilmaver.dk , http://www.fredensborg.dk/borgere/skoler+og+uddannelse/haver+til+maver
Økonomi:	Fredensborg Kommune, Aarstiderne
Varighed:	Permanent, startet i 2006.
Berøringsflade/ målgruppe:	Primært klasser fra 0. kl -6. Kl, Målsætningen er at konceptet skal udbredes til hele landet.

Beskrivelse/Formål:

Haver til Maver er et nonprofit skoleprojekt for børn, hvor skoleklasser kan dyrke deres egen have og komme ud i naturen og lære at lave simple og sunde måltider. Gennem undervisning og oplevelser får børnene viden om landbrug og råvarer, fødevarer og sunde madvaner, bæredygtighed og natur.

I 2006 blev Haver til Maver stiftet af Aarstiderne for at drive undervisnings- og udviklingsprojekter for børn og unge. Det er primært skoleklasser fra 0.-6. klasse, der besøger Naturcenteret og skolehaverne.

Projektet har stor politisk opbakning og tilbyder alle skoleklasser et år med en have. De 45 klasser der bruger tilbuddet sender hvert år 1200 børn og 100 lærere på landet, hvor de lærer hvordan man får planter og grøntsager til at spirer og gro i en køkkenhave.

Ideen med haverne er delt i tre niveauer. Gårdens landmand lærer eleverne at dyrke grøntsager i klassens egen skolehave, i udekøkkenet tilbereder de grøntsagerne sammen med en kok, og sammen med naturvejlederen går de på opdagelse i naturen. Igennem forløbet i Haver til Maver vil eleverne derudover blive undervist i natur/teknik, landbrug, fotosyntese, madlavning og sunde madvaner.

Projektet udvides til at dække flere af landets kommuner og har nu også en afdeling i Odder og Odense, og planen er at der løbende skal komme flere til.

Evt. evaluering:

Sidste år havde Aarstidernes skoletjeneste Haver til Maver besøg af 14.000 børn og unge og der åbner nye skolehaver rundt omkring i landet.

Best practice/medtaget fordi:

En projekt, der sikrer den direkte forbindelse mellem råvarer, mad, madkultur, sundhed og ansvarlighed for den natur der skal sikre den gode mad.

Aktivitet-/Projektitel: Madklubber, Gårde

Organisation:	4H (hånd, hoved, hjerte og helbred) og Landbrugsraadet.
Kontaktperson:	Line Damsgaard Mail: LDA@landbrug.dk Tlf: 33 39 40 87
Link:	http://www.4h.dk/
Økonomi:	Landbrugsraadet, 4H, div. Sponsorater og forældrebetaling 300.000-400.000 kr. Fra hver organisation + forældrebetaling og sponsorater. I nogle tilfælde søges der kommunale midler.
Varighed:	Permanent. Der oprettes løbende nye arrangementer. Siden 2004.
Berøringsflade/ målgruppe:	Alle danske børn, der ønsker at benytte et af 4Hs tilbud.

Beskrivelse/Formål:

Madskoler:

4H's madskoler er et tilbud til børn, der mangler aktiviteter i deres sommerferie. Projektet er oprettet som pendant til fodboldskoler, og har samme ideologi omkring godt samvær som rammen for positive oplevelser. I en uge lærer børn om mads, kost og dyrker motion. En uge koster 495 kr.

Formålet med 4H er at skabe selvstændige, nysgerrige, ansvarlige og engagerede børn og unge ved praktiske og kreative aktiviteter i forbindelse med natur, dyr, jord og mad.

4H ønsker at ændre den dårlige madkultur som mange børn arver fra deres forældre.

På en madskole lærer børn, at mad handler om andet end at spise. De bliver mødt med spændende udfordringer, og får gennem læring og forståelse for, at mad og ernæring er vigtige ingredienser i dagligdagen.

Børnene lærer, om råvarernes vej fra jord til bord. De får fingrene i råvarerne og ser, hvordan man tilbereder et måltid helt fra bunden.

Gårde:

På gårdene er der mere fokus på dyrkningen af forskellige madvarer og på, hvordan det går til at en ko bliver til kød, leverer mælk, som kan bruges til at lave alt muligt andet også.

Etniske madskoler: Et projekt, hvor madskolerne fungerer som en fritidsaktivitet børnene går til engang om ugen. Her mødes børn med forskellig etnisk baggrund, typisk fra belastede områder, og laver mad sammen. Projektet er støttet af Integrationsministeriet og Nordeafonden, så egenbetaling for forældrene er på 150 kr.

Alle instruktører og ambassadører arbejder frivilligt for 4H.

Faste sponsorer:

Danske Slagterier, Mejeriforeningen, Køddbranchens Fællesråd, Dansk Landbrug, Danish Crown Andelsfonden og P.E.J. Danmark.

Evt. evaluering:

Der findes nu 300 madskoler og flere skoler rundt omkring i landet kommer til.

Best practice/medtaget fordi:

4H er ikke en højtråbende organisation/forening der er god til at udnytte sit potentiale, men de er i berøring med mange børn, og konceptet med at samle børn alle steder i landet og give dem en indsigt i vejen fra jord til bord og en viden om madens betydning for vores kultur er rigtig fint og inspirerende.

Aktivitet-/Projektitel: ”Gratis Skolefrugt”

Organisation: Et partnerskab mellem 27 organisationer og foreninger inden for børne- og sundhedsområdet, samt fødevarerindustrien.

Kontaktperson: Susanne Tøttenborg
Mail: sto@cancer.dk
Tlf: 3525 7414

Link: <http://gratisskolefrugt.nu/>

Økonomi: Projektet er skabt med målsætning om at man fra offentlig side skal tilbyde gratis skolefrugt. Offentligt betalt. Man budgetterer med et årligt beløb på 225 mio. kr.

Varighed: Stillestående projekt, – politisk opbakning! Tilbuddet skal være permanent

**Berøringsflade/
målgruppe:** Alle skolebørn, 6 – 15 år

Beskrivelse/Formål:

Projektet består som en opfordring til fødevarerministeren om at skabe et mellemårtidssystem til skolebørn, der skal bestå af gratis skolefrugt.

Frugt og grønt er med til at forebygge overvægt, som senere i livet kan være årsag til en række livsstilssygdomme. For at undgå dette, bør alle skolebørn tilbydes et stykke gratis frugt hverdag, da man ved at et dagligt indtag af frugt, er med til at sikre bedre spisevaner og øger det enkelte barns generelle sundhed.

Projektet har både et sundhedsmæssigt og et socialt fokus. Erfaringer med frugtordninger viser, at et stykke frugt midt på dagen kan styrke indlæringen – især blandt børn, der ikke har fået morgenmad. Desuden viser det sig, at det især er de socialt dårligt stillede børn, der kommer til at spise mindre slik og mere frugt.

Dette er argumentet for, at en landsdækkende skolefrugtordning er skattefinansieret og ikke finansieret med forældrebetaling.

Ordning skal være gratis for at få udjævnet den sociale ulighed, der er i sundheden i Danmark. Hvis projektet er forældrebetalt, vil det blive skoler med de mest ressourcerstærke forældre der kommer til at få en ordning til at fungere, og den vil forsvinde på skoler med de mest udsatte familier, som er dem der lever mest under en usund livsstil.

Projektet vil kunne blive støttet af EU med 90 mio kr om året, hvis man fra offentlig side vælger at lave en national skolefrugtordning.

Evt. evaluering:

Projektet bygger blandt andet på erfaringer fra projekt ”Frugtkvarter” startet af 6 om dagen i 2007 og igen i 2008. Frugtkvarter-projektet var et godt og succesfuldt projekt, men erfaringerne viser, at det især er de ressourcerstærke skoler, der er i stand til at forsætte med en forældrebetalt ordning, når gratis-perioden slutter.

Link til projekt frugtkvarter: <http://frugtkvarter.dk/>

Best practice/medtaget fordi:

Et bredt samarbejde på tværs af organisationer og foreninger, der som samlet enhed har mulighed for at påvirke offentligheden.

Aktivitet-/Projektitel: Økologisk Landsforenings arbejde med børn:

Hvad er økologi? Skolegård, undervisning, skolemad

Organisation: Økologisk Landsforening

Kontaktperson: Dorte Ruge
Mail: dr@okologi.dk
Tlf: 28909056

Link: <http://okologiiskolen.dk/default.asp>

Økonomi: Støttet af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og FDB med 2 millioner. Klassebetaling 500kr i timen. Varighed: 2 år 2008 - 2010

**Berøringsflade/
målgruppe:** Skoler og elever

Beskrivelse/Formål:

Formålet med projektet er, at hjælpe forældre, elever og lærere videre med økologi - både i undervisningen og i den mad, der bliver spist på skolen.

Baggrunden for projektet er danskernes interesse for veje til mere økologi i skolen. I projektet tilbydes information og viden via hjemmesiden og gennem direkte konsulentbistand til omlægning af skolemaden til mere økologi.

Økologisk landsforening ønsker, at indsatsen for skolemad og undervisning i fællesskab skal medvirke til at opnå bedre trivsel, mere sundhed og gode resultater på hele skolen.

Økologi i skolemaden handler om, hvordan man får sunde madpakker med mere økologi. Steder hvor der både er køkken og kantine, handler det om indkøb af gode råvarer og tilberedning til en fair pris for brugerne.

Økologi i undervisningen handler om at give eleverne mulighed for at få en selvstændig holdning til produktion af fødevarer og fremstilling af måltider. Dertil er serien af undervisningsmaterialer: 'Hvad er økologi?' udviklet i samarbejde med DPU, Danmarks Pædagogiske Universitetsskole. Heri findes elevmaterialer, lærervejledning og forslag til besøg på økologiske skolegårde. Materiale er gratis.

Hvad er en Økologisk Skolegård?

De økologiske skolegårde kan besøges i forbindelse med undervisning på indskoling, mellemtrin og overbygning. Gårdene er i særlig forberedt på at tage imod skoleklasser og bidrage til undervisningen sammen med undervisningsmaterialet 'Hvad er økologi?'

Et besøg på en gård koster 500kr i timen.

Evt. evaluering:

Link til evaluering: <http://okologiiskolen.dk/default.asp>

Best practice/medtaget fordi:

Et eksempel på, hvordan man i undervisningen kan bruge viden om råvarer, miljø og ansvar til at øge den generelle læring og trivsel blandt folkeskolens elever.

Aktivitet-/Projektitel: Kulinarisk Fritidsordning

Organisation: Meyers Madhus

Kontaktperson: Emil Blauert, Ole Poulsen
Mail: emil@meyersmadhus.dk
Tlf: 25 10 27 62

Link: <http://www.meyersmadhus.dk/da/boern.html>

Økonomi: Fritidsordningen er forælderbetalt, men den største del af udgifterne dækkes af Madhuset selv.
1.500 kr pr sæson.

Varighed: En "sæson" er 10 lektioner af 2,5 times varighed. Der genoprettes 3 kurser årligt, dvs 6 pr år.

**Berøringsflade/
målgruppe:** Børn mellem 9 – 15 år

Beskrivelse/Formål:

Kulinarisk fritidsordning er Madhusets bud på en fritidsaktivitet for børn.

Ideen med Kulinarisk Fritidsordning er at give glæden ved mad videre til børn. Ordningen fungerer som en hver anden fritidsaktivitet, og har alene til formål at skabe madglæde og indsigt i madlavningens mange nuancer.

I fritidsordningen introduceres køkkenbørnene til den kulinariske verden og får indblik i de råvarer, der er tilgængelige på forskellige tider af året. De lærer om det nordiske køkken og bliver vist, hvordan man kan lave mad der både er lækker, velsmagende og sund. En vigtig del af konceptet er at det skal være sjovt og på børnenes præmisser, så det er ikke skole og lektier.

I Madhuset når man kun en lille gruppe børn, på grund af den begrænsede kapacitet, men der er en ambition om at sprede ideen ud til hele landet og inspirere til, at der vil opstå små kulinariske fritidsordninger alle steder, så alle børn får mulighed for at lære om og udforske madglæden.

Der optages ca. 100 børn årligt (Der kunne være flere, da efterspørgslen er stor). Disse er fordelt på to hold, med børn på henholdsvis 9-11 og 12-15 år. Der oprettes seks hold om året. Et semester udgøres af 10 lektioner af 2,5 times varighed.

Evt. evaluering:

Den store efterspørgsel på fritidsordningen bevidner at der er interesse og begejstring for projektet.

Best practice/medtaget fordi:

Berøringsfladen er begrænset, da Madhuset ikke har mulighed for at oprette mere end to hold tre gange om året. Til gengæld er fritidsordningen et godt eksempel på en aktivitet, hvor det alene handler om at lade børn opleve glæden ved at lave mad og indtage madkulturen.

Aktivitet-/Projekttitlel: Kogebøgerne ”Madglæde” & ”Madmod”

Organisation: Meyers Madhus, Fag og Arbejde FOA (Pædagogernes fagforening)

Kontaktperson: Helle Simonsen, Birgit Stechmann
Mail: hsi@meyersmadhus.dk
Tlf: Helle: 25102716, Birgit: 61685015

Link: <http://www.foa.dk/Forbund/Publikationer.aspx?pjeceid=763>

Økonomi: Kan ikke oplyses

Varighed: 2009 – ?

**Berøringsflade/
målgruppe:** Dagplejer, Vuggestuer og børnehaver

Beskrivelse/Formål:

Projektet er resultatet af et partnerskab mellem en fagforening og en privat virksomhed, der begge ønsker at gøre noget ved madkulturen i danske daginstitutioner.

Kogebøgerne ”Madglæde – en kogebog til dagplejen” rette mod børn fra alderen 0 – 3 og den kommende efterfølger ”Madmod” til børn mellem 3 – 6 år er to kogebøger rettet til dagplejer/vuggestuer og børnehaver. Bøgerne har til formål at gøre dagplejere og pædagoger opmærksomme på, hvad mad og madlavning betyder for børnene. Der er både sundhedsmæssige, kulturelle og sociale vindinger at hente, hvis man bruger måltidet bevidst til social og kulturel udvikling i højere grad end man ser det i dag.

Madglæde” indeholder 60 opskrifter på alle dagens måltider, drikke og bagværk, og forskellige råd om sund kost til små børn, overvejelser om mad og pædagogik og en række praktiske køkkenråd. Madmod kommer til at have en lignende form, men med flere historier omkring, hvordan man kan få madlavningen til at indgå i den daglige aktivitet i institutionen.

Ønsket med bøgerne er at skabe en faglig udvikling hos de mennesker der hver dag laver den mad, som danske børn i institutioner spiser.

Evt. evaluering:

Bogen har solgt bedre end forventet og har givet anledning til debat omkring dagplejer og vuggestuers kultur omkring måltidet – og der er en to'er på vej!

Best practice/medtaget fordi:

Største delen af de danske børn tilbringer fem af ugens syv dage i dagplejer, vuggestuer og børnehaver. Institutionerne står i mange tilfælde for børnenes mad, og har herved mulighed for at præge børnenes madvaner og viden om mad og støtte dem i en god mad- og måltidskultur. Derudover er projektet også medtaget som eksempel på et utraditionelt samarbejde mellem privat og foreningsmæssig side. To apolitiske organisationer vælger at fokusere på den offentlige bespisning og bevæger sig på den måde ind på politisk område, men består uden politisk opbakning.

Aktivitet-/Projektitel: Arlas Kommunikation/Markedsføring til børn (og voksne)

Åbent Landbrug, Mejerist for en dag, Naturfestival

Organisation: Arla

Kontaktperson: Jens Odsgaard Olsson
Mail: arlaforum@arlafoods.com
Tlf: 89381407

Link: <http://arla.dk/Born-og-Oplevelser/>

Økonomi: Arla

Varighed: De udvikler løbende nye tilbud, mens de vedligeholder de eksisterende.

**Berøringsflade/
målgruppe:** Alle børn, institutioner og skoler. 40.000 børn (=1/2 årgang)

Beskrivelse/Formål:

Formålet med Arlas projekter er at give børnene en forbindelse til naturen og til Arlas mejeritradition og virksomhed. Arla ønsker at bevare mejerikulturen, som en stor del af den danske madkultur gennem åbenhed og dialog med børnene.

”Åbent landbrug”:

80 Danske gårde tilknyttet Arla står det meste af året klar til at åbne deres landbrug for skoler og institutioner, hvor de fortæller om hverdagen på et moderne landbrug. Der er både konventionelle og økologiske landbrug tilknyttet fordelt over hele landet.

”Mejerist for en dag”

4 mejerier, fordelt over hele landet, fungerer som besøgsmejerier. I skolernes ferier kan hele familien komme og lege mejerist for en dag. På besøgene ser børnene hvordan råvarer bevæger sig fra jord til bord, og får på mejeristdagene lov til at lave mad af den mælk de ser blive malket fra køerne på marken, og bliver på den måde lært om, hvor maden kommer fra.

”Naturfestival”

Arla sponsorerer diverse dyrskuer landet over, og inviterer børn til at komme og møde dyr og smage på de produkter der produceres på mejerierne. Ideen med dyrskuerne er at gøre naturen mere indbydende, så børnene vil bruge den mere fremover.

Udadtil er Arlas bevægegrundlag for at åbne op for deres virksomhed, at de ønsker at sætte fokus på mejerikulturen og at de gennem diverse aktiviteter. De vil gerne have skabt billedet af Arla som en lokal virksomhed, ”Vore alles mejeri” på trods af deres placering som stor international kommerciel virksomhed. Dette skal ske gennem åbenhed, synlighed og nærhed. Derudover har de som fødevarer virksomhed et håb om at kunne inspirere og motivere til en sundere livsstil.

Evt. evaluering:

Antal besøgende børn og familier vokser hvert år, og efterspørgslen ligeså.

Best practice/medtaget fordi:

Arla er eksperter i markedsføring, og deres projekter viser hvordan at man, gennem den rette kommunikation, kan formidle sit budskab ud til en stor gruppe mennesker.

Aktivitet-/Projektitel: FDB og ansvarlighed – Sundhedsprojekter: ”Mad eller Hvad”, ”Danske rødder og grove knolde”, ”Stævnesnacks”

Organisation: FDB

Kontaktperson: Vibeke Toft, Mail: vit@cancer.dk, Tlf: 3038 1534

Link:

<http://www.fdb.dk/skolekontakten/undervisningsforloeb/madellerhvad/Sider/Forside.aspx>

http://6omdagen.dk/nyt/bilago6/intro_danskerodder.shtml

<http://www.fdb.dk/fdb/ansvarlighed/sund/projektundersundhed/staevnesnacks/Sider/forside.aspx>

Økonomi: Projekterne laves i samarbejde med andre organisationer/virksomheder fx 6 om dagen, Hjemkundskabslærerforeningen og Coop. Varighed: der støttes løbende nye projekter.

**Berøringsflade/
målgruppe:** Børn 6 – 15 år.

Beskrivelse/Formål:

Formålet med projektet ”Mad eller Hvad” er at sætte fokus på forskellige råvarer gennem leg, læring og konkurrence.

I uge 45 fra den 8. til den 12. november deltager 110.000 elever i den store hjemkundskabsevent ”Mad eller hvad” Det er 90 % af alle grundskoler i Danmark. Hvert år er der skiftede temaer, og de behøver ikke altid være rette mod bestemte typer madvarer.

De tilmeldte skoler modtager en gratis råvarekasse -smagekassen - og en undervisningspakke bestående af 24 elevhæfter, en lærervejledning, og 24 opskrifthæfter som eleverne kan tage med hjem.

”Danske rødder og grove knolde” er en landsdækkende madevent hvert efterår, som alle hjemkundskabslærere kan tilmelde sig. Eventen går ud på, at lærerne modtager undervisningsmateriale til hjemkundskab og kan hente en gratis kasse friske grønsager i SuperBrugsen.

Formålet med projektet er at give eleverne mulighed for at smage, røre, lugte, se og lave mad med sæsonens grønsager - og opleve, at mad med mange grønsager kan smage godt.

Derudover skal der gerne sættes fokus på hjemkundskabsundervisningens betydning og ressource-tildeling. Eventen gennemføres i samarbejde mellem ”6 om dagen”-kampagnen, FDB Skolekontakten, Hjemkundskabslærerforeningen og SuperBrugsen.

Formålet med ”Stævnesnacks” er at skabe en sundere madkultur i de danske idrætsforeninger.

Udskåret frugt og grønt, anrettes i portioner og sælges ved idrætsstævner og lignende, er det enkle koncept bag projektet. Altså sunde snacks som et mellemmåltid, når man er aktiv. Akkurat som med ”fritterne” er portionen klar til at blive fortæret alene eller delt med vennerne.

Idéen med Stævnesnacks er at gøre det nemt for idrætsforeninger at tilbyde et sundt og lækkert mellemmåltid ved stævnerne.

Idrætsforeningerne skal have frivillige hjælpere til at udskære frugt og grønt og anrette det i portionsbægre, for derefter at sælge dem.

Evt. evaluering:

FDBs erfaring med projekter er stor, så de opnår som regel altid opbakning.

Best practice/medtaget fordi:

Små eksempler på, hvordan man kan sætte fokus på madkultur og sundhed på skoleskemaet og i børns fritid.

Aktivitet-/Projektitel: OPUS ”Optimal trivsel, udvikling og sundhed for danske børn gennem en sund Ny Nordisk Hverdagsmad” Ny Nordisk Hverdagsmad

Organisation: Meyers Madhus + LIFE, det biovidenskabelige fakultet Københavns Universitet

Kontaktperson: Emil Bruun Blauert, Mail: emil@meyersmadhus.dk, Tlf: 25 10 27 62

Link: <http://www.foodoflife.dk/Opus.aspx>

Økonomi: Finansieret af Nordea Fonden med et budget på 100 mio kr.

Det største forskningsprojekt af sin art.

Varighed: 5-årigt forskningsprojekt fra 2009-2013

Berøringsflade/målgruppe: Som forskningsprojekt er det fokusgrupper og forsøgsskoler og andre deltagende, men det er endnu ikke til at sige, hvilken gruppe mennesker der vil blive berørt som følge af projektet og dets resultater.

Beskrivelse/Formål:

Dansk forskningsprojekt, der undersøger effekten af måltidssystemet ”Ny Nordisk Hverdagsmad” i forhold til sundhed, trivsel og bæredygtighed.

Formålet med OPUS er blandt andet at undersøge om NNH kan forebygge og afhjælpe overvægt blandt børn og styrke deres fysiske og mentale udvikling, og om der er et uerkendt sundhedspotentiale i det nordiske råvaregrundlag?

Projektet afdækker også om velsmag kan bruges som våben imod sygdom, og om NNH kan fremme Danmarks konkurrencesituation og planetens sundhed gennem en mere bæredygtig fødevarerproduktion med mindre miljøbelastning.

Projektet er delt i 7 forskellige arbejdsplaner, med hvert sit fokusområde, der tilsammen skal sikre at alle projekts målsætninger bliver opfyldt.

”OPUS, Optimal trivsel, Udvikling og Sundhed for danske børn gennem en sund Ny Nordisk Hverdagsmad, skal sikre det videnskabelige grundlag for at kommende generationer af danskere igennem en sundere livsstil og en regionalt baseret kost og madkultur vil udnytte deres potentiale til bedre trivsel, positiv mental og fysisk udvikling, optimal sundhed og sygdomsforebyggelse”.

Projektet vil desuden tilstræbe at denne viden udbredes til befolkningen, og skaber grundlag for ændret adfærd blandt andet gennem skoler og institutioner.

Evt. evaluering:

Projektet er stadig i gang, men har allerede indflydelse på måden man taler om nordisk mad og råvarer.

Best practice/medtaget fordi:

Projektet er medtaget, da det er et af grundstenene i arbejdet med den nordiske måltidskultur, og er en af årsagerne til at der bliver snakket så meget om ny nordisk mad – ikke kun i videnskabelig sundhedsmæssig sammenhæng, men i alle dele af samfundet der beskæftiger sig med mad, sundhed, bæredygtighed og kultur. Udover forskningsresultater, er der blevet dannet et rum for debat og opmærksomhed på den nordiske madkultur, de muligheder der ligger i produktionen af lokale råvarer og de sundhedsmæssige potentialer der findes i den nordiske kultur, hvis man forstår at udnytte dem på den rigtige måde.

Aktivitet-/Projekttitle: EAT Skolemad

Organisation:	Københavns Madhus, Københavns Kommune
Kontaktperson:	Anya Hultberg Mail: anya@kbhmadhus.dk Tlf: 25489198
Link:	http://www.kbhmadhus.dk/skolemad
Økonomi:	Københavns Kommune betaler for udviklingen af konceptet, men maden er forældrebetalt.
Varighed:	Så længe der er politisk opbakning
Berøringsflade:	Københavnske børn der benytter tilbuddet på de involverede skoler (30 skoler)

Beskrivelse/Formål:

EAT skolemad er Københavns Kommunes skolemadsprojekt, der skal sikre kommunens børn et sundt, velsmagende og økologisk måltid mens de er i skole. Projektet er skabt i samarbejde mellem Kommunen, og Københavns Madhus og fokuserer både på smag, sundhed, madkultur og på den kulturelle mangfoldighed der præger de københavnske skoler. Maden produceres af årstidsbestemte råvarer, hvoraf minimum 75% skal være økologisk (90% i 2015).

Derudover fokuseres der på kommunikation og ejerskab, så den enkelte skoles personale og elever bakker op om maden og benytter sig af skolens tilbud. Nogle af projektets udfordringer, udover at fastholde den økonomiske opbakning fra kommunens side, er at få de etniske børn og eleverne i de ældste klasser til at benytte EATskolemad i stedet for at købe kioskmad eller fast food, eller slet ikke at spise noget mens de er i skolen.

Maden sælges i en bod på skolen, der ledes af en køkkenansvarlig, en EAT-lærer og af de ældste elever, der sørger for at de mindste får mad, inden de selv kan sætte sig i deres egen lounge og spise.

Evt. evaluering:

EAT modtages bedst, hvis det er skolen selv, der får lov at integrere projektet. Skolen bliver forberedt af Københavns Madhus, men gøres færdigt på skolen af skolens medarbejdere. Benyttes af en del elever, økologiprocenten stiger uden at priserne går, men der er stadig stor skepsis blandt skolens ansatte.

Best practice/medtaget fordi:

Et gennemtænkt og velfungerende projekt, der nemt kan overføres på andre kommuner og skoler. Derudover medtager projektet den flerkulturelle udfordring der præger de københavnske folkeskoler, og inddrager den som en dimension af måltidets sociale aspekt.

Aktivitet-/Projektitel: Madskoler

Organisation: Københavns Madhus, Københavns Kommune

Kontaktperson: Anya Hultberg
Mail: anya@kbhmadhus.dk
Tlf: 25489198

Link: <http://www.kbhmadhus.dk/skolemad/madskoler>

Økonomi: Københavns Kommune, Projektmidler.

Varighed: Permanent, Så længe der er politisk opbakning

**Berøringsflade/
målgruppe:** De seks skoler der er profilskoler, deres elever og personalet.

Beskrivelse/Formål:

Madskoler er et projekt, hvor eleverne på seks Københavnske folkeskoler selv står for at lave mad til hinanden.

Formålet med Madskolerne er at få mad, maddannelse og sundhed til at være en naturlig og central del af børns hverdag. Derudover fungerer de seks Madskoler som madlaboratorier hvor man afprøver nye ideer og skaber erfaringer med mad og børn, som kan udbredes til kommunens øvrige skoler og børneinstitutioner.

Da produktionen af maden sker på skolerne, skal der etableres funktionelle køkkener på alle skolerne. Dette finansieres af Københavns Kommune. Kommunen bevilger en ombygning af skolerne, så der bliver opført et produktionskøkken, der også kan rumme børnegrupper.

Planlægning, indretning og placering af faciliteterne sker i samarbejde med Børne- og Ungdomsforvaltningen og Københavns Madhus.

Derudover tildeles driftsmidler til inddragelse af projektet i undervisningen, til efteruddannelse osv. Skolen får tilført minimum 400.000 kr./år i driftsmidler.

Børne- og Ungdomsforvaltningen har bevilget 22.500 kr. i to semestre per Madskole som udviklingspenge til at få projektet op at stå. Bevillingen på 45.000 kr. skal dække tidsforbrug og frikøb i forbindelse med planlægning af madskoleprojektet.

Hverdagen i skolens produktionskøkken skal struktureres, så børnene inddrages i projektet. Det skal sikre, at projektet ikke stagnerer i kantinedrift, men at der opstår en proces omkring maddannelse på skolen. Madskolerne er ikke til for alene at levere sund mad, de skal sikre skolens elever en mulighed for at opleve maden i et kinæstetisk og praktisk læringsrum.

Skolerne bestemmer selv hvordan de vil løse opgaven pædagogisk og tidsfordelingsmæssigt er op til den enkelte skole.

Hver enkelt Madskole har formuleret deres egne visioner og målsætninger, hvor de beskriver deres bud på en pædagogisk model og en plan for, hvordan den skal omsættes til praksis. Man må gerne indtænke implementeringsfaser, da alle pædagogiske mål ikke nødvendigvis kan opnås med det samme, men er en kultur, der skal opbygges.

Evt. evaluering:

Valget af skoler er sket ud fra en overvejelse omkring socialulighed og særligt udsatte områder. De udvalgte madskoler har alle oplevet et socialt løft blandt. Skolerne har fået højere status og oplever at fagligheden og det sociale sammenhold generelt løftes.

Best practice/medtaget fordi:

Et eksempel på hvordan man kan få madkultur til at have en mere central del af børns læring og dannelse i skolegang og andre institutioner. Et succesfuldt "løftestangsprojekt" dvs et projekt, der har formålet at skabe et socialt løft, samt at højne skolernes kvalitet.

Aktivitet-/Projektitel: ”Glad mad i Børnemaver”

Organisation:	Fødevarestyrelsen
Kontaktperson:	Maria Haukrogh Mail: Tlf: 7227 6687
Link:	http://www.altomkost.dk/Services/Nyhedsrum/Nyheder/2010/glad_mad_i_boernemaver.htm
Økonomi:	Fødevarestyrelsen
Varighed:	Færdigt materiale
Berøringsflade/ målgruppe:	Børn, forældre, personale i vuggestuer og børnehaver.

Beskrivelse/Formål:

Projektet er inspirations materiale til, hvordan vuggestuer og børnehaver kan lave lækker og sund mad til deres børn. 'Glad mad i børnemaver' er et opslagsværk til både voksne og børn i daginstitutionerne.

Materialet er bygget op over de danske sæsoner med en uges madplan for hver af de fire årstider. Det indeholder 100 opskrifter som er udviklet i samarbejde med køkkenprofessionelle, der dagligt tilbereder mad til børn i daginstitutioner.

Sammen med materialet er der blevet udviklet seks små bøger om madens historie fra jord til bord, som både børn og pædagoger kan få glæde af.

I de små bøger møder børn og pædagoger Ruth og Rasmus. De to børn går på opdagelse i madens verden og gennem de seks bøger oplever de, hvor fuldkorn, fisk, kød, frugt, grønt, mælk, ost, æg og kylling kommer fra. Og de ser, hvordan råvarerne kommer fra jord til bord. Hver bog slutter af med en opskrift, hvor børnene kan være med til at tilberede retterne.

Evt. evaluering:

Andre projekter: Forældre værksted, Børnsboxen, altomkost.dk – rejsehold

Best practice/medtaget fordi:

Et offentligt forsøg på at fremme madkulturen, og hjælpe institutioner til bedst muligt at udfylde deres rolle i udviklingen af en god madkultur hos de mindste børn. Et grundigt gennemarbejdet materiale med mange overvejelser, der fortæller meget om, hvordan man fra stat og kommune ser på madens placering i arbejdet med børn.

Aktivitet-/Projektitel: Maddannelseslab,

Organisation:	UCL
Kontaktperson:	Morten Kromann Nielsen Mail: mokn@ucl.dk Tlf: 63183668
Link:	http://www.ucl.dk/content/dk/udvikling_viden/sundhedsfaglig/maddannelseslab
Økonomi:	Offentligt projekt under undervisningsministeriet.
Varighed:	
Berøringsflade/målgruppe:	

Beskrivelse/Formål:

MaddannelsesLab er et professionslaboratorie for børn og unges mad og måltider.

I professionslaboratoriet mødes forskellige faggrupper: pædagoger, lærere, forskere, fødevareproducenter og borgere for at arbejde sammen om at skabe nye metoder til at inddrage børn og unge i arbejdet med mad og måltider i daginstitutioner, i skoler og i fritidslivet.

Formålet med MaddannelsesLab er:

- at undersøge hvordan børn og unge lærer om mad og måltider i daginstitutioner, skoler og fritidsliv og derigennem udvikle nye metoder til mad- og måltidspædagogik
- at rådgive om og udvikle mad- og måltidspolitikker, hvor børn og unge er medbestemmende
- at sætte fokus på hvilken betydning rammerne, madens smag og udseende har for børn og unges lyst til at spise
- at udvikle madværksteder som fritidstilbud for børn og unge
- at rådgive, udvikle og afprøve læremidler for producenter, organisationer og virksomheder.
- at bygge bro mellem forskning og praksis
-

UCL arbejder med at udvikle en mad- og måltidspædagogik, der kan styrke arbejdet med mad og måltider i børn og unges hverdag uden for familien som et dannelsesprojekt. Mad- og måltidspædagogik kan blive en naturlig del af folkeskolens undervisning i forskellige fag og styrkes som en del af daginstitutioner og skolefritidsordningers hverdag og arbejde med pædagogiske læreplaner.

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

Udviklingen af nogle redskaber der kan sætte madkultur på skoleskemaet er vigtigt, hvis fokus på området skal øges.

Aktivitet-/Projekttitle: FRIDA - Frokostordninger i Dagtilbud

Organisation: Aalborg Univesitet, Center for Food Science, Design and Experience

Kontaktperson: Anne Marie Fisker
Mail: fisker@create.aau.dk
Tlf: 9940 9911

Link: <http://vbn.aau.dk/da/projects/frida--frokostordninger-i-dagtilbud%28cob62bac-6652-416c-9ce6-f61099401e91%29.html>
<http://www.foodplusdesign.dk/?p=1826>

Økonomi: Projektet koster i alt 5,8 mio. kr., 2,2 mio. kr. Kommer fra Nordea Fonden.

Varighed: Fra januar 2011 – januar 2013.

Berøringsflade/målgruppe:

Beskrivelse/Formål:

Formålet med projektet er at gøre passive bespisningsordninger til at aktiv læring for børnehavebørnene. På den måde kan det fulde maddannelses- og sundhedspotentiale i daginstitutionernes nye madordninger udnyttes i langt højere grad.

Der etableres i stigende grad madordninger i børneinstitutioner, der grundet fraværet af ordninger i en lang år-række, etableres som passive bespisningsordninger. Der findes ikke pædagogiske metoder til at inddrage børnene, så ordningerne kan bruges aktivt i læring og dannelse. Der findes heller ikke modeller for indretning af køkkener, måltider og spiseomgivelser, der indbyder til denne inddragelse.

Projektet skal give øget viden om hvorvidt madordninger i børnehaven gør en forskel, når det gælder dannelse, læring og sundhed, og specifikt hvordan de fysiske rum i børnehaven kan designes og udvikles til fremme af bedre madoplevelser.

Projektet trækker på erfaringer, der tidligere med held er afprøvet i enkelte børnehaver og især blandt italienske læringsforløb, så som smagstræning, madsprog, køkkenhaver og sæsonernes variationer. Projektet vil forløbe som en kombination af dokumenterende forskning og aktionsforskning, hvor udviklede modeller afprøves.

Hidtil har forskerne ikke interesseret sig synderligt for det offentliges rolle i forbindelse med børns tidlige maddannelse. Det potentiale, der ligger i at kombinere det gode og sunde eksempel med læring og dannelse i mad, er stort set uudforsket. Samtidig kan børnehavernes nye læreplaner blive funktionelle som et godt værktøj til at kombinere mad praksis med aktiv involverende sundheds- og maddannelse.

Evt. evaluering:

Ikke endnu.

Best practice/medtaget fordi:

Et projekt der målrettet arbejder med at omdanne en eksisterende situation omkring maden i daginstitutionerne, til et målrettet dannende, lærerig og sundhedsfremmende pædagogisk redskab.

Aktivitet-/Projektitel: UNDURN

- Ny nordisk mad på skolen

Organisation: Aalborg Univesitet, Center for Food Science, Design and Experience

Kontaktperson: Bent Egberg Mikkelsen
Mail: bemi@plan.aau.dk
Tlf: 9940 2556

Link: <http://www.undurn.aau.dk/>

Økonomi: Støttet af blandt andre Nordisk Ministerråd.

Varighed: 01.10. 2007 – 01.07. 2008

Berøringsflade/målgruppe:

Beskrivelse/Formål:

Projektets formål er at vise, at det kan lade sig gøre at få sat den nordiske mad på skoleskemaet og ind i madforsyningen på skolen ved, for det første, at undersøge hvad nordisk mad og måltider er og betyder for både børn og voksne, og hvordan man kan inddrage det i skolernes hverdag. Det nordiske køkken får stor opmærksomhed, og flere af Nordens førende kokke er de senere år kommet med bud på, hvad Nordiske Mad egentlig er.

I projekt UNDURN samlede man en nordisk faggruppe med forskere og praktikere indenfor mad og pædagogik på skolen med henblik på at udforske de nordiske råvarer og de nordiske værdiers potentiale, når det gælder mad, ernæring og dannelse i skolen. Man undersøgte ligeledes via gruppeinterviews, hvordan skolebørn tænker om mad og måltidet, og hvad det betyder for dem.

Ved et seminar i København i 2007, formulerede en række fagfolk et sæt værdier, der skulle udgøre grundlaget for udarbejdelsen af et idékatalog. Dette blev udarbejdet med henblik på at inddrage det nordiske madperspektiv i skolens undervisning gennem et let og tilgængeligt materiale med korte og præcise forslag til aktiviteter til inspiration for lærerne til elever i 4.-6. klasse.

Til det formål har den fællesnordiske arbejdsgruppe bag projektet lavet en platform for nordisk mad og måltidsværdier, og med den som skabelon har en arbejdsgruppe samlet et forslag til et tematisk pædagogisk forløb målrettet mellemskolebørn. Et tematisk forløb der gerne skulle kunne sætte gang i børns tanker og ideer til en ny mad og måltidsidentitet.

Idékataloget blev afprøvet på to danske skoler Vangeboskolen og Værebroskolen der på forskellig vis arbejder med at inddrage madkultur og nordiske madperspektiver i skolernes hverdag.

Projektet, der blev støttet af Nordisk Ministerråds program for Ny Nordisk Mad, bygger grundlæggende på antagelsen om at de lokale nordiske råvarer kan danne et godt udgangspunkt for en sund levevis.

Evt. evaluering:

Efter det tematiske forløb skal der gennemføres fokusgruppe-interview med børnene: Der vil til sidst blive udarbejdet et udkast til et nordisk mad- og måltidscharter set i et skoleperspektiv, og til hvorledes det særlig nordiske kan iscenesættes i en nordisk Smagens dag i 2009. De erfaringer, der er indhøstet i Danmark, vil senere kunne blive afprøvet i Norge og Sverige.

Best practice/medtaget fordi:

Konkret undersøgelse og udarbejdelse af værktøjer til inddragelsen af ideerne om nordisk mad og råvarer. Idékataloget er lavet, så det kan anvendes som inspiration for alle andre, der vil arbejde med nordiske måltider i skolesammenhæng.

Den norske kortlægning

In Norwegian medias there ´s an ever ongoing debate about what ´s healthy, - and what makes you slim! On the debate-columns for young people there are often food issues; often regarding eating disorders but also a growing anger about the prices and availability on healthy, good food, while coca-cola and hot-dogs is always available at a cheap price!

We have tried to map the hole range of initiatives in Norway:

- *Private versus public actors*
- *Personal initiatives versus large companies marketing strategies.*
- *National versus local initiatives.*
- *Projects with a great width versus the more concentrated ones with high relevance.*
- *And the focus on food as a part of the culture, and a source for joy, versus clinic nutrition.*

We divide the mapping roughly into 2 parts:

- *Projects aimed at supplying kids with healthy food and drinks*
- *Projects where transfer of information on food, taste and cooking is the target*

Kids Food and drink supply

In the general election in 2005 warm school-lunch was a hot potato during the election campaign. Our present minister of education, Kristin Halvorsen promised warm school-lunch to all on 1. – 10. grade. The cost was estimated to 75 billions. This promise was never fulfilled. The amount sat aside for this project was 2 billions. But the result was the introduction to "fruit in school/Skolefrukt" i 2007.

The availability of fruit and milk in school is therefore the alternative the Norwegian kids are being offered, - and we therefore have a very long and strong tradition of bringing lunch from home.

The attention on the "warm school-lunch" topic under the election in 2005 might still have led to new private initiatives: Oikos (which is an organisation for organic food production and consumption) has started a pilot on serving organic food in some schools. Hundstund (outside Oslo) has established a school restaurant. These are few but important pilots, that at least will ensure research on how nutritious food influences on pupils learning ability.

The other part we have mapped is: Transfer of information about food and nutrition.

Food- and health education in school is the most important channel of information of course. But the education is very unstable; 70% of the teachers are not skilled in this subject source. The subject is regarded unimportant, (soft) and most of the educational books used are the ones produced by "opplysnings-kontorene" (the agricultural information organizations). These organizations also provides money for buying meat and fish for actual use in the classes. These educational books and papers are therefore included as very important elements in our mapping. "Fiskesprell" and "Smakens uke" are other important projects organized through primary school.

We have also chosen to map activities based on engagement and eagerness to learn and

to cook. 4H and Bygdekvinnene are making a great effort on cooking classes. Foodcamp is another example, run by one chef, financed by the sale of a cookery book from the camp. This is an example of creativity and eagerness.

Sport is another huge arena for information and knowledge about food. On the highest level, in top-class sports a lot is done on information, and this spreads down to the “more ordinary athletes”. Proper nutrition is the focus most of the time, and focus on eating disorders has initiated projects to increase joyful eating, - based on knowledge. (“Sunn jenteidrett”). The large private or semiprivate companies also regard sports and sport events as an opportunity to reach the kids, and this is where both Tine and Bama has established their projects.

We draw the conclusion that kids in Norway learn about food, taste and cooking through school, and the education is lacking, and the approach often appears random. There are few offers for those who wants to learn and are actually interested, - and food is not a part of the established cultural content. Yet.

Norge – 20 projekter

Interesseorganisationer

- *4H Matskole + 4H forskellige madkurser*
- *Hundsund skolerestaurant: Laver sund, varm skolemad.*
- *Sunn jenteidrett – Forskellige idrætsforbund: Give børn sundere forhold til krop og mad.*
- *Sunn Matglede – 4H, Norges Bygdekvinnelag*
- *Unge Kokke: organisation der ønsker at øge kreativ og sund mad og madkultur.*

Private

- *Bendit-cup – Bama, frugtimportør: Skolefodbold*
- *Foodcamp – Kokken Odd Ivar Solvolls egen arrangement*
- *Skolemelk*
- *(Oplysningskontoret for brød og korn: Undervisningsmateriale)*

Offentlig/forskning

- *Bra mat i barnehagen – retningslinjer til sund mad.*
- *Matkunst – Sandefjord Kommune: Madkultur igennem undervisningen.*
- *Fiskesprell – en politisk satsning for at højne den norske befolknings sundhed.*
- *KUL MAT – Kulturskolerådet: Madkultur*
- *(MER - Oplysningskontoret for frugt og grønt: Arbejder for udbredelsen af norsk frugt og grønt ved at få befolkningen til at spise mere sundt.)*
- *Kjøtt på timeplanen: undervisningsmateriale*
- *Kokeboka mi: Undervisningsmateriale.*
- *Pål sine høner: Undervisningsmateriale.*
- *Skolefrukt – helsedirektoratet*
- *Skolematprosjekt – økologisk fællesorganisation: Øget viden om sund mad, ved at servere sund mad i en række kommuner.*
- *Smakens Uk*

Aktivitet-/Prosjekttittel:

Sunn Matglede i Vestfold

Organisation:	4H/Norges Bygdekvinnelag
Kontaktperson:	Rente Bjørnsen Lindhovd Mail: renateb@hotmail.com Tlf: +47 99523690
Link:	
Økonomi:	Bygdeutviklingsmidler, Folke helsemidler, Innovasjon Norge: Total sum: ca 1 mill over to år dvs 500 000 kr per år
Varighed:	prosjekt 2009 og 2010, avsluttet i februar 2011
Berøringsflade/ målgruppe:	barn (6-10 år) og voksne som arbeider med barn

Beskrivelse/Formål:

Øke kunnskap og bevisstgjøring om sunn og god hverdagsmat. Statens råd for ernæringskostråd for barn er utgangspunktet. Arena: Skole og skolefritidsordning, kryssningspunkt med andre prosjekter i barnehage (dvs Fiskesprell og Økoløft i kommunen).

Anskuelighetsundervisning der de voksne deltagerne har laget mat mens prosjektleder har veiledet. Ferdige oppskrifter har ikke blitt benyttet. Ide: bruke råvarene og egne lyster og innfall. Voksne må lære å være åpne for at barn spiser mye,- (mer enn de tror). Flaskehals er de voksnes holdninger.

Fritid: 4H: Gode erfaringer med at større barn får gå på veilederkurs i matlaging og vil siden være lærere for de mindre (matskoler).

Evt. evaluering:

Vanskelig å måle erfaringerene. De spesielt interesserte vil ta dette videre. Mye motstand hos SFO ansatte over alle de oppgavene de ansatte skal ha eks. Lekselesningshjelp kontra matlaging. Suksessfaktor: matveileder må være gratis. Veileder har hatt ernæringskompetanse og praktisk matlagingskunnskap + evne til å snakke om det. Dette betyr at tverrfaglighet vil være nøkkel til suksess fremover. De ansatte i Sfo trenger tro på egne matevner og viktighet av sunn hverdagsmat. Sunn mat bør inn som et krav og ikke kun som en veiledning få vet om.

Best practice/medtaget fordi:

Unikt prosjekt som har vart over to år. Nyttig erfaringer knyttet til barrierer og muligheter for barns matinntak i SFO (skolefritidsordning)-tiden.

Aktivitet-/Prosjekttittel: Unge kokker

Organisation: Unge Kokker

Kontaktperson: Sonia Loinsworth (Prosjektleder)
Telefon: 47 44 20 00
E-mail: info@ungekokker.no
Link:<http://www.ungekokker.no/>

Økonomi: Finansieres av medlemsavgift, støtteordninger, kursavgift for kokkekurs mm.

I 2011 gjennomføres 850 kursplasser delfinansiert med over 60% av kostnadsrammen fra Miljøverndepartementet v/ Framtidens Byer. Noen steder betaler ungdommene (foreldrene) egenandelen på 1000 kroner, i andre byer er egenandelen ytterligere finansiert via økologiske midler fra Fylkesmannen og/eller andre fond og tilskudd. Varighet: Organisasjonen ble stiftet i 2010

**Berøringsflate/
målgruppe:** 12 – 19 år for de delfinansierte prosjektene. Medlemsgruppe er opp til 25 år.
850 kursplasser i 2011

Beskrivelse/Formål:

Medlemsorganisasjon som arrangerer kokkekurs for barn ungdom og er et nettverk for matinteresserte unge.

Organisasjonens egen beskrivelse:

Unge Kokker er en ideell organisasjon som arbeider med å fremme kreativ, spennende og sunn matlaging blant unge mennesker. De tilbyr kreative kokkekurs for barn, ungdom og innimellom voksne. Kursene ledes av profesjonelle kokker på høyt nivå, med de beste økologiske råvarer, og 12 deltakere per kurs. Dette gir en optimal situasjon for læring, og mange unge lager jevnlig middag til hele familien etter å ha deltatt på kurs hos Unge Kokker. Unge Kokker bruker konsekvent økologiske råvarer på alle kurs, og informerer kursdeltagerne om hvor de får kjøpt økologiske basis- og spesialvarer brukt i oppskriftene. I Unge Kokkers verden henger et sunt kosthold, en god helse og ivaretagelse av miljøet, tett sammen med smaksrik og spennende mat.

Evt. evaluering:

En formell evaluering kommer på slutten av dette året, når alle ungdomskursene i 10 byer er gjennomført. Vi har ringt mange familier 2-3 måneder etter kurs for å høre om de unge lager maten de har lært, og svaret er ja fra alle vi har snakket med. 2 dagers kurset er så grundig at ungdommene går hjem og vil lage middag til familien med de oppskriftene de har lært 2-3 måneder etter endt kurs. Blant ungdommene i Trondheim som var med på de første delfinansierte kursene i 2010, er det en god del som har blitt genuint opptatt av et sunt kosthold. De finner oppskrifter på YouTube, ber foreldrene kjøpe økologisk mat, og drikker grønne smoothies nesten hver dag (med frukt, bær og grønnebladete grønnsaker.) En del lager sunt godteri uten sukker og e-stoffer i stedet for det får fra butikken, en del synes ikke det sunne godteriet smaker som det skal. Tanken bak levende Unge Kokker lokallag, er at man holder "geisten" oppe gjennom å møtes og lage mat sammen, utveksle i Facebook-grupper, kombinere sosialt liv og mat som har blitt gjort til alle tider. Unge kokker jobber med å gjøre det "ukult" å steke ferdigpizza og spise estoffer. Røyking var en gang kult – det er i mange ungdomsmiljøer nå ukult; Unge Kokker vil spre samme holdning til ferdigmat, raffinert hvitt sukker og estoffer.

Best practice/medtaget fordi:

Dette er en av få muligheter der mat som hobby kan dyrkes på frivillig basis, - altså ikke knyttet til annen aktivitet, - men av ren interesse fra de unge. Og de har fått opp et godt og lovende antall kursdeltagelser.

Aktivitet-/Prosjekttittel: Undervisningsopplegg for 5.-7. årstrinn, Opplysningskontoret for brød og korn.

Organisation: Opplysningskontoret for brød og korn

Kontaktperson: Torunn Nordbø (Daglig leder)
Mail: torunn@brodogkorn.no
Tlf: +47 21932325/+47 95289666

Link: Skolemateriell | Opplysningskontoret for brød og korn

Økonomi: OBK har et totalbudsjett på 4 mill. Skole er en integrert del av arbeidet, og det meste er personmessige ressurser. Noen kostnader knyttet til utvikling av materiell, markedsføring og aktiviteter samt utvikling og drifting av nettsider. Opplysningskontoret får sine penger fra en avgift som ligger inkludert i alle brød og kornvarer som selges.

Varighet: Nedlastbart fra nettsiden fra 2008.

Berøringsflate/målgruppe: Informasjon om materialet sendes til alle grunnskoler pr epost. Opplegget når elevene en gang mellom 5. – 7. trinn. Det foreligger ikke tall for hvor mange som bruker materialet.

Beskrivelse/Formål:

Opplysningskontoret for brød og korn har et ferdig undervisningsopplegg på fem moduler liggende på nettsiden sin. Dette er i hovedsak beregnet på elever på 5.-7.årstrinn, men kan tilpasses både yngre og eldre elever. Hele opplegget dekker 12 av 15 kompetansemål fra lærerplanen.

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

Opplysningskontorene (Brød og korn / Egg og kjøtt / Frukt og grønt / Meieriprodukter) har tatt et stort ansvar i forhold til utvikling av undervisningsmateriell til skolene. Det er et gjennomgående problem i skolen at det i liten grad finnes ordinære læremidler for Mat og helse-faget. Det materialet Opplysningskontorene utvikler tar hensyn til læremålene i faget og fungerer sånn sett godt i forhold til pensum. 70% av lærerne i Mat og helse er ufaglærte og materialet fra Opplysningskontorene har også en bra lærerveiledning knyttet til undervisningen. Opplysningskontorene har over tid opparbeidet seg en standing som leverandør av kunnskap inn i skoleverket på nasjonalt plan, - og har derfor en målgruppe som er så bred som den nesten kan bli for de ulike klassetrinnene. Dette spesielle opplegget når derfor de fleste elevene en gang i skoleløpet mellom 5. – 7.. trinn.

Aktivitet-/Prosjekttittel: Sunn Jenteidrett

Organisation:	Olympiatoppen, Norges skiforbund, Norges skiskytterforbund, Norges Orienteringsforbund og Norsk Friidrett.
Kontaktperson:	Ingrid Haukvik-Jensen/Else-Marthe S. Lybekk (permisjon) Mail: ingrid@sunnjenteidrett.no Tlf: 48 06 43 35
Link:	www.sunnjenteidrett.no . Det norske opplegget er inspirert av canadisk prosjekt der målgruppen er jenter fra 9-19 år. www.fastandfemale.com
Økonomi:	Støtte fra Norges Idrettsforbund/ Olympiatoppen og Norsk Tipping (NT ut 2010). Mottar også støtte fra de enkelte forbundene. Budsjett for 2011: 3 mill. (Benyttes til 1,75 personer ansatt + dr gradsstipendiat, reiser, kompetanseheving, utvikling av undervisningsopplegg for ungdom om kosthold på nett.)
Varighet:	2008-2013
Berøringsflate/ målgruppe:	Jenter i alderen 13-22 år.

Beskrivelse/Formål:

Et prosjekt som ønsker å gi jenter i idretten et sunt forhold til mat og kropp. Ønske om å redusere forekomst av spiseforstyrrelser og hvordan de kan skape arenaer for sunn utvikling av unge utøvere. Øke kunnskap om kosthold og ernæring blant utøvere og trenere.

Prosjektets egen beskrivelse: VI SKAL SKAPE EN SUNNERE JENTEIDRETT

..og holde de friske utøverne friske!

- Redusere forekomst av spiseforstyrrelser blant utøvere
- Heve treneres kompetanse om idrett og spiseforstyrrelser og hvordan de kan skape arenaer for sunn utvikling av unge utøvere

- Øke kunnskap om kosthold og ernæring blant utøvere og trenere

For å nå disse målene har Sunn Jenteidrett ulike tiltak og delprosjekter som retter seg mot jenter 13-22 år, trenere, ledere og støtteapparat, foreldre, andre aktører i idretten og media. Et av hovedmålene i prosjektet er å øke kunnskapen om kosthold og ernæring blant unge utøvere, og i den forbindelse holdes en del foredrag samt matlagingskurs. Skoler, samlinger og treningsleire brukes for å informere om "Sunn jenteidrett" i tillegg til at det drives en bekymringstelefon som alle kan benytte for råd og veiledning.

Tiltak: Kompetanseheving (webforedrag, nettsider, instruktørguide, brosjyrer). Kokebok "Spis smart - en kokebok for unge idrettsutøvere". Her har opplysningskontorene bidratt.. Sunn jenteidrettscamp: 15 jenter fra hver idrett får anledning til å delta, deltagerne er 15-16 åringer. Trening med kjente utøvere, foredrag om ernæring og trening. I tillegg lager de god mat sammen. Blogg og Facebookgrupper. Bekymringstelefon for spiseforstyrrelser. Felles retningslinjer mellom særforbundene

Evt. evaluering:

Artiklene publisert i forbindelse med studien:

Artikkel 1 British Journal of Sports Medicine 2010: 44: 70-76.

Det svenske idrettsforbundet vil lære av de norske erfaringene. Det norske opplegget er inspirert av canadisk prosjekt der målgruppen er jenter fra 9-19 år. www.fastandfemale.com

Best practice/medtaget fordi:

Dette er et tiltak som størstedelen av idrettskulturen i Norge har samarbeidet om og bidratt til. På tvers av organisasjoner og forbund. Dette tiltaket omhandler mat i en mer ernæringsmessig sammenheng, - men eksponere også tydelig linken mellom idrett og mat, og er igangsatt på bakgrunn også av kjennskap til det problematiske forholdet endel idrettsutøvere har til mat (anoreksi bl.a.). Prøver å legge fokus mer over på matglede.

Aktivitet-/Prosjekttittel: Skolemelk

Organisation:	TINE i samarbeid med Opplysningskontoret for meieriprodukter
Kontaktperson:	Kjersti Selseth Mail: Kjersti@melk.no Tlf: 92 299 418
Link:	www.skolemelk.no
Økonomi:	TINE står for bestillingssystemet, administrering av ordningen og distribusjon av melken, samtidig som de også står for salget. Opplysningskontoret for melk står for promoteringen av ordningen, og informasjon til foreldrene. En kartong koster fra cirka kr 4,-.
Varighet:	Skolemelkordningen har vært i den formen den er i dag siden 1971.
Berøringsflate/ målgruppe:	99% av Norges barne- og ungdomsskoler er med på ordningen. Ca 55 % av landet skoleelver deltar på skolemelkordningen.

Beskrivelse/Formål:

"Alle" barn i barne- og ungdomsskole i Norge får tilbud om melk på skolen. Om oftest bestilles det for ett år i gangen. På noen skoler bestiller man for kun ett halv år. Det er foreldrene som bestiller og betaler skolemelken på www.skolemelk.no. Cirka halvparten av foreldrene bestiller fortsatt gjennom skolen og betaler med utdelt giro da skolen har valgt dette systemet. Det er en skolemelkansvarlig (av de ansatte på skolen) på hver skole. TINE sørger for kjøleskap og distribusjon til alle skoler. Melken deles ut til lunsjen som elevene i stor grad spiser ved pulten i klasserommet. På de fleste skoler er det i tillegg mulig å abonnere på frukt (ikke innunder dette prosjektet – se Skolefrukt).

Dette er i store trekk det faste serveringstilbudet som finnes i norske skoler. Det tilbys ulike typer melk, - og bestillingene fordeler seg som følger:

Disse tallene speiler ikke alltid hva elevene ønsker å drikke. Det er skolen som bestemmer sortimentet.

Best practice/medtaget fordi:

I tillegg til Skolefruktordningen er dette det mest utbredte serveringsprosjektet i norske skoler, - og er derfor en viktig del av norske barns næringsinntak i løpet av skoledagen. 57% av alle skolebarn abonnerer på ordningen.

Aktivitet-/Prosjekttittel:

Økologisk Skolematprosjekt Oikos

Organisation:	Oikos (Oikos- Økologisk Norge er fellesorganisasjonen for økologisk produksjon og forbruk)
Kontaktperson:	Helle Johnsrud (Prosjektleder skolemat Oikos) Mail: helle@oikos.no Mob: 93 65 31 00 Dir: 23 10 96 47
Link:	www.oikos.no
Økonomi:	Prosjektet er finansiert av Statens Landbruksforvaltning til midler til aktiviteter løpet av året 2011. Totalt budsjett 950 000. Egeninnsats i timer i tillegg tilsvarer 320.000,- . Egenandel fra foreldre til skolebarna: 25,- pr måltid (45,- for de som ønsker ekstra mye mat).
Varighet:	1 år (videreføres kanskje)
Berøringsflate/ målgruppe:	Barnehager og skoler i fem regioner: Trondheimsområdet, Hadeland, Voss, Kvam og Akershus, Oslo. Totalt 10 skoler er med, flere i startfasen.

Beskrivelse/Formål:

Ønsker å øke kunnskapen om sunn, økologisk mat ved å servere varm lunch til skoler og barnehager i en rekke distrikter.

Prosjektets egen beskrivelse: Prosjektet skal øke kunnskapen om sunn og økologisk mat i tolv skoler og ti barnehager i disse regionene. Dette skal skje ved å servere varm lunsj basert på kortreist og økologisk mat. Barna skal selv erfare at sunn og øko-logisk mat både smaker godt og gir god energi. Gjennom infomøter og skolemateriell skal barn, foreldre og ansatte øke sin kunnskap om økologisk mat og landbruk.

I prosjektet har vi inngått et samarbeid med fem tidligere prosjektledere fra Økoløftprosjektet for å finne gode produsenter og leverandører og med prosjektet. I samarbeid med andre prosjekter fra Fylkesmannen ønsker vi også prosjektet til å utvides til å gjelde besøksgårder for barna.

Best practice/medtaget fordi:

Varm mat i skolene er noe som kun eksisterer unntaksvis og da er basert på egenbetaling. Dette er derfor et viktig tiltak i forhold til ikke bare kunnskapsoverføring, men på å servere barn bra skolemat.

Aktivitet-/Prosjekttittel: Skolefrukt

Organisation: Opplysningskontoret for frukt og grønt.

Kontaktperson: Tore Angelsen (Prosjektleder)
Mail: tore@frukt.no
Tlf.: 23 24 94 10 Mobil: 477 51 787

Link: www.skolefrukt.no

Økonomi: Gratisordningen finansieres som et rammetilskudd til kommunene fra Kunnskapsdepartementet. Beløpet blir indeksregulert og var i 2010 NOK 223.743.000,-. Overføres til kommunene som rammetilskudd, men pengene er ikke øremerket, og noe "forsvinner" derfor i administrasjon etc.

Foreldrebetalt ordning koster ca 18.000.000,-, for 2010. Disse midlene går til subsidiering av frukt, informasjonsmateriell, administrasjon.

Varighet: Fra 2007

Berøringsflate/målgruppe: Tilbud til alle skoler.
Våren 2009 var det 94 % av kommunene (kommuneundersøkelse fra OFG med svar fra 178 kommuner) som oppgav at alle skoler med ungdomstrinn fikk gratis frukt/grønt. For 2 % av kommunene gjaldt gratisordningen kun noen skoler i kommunen, mens 3 % av kommunene ikke hadde innført gratis frukt/grønt.

Beskrivelse/Formål:

En statlig finansiert ordning med frukt og grønt til skoler. Drives av Opplysningskontoret for Frukt og Grønt på vegne av Helsedirektoratet.

Prosjektets egen beskrivelse: Regjeringen har som mål at barn og unge skal ha gode kostholdsvaner som gir grunnlag for et godt læringsutbytte i skolen. Derfor er det innført gratis frukt/grønt for alle elever på skoler med ungdomstrinn. Det vil si både rene ungdomsskoler med 8.-10. trinn og kombinerte skoler med 1.-10. trinn. Ordningen trådte i kraft fra skolestart 2007. For skoler med 1.-7. trinn gjelder fortsatt den eksisterende abonnementsordningen. Tilbudet koster foresatte kroner 2,50 per dag eleven får frukt, og subsidieres av det offentlige med kr 1,- per frukt/grønt. Foresatte betaler kun for de dagene skolen har bestemt at det skal deles ut frukt/grønt og fra startdatoen på abonnementet til eleven.

Skoleeier har ansvar for å gjennomføre ordningen med gratis frukt. Midlene skal dekke skoleeiers utgifter til innkjøp og administrasjon. Midlene fordeles gjennom inntektssystemet til kommunene og de øremerkede tilskuddene til private skoler og statlige skoler.

Kommunene og de private og statlige skolene kan altså selv utforme og sette i gang ordningen, slik at den samsvarer best mulig med lokale forhold og behov.

Opplysningskontoret for frukt og grønt (OFG) har et velfungerende administrasjonssystem som er tilpasset ordningen med gratis frukt/grønt. OFG har også diverse hjelpemidler som svalskep, fruktkasser og sjekklister for bevaring av kvalitet på frukt/grønt til skolene. Sjekklister for kvalitet anbefales også for gratisordningen.

Evt. evaluering:

Antall skoler 1. – 7. klasse: Noen gratis (sponset av kraftlag, kommunene og lignende) resten av alle skolene i landet som ønsker å være med på ordningen har subsidierte priser (2,50 pr dag).

Antall skoler 8. – 9. klasse: Gratisordning, og ca 98% av skolene er med på dette. Skoler som har alle trinnene fra 1. – 10. klasse får også gratis ordning. Det totale antallet elever som inngår i gratisordningen blir derfor 44% av alle elevene i grunnskolen (1. – 10. klasse)

Best practice/medtaget fordi:

Ved siden av skolemelkordningen er dette det eneste tiltaket på norske skoler som direkte gir barna et sunt matalternativ. Siden der er frukt blir det mer supplering enn et reelt måltid, - men hvis vi skal skille mat og drikke; det eneste tiltaket som hver dag gir norske skolebarn "noe å tygge på".

Aktivitet-/Prosjekttittel: ”Pål sine høner”;

Undervisningsmaterieell grunnskolen, 1. – 4. trinn

Organisation:	Opplysningskontoret for egg og kjøtt
Kontaktperson:	Åse Kringlebotn Mail: ase.kringlebotn@oek.no Tlf: +47 916 24 600
Link:	Bestilling materiell: http://www.matprat.no/skole/skoletilbud-barnetrinnet-1-4-trinn/ Tverrfaglig undervisning: http://www.palsinehoner.no
Økonomi:	Org. finansieres gjennom en avgift på alt omsatt av egg og kjøtt. Dette prosjektet koster ca 2.000.000,- å gjennomføre årlig.
Varighet:	I mange år.
Berøringsflate/ målgruppe:	3.-4. klasser i hele landet.

Beskrivelse/Formål:

”Pål siner høner” er undervisningsmaterieell som benyttes primært i 3. og 4. klasse i grunnskolen. Benyttes av 80% av landets barneskoler! Materiellet er gratis for skolene. Kan benyttes både i mat- og helsefaget, men også tverrfaglig i 10 ulike fag. Se www.palsinehoner.no.

Brosjyre sendes ut til hver enkelt skole der materiellet presenteres, - så bestiller skolene og får materiell tilsendt. Undervisningstilbudet omfatter skriftlig materiell, dvd og div tilleggsprodukter (”Eggeball”, post-it blokker mm). Materiellet skal nå utvides/revideres fordi organisasjonene nå omfatter både ulike kjøttyper og egg. (Var tidligere kun egg og hvitt kjøtt.)

Evt. evaluering:

80% av barneskolene i landet benytter dette materiellet.

Best practice/medtaget fordi:

Benyttes av ca 70% av ungdomsskolene i landet. Dette er i stor grad den muligheten som finnes for at elevene skal bruke kjøttvarer i undervisningen i ungdomsskolen. Og dermed også lære om behandling, hygiene etc.

Opplysningskontorene (Brød og korn / Egg og kjøtt / Frukt og grønt / Meieriprodukter) har tatt et stort ansvar i forhold til utvikling av undervisningsmaterieell til skolene. Det er et gjennomgående problem i skolen at det i liten grad finnes ordinære læremidler for Mat og helse-faget. Det materiellet Opplysningskontorene utvikler tar hensyn til læremålene i faget og fungerer sånn sett godt i forhold til pensum. 70% av lærerne i Mat og helse er ufaglærte og materiellet fra Opplysningskontorene har også en bra lærerveiledning knyttet til undervisningen. Opplysningskontorene har over tid opparbeidet seg en standing som leverandør av kunnskap inn i skoleverket på nasjonalt plan, - og har derfor en målgruppe som er så bred som den nesten kan bli for de ulike klassetrinnene. Dette spesielle opplegget når derfor de fleste elevene en gang i skoleløpet mellom 3.-4. trinn.

Aktivitet-/Prosjekttittel: ”Kokeboka mi”

Undervisningsmaterieell grunnskolen, 5.-7. trinn.

Organisation: Opplysningskontoret for egg og kjøtt, i samarbeid med Helsedirektoratet.

Kontaktperson: Åse Kringlebotn
Mail: ase.kringlebotn@oek.no
Tlf: +47 916 24 600

Link: <http://www.matprat.no/skole/skoleprosjekt/skoletilbud-5-7-trinn>

Økonomi: Opplysningskontoret for egg og kjøtt finansieres gjennom en avgift på alt omsatt av egg og kjøtt.

Varighet: Siden 2004.

**Berøringsflate/
målgruppe:** 5.-7. klasser i hele landet. 90% av skolene benytter denne.

Beskrivelse/Formål:

”Kokeboka mi” er det mest benyttede undervisningsmaterialet i Mat og helse for 5. – 7. klasse. Boken er en kokebok med mye tilleggsmateriale, totalt 30 temaer tas opp. I tillegg er det utarbeidet ressurshefte for lærerne til bruk i undervisningen, samt oppskriftskort. Elevene får beholde boken.

Evt. evaluering:

90% av barneskolene i landet benytter dette materialet. Det regnes som positivt at boka i stor grad benyttes av elevene også når de kommer hjem – og forblir i ”boksamlingen” i hjemmet.

Best practice/medtaget fordi:

Benyttes av ca 90% av barneskolene i landet. Opplysningskontorene (Brød og korn / Egg og kjøtt / Fukt og grønt / Meieriprodukter) har tatt et stort ansvar i forhold til utvikling av undervisningsmaterieell til skolene. Det er et gjennomgående problem i skolen at det i liten grad finnes ordinære læremidler for Mat og helse-faget. Det materialet Opplysningskontorene utvikler tar hensyn til læremålene i faget og fungerer sånn sett godt i forhold til pensum. 70% av lærerne i Mat og helse er ufaglærte og materialet fra Opplysningskontorene har også en bra lærerveiledning knyttet til undervisningen. Opplysningskontorene har over tid opparbeidet seg en standing som leverandør av kunnskap inn i skoleverket på nasjonalt plan, - og har derfor en målgruppe som er så bred som den nesten kan bli for de ulike klassetrinnene. Dette spesielle opplegget når derfor de fleste elevene en gang i skoleløpet mellom 5.-7. trinn.

Aktivitet-/Prosjekttittel: ”Kjøtt på timeplanen”, Undervisningsmaterieil grunnskolen, 8. – 10. trinn

Organisation: Opplysningskontoret for egg og kjøtt.

Kontaktperson: Åse Kringlebotn
Mail: ase.kringlebotn@oek.no
Tlf: +47 916 24 600

Link: <http://www.matprat.no/skole/skoleprosjekt/skoletilbud-8-10-trinn/>

Økonomi: Org. finansieres gjennom en avgift på alt omsetning av egg og kjøtt. ”Kokebok for alle” benyttes i undervisningen. Dette er et ”spleiselag” mellom OEK og andre org., bl a har Helsedirektoratet bidratt med 100.000,- i forbindelse med utviklingen av boka.

Varighet:

Berøringsflate/målgruppe: 8. – 10. klasser i hele landet.

Beskrivelse/Formål:

”Kjøtt på timeplanen” er undervisningsmaterieil som består av ulike temaer. I tillegg er det mulighet for 50,- pr elev i råvarestøtte slik at de kan lage kjøttmat i Mat- og helseundervisningen.

Kjøttet kan komme fra svin, storfe, lam, kylling eller kalkun.

Undervisningsmateriellet som benyttes på dette trinnet er primært ”Kokebok for alle” som er utviklet som et samarbeidsprosjekt mellom Helsedirektoratet, Helse- og omsorgsdepartementet, Dagligvareleverandørenes Forening, Eksportutvalget for fisk, Næringsmiddelbedriftenes Landsforening, Norges Bygdekvinnelag, Opplysningskontoret for brød og korn, Opplysningskontoret for frukt og grønnsaker, Opplysningskontoret for kjøtt og Opplysningskontoret for meieriprodukter..

Tilbudet fra OEK består av:

- Råvarestøtte på 50 kroner per elev på ett klassetrinn.
- Brosjyren Nyttig om kjøtt. Anbefales som et supplement til ”Kokebok for alle” som Helsedirektoratet sender ut gratis til alle elever på ungdomstrinnet.
- Hygienematerieil: A4 plakat om praktisk kjøkkenhygiene og bokmerke med informasjon om mikroorganismer. I tillegg ligger det tilgjengelig på matprat.no en rekke artikler, tips etc.

Lærerne må søke om råvarestøtten, og når pengene mottas må det dokumenteres bruk i ettertid.

Skoler som ikke benytter seg av dette har i svært liten grad anledning til å kjøpe kjøtt til bruk i undervisningen pga budsjettet.

Evt. evaluering:

Litt over 2/3 av alle ungdomsskoler benytter seg av dette tilbudet.

Best practice/medtaget fordi:

Benyttes av ca 70% av ungdomsskolene i landet. Dette er i stor grad den muligheten som finnes for at elevene skal bruke kjøttvarer i undervisningen i ungdomsskolen. Og dermed også lære om behandling, hygiene etc.

Opplysningskontorene (Brød og korn / Egg og kjøtt / Frukt og grønt / Meieriprodukter) har tatt et stort ansvar i forhold til utvikling av undervisningsmaterieil til skolene. Det er et problem i skolen at det i liten grad finnes ordinære læremidler for Mat og helse-faget. Det materiellet Opplysningskontorene utvikler tar hensyn til læremålene i faget og fungerer i forhold til pensum. 70% av lærerne i Mat og helse er ufaglærte og materiellet fra Opplysningskontorene har også en lærerveiledning knyttet til undervisningen. Opplysningskontorene har opparbeidet seg en standing som leverandør av kunnskap inn i skoleverket på nasjonalt plan, - og har derfor en maksimalt bred målgruppe i de ulike klassetrinnet. Dette spesielle opplegget når derfor de fleste elevene en gang i skoleløpet mellom 8.-10. trinn.

Aktivitet-/Prosjekttittel: MER-kampanjen

Organisation:	Opplysningskontoret for frukt og grønt
Kontaktperson:	Toril Gulbrandsen. Tlf. +47 23 24 94 04. Mobil +47 95732919 Mail: toril.gulbrandsen@frukt.no
Link:	www.frukt.no/barnehager
Økonomi:	Brukt ca 1 mill i løpet av 4 år.
Varighet:	ca 4 år
Berøringsflate/ målgruppe:	Totalt er over 1100 barnehager med anslagsvis til sammen 50 000 barn fordelt på godt over 2000 avdelinger er med i kampanjen.

Beskrivelse/Formål:

Kampanje for frukt og grønt i bla. barnehager.

Organisasjonens egen beskrivelse:

Hovedmålet med MER-kampanjen er å øke tilgjengelighet av, og kunnskap om, frukt og grønt i alle barnehager, på idretts- og fritidsarenaene samt bedriftskantiner. MER-kampanjen skal påvirke de som tilbyr mat til andre å servere mer frukt og grønt. Økt tilgjengelighet og kompetanseheving gir økt forbruk noe som er helt i tråd med myndighetenes anbefalinger og som gjør det lettere å nå målene om 5-om-dagen. Partnerskap med de rette instanser har vist seg å være meget nyttig for å få spredt budskapet om denne kampanjen.

Barnehager

Barnehager er en svært viktig arena for forebyggende helsearbeid da undersøkelser har vist at "vanen" er en av de viktigste drivkreftene for å spise frukt/grønt. De som blir vant til å spise frukt/grønt i ung alder spiser også mer senere i livet.

MER-kampanjen for barnehager inspirerer og motiverer de ansatte, og foreldre, til å servere mer frukt og grønt til barna. OFG tilbyr gratis materiell til alle barn og barnehager til lek og læring. Det tilbys også kompetanseheving gjennom e-læringskurs (i tråd med de offisielle ernæringsanbefalingene) for alle ansatte.

MER-godkjente barnehager:

Barnehagene signerer en avtale på www.fruktno/barnehager, der de forplikter seg til å gjøre følgende:

- Servere oppkuttet frukt og grønt som en del av måltidene hver dag
- Praktisere en form for fruktfest når det er barnebursdag
- Informere ansatte og foreldrene om MER-satsingen
- Rapportere på egne medlemssider
- E-læringskurs gjennomføres i fellesskap eller hver for seg.

Fritidsarenaen

Norges Idrettsforbund har ca. 2 millioner medlemmer, 1 million er under 24 år og favner dermed en stor del av den oppvoksende generasjon. Det er viktig å sørge for å ha det sunne tilgjengelig i alle idrettskiosker, både i det daglige kiosktilbudet og ved cuper og andre arrangementer på alle fritidsarenaer. Undersøkelser viser at det selges for lite frukt og grønt, og altfor mye sukkerholdige varer på slike steder. Denne trenden ønsker OFG å snu ved å gi veiledning og gratis materiell som gjør det enkelt å tilby oppkuttet frukt og grønt i beger.

Evt. evaluering:

Rapporter som kommer inn fra barnehagene viser at tilbudet er blitt godt mottatt og har påvirket barnehagene til å servere mer frukt og grønt og ellers sette frukt og grønt i fokus.

Best practice/medtaget fordi:

Når bredt ut, over 50.000 barn gjennom barnehagene. Har bevist positiv effekt i forhold til økt inntak frukt og grønt. En av får aktører med bredt fokus mot barn i barnehagealder og de ansatte i barnehagene. Også breddeaktivitet mot idrettsutøvere.

Aktivitet-/Prosjekttittel: KUL MAT

Organisation: Kulturskolerådet

Kontaktperson: Torkel Øien
Mail: torkel.oien@kulturskoleradet.no
Tlf: 48 06 30 60

Link: <http://www.kulturskoleradet.no/www/FAV1-000482D8/FOV1-00048270/FOV1-00048271/2011-KT1.pdf>

Økonomi: Prosjektet i sin helhet er støttet av Landbruks og matdepartementet med 100.000,-. Tre kommuner er med, - og disse mottar 18.000,- hver av prosjektmidlene for å gjennomføre pilotprosjektet. I tillegg tas det egenbetaling av deltagerne på ca 500,- pr år.

Varighet: 1-årig pilotprosjekt 2010/2011

**Berøringsflate/
målgruppe:** Barn i grunnskolealder.

Beskrivelse/Formål:

KUL MAT er et prosjekt initiert av Kulturskolerådet ut fra et ønske om å skape grunnlag for matfaget ved kulturskolen, i samspill med andre lokale, regionale og nasjonale aktører, som setter fokus på styrking av norsk matkultur gjennom arbeid med gode matopplevelser, nyskaping, mangfold og matkultur, med særlig vekt på kunnskap rundt håndverket i kokkefaget og formidling av vesentlig verdier i dette.

Dette er et 1-årig pilotprosjekt som går i skoleåret 2010/2011.

Evt. evaluering:

Evaluering pågår pt. Kun 2 av de deltagende skolene klarte å skaffe deltagere til kurset. Drammen har 10 deltagere og Tanagen kommune har 8.

Best practice/medtaget fordi:

Kulturskolen er den viktigste og største leverandøren av opplæring i kulturaktiviteter i Norge. Størst fokus på musikk (spille instrumenter), og også teater og noe visuell kunst. Pilotprosjektet forsøker å få matkultur inn på denne arenaen. Vil være en meget viktig aktør som stor kulturformidler dersom pilotprosjektet fortsetter; god spredning, subsidiert deltageravgift.

Aktivitet-/Prosjekttittel:

Hundsund skolerestaurant

Organisation: Hundsund Skolerestaurant AS. Snarøya Kvinne- og familielag (www.snaroyakf.no) eier og driver Hundsund Skolerestaurant.

Kontaktperson: Liselotte Bjelke
Telefon: 922 60 532/ 40 55 65 60
Mail: hundsund.skolerestaurant@gmail.com

Link: <http://hundsundskolerestaurant.no/>

Økonomi: Kommunen sponser leiepris på lokalene, men ingen øvrige tilskudd. Dugnadsbasert (salg av brukttøy bl.a.) + folk ansatt som trenger arbeidserfaring, og ungdomsskoleelever som jobber der som praktisk undervisning. Resten er betalt av foreldrene, 35,- pr dag pr elev. Abonnementsordning på måneds- eller årsbasis. Cateringvirksomhet for 3 barnehager og salg av middag til publikum (utenom skolen) 2 ganger i uken.

Varighet: Åpnet august 2008

Berøringsflate/målgruppe: Serverer varm lunch til 201 ungdomsskoleelever og 150 barnehagebarn hver dag. + Middagsservering for betalende gjester.

Beskrivelse/Formål:

Skolerestaurant som serverer varm lunch til ca. 350 hver dag. Ønsker å være foregangsprosjekt for innføring av varm skolelunch i hele landet. Vi være pådriver for å få opp barns bevissthet om god og sunn mat.

Organisasjonens egen beskrivelse:

Det handler om å forebygge helse, få en god skole med økt konsentrasjon og bedre resultat, det handler om å innarbeide gode matvaner, og sist men ikke minst handler det om MATKULTUR. Og sitte ned sammen med gode venner å spise et godt måltid i hverdagen.

Bruker Sapere-pedagogikk.

Evt. evaluering:

Barna har blitt mer bevisst matens verdi og sammenhengen mellom læring og næring. Konsentrasjonen til elevene har blitt bedret.

Best practice/medtaget fordi:

Nyskapende prosjekt, den første virkelige skolerestauranten i Norge der barna kan gå i en restaurant og spise varm mat hver dag.

Aktivitet-/Prosjekttittel: Foodcamp

Organisation: Foodcamp, frittstående arrangement, initiert av Odd Ivar Solvoll

Kontaktperson: Odd Ivar Solvoll
Mail: post@smak.no
Tlf: +47 906 91 661

Link: www.foodcamp.no

Økonomi: Arrangementet er gratis for deltagerne. På den første foodcampen ble det laget en kokebok som var ferdig høsten 2009. Salget av denne (opplag 11.000 så langt) finansierer de andre foodcampene,

Varighet: En weekend 2009, 2010 og i sept 2011.

**Berøringsflate/
målgruppe:** 12 stk pr weekend. 12-13-åringer.

Beskrivelse/Formål:

Dette er et privat initiativ tatt av kokk Odd Ivar Solvoll i Sandefjord. Han ønsker å få mat og måltider inn i samfunnsfaget i skolen, - samt at han kjemper for gratis varm skolemat for alle skoler i Norge. Som en rettighet, - ikke et kjøpt gode kun for noen utvalgte.

Fokus på dette temaene gjennom foodcamp. Startet i 2009, arrangert 2 ganger; 2009 og 2010. Dette er et weekendarrangement for ca 12 barn der det i 2009 ble laget kokebok med 70 oppskrifter som resultat av weekenden. Kurset ble annonsert i lokalavisene, men påmeldinger kom fra hele landet.

Salg av denne boken finansierer weekenden som var gratis for deltagerne å være med på. Odd Ivar Solvoll ønsker at dette skal være en frittstående organisasjons, selvfinansierende, men kan være han må gå inn i samarbeid med private aktører.

Videre fremover: Odd Ivar Solvoll ønsker å alliere seg med andre kokker og oppfordre til at foodcamp skal igangsettes også andre steder i landet. Det jobbes også i forhold til å lage foodcamp som en turné a la Riksteateret. Tine er interessert i å gå inn som sponsor av dette. Ikke bestemt ennå. Årets foodcamp skal arrangeres i september.

Evt. evaluering:

11 000 har kjøpt kokeboken fra Foodcamp.

Best practice/medtaget fordi:

11.000 solgte bøker fra et arrangement som handler om matopplæring for barn og unge samt påmeldinger fra hele landet til et lokalt helgearrangement om matlaging viser at interessen er større enn tilbudet. Dessuten er dette et supert eksempel på at det som privatperson er mulig å igangsette tiltak på måter som fører til at de blir selvfinansierende over tid.

Personlig engasjement og pågangsmot krysset med finansiell teft.

Aktivitet-/Prosjekttittel: Fiskesprell

Organisation: Fiskesprell v/ Eksportutvalget for fisk. Styringsgruppe bestående av representanter fra Fiskeri- og kystdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet og Eksportutvalget for fisk.

Kontaktperson: Lisbeth B. Hansen. Mail: lbh@seafood.no
Tlf: +47 995 058 25

Link: <http://www.fiskesprell.no/>

Økonomi: Fiskesalgslagene i Norge NOK 1,2 mill
Fiskeri- og kystdepartementet NOK 3,5 mill
Helse- og omsorgsdepartementet NOK 1,0 mill
Eksportutvalget for fisk NOK 3,6 mill

Varighet: 2007 - 2011

**Berøringsflate/
målgruppe:** Ansatte i barnehager,
Lærere og elever i mellomtrinnet (5. – 7.trinn) og ungdomstrinnet (8. – 10.trinn)

Beskrivelse/Formål:

I januar 2007 la den norske regjeringen frem den tverrdepartementale ”Handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen (2007–2011)”. Den presenterer regjeringens tiltak for å fremme helse og forebygge sykdom gjennom et sunnere kosthold. Handlingsplanen påpeker at sjømatkonsumet i den norske befolkningen er lavere enn tidligere. Handlingsplanen påpeker også at det ut fra et helsemessig synspunkt er gunstig hvis forbruket av fisk – både mager og fet fisk – øker i befolkningen.

Tiltak: ”Gjennomføre kampanje for å fremme forbruket av fisk og annen sjømat.”

EFF, FKD og Helse- og omsorgsdepartementet (HOD) bestemte at de sammen skulle arbeide med dette tiltaket. Det ble satt av penger som skulle gå til ”Sjømatprosjektet”. I tillegg til disse tre partene, som er styringsgruppe for prosjektet, er NIFES og Helsedirektoratet med i utformingen av prosjektet. EFF har finansiert en prosjektlederstilling knyttet opp til prosjektet. ”Sjømatprosjektet” bestemte våren 2007 at barn og unge skulle være primær målgruppe for prosjektet. ”Sjømatprosjektet” fikk fra 2007 betegnelsen Fiskesprell. Prosjektet retter seg mot barnehager, barneskoler og ungdomsskoler.

Fiskesprell i barnehager:

Ansatte i barnehager inviteres til et heldagskurs med fokus på en teoretisk del om kosthold og betydningen for barns helse og utvikling og en praktisk del om tilberedning av sjømatmåltider som passer for barn. I teoridelen legges det også vekt på hvordan barnehagen kan bruke mat som pedagogisk tema. Barnehagene mottar veiledning for barnehageansatte, samt aktivitetshefte for barna. Alt materiell er gratis.

Fiskesprell i skolen:

Prosjektet tilbyr heldagskurs for lærere i faget mat og helse. Kurset er bygget opp med en teoretisk del og en praktisk del som foregår i skolekjøkkenet. Hver elev finansieres med kr 20,- i råvarestøtte. Lærere og elever mottar gratis materiell i form av lærerveiledning og elevhefter. Materialet er tilpasset læreplanen. For å sikre kunnskap hos kommende lærere i faget mat og helse og blant førskolelærere tilbyr prosjektet kurs på høyskolene for disse.

Evt. evaluering:

Prosjektet skal evalueres av ekstern aktør i løpet av 2011.

Best practice/medtaget fordi:

Dette er det mest omfattende prosjektet i Norge der barn lærer om fisk og fiskemat. Og ikke minst der skolene kan få råvarestøtte slik at læringen inkluderer en praktisk øvelse og mulighet for å erfare smak og tilberedelse av fisk. Også ett av de prosjektene som treffer bredest fordi det omfatter både barnehager, barneskole, ungdomsskole, lærerne og personalet i barnehagen.

Aktivitet-/Prosjekttittel:

Bra mat i barnehagen

Organisation: Helsedirektoratet i samarbeid med Kunnskapsdepartementet.

Kontaktperson: Anja Ramberg Sæther (snart i permisjon) Ole Trygve Stigen
Mail: AnjaRamberg.Saether@helsedir.no /ots@helsedir.no
Tlf: 24163041 (OTS)

Link: <http://www.helsedirektoratet.no/ernaering/barnehage/>

Økonomi: Finansiert av Helsedirektoratet og Helse og omsorgsdepartementet.

Varighet: Boken "Bra mat i barnehagen" ble utgitt i 2009, og ble den gang sendt ut til alle landets barnehager. Har ligget tilgjengelig for bestilling siden. (sendes ikke mange ut lenger). Nå gjennomføres en undersøkelse i barnehagene som bl.a. evaluerer dette tiltaket.

**Berøringsflate/
målgruppe:** Barnehageansatte.

Beskrivelse/Formål:

Helsedirektoratet driver kartlegging av måltider, fysisk aktivitet og miljørettet helsevern i 3000 norske barnehager. Dette gjøres gjennom web-baserte skjemaer til styrer og en pedagogisk leder i hver barnehage. Dette er en oppfølging av et tilsvarende opplegg som ble startet i 2005. Nå evalueres også "Bra mat i barnehagen" og "Fiskesprell" og implementering av retningslinjer for mat og måltider i barnehagene.

Denne undersøkelsen danner grunnlag for videre arbeid med de overnevnte tiltakene videre.

"Bra mat i barnehagen" er et prosjekt som ble lansert i 2009. Består av bok med oppskrifter, tips råd, pedagogisk veiledning, helse, sunnhet, hygiene. Tilhørende plakat.

Boken ble sendt alle barnehager ved lansering i 2009.

Evt. evaluering:
Under evaluering nå.

Best practice/medtaget fordi:

Dette er et av de få tiltakene som er nasjonale, - som på et tidspunkt har nådd ut til alle barnehagene, og som er et betydelig offentlig tiltak.

Aktivitet-/Prosjekttittel:

Bend it og Bendit-cup (BAMA)

Organisation: Bama og Norges fotballforbund

Kontaktperson: Astrid Lødemel
Mail: aslo@bama.no
Tlf:

Link: <http://www.bama.no/eway/no/bendit/bendit-cup/index.aspx>

Økonomi: Arrangørklubber får 20.000,- kroner i støtte fra BAMA. (Til sammen ca. 1 million hvert år), i tillegg til at BAMA bidrar med hjelp, brosjyrer og materiell.
Budsjett på foldere til Bendit-cup er ca 150.000,-
Total spending på barn/unge gjennom sponsing og aktiviteter er 5-7 mill pr år.

Varighet: 7. år

**Berøringsflate/
målgruppe:** Bendit-cup: 50 000 barn i alderen 6-12 fra hele landet. I 2011 arrangeres det 53 Bendit Cup'er.

Beskrivelse/Formål:

Bendit-cup er fotballturneringer over hele landet arrangert av BAMA som er en stor fruktimportør. Fokus på barn og unge og frukt og grønt.

Prosjektets egen beskrivelse:

Ved siden av økt aktivitetstilbud til barna, skal Bendit Cup bidra til å fremme en sunnere livsstil med økt bruk av frukt og grønt. Salg og promotering av frukt og grønnsaker har i sterk grad bidratt til Bendit Cupens popularitet, og samtidig gitt svært god inntjening for klubbene som arrangerer Bendit Cup. Frukt og andre sunne produkter sponses av BAMA, samt bistand i forbindelse med gjennomføring av arrangementet. Hvert år kåres "Årets Bendit Cup Arrangør". Vinneren blir tilgodesett med kr. 30.000,- Ett av kriteriene som blir vektlagt ifm denne kåringen er klubbens fokus på sunt kosthold og fysisk aktivitet gjennom hele året.

Deltagerne i Bendit-cup'ene får en brosjyre, men de anser selv at den viktigste jobben som gjøres overfor barn/unge er BAMAs synlighet i forbindelse med sportsarrangementene: Med salg og utdeling av kuttet frukt, grønnsaker og sunne produkter.

I tillegg bygger de merkevaren gjennom give-aways som pannebånd, luer etc som har vært meget populære. Egen nettside; bendit.no lanseres i august 2011.

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

En stor kommersiell aktør (Bama er Norges, eller en av Norges største frukt/grønt-importører. Når ut mange barn, mange år på rad. Har bygget en egen frukt/grønnsaks-merkevare "Bend it" mtp barn – og klart dette veldig bra!

Aktivitet-/Prosjekttittel: 4H Ulike matkurs (utenom skoleferiens 4H Matskole)

Organisation:	4H Norge
Kontaktperson:	Kristin Madsen Mail: kristin.madsen@4h.no Tlf: 950 72 558/64 83 21 04
Link:	www.4h.no http://www.4h.no/satsingsomrader/oversikt+over+prosjekter+og+satsningsomrder.aspx
Økonomi:	Gjennom deltageravgift på enkelte kurs, - ellers over vanlig driftsbudsjett.
Varighet:	Går gjennom hele året.
Berøringsflate/ målgruppe:	Barn/unge 12-19 år.

Beskrivelse/Formål:

Kursene er løpende kurs gjennom hele året, arrangert av 4H i fylkene. Dette kan være kurs arrangert som et tilbud på storkurs (kurshelg hvor det er mulig å velge ulike aktiviteter), eller som et kurs på leir eller i andre sammenhenger.

4H har en målsetning om å ha sunn mat og fysisk aktivitet på alle sine arrangementer. Dette er vedtatt i strategisk plan for 2010 -2011, under mål for perioden, Helse: 4H skal ha sunn mat og fysisk aktivitet på alle sine arrangementer. Dette betyr at det stadig er fokus på sunn mat, frukt og grønt i 4H, og at det legges vekt på kurs og opplæring.

I 2010 ble det arrangert 26 matkurs, med til sammen 296 deltagere. I 4H er det slik at medlemmene velger seg et prosjekt, som er et tema de arbeider med gjennom hele året. 4H tilbyr flere 4H-prosjekthefter med "mat" som fagemne. I 2010 valgte 2 276 4H-medlemmer et 4H-prosjekt med tilknytning til mat; Matstell 4H-kokken, Baker ´n, Vi baker eller Aspirantmat.

Mat-prosjektene i 4H er populære, og det er mange som hvert år velger slike prosjekter.

Det foregår dessuten mye matlaging utendørs, på de mange friluftskursene – og aktivitetene som arrangeres i 4H gjennom året. I 2010 arrangerte 4H 69 friluftskurs med over 900 deltagere til sammen. Mat på bål er et fast innslag på de fleste av disse kursene. 4H Norge har også to nasjonale friluftsprosjekter gående. Det ene er et utviklingsprosjekt hvor det skal tilrettelegges for opplæring i enkelt friluftsliv, bla. gjennom å utarbeide veileder og tilby kurs. Det andre prosjektet handler om kystkultur og kystfriluftsliv. I begge disse prosjektene inngår matkultur, matkunnskap og matlaging som temaer. I kystprosjektet er mat fra havet et naturlig element.

I tillegg er det mange lokale aktiviteter i 4H-klubbene. I 4H sine 630 lokale klubber har de møter ca en gang i måneden, i tillegg til egne kursaktiviteter, turer, friluftaktivitet osv. Medlemmene lager mat og lærer om mat også på lokale arrangementer, men her har vi dessverre ingen statistikk. Det kan også nevnes at vi to år på rad har hatt konkurransen "Aktiv i friluft", med stor deltagelse og over 10 000 deltagere hvert år. Konkurransen har gått ut på å kåre den mest aktive 4H-klubben. Dette var ikke en spesifikk konkurranse om matlaging i friluft, da 4H-klubbene oppgav mange ulike aktiviteter. Allikevel er det mange aktiviteter som også omfatter mat og matlaging, da dette er en viktig del av aktiviteten under mange 4H-arrangementer.

4H har dessuten hatt flere lokale prosjekter om mat, bla. "Sunn matglede" i regi av 4H Vestfold/Norges Bygdekvinnelag, "Mat og mattradisjoner" i 4H Finnmark, og "FRIKUT – friluftsliv og sunt kosthold" i 4H Sør-Trøndelag.

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

4H er en landsdekkende organisasjon med stort matfokus som skaffer finansiering gjennom samarbeid med en rekke organisasjoner. Gode på samarbeid og nettverksbygging. Gjennomfører en rekke aktiviteter.

Aktivitet-/Prosjekttittel: 4H Matskole

Organisation: 4H Norge

Kontaktperson: Kristin Madsen
Mail: kristin.madsen@4h.no
Tlf: 950 72 558/64 83 21 04

Link: www.4h.no
<http://www.4h.no/aktuelt/satsingsomrader/Matskole/>

Økonomi: Finansieres ved hjelp av deltageravgift på kr 1000,- pr elev (4 dagers kurs inkl alt) og evt. omsøkte midler. Det er mottatt noe støtte i oslo og Akershus fra Fylkesmannen. 4H Akershus og Oslo gjennomfører nå et prosjekt om økologiske matskoler sammen med 4H i Østfold.

Varighet: fortløpende – avvikles i skolens ferier

**Berøringsflate/
målgruppe:** barn i alderen 8 -12 år

Beskrivelse/Formål:

4H Matskole avvikles i skolens ferier. 4H Matskole drives av voksne og unge instruktører, som alle har kompetanse innen matlaging og pedagogisk arbeid. I 2010 ble det gjennomført 37 stk 4H matskoler, med til sammen 554 deltagerne.

Om 4H Matskole

Det gode måltidet er i sentrum.

Det brukes lokale råvarer.

Deltagerne lærer om god mat hygiene.

Deltagerne introduseres for viktige produkter fra norsk landbruk.

Deltagerne får gode opplevelser med mat og mosjon.

Det legges vekt på sosialt samvær med positive barn og voksne.

Mål for 4H Matskole

Lære om sunt og variert kosthold.

Lære om hvordan maten blir produsert.

Lære om økologi.

Lære om god mat hygiene.

Fordype seg i et tema.

Lære å samarbeide i grupper.

Bli i stand til å lage måltider på kjøkkenet hjemme.

Prøve nye retter og råvarer.

Være i fysisk aktivitet hver dag.

Tilberede og spise mat sammen.

Tilberede et måltid som serveres til foresatte.

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi: 4H er en landsdekkende organisasjon med stort matfokus som skaffer finansiering gjennom samarbeid med en rekke organisasjoner. Gode på samarbeid og nettverksbygging. Gjennomfører en rekke aktiviteter.

Aktivitet-/Prosjekttittel: Smakens Uke

Organisation: Sunn Matglede, Opplysningskontorene i landbruket, Landbruks- og matdepartementet.

Kontaktperson: Stine Sem
Mail: stine.sem@lmd.dep.no
Tlf: + 4722249119

Link: www.smakensuke.no

Økonomi: Landbruks- og matdepartementet: 700 000 kr (2010)
Opplysningskontorene: 200 000 kr (2010)
Norges kokkemesteres Landsforening: 150 000 kr (2010)
SUM 1 050 000 kr

Varighet: 1 uke i november hvert år

**Berøringsflate/
målgruppe:** 6 klassinger + spisegjester på kantiner over hele Norge

Beskrivelse/Formål:

Hensikten er å øke bevisstheten rundt matglede og matkvalitet, og stimulere til å bli mer beviste spisende forbrukere. Dette vil kunne spille inn på hva barna selv ønsker å spise jfr ønske om et ernæringsriktig variert kosthold, og fokus på bruk av mangfoldige råvarer med ulike smaker alene eller i kombinasjon. Målet er at Smakens uke skal være en årlig begivenhet for mange - over hele landet.

Opplysningskontorene i landbruket og Landbruks- og mat-departementet tilbyr et eget undervisningsopplegg for 6. klassesetrinn som kan benyttes under Smakens uke. Noen skoler vil trekkes ut for å få besøk av profesjonelle smaksteam for å gjennomføre undervisningsopplegget "Med smak på timeplanen". Teamene er satt opp med egen smakskoffert som inneholder det utstyret som trengs for å gjennomføre undervisningsopplegget. Mellom 200-250 skoler har vært aktive deltagere den første uka i november.

Evt. evaluering:

Evalueringer gjøres hvert år og responsen fra lærere og elever og også fra kantine som har vært med er meget god. Undervisningsopplegget er lett tilgjengelig på nettet. I 2011 skal en finne frem til måter å nå flere elever på når smaksteamene skal besøke rundt 40 skoler.

Best practice/medtaget fordi:

Undervisningsopplegg som er utviklet for barn (basert på Sappere metode tenkning), har vært testet og brukt i flere år og når alle barn via lærernes bruk av www.skolenettet.no. Besøk av smaksteam er en "gulrot" for aktivitet, men alle forsøkenen kan utføres med vanlige matvarer og utstyr som skolene har i dag.

Den svenske Kartläggningen

Bakgrund mat i skola och förskola i Sverige

Skolmatens historia

Barnbespisning förekom inom folkskolan redan 1845 och den började byggas ut i slutet av 1800-talet. Vid mitten av 30-talet nådde bespisningsverksamheten en större skala, i takt med att staten började intressera sig mer för näringsstandarden i landet. Under 50-talet expanderade skolmåltiderna kraftigt i Sverige. Från att omfatta cirka 20 procent av eleverna i mitten av 40-talet till cirka 85 procent mot slutet av 60-talet. På 70-talet skedde en kraftig centralisering i skolköken då kostnaderna för löner steg snabbare än livsmedel. Detta gjorde också att man använde allt mer hel- och halvfabrikat samt engångsmaterial. Under 80-talet började livsmedelskostnaderna stiga snabbare än lönekostnaderna. Följden blev att skolmatens standard och utbud försämrades. I skollagen 1997 (Lag 1997:1212 kapitel 4 paragraf 4 a) blev kommunerna skyldiga att servera avgiftsfri mat till elever på grundskolan, dock ej gymnasieskolan. Men lagen specificerar inte när skolmåltiden ska serveras eller vilken kvalitet den ska hålla.

Den nya skollagen finns nu på plats. I juli 2011 började den nya skollagens krav på näringsriktiga måltider att gälla i Sverige. Varje skola ska nu kunna uppvisa resultat från näringsberäkning eller annan typ av näringsbedömning.

Kostnadsfri skolmat unikt

Skolmat finns i en mängd länder som exempelvis Storbritannien, Italien, Tyskland, Malaysia, Nya Zeeland, Mexiko och USA. Det som är unikt är att vi i Sverige dagligen serverar kostnadsfri skollunch till alla elever i grundskolan. Det finns bara ett land till i världen som gör det - Finland.

I svenska skollagen anges med en enda mening att alla elever i grundskolan ska erbjudas kostnadsfri skollunch. Däremot sägs ingenting om innehåll, näring eller kvalitet. Kanske kommer detta att finnas med i den nya skollagen som är på väg.

Livsmedelsverket presenterade råden "Bra mat i skolan" under 2007. Där anges bland annat vad som ska serveras och hur ofta, så att maten blir varierad och näringsrik. Skolan bör ha en hälsopolitik och inte erbjuda godis eller andra sötsaker. Dessutom finns råd om lämpliga mattider, bra matsalsmiljö och hur man involverar eleverna i skolmatsfrågorna.

Näringsrekommendationer för skolbarn

De första näringsrekommendationerna för skolor kom i andra upplagan av "Svenska näringsrekommendationer" (SNR) från Statens livsmedelsverk 1989. De nuvarande rekommendationerna "Bra mat i förskolan och skolan" kom 2007.

Viktiga kvalitetskriterier för skolmat

- *maten ska räcka till alla*
- *man ska kunna äta i lugn och ro*
- *matsals-miljön ska vara fräsch och trivsamt*
- *det ska finnas bord och stolar för alla elever som äter samtidigt*

Men från ett stort antal skolrestauranger rapporteras följande:

- Nästan hälften av eleverna (47 procent) uppger att det inte alltid finns tillräckligt med mat
- Mer än hälften (57 procent) uppger att det inte finns bord och stolar för alla elever som äter samtidigt
- Mer än hälften (58 procent) måste stressa med maten
- Fyra av tio (40 procent) kan inte prata med varandra vid bordet utan att skrika
- Bara två av tio (21 procent) får äta lunch vid samma tid varje dag
- Bara en tredjedel (36 procent) tycker att matsalen känns fräsch och välstädad

Siffrorna är hämtade från hemsidan www.braskolmat.se (nedlagd 2009), där 4 000 elever betygsatt sina skolmåltider i ett särskilt formulär. Formuläret är framtaget av Skolmatens Vänner i samarbete med Livsmedelsverket och bygger på Livsmedelsverkets råd.

Så stor är skolmaten i Sverige

Varje år serveras det cirka 260 miljoner måltider i de svenska skolrestaurangerna och cirka 200 miljoner i förskolorna. Varje dag serveras över en miljon luncher i skolrestaurangerna i Sveriges i dag 290 kommuner.

Tabell 3: Skolmaten i siffror

Verksamhet	Antal serverade måltider	Kostnad/år och gäst	Kostnad/måltid
Förskolorna	200 miljoner per år		
Skolrestaurangerna	260 miljoner per år	5140 kr år 2009	I genomsnitt 9 kr
Skolrestaurangerna	Över 1 miljon per dag		
All offentlig verksamhet	3 miljoner per dag		

Så mycket kostar skolmaten

Det finns stora skillnader mellan olika kommuner och ibland också mellan olika skolor i samma kommun på hur mycket skolmaten får kosta. Den genomsnittliga kostnaden för råvaror till en skollunch är ca 9 kronor, men variationer finns alltifrån 6 kronor till 14 kronor. År 2009 kostade skolmaten i snitt 5140 kr per elev och år, med kostnader för råvaror, personal och transporter inräknade. År 1996 kostade skolmaten i snitt 3080 kr per elev och år i landet. Den reella kostnadsökningen mellan 1996 och 2009, inflationsjusterad, motsvarar 43 procent. Kostnaden för skolmat per elev och år varierar mellan kommuner och län över landet. Se tabell 3 nedan.

Tabell 4: Kostnader för skolmat per elev.

Län/Kommun	Kostnad 2009	Index	Reell ökning, %, 1996-2009
Hylte (Hallands län)	8540	166	125
Krokom (Jämtlands län)	8460	165	79
Härnösand (Västernorrland)	8450	164	66
Stockholm stad	5980	116	76
Stockholms län	5170	101	22
Riket	5140	100,0	43
Gotland	5640	110	48
Gullspång	5790	111	- 4
Göteborg	5550	108	76
Västra Götalands län	5260	102	38
Malmö	4490	87	43
Tomelilla	3510	68	6
Skåne län	4550	89	23
Gävle (Gävleborgs län)	4570	89	1

Best Practise

Arbetet med kartläggningen har gjort att vi nu fått en tydlig bild av de aktörer som arbetar med barn och mat. Och vi har en möjlighet att sammanföra dessa eldsjälar genom att till exempel skapa en hemsida där alla Nordens aktörer finns presenterade. Denna hemsida skulle också kunna fungera som en informationsbank där en mängd olika metoder för att främja barn och mat presenteras.

Studiet av barn, mat och sinnen kräver att se barn som lika mycket sociala aktörer såsom vuxna, vilket gör dem lika intressanta som andra individer att studera i sin egen rätt barn som egna individer. Halldén (2003) talar om åtskillnaden mellan barnperspektiv och barns perspektiv. Distinktionen är liknande den mellan barnkultur och barns kultur. Det rör sig om att veta vem som utformat kulturen eller perspektivet. Det är då viktigt att ställa frågan om det är barnen eller någon som representerar barnen. Utifrån detta perspektiv vill vi diskutera begreppet "best practise". Frågan är om vi i vårt arbete för att främja barn och mat i Norden ska gå ut på att hitta den så kallade "bästa modellen" för att främja barns preferenser gällande mat. Projektet Mat och barn i Norden ska enligt vår uppfattning finnas till för att lyfta upp en mängd olika verksamheter och projekt som arbetar med barn och mat. Detta borde vara vår huvuduppgift. Vi bör nog vara försiktiga med att finna en modell, en definition eller ett sätt att arbeta med barn och mat. Mångfald, olikheter och nyfikenhet är begrepp vi bör arbeta med och inte glömma bort i jakten på resultat.

Sverige: - 18 projekter

Ideella/Nonprofit projekter

Allebarnsrätten : Måltidskultur, måltidspädagogik

Interesseorganisationer

- *Skolmatens Vänner: Arbejder for det gode måltid + Interessen i madproduktionen/landbruget*
- *Hitta Stilen – Hushållningssällskapens*
- *Hungrig.nu – Hushållningssällskapen: madplaner, opskrifter, indkøbslister til en sundere og nemmere hverdag.*

Offentlige projekter

- *Friska Barn – Karolinska Institutet: Sund mad og motion, for at mindske overvægt blandt børn.*
- *Österåkerprojektet – Karolinska Institutet: Gode madvaner og motion som vejen til højnet selutilfredshed hos børn*
- *SkolmatSverige – Karolinska Institutet: Sikre nærringsrig skolemad*
- *NCFE Nationellt centrum för främjande av god hälsa hos barn och ungdom: Støtte den sundhedsfremmende indsats i skoler – fokus på mad, motion og læring.*
- *Livsmedelsverket – Statsligt projekt: Sikring af fødevarer og kvaliteten af fødevarerproducenternes produkter.*
- *kolmatenuaxsjo.se – Växjö kommun: Et skolemad/madkultur/*

- *madkvalitetsforbedrende forældreprojekt.*
- *Skolmatskaldemin – Västra Götlandsregionen: Fagligt netværk for at fremme skolemaden og gode madvaner i skolen.*
- *Nationellt centrum för måltiden – Hver kommune: Arbejder for øget livskvalitet for måltidsgæster i det offentlige rum.*
- *Fokus matglädje – Hushållningssällskapens Forbund: En uddannelse i sund mad og måltidskultur til personalet der står for skolemaden..*
- *Matstart - Hushållningssällskapen: landsdækkende projekt, der skal inspirere til sundere mad i børnefamilier.*

Private

- *Mjölckfrämjandet: mejerierne informerer om kost, sundhed og mælkenes betydning for den svenske kost.*
- *Batnens egen matskola v. Anna Lind Lewin: Et projekt der skal give svenske familier lyst og interesse for madkultur og gode råvarer.*
- *Skolmatsforum – Mat og media kommunikation: En national videndelingsportal for skolemad.*
- *Arla Minior – Arla Foods: Undervisningsmateriale, gårdbesøg med fokus på hvordan mælken bliver til.*

Aktivitet-/Projektitel: Allebarnsrätten

Organisation: Stiftelsen Måltidsmuseum i Grythyttan

Kontaktperson: Karin Alfresson
Mail: karin@allebarnsratten.se
Tlf: 070-37 37 337

Länk: <http://allebarnsratten.se>

Ekonomi: Ideelt projekt, stöd av Almäna arvsfonden samt bedrivs i den ideella organisationen Måltidsmuseum i Grythyttan

Varighet: 2010-2011 med målsättning att söka ekonomiskt stöd för år 2012.

**berörningspunkt/
målgrupp:** Barn 1-5 år, Förskolekockar och pedagoger

Beskrivning / Syfte:

Allebarnsrätten är en rikstäckande kampanj vars syfte är att stärka måltiden och måltidens roll på och runt förskolor i Sverige. Kampanjen riktar sig i första hand till förskolekockar och pedagoger, men i förlängningen också till föräldrar och beslutsfattare. Allebarnsrätten arbetar med att ta fram verktyg för främjandet av måltiden i form av en webbmötesplats, kokböcker och pedagogiska böcker för målgruppen. Man arbetar också med 11 pilotförskolor som samlas fysiskt ca 2 ggr per år.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Sapere; ett pedagogiskt verktyg för att öva upp barns sensoriska förmåga och språk. Allebarnsrätten arbetar med att försöka utveckla en metod för "matboksprat med barn" i form av ett pilotprojekt som kopplar samman barnböcker med sensoriska tester i samarbete med barnbokhandel.

Aktivitet-/Projekttitle: Skolmatens Vänner

Organisation:	LRF
Kontaktperson:	Annika Unt Widell Mail: annika.unt@skolmatensvanner.se Tlf: 0702-37 99 29
Länk:	http://www.skolmatensvanner.se
Ekonomi:	LRF
Varighet:	Ingen stopptid, startade år 2000
berörningspunkt/ målgrupp:	främja maten i skolor och förskolor.

Beskrivning / Syfte:

Ge barn och elever ett lustbetonat intresse för bra mat och verka för att de får tillgång till god mat i skola och förskola, så att de får bra matvanor och kunskap om mat och hur mat produceras. Skolmatens Vänner arbetar för att främja maten i skolor och förskolor. Verksamheten bedrivs av Lantbrukarnas Riksförbund, LRF - en intresse- och företagareorganisation för de gröna näringarna.

Skolmatens Vänner bevakar skolmatsnyheter, deltar i debatten i landet, gör undersökningar om vad skolmaten kostar i varje kommun och hur kommunerna styr upp skolmatshanteringen, vilket varierar mycket.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projektitel: Friska Barn

Organisation: Karolinska institutet

Kontaktperson: Andrea Friedl
Mail: andrea.friedl@ki.se
Tlf: 08-524 875 39

Länk: <http://www.folkhalsoguiden.se/Projekt>

Ekonomi: Stockholms läns landsting

Varighet: Utvecklingen av metoden Friska barn startade 2008. I dagsläget är projektet i spridningsfas och har inget slutdatum för spridning. Spridningen under våren (metoden blev klar jan 2011) har dock varit mycket begränsad då de varit upptagna med ett annat projekt. Det innebär att spridningen begränsats till information till relevanta målgrupper. Valideringsstudien ska slutrapporteras sep 2011.

**beröringspunkt/
målgrupp:** Förskolepersonal, Förskolebarn

Beskrivning / Syfte:

Metoden Friska barn har utvecklats för att stödja förskolans arbete med att främja bra mat- och rörelsevanor, och därmed även att förebygga övervikt. Friska barn ger stöd för ett målinriktat arbete i enlighet med förskolans läroplan och skollagens nya krav på näringsriktiga måltider.

Ev. Utvärdering:

<http://www.folkhalsoguiden.se/upload/Mat/Rapporter/Friska%20barn%20slutrapport.pdf>

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Syftet med projektet var att vidareutveckla en metod för systematiskt förändringsarbetekring hälsosamma mat- och rörelsevanor med målsättning att på sikt förebygga övervikt bland förskolebarn samt utvärdera metoden. Metoden Friska barn går ut på att all personal ur samtliga personalkategorier träffas åtta gånger och diskuterar med utgångspunkt från ett studiematerial

Aktivitet-/Projekttitel: Österåkerprojektet

Organisation:	Karolinska institutet
Kontaktperson:	Anna-Karin Jälminger Mail: anna-karin.jalminger@ki.se Tlf: 08-524 888 87
Länk:	http://www.folkhalsoguiden.se/Projekt
Ekonomi:	Stockholms läns landsting
Varighet:	2008 – 2012
berörningspunkt/ målgrupp:	barn i åldrarna 6-16

Beskrivning / Syfte:

Målet med projektet är att genom förbättrade matvanor, ökad fysisk aktivitet och tillfredsställelse med den egna kroppen hos barn. Tonvikten i projektet ligger på att ge skolorna verktyg för att själva identifiera, prioritera, planera, implementera, utvärdera och vidmakthålla ett förändringsarbete. projektet bidrar till att medvetandegöra personalen om skolans hälsoarbete och ger dem nya insikter på området och kring sin egen roll.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

<http://www.folkhalsoguiden.se/upload/Mat/%c3%96ster%c3%a5kersprojektet%20-%20en%20deltagarstyrd%20intervention%20f%c3%b6r%20goda%20matvanor%20och%20fysisk%20aktivitet%20i%20skolan.%20Delrapport%201.pdf>

Aktivitet-/Projekttitel: NCFE

Organisation: NCFE finns vid Örebro universitet då alla nationella centra ska ha en koppling till ett universitet.

Kontaktperson: Camilla Bergholm
Mail: camilla.bergholm@oru.se
Tlf: 019-30 11 38

Länk: <http://www.oru.se/NCFE>

Ekonomi: Utbildningsdepartementet via Skolverket.

Varighet: Det finns ingen stopptid för verksamheten.

**berörningspunkt/
målgrupp:** Barn, ungdomar

Beskrivning / Syfte:

NCFE har till uppgift att brett stödja Sveriges skolor i deras hälsofrämjande arbete med ett särskilt uppdrag kring fysisk aktivitet och maten i skolan. NCFE arbetar för att främja en helhetssyn på sambandet mellan fysisk aktivitet, matvanor samt barns och ungdomars lärande och utveckling. NCFE sprider erfarenheter om lärande exempel, forsknings- och utvecklingsprojekt samt verkar för en ökad samverkan mellan universitet/högskolor, kommuner och andra skolhuvudmän och myndigheter, intresseorganisationer och lokala organisationer.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projektitel: Livsmedelsverket

Organisation: Livsmedelsverket

Kontaktperson: Mail:
Tlf: 018-17 55 00

Länk: <http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Kostrad/Barn/>

Ekonomi: Statligt verk

Varighet:

**berörningspunkt/
målgrupp:** Konsumenter, barn och ungdomar

Beskrivning / Syfte:

Livsmedelsverket arbetar i konsumenternas intresse aktivt för säkra livsmedel, redlighet, det vill säga ärlighet, i livsmedelshandlingen och bra matvanor. främjar konsumenternas, särskilt barns och ungdomars, förutsättningar att göra medvetna val av hälsosam och säker mat. Maten som serveras på skolor och äldreboenden ska genomsyras av kvalitet och matglädje, den ska vara näringsriktig och god. Regeringens vision om Matlandet Sverige är att inom den offentliga sektorn sprida kunskap om god och nyttig mat, hur man gör den eller hur man upphandlar den. Livsmedelsverket har gett ut råden "Bra mat i skolan" och Bra mat i förskolan". samt tagit fram "Sätt betyg på skolmaten" ett verktyg för att testa skolmaten. Regeringen har också beslutat att skriva in i skollagen att maten i skolan ska vara näringsriktig.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: Mjolkfrämjandet

Organisation: Mjolkfrämjandet

Kontaktperson: Kerstin Wikmar
Mail: Kerstin.Wikmar@svenskmjolk.se
Tlf: 08-790 58 44

Länk: http://www.mjolkframjandet.se/skola_och_forskola

Ekonomi: Arla, Falkköpings mejeri, Gefleortens mejeriförening, Gäsene mejeriförening, Milko, Norrmejerier, Slåne mejerier, Freja husdjur, Hansa husdjur, Rådgivarna, Svenska husdjur, Skånesemin, Växa.

Varighet:

**beröringspunkt/
målgrupp:** Skolpersonal, Skolelever

Beskrivning / Syfte:

Mjolkfrämjandets uppgift är att sakligt och välunderbyggt informera om kost, hälsa och om mjölkens och mjölkprodukternas roll i den svenska kosten. Mjolkfrämjandet vill medverka till att skapa en helhetssyn på mat och hälsa. Skolan har stor betydelse när det gäller att skapa och etablera bra matvanor. Att erbjuda frukost är en värdefull hälsoinvestering både på kort sikt och i ett längre perspektiv. Mjolkfrämjandet undersöker regelbundet attityder, tillgänglighet och konsumtion av mjölk i förskola och skola. Mjolkfrämjandet ger ut en tidning som heter Mjölkspegeln som bl a riktar sig till personal i skola o förskola. Dessutom ordnar de regelbundet seminarier som riktar sig till denna målgrupp. Mjolkfrämjandet har även ett nätverk med fristående kostinformatörer som genomför informationsuppdrag inom skola och förskola. Dessutom kommer inom kort ett stipendium att utlysas för barn- och ungdomshälsa. Detta stipendium kommer att delas ut på ett seminarium som vi genomför på Skolmjölkens dag den 28 september 2011.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: SkolmatSverige

Organisation:	Karolinska institutet
Kontaktperson:	Anna-Karin Jälminger Mail: anna-karin.jalminger@ki.se Tlf: 08-524 888 87
Länk:	http://www.skolmatsverige.se
Ekonomi:	Sveriges kommuner och landsting, Jordbruksverket, Statens folkhälsoinstitut, På uppdrag av Stockholms läns landsting, Karolinska institutet
Varighet:	Startid 2010, stopptid saknas.
berörningspunkt/ målgrupp:	Skolelever

Beskrivning / Syfte:

SkolmatSverige har bildats i syfte att ge skolor och kommuner ett verktyg för att utvärdera och utveckla kvaliteten på skolmåltiderna i samband med de nya kraven på näringsriktighet i skollagen. SkolmatSverige hjälper skolor och kommuner att utvärdera och utveckla kvaliteten på skolmåltiderna. Den information som verktyget samlar in kommer även att användas av SkolmatSverige för att kartlägga svenska skolmåltider idag och utvecklingen framöver.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitle: Hitta Stilen

- Organisation:** Hushållningssällskapens förbund är formell projektägare, men projektet initierades tillsammans med LivsmedelsSverige/SLU och Riksförbundet Hem och Skola.
- Kontaktperson:** Karolin Bergman
Mail: karolin.bergman@slu.se
Tlf: 018-672457
- Länk:** <http://www.hittastilen.nu>
- Ekonomi:** Almänna Arvsfonden
- Varighet:** Hemsidan hålles fortfarande aktuell, nyhetsbrev skickas ut några gånger per år och framtaget material säljes, men i övrigt pågår inga projektaktiviteter i dagsläget (projektet avslutades formellt i juli 2010).
- berörningspunkt/
målgrupp:** Ungdomar
- Beskrivning / Syfte:** hemsida för unga som vill utveckla sin livsstil och hälsa. Du får testa dina vanor, ställa frågor och få svar, råd och tips med mera. Här hittar du också fakta om livsstil, hälsa, sömn, rörelse och mat.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: Barnens egen matskola

Organisation:	Anna Lind Lewin (Privatperson)
Kontaktperson:	Anna Lind Lewin Mail: anna@lindlewin.se Tlf: 070-656 31 31
Länk:	http://www.barnensegenmatskola.se
Ekonomi:	Arvsfonden, Rica Hotels Adlibris Kids, Bokförlaget Semic, Operakällaren Cajsa Warg, Segers
Varighet:	2004 -
berörningspunkt/ målgrupp:	Barn

Beskrivning / Syfte:

Barnens Egen Matskola startades som ett initiativ för att väcka matlust och intresse för svenska råvaror. Projektet vill verka som en positiv motkraft till alla larm om farlig mat och övervikt. Med en kul och enkel tävling uppmuntras barn och familjer att laga mer mat, upptäcka nya råvaror och nya smaker. Barnens Egen Matskola arbetar genom olika tidsbegränsade projekt med olika finansiärer. Arvsfonden har t ex finansierat framtagning av en kokbok som distribuerats till alla femteklassare i Sverige.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: Skolmatenvaxjo.se

Organisation: Vederslövs skola i Växjö kommun

Kontaktperson: Anders Rapp
Mail: kontakt.anders@skolmatenvaxjo.se
Tlf:

Länk: <http://www.skolmatenvaxjo.se>

Ekonomi: Växjö kommun

Varighet:

**berörningspunkt/
målgrupp:** Skolelever

Beskrivning / Syfte:

I samverkan med skolrådet på Vederslövs skola i Växjö kommun har en grupp föräldrar, Matgruppen, bildats och engagerat sig i skolmatssituationen. Syftet med Matgruppen har varit att undersöka och driva frågor som rör skolmaten ur ett bredare perspektiv och kvalitetsförbättring har varit huvudmålet. Matgruppen består av under-tecknade tre föräldrar som under en längre tid arbetat med att undersöka fakta kring skolmaten i Växjö kommun. Matgruppen har även haft ett intresse av att undersöka huruvida skolmaten ses ur ett miljö-klimat- och hälsoperspektiv. För att penetrera problemen har tid ägnats åt studiebesök i olika skolmatsalar i såväl Växjö som i Tingsryds kommuner. Matgruppen också haft möten, diskussioner och korrespondens med skolkökspersonal, tillagningspersonal, föräldragrupper, barngrupper, kommunala tjänstemän och politiker samt Livsmedelsverket. Under arbetets gång har Gruppen kunnat identifiera ett antal problem och problemkällor.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projektitel: Skolmatsforum

Organisation: Mat och media kommunikation

Kontaktperson: Annika Unt Widell
Mail: annika@matomdeia.se
Tlf: 0702-37 99 29

Länk: <http://www.skolmatsforum.se>

Ekonomi: Skolmatsforum initierades av Annika Unt Widell genom företaget AWI Mat&Media AB. Under uppstartsåret fanns delfinansiering av Jordbruksverket, sedan 2011 drivs Skolmatsforum ideellt av AWI Mat och media AB.

Varighet: Ingen stopptid

**beröringspunkt/
målgrupp:** Skolelever samt skolmatspersonal

Beskrivning / Syfte:

Syftet är att skapa en kanal för spridning av erfarenheter, goda idéer och recept inom skolmåltider över hela landet – ett slags hjälp till självhjälp, tillgängligt dygnet runt. I grunden är Skolmatsforum ett webbaserat diskussionsforum där man anonymt diskuterar och byter erfarenheter med kollegor.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: Skolmatsakademin

Organisation: Västra Götalandsregionen (jur. Västra Götalands läns landsting)

Kontaktperson: Josefina Bodin
Mail: josefina.bodin@vgregion.se
Tlf: 070-248 0118

Länk: <http://epi.vgregion.se/sv/Skolmatsakademin>

Ekonomi: Skolmatsakademin finansieras av folkhälsokommittén och miljönämnden i Västra Götalandsregionen tillsammans med medverkande kommuner och stadsdelar i Västra Götaland.

Varighet: Projektet startade 2007 och är igång till och med 2012.

**beröringspunkt/
målgrupp:** skolpersonal

Beskrivning / Syfte:

Skolmatsakademin är ett kunskapsnätverk som har startats för att främja skolmåltiden och goda matvanor i skolan. I nätverket ingår 33 kommuner och stadsdelar i Västra Götaland. Vi vill förmedla en positiv attityd till skol-lunchen och öka kunskapen om hur valet av livsmedel påverkar vår hälsa och miljö.

Ev. Utvärdering:

Främsta metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: Nationellt centrum för måltiden

Organisation: Vara kommun

Kontaktperson: Birgitta Vallin
Mail: birgitta.vallin@vara.se
Tlf: 0512- 317 92

Länk: <http://www.måltiden.se>

Ekonomi: Vara kommun, Skaraborgs Komunalförbund, Västra Götalandsregionen, Sparbankss tiftelsen.

Varighet:

**berörningspunkt/
målgrupp:** Måltidsgäster i det offentliga köket, skolelever.

Beskrivning / Syfte:

Nationellt Centrum för Måltiden ska genom forskning, utvecklingsarbete och utbildningsinsatser bidra till ökad livskvalitet för måltidsgäster i det offentliga köket. Detta projekt ska ta fram underlag och strategi för att utveckla ett unikt utbildningscentrum som kan erbjuda grundutbildning, fortbildning och verksamhetsutveckling. Utbildningar för personal inom storkök, och personalkedjan mellan storköket och måltidskonsumenten. Det unika ligger i att betrakta måltiden som en helhet, från tillagning till servering inom äldreomsorgen, skolan eller personalrestaurangen i privata näringslivet.

Ev. Utvärdering:

Bästa metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: Fokus matglädje

Organisation: Hushållningssällskapens Förbund

Kontaktperson: Margareta Frost-Johansson
Mail: margareta.frost@hush.se
Tlf: 0521-72 55 60

Länk: <http://www.fokusmatgladje.nu>

Ekonomi: Jordbruksverket samt medverkande kommuner.

Varighet: Fokus Matglädje påbörjades april 2010 och håller på till dec 2011. Medel söks för ett år i taget och förhoppningar är att projektet fortsätter både 2012 och 2013.

**berörningspunkt/
målgrupp:** Offentliga måltiden, Förskola.

Beskrivning / Syfte:

är ett nationellt samarbete med landets alla kommuner. Projektet går ut på att lyfta måltiden i konkreta utbildningar där matgästen ska stå i ljuset. En basutbildning heter Bra mat i förskola/skola/äldre och utbildning ger personalen en bas att gemensamt arbeta utifrån.

Ev. Utvärdering:

Bästa metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: Arla minior

Organisation:	Arla Foods
Kontaktperson:	Ann Freudenthal Mail: ann.freudenthal@arlafoods.com Tlf: 020-99 66 99
Länk:	http://minior.arla.se
Ekonomi:	Arla Foods
Varighet:	1993 Startade projektet. Ingen stopptid är satt.
beröringspunkt/ målgrupp:	Skolbarn

Beskrivning / Syfte:

Läromedlet Arla Minior har många infallsvinklar och passar i olika sammanhang. Materialet anknyter till olika områden som vanligtvis ingår i arbetsplanerna. En av Arla Minors verksamheter omfattar till exempel ett bondgårdsbesök. Syftet är att ge barn kunskap om hur mjölk "blir till" och var maten vi äter kommer från. Att de ska förstå sambandet mellan människa, djur och natur och att kroppen behöver olika sorters mat för att må bra. Läromedlet Arla Minior har många infallsvinklar och passar i olika sammanhang. Materialet anknyter till olika områden som vanligtvis ingår i arbetsplanerna.

Ev. Utvärdering:

Bästa metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: Hungrig.nu

Organisation: Hushållningssällskapen

Kontaktperson: Margareta frost
Mail: margareta.frost@hush.se
Tlf: 0521-72 55 60

Länk: www.hungrig.nu

Ekonomi: Projektet finansieras framför allt via Hushållningssällskapens Förbund men för finansiering står även Svensk köttinformation, Svensk Potatis, Svenska ägg, Svensk fågel, Mjölksfrämjandet samt Svensk Fisk

Varighet: Drivs sedan år 2009. Ingen stopptid.

**beröringspunkt/
målgrupp:** Föräldrar och barn

Beskrivning / Syfte:

Hungrig.nu kan ses som en centralstation dit man kan gå för att få veta vilket tåg man ska hoppa på då man behöver kunskap och råd inom allt som rör mat och matlagning för familjen. En viktig del av hungrig.nu är genomtänkta recept där rätterna bygger på varandra. Recepten, med praktisk inköpslista, börjar med söndagen och sträcker sig över hela veckan. Praktiskt och enkelt när vardagen känns övermäktig och tiden allt för kort. Projektet eller verksamheten som den nu bedrivs kommer att pågå så länge det finns efterfrågan på utbildningar/material och så länge våra medfinansierare är intresserade. Ett nyhetsbrev har just lanserats och som har ca 850 st prenumeranter och en applikation är under planering.

Ev. Utvärdering:

Bästa metoder / inkluderas eftersom:

Aktivitet-/Projekttitel: Matstart

Organisation:	Hushållningssällskapen
Kontaktperson:	Margareta frost Mail: margareta.frost@hush.se Tlf: 0521-72 55 60
Länk:	www.matstart.nu
Ekonomi:	Jordbruksdepartementet och med regional finansiering via landstingen och regionerna i Sverige.
Varighet:	Starttid år 2000, stopptid saknas
berörningspunkt/ målgrupp:	Småbarnsföräldrar

Beskrivning / Syfte: Matstart är ett rikstäckande projekt med målet att inspirera och utbilda småbarnsföräldrar att laga enkel, god och nyttig mat till sina barn. Detta har gjorts sedan starten år 2000. Sammanlagt har 10 882 deltagare nåtts vid utbildningstillfällena. Det motsvarar ca 10 % av de barn som föds under ett år. Projektet har på nationell nivå levt vidare av egen kraft genom att materialet uppdateras kontinuerligt och säljs framför allt till olika BVC i Sverige. Jag bifogar slutrapport/utvärderingsrapport för de 3 första åren. Projektet el verksamheten som den nu bedrivs i reguljär form kommer att pågå så länge det finns efterfrågan på utbildningar/material.

Ev. Utvärdering:

Bästa metoder / inkluderas eftersom:

The Finnish Mapping

Selection process of Projects

Projects related to children or youth, food and health in Finland

Prepared by: Jenni Vaarno

Turku Institute of Child and Youth Research

University of Turku

Finland

In collaboration with Arja Lyytikäinen and Barn mat och hälsa - project

Summary of the projects

24 projects are presented in this report. Unfortunately there were ongoing projects, that may have been of interest, that were unable to provide information to us and thus have not been included. Information from the projects is organized according to the implementing agency; projects lead by organizations, by entities in the private sector, the public sector and universities or research institutes. Most of the projects described are implemented by organizations and only two by private sector entities.

The target groups of the projects are school aged children (7 to 16 years old) in 14 projects, families with children or parents expecting a child in 6 projects, youth in vocational colleges in one project, youth without a study place in one project and preschool children in two projects. In addition to this, one project characterized their target group as including all age groups, but the activities described included mainly youth as a target group.

The approaches adopted in the various projects differed quite a lot while having the same overall goal: to improve dietary patterns. Different approaches included; promoting fruit and vegetable consumption, improve overall diet quality and increase dietary diversity, raise awareness or increase knowledge about food or food culture, reduce food waste, increase shared family meals and make children taste different foods and make them more aware of what they eat and why. Focus was mainly on foods which are considered healthy. Two of the projects were research projects, the goal of two projects was to create operation models or guidance methods to bring about positive lifestyle changes. The object of one project was to establish a treatment intervention for overweight or obese children.

Many of the projects had not done or will not do project evaluation during the project. Without evaluation it is not known, whether the goals were met and whether the project had any effect.

Collaboration between different entities is very limited or totally lacking. Collaboration mainly occurs across sponsoring agencies, such as ministries, foundations and associations. Also different sectors; food, health and school/education did not have collaboration between them. Most of the projects are implemented by Finnish entities in Finland, either in one region or nationwide. Few projects were international projects, coordinated by entities in other European countries and implemented in Finland.

As a conclusion it can be said that there are many activities ongoing in Finland related to children or youth, food and health. Approaches taken in the projects include many novel and innovative approaches, such as using theatre to disseminate information, combining ecological and economical thinking into nutrition and supporting good table manners. Activities were mainly focused on what kind of food is eaten and not so much on how food tastes. Projects could also focus more on good taste and enjoyment, after all taste is the main determinant for food choice, especially among children. Although food preferences and habits are evolving all the time, base for food habits develop quite early in childhood. Only two projects target group was preschool children.

Project evaluation should be increased. Increasing evaluation and wide dissemination of both best and worst practices would help other actors in the field learn from the experiences of others and to make the most of limited resources. With an increased collaboration all the entities could bring along their own expertise and experiences and thus gain better results for a wider group of people.

Selection process

Information of the projects was gathered with a snowball method; obtaining information through previous acquaintances. Information on the projects related to children, food and health was searched from financing decisions of financing institutions, such as Finland's Ministry of Social Affairs and Health, the Ministry of Education and Culture, The Ministry of Agriculture and Forestry, The Academy of Finland and the Finnish Funding Agency for Technology and Innovation (TEKES). Websites of large organizations, Universities and the like were also examined. These included for example: The Mannerheim League for Child Welfare, The Martha Organization, Rural Women's Advisory Organization, Universities of Applied Sciences, Universities and The National Institute for Health and Welfare (THL). Also separate searches were performed with Google (in Finnish) using key words: project, nutrition, food, children, youth, obesity, overweight, dietary habits, health, physical exercise, food and nutrition education and sustainable development. The process led to the selection of the 24 projects, which are presented in this report.

Projects by implementing agency:

Organizations

- *Finnish Children's Parliament: Lasten ääni lautasella - Kouluruokakampanja (Children's voice in a plate - School food campaign)*
- *The Finnish Heart Association: Neuvokas perhe (a Resourceful Family)*
- *Food culture center Ruukku: Tiedosta taidoksi (From knowledge to skills)*
- *Folkhälsan Research Center: Pro Greens – an European Fruit and Vegetable Project*
- *Heureka, the Finnish Science Centre: Bon Appetite*
- *The Mannerheim League for Child Welfare: Parental internet forum*
- *The Martha Organization: Kotirumba rullaamaan (Operation vardag) & Lasten ravitsemus raiteilleen (Child nutrition back on track)*
- *Oulu Deaconess Institute (ODL): RALLI - Ravitsemus, lapset ja liikunta (Nutrition, children and physical activity)*
- *Rural Women's Advisory Organisation: Älä ruoki hukkaa - nuorten perheiden ruokahäviökin vähentäminen (Don't feed waste - reduction of food waste in young families) & Kaveriksi kasviksia (Veggies as friends - familiarizing children with vegetables)*

Private sector

- *Fransmanni restaurants: Ruokalistalla hyvät tavat (Good manners on the menu)*
- *Tanssiva kokki (Dancing chef) - Liisa Ruuskanen: Makuasiaa (Thing on taste)*

Public sector

- *City of Helsinki: Lasten liikunta ja painonhallintaryhmät (Children's sports and weight control groups)*
- *The Central Finland Health Care District: Children's food education in kindergartens Saperes – project (Discovering the world of food through senses)*
- *Kuusamo, Haukipudas, Posio, Pudasjärvi, Taivalkoski and Utajärvi communities: Hyrrä - project*
- *National Institute for Health and Welfare (THL): Nuorten kotoutumisen indikaattorit (Indicators of youth integration)*
- *Satakunta Hospital District: HYPER - Hyvä ruoka perheen voimavarana - (Good food as a family resource)*
- *Seinäjoki town, Seinäjoki Region Business Service Center: Food province going global - Generating collaboration in the food chain and welfare sectors*

Universities and Research Institutes:

- *Laurea University of Applied Sciences: NOPS -project*
- *UKK-institute: Terve Koululainen (Healthy school kids)*
- *University of Eastern Finland: The Physical activity and Nutrition in Children (PANIC) study*
- *Snowpolis including research partners: Physical activity - civic activity*
- *Laurea University of Applied Sciences: Good life for children and adolescents*

Organizations:

Aktivitet-/Projektittel: Lasten ääni lautasella - kouluruokakampanja (Children's voice in a plate - School food campaign)

Organisation:	Finnish Children's Parliament
Kontaktperson:	Rauna Nerelli Mail: kouluruokakampanja@lastenparlamentti.fi Tlf: +358 45 235 1000
Link:	http://www.kouluruokakampanja.fi , http://www.facebook.com/kouluruokakampanja
Økonomi:	Budget ? Financier: The promotion programme for Finnish food culture
Varighed:	26.10.2010-31.12.2011
Berøringsflade/ målgruppe:	Comprehensive school students (7 - 16 years old)

Beskrivelse/Formål:

Children's voice in a plate - School food campaign is a campaign of enthroning taking pupils opinions into account about food served in schools. Campaign empowers pupils to influence school food and provides schools tools to find out primary and secondary school pupils views about school food with complete questionnaire. Questionnaire can be downloaded from the website: http://www.lastenparlamentti.fi/slp/kouluruokakampanja/kyselytyovaline/kyselypohja/files/skolmatsenkat.doc/attachment_download/attachedFile (in Swedish)
Campaign has emerged by initiative taken by Finnish Children's Parliament and is implemented in collaboration with The promotion programme for Finnish food culture, Finnish Association of Home Economics Teachers and Centre for School Clubs.

Evt. evaluering:

Finnish Children's Parliament does not collect information from school food questionnaires and it has not been evaluated how many communities or schools have used the tool. However it is known that many schools have used the questionnaire already and taken actions accordingly.

Best practice/medtaget fordi:

Using children's experiences and opinions to improve food served in schools: "we are the ones who eat the food".

Aktivitet-/Projektitel: Neuvokas perhe (a Resourceful Family)

Organisation:	The Finnish Heart Association
Kontaktperson:	Terhi Koivum. Mail: terhi.koivumaki@sydanliitto.fi . Tlf: -
Link:	http://www.sydanliitto.fi/neuvokas-perhe-ohjausmenetelma
Økonomi:	Financiers - Ministry of Social Affairs and Health, Finland's Slot Machine Association and OK Study Centre
Varighed:	2008-2012
Berøringsflade/målgruppe:	families expecting a child and families with children

Beskrivelse/Formål:

The Finnish Heart Association has developed a teaching method called "Neuvokas Perhe"; (a Resourceful Family) to assess and improve physical exercise and nutritional habits among families expecting a child and families with young children. Neuvokas perhe method is a family and resource oriented method for way of life guidance. Active participants of the method include public health nurses, families with children or school child and her/his parents. Sport and nutrition guidance given with Neuvokas perhe method notices family's individual needs, supports application of knowledge to hands-on action and taking responsibility for the own and family members health. The project has developed a Neuvokas perhe card, which has questions about family's physical activity and nutrition habits. Knowledge and picture folders targeted to professionals supports the use of the card. Trainings are organised for the professionals to use the method and update the knowledge on physical activity and nutrition related issues. Method supports Finnish Governments regulation on child health clinic activities, school and student health care and preventive dental care for children and youth (380/2009). Information folder helps public health nurses to update their knowledge on nutrition and physical activity and picture folder gives practical hints for changing habits. Folder can be utilized by other professionals working with families, such as physiotherapists and dental hygienists. Card is given to the families to be used in the clinics and maintained at home. Families bring the filled card to reception. Public health nurse targets the guidance for the subject families have highlighted. Method is used in maternity and child health clinics and school health care as a part of the normal visit or physical examinations. Public health nurse agrees with the family when card is used in the reception. Finnish Heart Association started Neuvokas perhe -trainings in year 2008 and until end of the year 2010, trainings reached one third of the public health nurses working in maternity or child health clinics. Trainings continue still. Material for primary schools has been completed during 2010 and school nurses start to attend also to trainings. Suitability of the method to basic studies of public health nurses are tested in 12 Universities of Applied Science and the proposal for action of building the method into basic studies will be completed by the end of this year. Also possibilities of the Universities of Applied Sciences to take care of the trainings for the Neuvokas perhe method are negotiated. Neuvokas perhe method has been planned in collaboration with STRIP project from University of Turku, Ministry of Social Affairs and Health, National Institute for Health and Welfare, Research and Development Institute Health Clinics, Finnish Association of Public Health Nurses and Finnish Association of Osteoporosis. Practical ideas have been received from public health and school nurses.

Evt. evaluering:

Public health nurses, other professionals and families point of view and experiences has been utilized throughout the development process. Public health nurses and professionals have contributed to the emergence and development of this method.

Best practice/medtaget fordi:

Neuvokas perhe -guidance method is a tool for physical activity and nutrition guidance for maternity and child health clinics and primary school health care. Tools include Neuvokas perhe card and information and picture folder. This method helps to make the guidance more effective and systematic and to make easier to discuss about health related habits. Method activates families to evaluate their health related habits and to set goals to make lifestyle changes. Method is family and resource oriented.

Aktivitet-/Projektitel: RALLI - ravitsemus, lapset ja liikunta (Nutrition, children and physical activity)

Organisation:	Oulu Deaconess Institute (ODL), Oulu, Finland
Kontaktperson:	Marja Vanhala Mail: marja.vanhala@odl.fi Tlf: -
Link:	http://www.odl.fi
Økonomi:	Budget ? Financiers Ministry of Education and Culture and private foundations
Varighed:	2006-2011
Berøringsflade/ målgruppe:	7 - 12 year old children

Beskrivelse/Formål:

RALLI is a joint research project of Oulu Deaconess Institute, Oulu University Hospital and Virpiniemi Sport Institute, whose goal is to study the effect of nutrition and physical activity power steering to 7-12 year old children's growth. Project pursues to create a operations model to the City of Oulu to support and guided to change their lifestyle in a way that their relative weight gain ceases. Public health nurses are guided and educated to identify, treat and redirect obese children to treatment. There are two postgraduate students working on their PhD on the project.

The project is implemented in collaboration with the City of Oulu Sports and Recreation Office, Social and Health Care and Social Services and University of Oulu, department of Health Sciences.

Evt. evaluering:

No evaluation has not been done in the project yet. Project results will be reported to the financiers.

Best practice/medtaget fordi:

Best practices are still unknown, since project is still unfinished.

Aktivitet-/Projektitel: Tiedosta taidoksi (From knowledge to skills)

Organisation: Food culture center Ruukku

Kontaktperson: Hanne Penttinen Mail:
hanne.penttinen@helsinki.fi
Tlf: +358 44 531 7738 Link: -

Økonomi: Budget 80 000 €
Person in charge: Ulla Rauramo, Executive manager
Financiers: Ministry of Social Affairs and Health, Health promotion grant

Varighed: year 2011

**Berøringsflade/
målgruppe:** Primary school students

Beskrivelse/Formål:

From knowledge to skills is a pilot health promotion project targeted to primary school pupils, where food education is based on food culture and novel methods and approaches are used. Knowhow on food culture is boosted using multiple different angles. The goal is to improve children's knowledge on food and food culture in a way that children will learn how to make healthy food choices.

There are three elements of intervention: culinary school lessons, food courses between generations and art lessons related to food culture. Children's own doing and experiencing has the leading role in every element. Personal contact to food and nutrition related issues yields more permanent engram than traditional information sharing methods used in health communication.

Feedback is collected on all three elements during and at the end of the project. Food cultural teaching material will be created based on the best practices, which can be used easily in primary school food education.

Partners in cooperation are: University of Helsinki, Mäntymäki school in Kauniainen and the Central Finland Health Care District.

Evt. evaluering:

Methodical assessment will be performed at the beginning and in the end for pupils and teacher who have participated to the project. During and after implementation period participants are interviewed, activities observed and feedback collected.

Best practice/medtaget fordi:

Aktivitet-/Projektitel: Pro Greens – an European fruit and vegetable project

Organisation:	Folkhälsan Research Center
Kontaktperson:	Eva Roos Mail: eva.roos@folkhalsan.fi Tlf:
Link:	http://www.folkhalsan.org/en/startside/About-Folkhalsan/Research-/Research-Program-for-Public-Health/Research-in-health-behaviors/Pro-Greens/ http://www.progreens.org/index.html
Økonomi:	Financier DG SANCO
Varighed:	2008 - 2011
Berøringsflade/ målgruppe:	School children

Beskrivelse/Formål:

Pro Greens is a European project to examine and promote fruit and vegetable consumption among school children.

This ongoing project is conducted in 11 European countries and is funded by DG SANCO (Health and Consumer Protection Directorate General of the European Commission). Twelve partners from eleven countries collaborate in this project, which runs from August 2008 through July 2011. The PRO GREENS project is a follow up of the Pro Children project, which was funded by the EU's 5th framework programme on research and supported by the World Health Organization.

Folkhälsan Research Center conducts the Pro Greens project in Finland. The aims of the project are to assess the current intake of fruits and vegetables and to develop effective strategies to promote the consumption of fruit and vegetables in school children. In Finland the project includes a baseline study in spring 2009 and a follow-up in spring 2010. Intervention is conducted in intervention schools during school year 2009-2010. The study is conducted in Swedish-speaking primary schools outside the capital region with a sample of approximately 1000 11-year-old school children.

Project is coordinated by Karolinska Institut, Huddinge, Sweden. Other participants include: University of Iceland, University of Oslo, Norway, Justus-Liebig-University of Giessen, Germany, University of Crete, Greece, National institute of public health, Slovenia, Porto University, Portugal, National Center of Public Health Protection Bulgaria, VU university medical center, the Netherlands, ICA AB, Sweden, FRESHFEL, Belgium and Samfundet Folkhälsan, Finland

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

Aktivitet-/Projektitel: Bon appetite

Organisation: Heureka, the Finnish Science Centre

Kontaktperson: Mikko Myllykoski
Mail: mikko.myllykoski@heureka.fi
Tlf: +358 40 9015244

Link: <http://bonappetit.heureka.fi/en/>

Økonomi: Production 1 750 000 euros – financed by the four production partners (see description).
Local display (events, communication and marketing) supported by partners of the four museums (see description), The executive producer is La Cité des science et de l'industrie.

Varighed: 9.2.–18.9.2011

**Berøringsflade/
målgruppe:** 9–14-year olds

Beskrivelse/Formål:

Bon appétit is an interactive exhibition about food and eating especially for 9–14 year olds, their parents, families and educators.

The exhibition is divided into five sections, 'Feel-good food', 'Why do you eat?', 'Food survey', 'No accounting for taste' and 'Responsible eating'. The exhibition is a co-production of four European science centres and museums: Heureka (Vantaa, Finland), La Cité des Sciences et de l'industrie (Paris, France), Technopolis (Mechelen, Belgium) and Museo nazionale della Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci (Milan, Italy). Heureka's main partners for the exhibition are Promotion programme of Finnish food culture and Finfood – Finnish Food Information.

The main idea of the project is to present food in the triangle of health, pleasure and conviviality and increase the awareness of the pre-teen audience about what they eat, why they eat and make it desirable through their own experience. The exhibition will be seen about 200 000 people at Heureka, half of the audience being children and students.

The DVD "How to feed the world" is an extract from the exhibition as it will be distributed to all Finnish schools with the support of the Ministry for Foreign Affairs.

After the tour in the four science museums, the exhibition will be available for further tour.

Evt. evaluering:

All the museums evaluate the exhibition themselves. At Heureka three visitor surveys will be carried out during the display of the exhibition. The evaluation report of the whole exhibition will be done by Heureka at the end of the show.

Best practice/medtaget fordi:

International co-operation on a global theme; interactive and participatory approach; the use of scientific consultancy and evaluation methods in the development.

Aktivitet-/Projektitel: Parental internet forum

Organisation:	The Mannerheim League for Child Welfare
Kontaktperson:	Arja Puska Mail: Arja.Puska@mll.fi Tlf: +358 75 3245609
Link:	http://www.mll.fi/perheille/verkkofoorumi/
Økonomi:	Budget 100 000 € Financier Finland's Slot Machine Association (RAY)
Varighed:	3 years, 2011-2013
Berøringsflade/ målgruppe:	Parents of young children

Beskrivelse/Formål:

With this project The Mannerheim League for Child Welfare develops with the support of Finland's Slot Machine Association (RAY) health promotion through web. In early 2011 internet forum with the theme health will be organised health for parents of young children. The goal of this forum are:

- Provide forum for parents, where they can get peer support to parenting and health promoting lifestyle choices guided by professionals.
- Based on the information and learning received from the web environment strengthen parent's willingness to influence their own family's lifestyle.
- Develop and test web environment to supplement healthy life habits promotion activities performed in child health clinics.

Forum is based on Moodle web application, in which it is possible to share thoughts and ideas with parents at the same situation of life, ask professionals about child and family health related issues and to familiarise oneself with articles dealing with health and wellbeing. The project is implemented in collaboration with The Federation of Mother and Child Homes and Shelters and parents are directed to the internet forum through The Federation of Mother and Child Homes and Shelters. This project is part of three year project developing health promoting activities through the internet.

Evt. evaluering:

Process evaluation will take place during the project. Participants will fill questionnaires at the beginning and end of the project.

Best practice/medtaget fordi:

Project is based on previously done web school disquisitions and Impact project (Improving Parenting Competences), of which The Mannerheim League for Child Welfare executed in year 2008 a "Gain strength as a parent"- web school.

Aktivitet-/Projektitel: Kotirumba rullaamaan (Operation vardag)

Organisation:	The Martha Organization
Kontaktperson:	Milla Härkönen Mail: milla.harkonen@martat.fi Tlf: +358 10 838 5525
Link:	www.martat.fi , www.martat.fi/jarjesto/hankkeet/kotirumba-rullaamaan/
Økonomi:	Total budget 855 311,84 € Financier - Common Responsibility Campaign Person in charge - Milla Härkönen
Varighed:	2010 - 2012 (pilot phase 2010)
Berøringsflade/ målgruppe:	Indigent families with children

Beskrivelse/Formål:

Kotirumba rullaamaan is project of home economics counselling, in which indigent families are supported by means of home economics counselling. Goals of the project are increase families home economics skills and enhancement of running everyday life, which increases family resources. Families with children are supported by providing meaningful activities and experiences of success. Families are supported to have more shared meals.

The Martha Organization is responsible for coordinating the project nationwide. Practical counselling and regional networking are responsibilities of 16 Martha districts. Finlands svenska Marthaförbund acts as a partner of collaboration coordinating project implementation in swedish speaking areas. In these areas projects is called Operation vardag. Other important partners in collaboration are parish's welfare work, whose through families who need help and support are reached. Collaboration can be done also with social work of communities and child welfare clinics.

Project activities include cooking courses and home visits. During cooking courses tasty and cheap home made food is cooked and course gather four times totally. Home visits are done approximately four times for one family focusing each on different topic, such as cooking, laundry or cleaning. Activities are pursued to tailored to the families needs, especially during the home visits. Counselling is free for the families and based on voluntary action.

Evt. evaluering:

Written and oral feedback from the customers, written feedback from partners in cooperation, biannual written feedback from home economics counsellors and steering group evaluating project implementation.

Best practice/medtaget fordi:

Cooking courses are base for The Martha Organization's home economics counselling. Counsellors are experienced organizing courses for children, youth and adults. During previous project Arki sujuvaksi (Running everyday) mental health and drug and alcohol abusers and immigrants have been guided over ten years. In this project home visits are used as a form of counselling. Counselling has not been done previously that way in such a large scale. The goal is to glean experiences and based on the information produce a model package for implementation of home visits, which can be marketed.

Aktivitet-/Projektitel: Lasten ravitsemus raiteilleen (Child nutrition back on track)

Organisation:	The Martha Organization
Kontaktperson:	Milla Härkönen Mail: milla.harkonen@martat.fi Tlf: +358 10 838 5525
Link:	www.martat.fi , http://www.martat.fi/jarjesto/hankkeet/#token-127602
Økonomi:	Financier Eduard Polonin säätiö
Varighed:	2008 - 2011
Berøringsflade/ målgruppe:	families with children

Beskrivelse/Formål:

Lasten ravitsemus raiteilleen project focuses on children's wellbeing and healthy eating habits by parents acting as role models. The goal is to support and strengthen parenting and responsibility of parents in a positive way. Project delivers hands on information to parents about children's healthy diet. In addition primary school children are guided and encouraged to cook healthy and easy snacks at home. Project emphasises dining table as a meeting place.

Project was started 2008 by producing the material and piloting. In 2009 to 2010 Martha district associations held lectures for parents of babies, preschool children and primary school children all over Finland. Also snack courses were organised for primary school children and their parents. The project will end by the end of the year 2011.

The project is implemented in collaboration with Finnish Parents' Association. Martha district associations are collaborating regionally with schools, day care centers, child work of parishes, The Mannerheim League for Child Welfare and other Martha associations.

Evt. evaluering:

Advisor's written evaluation twice a year, customers oral and written feedback.

Best practice/medtaget fordi:

Aktivitet-/Projektitel: Don't feed waste - reduction of food waste in young families

(Älä ruoki hukkaa - nuorten perheiden ruokahävikin vähentäminen)

Organisation: Rural Women's Advisory Organisation

Kontaktperson: Katja Pethman
Mail: katja.pethman@proagria.fi
Tlf: +358 40 526 4619

Link: www.maajakotitalousnaiset.fi

Økonomi: Total budget 67 400 €
Financier Ministry of Agriculture and Forestry - Quality Chain (63 000 €), self-financing Rural Women's Advisory Organisation (4 400 €)
Person in charge - Liisa Niilola executive manager

Varighed: 1.1.2011-31.12.2012

**Berøringsflade/
målgruppe:** families with young children (under 13years of age)

Beskrivelse/Formål:

The goal of this project is to reduce food waste and increase awareness about food quality chain and consumers role as a part of quality chain. Project is implemented with support of Ministry of Agriculture and Forestry's Quality Chain.

Project guides young families to plan food purchase and making more carefully and pay attention to food quality, package markings and food storage during "Don't feed waste" briefings. Total amount of 140 briefings are organized in family café's, family club's and parents meetings at day care centers and schools.

Project will be implemented during 2011 and 2012. Material is planned during spring in 2011 and briefings organized between autumn 2011 to 2012.

Evt. evaluering:

Indicators used for the evaluation are number of briefings organized and people attended and briefing material. Feedback is collected from briefing's advisors and participants from every occasions. Evaluating long term benefits of the project is difficult without substantial resources to evaluation.

Best practice/medtaget fordi:

Aktivitet-/Projektitel: Kaveriksi kasviksia

(Veggies as friends - familiarizing primary school children with vegetables)

Organisation: Rural Women's Advisory Organisation

Kontaktperson: Katja Pethman
Mail: katja.pethman@proagria.fi
Tlf: +358 40 526 4619

Link: www.maajakotitalousnaiset.fi

Økonomi: Total budget 92 090 €
Financier Ministry of Agriculture and Forestry - Quality Chain (82 881 €), self-financing Rural Women's Advisory Organisation (9 209 €)
Person in charge - Liisa Niilola executive manager

Varighed: 1.8.2010 – 31.12.2011

**Berøringsflade/
målgruppe:** children in primary schools

Beskrivelse/Formål:

Goal of this project is to familiarize children with vegetables and encourage children to enjoy eating vegetables and thus consume more vegetables. Also importance of healthy diet and regular eating rhythm and increase appreciation of school food. Long term goals are children's health promotion, overweight and obesity prevention and have an impact on general coping through dietary habits.

During the project 70 events are organised and approximately 12000 children are reached during these events. Rural Women's Advisory Organization's municipal and village level associations organize at their own area "Veggies as friends" events, concentrating on urban schools. In these events children can identify different vegetables by smelling, feeling and tasting. Vegetables are chosen for the events according to season if possible. Children can also sketch recommended daily intake of vegetables, with the help of vegetables on view. Children and advisors discuss together on how to fill your plate accordingly to dietary recommendations, meaning of dietary rhythm, importance of school food and familiarize children to think about season when using vegetables. After the events schools are given a poster on vegetable theme and children a vegetable ruler.

Schools are motivated to pick the theme up also in contact with lessons and school lunches to support the project. For example during art lessons children can draw or do crafts vegetables. Local media is invited to the events. To raise awareness about importance of eating vegetables to wider audience can be reached with the help of newspaper articles or programme broadcasted on radio. Events are organized for defined groups at the schools. Schools decide themselves on details, such as which groups attends to the events.

Evt. evaluering:

Indicators used for the evaluation are number of events organized and children attended and briefing material. Feedback is collected from advisors from every event. Evaluating long term benefits of the project is difficult without substantial resources to evaluation.

Best practice/medtaget fordi:

Project is based on efficient and influential method to familiarize vegetables to with concrete examples school age children. Rural Women's Advisory Organization has organized similar events earlier during "Health from vegetables" campaign in collaboration with Finnish Horticultural Products Society. coincidentally with the campaign salads and grated vegetables have ran out from the school canteens, which tells us that events have been very successful.

Private sector:

Aktivitet-/Projektitel: Ruokalistalla hyvät tavat - Good manners on the menu

Organisation: Fransmanni restaurants

Kontaktperson: Katja Malminen
Mail: katja.malminen@sok.fi
Tlf: +358 50 562 0994

Link: <http://www.tapasankari.fi>

Økonomi: Budget 50 000 € / year
Financier Fransmanni restaurants and partners in cooperation

Varighed: 3 years, 2011-2013

**Berøringsflade/
målgruppe:** 5th to 6th grade students from comprehensive school (11-13 year old children)

Beskrivelse/Formål:

The goal of the "Good table manner on the menu" project is to motivate families to invest to food culture and highlight the importance of shared family meals to family's wellbeing. Table manners are approached as a exhilarating challenge, which helps children to enjoy eating. While planning of this projet firstly the focus was on promoting food culture by motivate children to taste different foods and highlighting celebrating with food. However there were already many projects in this field. Developing a project emphasizing good table manners to improve food culture brought novel and also much needed perspective to this field.

The project implemented by Fransmanni restaurants. All 15 Fransmanni restaurants select themselves a godclass from primary schools 6th graders. During the project pupils go to restaurant to eat, where restaurant manager guides pupils on eating in a restaurant. Manner instructor Kaarina Suonperä and chef Sami Garam will have a lectures at schools about table manners. Pupils of these godclasses become ambassador's for good table manners and will plan a feast setting to this lectures. A leaflet "Good manners on the menu" has been prepared for the project and Fransmanni restaurants distribute these leaflets to their child customers. Leaflet provide answers to questions related to table manners, but also ideas to executed by children themselves, such as recipes, instructions to fold serviettes and decoration ideas for the eating table.

There is a blog www.tapasankari.fi, where articles about manners and food culture are published. Also trends, dressing-up, table setting, foods and other subjects found interesting by children are presented in the blog. Children can write themselves to the blog and partners in cooperation publish competitions for the children there. Project is implemented in collaboration with Duni, HK Ruokatalo, Pingviini-jäätelöt. Hartwall, Libris sekä Tapaseura ry

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

Good table manners can help children to do nicely in social life and are "business card" to successful adult life. Increasing shared family meals increases child's wellbeing.

Aktivitet-/Projektitel: Makuasiaa!! Thing on taste!! - Theatrical performance about food to children

Organisation: Tanssiva kokki Dancing chef - Liisa Ruuskanen

Kontaktperson: Liisa Ruuskanen
Mail: liisa.ruuskanen@ruokateatteri.com
Tlf: -

Link: www.ruokateatteri.com

Økonomi: Financing: Performances are financed with fellowships and organised as fellowships work oneself out.

Varighed: 2010-2012

**Berøringsflade/
målgruppe:** Pupils from 3rd to 6th grades from primary schools

Beskrivelse/Formål:

“Makuasiaa!” theatrical performance is a communal experience about food and eating. With the performance children are motivated to eat according to dietary recommendations by using theatrical means. Performance combines experimentality, communality and food culture viewpoint to scientific nutrition knowledge. During the performance children fill in the assignments from “Makuasiaa” exercise book, which is based on sensing food with every senses. By doing children get positive experience and moments of success with health promoting food. Exercise book can be used afterwards at home or school to do sense exercises or preparing food offered during performance.

The goal of this project is to use humour and theater to get children to think, experience and taste, how good food tastes and how good it is for the child. Performance motivates and encourages children to appreciate school food, taste new foods, think independently about food choices they make and meaning of those choices.

Three pilot performances of “Makuasiaa” were held last October in Kuopio for fourth and sixth grade pupils. Personnel from Department of Clinical Nutrition, University of Eastern Finland, were responsible for combining nutrition and Sapere method to the performance.

Evt. evaluering:

After pilot performances feedback from teachers, pupils and other viewers were collected. Feedback was evaluated carefully to develop performance taking into account children’s opinions. One masters thesis is prepared from “Makukoulu” method.

Best practice/medtaget fordi:

Learning by doing and experiencing using theater as a means.

Public sector

Aktivitet-/Projektitel: Children's sports and weight control groups in Helsinki

Organisation: City of Helsinki: Health Centre, School and student health care, Physiotherapy and Sports department

Kontaktperson: Tuula Salmivaara-Pesonen
Mail: tuula.salmivaara-pesonen@hel.fi
Tlf: +358 50 363 8669 Link: -

Økonomi: Budget 80 000 €
Person in charge: Tytti Soini, LASU-coordinator
Financier: City of Helsinki: Sports department and Wellness plan for Children and Youth (LASU)

Varighed: until 31 of December 2012

**Berøringsflade/
målgruppe:** Primary school students and their parents

Beskrivelse/Formål:

Year 2008 Pilot for one group from Easter Helsinki by School and student health care own activity. Year 2009 project expanded to the whole area of city of Helsinki. In autumn 2011 five groups will begin for 1st to 2 nd grades, 3rd to 4 th grades and 5th to 6 th grade. Project is financed by Wellness plan for children and youth (LASU) since 2009. Group activities has been one part of weight control for overweight child implemented in school health care. In a group children and families are encouraged to exercise. Parents peer group meetings supports families towards change for better lifestyle. Families set their own goals and pursue to act accordingly. The purpose of the groups is families to adopt physically active lifestyle, good rythm of life, better choices for nutrition and to improve children's sporty self image. Groups gather in autumn term once a week, together ten times. During every group meeting children exercise in the guidance of sports instructor, either by themselves or with the parents. School nurse or physiotherapists acts as a instructor during parents meetings. Children and parents make also snacks in the educational kitchen guided by home economics teacher. Dietician services are available for group members is at the appointed times. Groups are offered a change to continue physical exercise in the spring term in the guidance of sports instructor.

Home economic teacher's and sport instructor's fees, facility rental expenses and afternoon snack has been paid from LATE funds, which are administered by Sports department. Other expenses have different units defrayed by themselves.

Evt. evaluering:

Feedback has been collected from the parents by questionnaire. Feedback has been good. At first the challenge was recruiting participants and commitment to the activities. Now group formation has been more smooth. Impact evaluation is planned to be performed in collaboration with different departments and suitable indicators are looked for.

Best practice/medtaget fordi:

Aktivitet-/Projektitel: Children's food education in kindergartens, Sapere – project (Discovering the world of food through senses)

Organisation:

Coordinator - the Central Finland Health Care District

Kontaktperson: Arja Lyytikäinen
Mail: arja.lyytikainen@ksshp.fi
Tlf: +358 14 2693690 / +358 40 5803501

Link: www.sapere.fi ; <http://www.peda.net/veraja/projekti/saperemenetelma>

Økonomi: Budget 180 000 € year 2011
Financiers - Ministry of Social Affairs and Health, Health promotion grant and participating communities

Varighed: 10.8.2009 - 31.12.2013

**Berøringsflade/
målgruppe:** preschool children

Beskrivelse/Formål:

The Sapere method introduces children to varied diets and healthy eating in a hands-on way. In Jyväskylä the method is being applied at the pre-school stage as children develop their taste preferences before they reach school age. The Sapere method, which was developed to reverse the trend towards poor diets and a loss of diversity in food culture, utilizes natural curiosity on the part of children and is a comprehensive and multidisciplinary approach to educating children about food and improving their well-being. The method originates from France and has already been used among school children. Jyväskylä's social innovation has been to introduce Sapere at the pre-school stage, using it in early education among children 1-6 years old.

The process of adapting the Sapere method for use in day-care centres started with a pilot project at four centres in Jyväskylä. The day-care staff came up with some creative ideas for introducing children to the world of food, including dolls and cards to represent the different senses. They also revived old-fashioned kitchen and shop keeping games and developed an 'idea box' to encourage the whole family to prepare food together. The children visited farms and market places to see for themselves where their food comes from. The effective practices developed in Jyväskylä have been collected into a book: "Sapere toolbook for early education" containing the working methods and teaching methodology. After the pilot project Sapere method was expanded to 8 communities in the years 2009-2010 and Sapere method is being used by the end of year 2011 in 25 communities around Finland. Both introductory and advanced trainings and workshops are organized this year for the communities to establish the method to the participating communities. Based on the results received, methodology and professionals' education are developed further and after 2013 Sapere is expected to expand still to new areas reaching five health care districts all over Finland.

Sapere project is implemented Jyväskylä, Äänekoski, Keuruu, Viitasaari, Pihtipudas, Laukaa, Hankasalmi, Turku, Tampere, 6 other communities in Pirkanmaa, Joensuu, Jämsä, Saarijärvi, Karstula, Kyyjärvi and Toivakka, Laukaa, Kouvola, Uusikaupunki and Oulu. Other Finnish partners in cooperation for Sapere project include Pirkanmaa Hospital district, University of Turku, University of Jyväskylä, JAMK University of Applied Sciences and Children and families and Kys-Erva projects belonging to Kaste program. Sapere experts belong to the Sapere Association, an international network whose members exchange good practices implemented in different countries. There is also nordisk cooperation between Sapere and Swedish Allebarnsrätten and Ny Nordisk Mat projects and Polaris-network (The Nordic-Baltic net for catering management teachers in Polytechnics).

Evt. evaluering:

Project is evaluated throughout the project. Steering group, experts and regional teams are responsible for the evaluation and follow-up activities. Tutors and coordinator follow up the entrenchment and functionality of the method in the day care and collect experimental knowledge. This knowledge is used in steering group of the project for development of the method further. Based on the feedback, special needs of different communities and challenges arising from different food service practices are taken into account in the planning and developing processes.

Best practice/medtaget fordi:

Sapere method is based on sensory practices and emphasizes learning through experience and exploration. By the making use of the senses of smell, taste, sight, hearing, and feeling, the child is made to learn new things about food, food substances, and their preparation through experimenting and experiences. The child receives a unique and individual overall sensation of a certain topic connected with food, in which old and new knowledge is combined into a new experience. The idea is that as curiosity and desire to explore are aroused, the child faces his own prejudices more bravely, recognizes them, and starts on an adventure into the world of food by testing his own limits. The Sapere method emphasises supporting and listening to the child's own expression and appreciates each child's own preferences.

Aktivitet-/Projektitel: Hyvinvointia yhdessä liikunnasta - HYRRÄ

(Wellbeing part of the project: Terveempi Pohjois-Suomi, Kuntalaisten osallistuminen ja osallisuus)

Organisation:	Kuusamo Town
Kontaktperson:	Pauli Miettinen Mail: pauli.miettinen@kuusamo.fi Tlf: +358 400 306534
Link:	http://www.kuusamo.fi/Resource.phx/sivut/sivut-kuusamo/hyrra/index.htx
Økonomi:	Total budget 524 800€ (in 2011, 186 700 €). Financiers- National Development Programme for Social Welfare and Health Care (Kaste) 75%, municipalities (Haukipudas, Kuusamo, Posio, Pudasjärvi, Taivalkoski and Utajärvi) 25%
Varighed:	1.3.2009 – 31.10.2011
Berøringsflade/ målgruppe:	Youth, 15-29 years old

Beskrivelse/Formål:

Youth health, wellbeing and participation promoting project HYRRÄ aims to prevent inequality and social exclusion of young people at risk of social exclusion and/or physically inactive. Project pursues to find exercise and health training models by combining youth and exercise culture, which would motivate youth to adopt healthy and substance free way of life, to eat healthily and exercise. Goal is to create co-operation model cross different actors working with young people. Unification of resources of authorities and organisations enables responsible caring and early intervention against social exclusion and health, immobility and wellbeing endangering way of life.

Data about youth participation promoting action, networks of actors, models of operations and their development needs received from preliminary disquisition is utilised at the project. Project has two target groups:

- 1) Physically inactive and/or youth and young adults at risk for social exclusion
- 2) Authorities and other actors working with young people, such as social and health services, youth, sports, school and technical services, police, parish and organisations and actors from the third sector.

Nutrition is tangential issue in all parts of the project. Systematically nutrition is involved in physical activity and health coaching youth workshop activities. In workshops food is bought and prepared together while eating healthily is discussed. Activities were piloted in Haukipudas and are now used in all participating communities. HYRRÄ project is coordinated by Kuusamo town and other communities participating to the project are: Utajärvi, Posio, Taivalkoski, Pudasjärvi and Haukipudas. Oulu Deaconesses Institution is involved in a project as a specialist authority. Urheiluseurat, pohjoispohjanmaan liikunta ry

Evt. evaluering:

No separate evaluation is performed during the project. Youth health enhancing physical activity operation model was developed in all participating communities. This operation model has been evaluated both from youth and professionals perspective. Multiple theses have prepared from the project.

Best practice/medtaget fordi:

There are five different operations model used in the project:

- Physical activity and health coaching in youth workshops
 - Low threshold youth club physical exercise
 - Sport tutor activities in secondary schools
 - Low threshold physical activity participating youth
 - Health enhancing physical activity operation model
- Nutrition is involved systematically only to workshop activities.

Aktivitet-/Projektitel: Nuorten kotoutumisen indikaattorit (Indicators of Youth Integration)

Organisation: National Institute for Health and Welfare

Kontaktperson: Katja Wikström Mail:
katja.wikstrom@thl.fi
Tlf: ??

Link: www.thl.fi

Økonomi: Budget ?
Financier Academy of Finland

Varighed: ??

**Berøringsflade/
målgruppe:** 13-16 year old children

Beskrivelse/Formål:

Goal of the project is to study factors affecting youth immigrant's intergration, health and wellbeing and define indicators for these factors. Project yields information on youth immigrants integration from three largest groups of immigrants; data is collected from 13 to 16 year old children from Russian, Somalian and Kurd families. Implementation will take place in Helsinki, Espoo and Vantaa. If resources empower, project will expand to other parts of Finland. Youth are invited to study visit, which include health examination, standardisated research interview and questionnaire.

Questionnaire includes about ten questions about dietary habits. For example questions about shared meals, number of meals eaten per day, questions about school lunch, information on certain food and drink weekly usage and special diet are included at the questionnaire.

Findings of the project can be used in developing immigrant children's and youth's health, wellbeing, and education services. In addition indicators produced during the project can be used to help identify risk factors of youth and prevention of social discrimination.

Project is implemented in collaboration with The Population Research Institute, Kotipuu of The Family Federation and University of Helsinki

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

Aktivitet-/Projektittel: HYPER - Hyvä ruoka perheen voimavarana - (Good food as a family resource)

Organisation: Satakunta Hospital District

Kontaktperson: Roope Mäkelä
Mail: roope.makela@satshp.fi
Tlf: +358 44 707 9814

Link: -

Økonomi: Budget 55 000€ / 2011
Financier - National Institute for Health and Welfare, Health promotion grant, Person in charge Mari Niemi (mari.niemi@satshp.fi)

Varighed: 2011-2012

**Berøringsflade/
målgruppe:** 3 to 7 year old children and families with children

Beskrivelse/Formål:

The overall goal of HYPER project is to prevent overweight and obesity among pre-school children in Satakunta region. Project attempts to increase parental nutrition knowledge, generate permanent changes in dietary habits of the families and thus to increase overall wellbeing and prevent also diseases related to overweight and obesity. In the health care system the project target is to increase multiprofessionality of nutrition counselling in the child health clinics, increase nurses know-how, creating a operations model for preventive nutrition counselling, increasing collaboration between basic and special health care and establishing permanent consulting nutritional therapy mechanisms. Also decision makers in the communities will be targeted to increase knowledge about children's overweight and obesity and impressiveness of nutrition counseling to get them invest more on health promoting activities and pay attention to food quality in the day care centers and schools.

Target group of the project are 3 to 7 year old children and their families, in a way that children attending to pre-primary education are still within the project activities. Families are approached directly by post or through child health care clinics. Also personnel of basic services, especially public health nurses and community decision makers are target group for the training sessions and briefings organized during the project.

Project is has started in the beginning of 2011 and is planned to end at the end of 2012. Starting from spring 2011, project offers lectures that are motivating and creating new ideas and guidance about healthy diet to all families belonging to the target group. Series of lectures and group activities targeted to families, whose pre-school child's weight for height is +10% - 40% signifying for overweight and obese children. Activities will be targeted to child's age and to support the overweight and obesity prevention. Individual family counseling will start at summer 2011 and is targeted to families whose child's weight for height is over 40%.

Evt. evaluering:

Project reporting and monitoring will be done according to financier's instructions. Issues related to project are communicated squarely and actively.

Best practice/medtaget fordi:

Guidance is based on national nutrition recommendations, Current Care Guidelines and to the book: The book "Lapsi, perhe ja ruoka" (The Child, Family and Food). Other sources used are: The main results of the Child Health Monitoring Development project pilot study (LATE-project), Tyrvänen M. Terveystenhoitajien käsityksiä lasten painonhallinnasta Satakunnan alueen neuvoloissa (Public health nurses impressions about children's weight control). Satakunta University of Applied Sciences and Taulu A. Pienryhmämuotoinen ravitsemus- ja liikuntainterventio lasten ylipainon ja lihavuuden ehkäisyssä - Kvasikokeellinen interventiotutkimus (Small group formed nutrition and physical activity counseling for overweight and obesity prevention in children)

Aktivitet-/Projektittel: Food province going global - Generating collaboration in the food chain and welfare sectors

Organisation:	Seinäjoki Region Business Service Center
Kontaktperson:	Ruusa Kangas, Project Manager Seinäjoki Region Business Service Center c/o Foodwest Ltd Vaasantie 1 C, 60100 SEINÄJOKI - FINLAND Mail: ruusa.kangas@seinajoki.fi Tlf: +358-447541893
Link:	http://www.seek.fi/palvelut/aluekehittaminen/omat_hankkeet/.kansainvalistyva_ruokaprovinsi.html/38337.pdf
Økonomi:	Budget ?
Financier:	The promotion programme for Finnish food culture
Varighed:	1.5.2010 - 30.4.2012
Berøringsflade/ målgruppe:	all age groups

Beskrivelse/Formål:

Main goal of this project is to make South Ostrobothnia an attractive province for international collaboration and Develop South Ostrobothnia region to become as a significant center of food culture and welfare. The project generates food, health and sports related projects for children and youth from point of view of province becoming international. The project networks with international players in the field and look for new and innovative ways of action for the benefit of South Ostrobothnia.

Project is funded by European Regional Development Fund (ERDF), The Regional Council of South Ostrobothnia, Seinäjoki town and Foodwest Inc. Other collaborating partners are Seinäjoki University of Applied Sciences, South Ostrobothnia Healthcare District, University Center of Seinäjoki, Ruralia Institute of Helsinki University, Kuortane Sports Institute and Seinäjoki Region Business Service Center.

The project has already generated a partnership and joint project with two countries: Italy and Norway and more are planned. The project with Monza e Brianza, Italy is now in planning stage and implementation will start at 2012. It focuses on improving interest of food related fields and food culture among young people as a potential scenario and career choice. The focus group of this project is pupils from secondary schools in both countries. Partners in collaboration include communities, schools, companies and NGO's in the areas.

Evt. evaluering:

Results of this project will be measured by measuring number of happenings, projects and networks related to this project. In addition quality of the activities is measured by customer satisfaction.

Best practice/medtaget fordi:

Universities, universities of applied sciences and research institutes:

Aktivitet-/Projektitel: NOPS- project

Organisation:	Laurea University of Applied Sciences
Kontaktperson:	Pirkko Rimpilä-Vanninen Mail: pirkko.rimpila-vanninen@laurea.fi Tlf: +358 09 8868 7722
Link:	http://nops.laurea.fi/
Økonomi:	Financier - Ministry of Social Affairs and Health
Varighed:	
Berøringsflade/ målgruppe:	Youth studying at vocational education institution

Beskrivelse/Formål:

The aims of the NOPS –project is to develop an activity pattern between the universities of applied sciences and vocational schools to promote vocational school student’s working capacity and functioning ability. NOPS –project aims to promote young people’s working capacity and functioning ability by two means: By strengthening student’s health literacy; among others to promote student’s abstinence from substance use, physical activity and healthy sleeping and eating habits; and by increasing students’ knowledge of health promoting working environment and community and by strengthening the skills of safe and healthy working already during the studies.

In NOPS –project they believe that vocational training is a very significant time for young people to learn to take care of themselves and to work safely and in healthy ways. The aims are that these skills become strong part of the professional skills during the training.

The principal actor in NOPS –project is Laurea University of Applied Sciences with several cooperators: Hyvinkää-Riihimäki Seudun Ammatti- ja aikuisopisto Oy, (HYRIA -school), Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä (KEUDA –Educational Municipal Federation), and the student health care centres of Hyvinkää, Järvenpää, Mäntsälä and Nurmijärvi cities/municipalities.

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

Aktivitet-/Projektitel: TEKO - Terve Koulu-lainen (Healthy school kids)

Organisation:	UKK institute, Nationwide prevention project of sport injury (LiVE) Tampereen Urheilulääkäriasema, UKK-instituutti Kaupinpuistonkatu 1, PL 30, 33501 Tampere
Kontaktperson:	Anne-Mari Jussila Mail: anne-mari.jussila(a)uta.fi Tlf: +358 3 282 9219 / +358 50 586 7110
Link:	http://www.tervekoululainen.fi/
Økonomi:	Financiers: Ministry of Social Affairs and Health and Ministry of Education and Culture
Varighed:	2010-2012
Berøringsflade/ målgruppe:	13-16 year old children

Beskrivelse/Formål:

Healthy School Kids (TEKO) is a project designed to prevent physical exercise related injuries and free time accidents. Target group is especially secondary school teachers and other personnel, youth and their parents. Project produces hands on material and operations models to the internet promoting healthy and safe physical activity. Project organizes trainings for pupils and school personnel, where participants get acquainted with elements of safe and healthy physical activity and tools and methods related to those. Internet site <http://www.tervekoululainen.fi/> is utilized at the training sessions and practical action is planned are composed together.

TEKO includes 10 different fields, nutrition and diet being one of the fields. Compact information about healthy and varied diet can be found from the project's internet pages related to nutrition. Goal is to give basic information and examples to everyday eating, which supports youth's situation in life.

TEKO starts implementation from Tampere region by piloting its different sectors. Based on the information received from piloting, nationwide model will be developed. TEKO is collaboration project of many experts and professionals and is coordinated by UKK institute. Project is part of the nationwide prevention project of sport injury (LiVE).

Partners in collaboration:

The Healthy Athlete Program, UKK institute - Terveystieto, The National Institute for Health and Welfare (THL), City of Tampere - Basic education and Sports Services, Varala Sports Institute, Tampereen Sport Academy, Hämeen Physical Activity and Sports Association, project "Liikkuva koulu" (School in move), Finnish Center for Health Promotion, University of Jyväskylä - The Faculty of Sport and Health Sciences, HAAGA-HELIA University of Applied Sciences, Centre for Injury and Violence Prevention - START, Finnish School Sport Federation - Power Mover, The Association of Physical and Health Educators in Finland, The Finnish Association for Mental Health - project "Mielen hyvinvoinnin opetus", Finnish Heart Association - project "Neuvokas perhe", Physical and Health Educators in Tampere region (TASEL), Valio professionals service, Likkonen Lenkki, Sportia-Pekka

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

Aktivitet-/Projektittel: The Physical activity and Nutrition in Children (PANIC) study

Organisation:	University of Eastern Finland, Institute of Biomedicine/Physiology, Kuopio campus, Finland
Kontaktperson:	Timo A. Lakka, Professor of Medical Physiology, Specialist in Internal Medicine Mail: timo.lakka@uef.fi Tlf: +358 40 7707329
Økonomi:	Budget 600 000 € / year 2011 Financiers - Ministry of Education and Culture, Ministry of Social Affairs and Health, UEF
Varighed:	Pilot stage 2006 to 2007, Study period from 2007 to 2011, goal is to follow up children until adulthood
Berøringsflade/ målgruppe:	6 to 8 year old children at the beginning (at the moment 500 children)

Beskrivelse/Formål:

The Physical Activity and Nutrition in Children (PANIC) Study is a 2-year exercise and diet intervention study that provides novel scientific information on physical activity, nutrition, overweight, obesity, physical fitness, quality of life, and health care costs in a representative population sample of children.

The PANIC Study aims: 1) to provide new information about physical activity, nutrition, cardiorespiratory and musculoskeletal fitness, body composition, metabolism, cardiovascular function, cognitive function, oral health and wellbeing in children; 2) to study the magnitude of the effects of a 2-year intensive exercise and dietary intervention on these factors in children; 3) to investigate whether the lifestyle intervention in childhood prevents poor cardiorespiratory and musculoskeletal fitness, overweight, obesity, other metabolic disorders, cardiovascular abnormalities, cognitive impairment and oral diseases in adolescence and adulthood; and 4) to assess whether the lifestyle intervention is cost-effective compared with general health promotion advice among children.

The pilot study of The PANIC Study was done in 46 children 6-8 years of age in 2006-2007. The 2-year intensive exercise and diet intervention will be carried out in a population sample of 512 children 6-8 years of age from Kuopio Finland. The baseline examinations were performed in 2007 – 2009. The children have been allocated into the intervention group (250 children) and the control group (250 children). The intervention group will undergo a 2-year intensive family-based and group-based exercise and diet intervention. The examinations after the 2-year follow-up will be done in Nov 2009 - Nov 2011. So far, about 300 children have undergone the 2-year follow-up examinations. After the 2-year examinations, the intervention group will continue with a less intensive exercise and diet intervention until adulthood. All 512 children will be re-examined in adolescence and early adulthood. The medical health status was assessed by the examination of a physician in paediatrics, oral health status by the examination of a dentist, physical activity by questionnaires and Actiheart® exercise record, diet by 4-day food records, cardiorespiratory fitness by maximal exercise test on Ergoline® bicycle ergometer, musculoskeletal fitness by modified Eurofit tests, blood-vascular system by different methods before, during, and after bicycle exercise test, body composition by anthropometry, bioimpedance (InBody 720, Biospace,) and DEXA methods, blood pressure by aneroid sphygmomanometer, wellbeing by questionnaires and genetics as part of MetaboChip Consortium and other international multi-centre genome-wide association studies. Fasting plasma glucose, triglycerides, total, LDL and HDL cholesterol, ALAT and vitamin D-25 and fasting serum insulin and hS-CRP were measured. Health economics will be studied by questionnaires and by data linkage to national health registers.

The PANIC Study is expected to provide unique scientific evidence of the multiple effects of exercise and dietary intervention on health and wellbeing in children. The results will help in improving the health of children at population level by increased physical activity and improved nutrition, in identifying high-risk children who would most likely benefit from these favourable lifestyle changes, and in preventing metabolic syndrome, type 2 diabetes and related chronic diseases and their societal consequences in adulthood.

Evt. evaluering: During pilot project methods undergone evaluation. Feedback from the parents will be collected at one year. At the end of this year impact of intervention will be evaluated by for example studying differences in weight between control and intervention groups and how many children have stayed in the study. External evaluation of the project has not been planned yet.

Best practice/medtaget fordi:

The goal of this project is to find model for child health promotion to be used in whole Finland using both nutrition and physical activity as a methods for intervention.

Aktivitet-/Projektittel: Liikkumisesta kansalaistaito (Physical activity - civic activity)

Organisation:

Kontaktperson: Jani Komulainen
Mail: jani.komulainen@snowpolis.com
Tlf: +358 44 678141

Link: <http://www.snowpolis.fi/?pid=303>

Økonomi: Financiers - the Ministry of Education and Culture, ESR and Sotkamo municipality

Varighed: Starting from 2009, 15 years

**Berøringsflade/
målgruppe:** children and adolescents

Liikkumisesta kansalaistaito programme aims to increase wellbeing of children and adolescent by developing quality, quantity and settings of physical activity and by nutrition education. Way of life changing project aims to move from treating problems to prevention. The goal is to create permanent exercise culture and to raise children and adolescents to eat healthily. This requires change of attitudes, new operation models and new example. In the second stage of the programme (ESR 2010-2011) chosen actions are piloted, their impact and functionality is evaluated and developed in the area of Sotkamo community. Workable actions creates a model, which is spread in future to larger area in Kainuu and to other parts of Finland. Experiences received from the piloting phase enables disseminating of best practices also to Europe for example with the help of Living Lab network (Snowpolis) and other instruments. Altogether programme and impact evaluation duration is approximately 15 years. Programme has participatory approach in both planning and implementation stages for children, adolescents, teachers and parents (Living lab - thinking). Concrete doers can themselves create new operation models from their own foundations. This combined with theory creates a strong base for quality actions and motivates doers. With all actions goal is to create lifelong sports optimism, physical activity and that they exercise enough for their own health. The goal is to increase natural exercise and develop healthy nutritional habits. Programme has started in August 2009 and will go on approximately 15 years. Programme is coordinated by Snowpolis, which is development company owned by Sotkamo town, which participates to the programme closely. Other participants of the programme include: Kainuu province, Sotkamo Jymy, Sotkamo Kiekko, Kajaani University of Applied Sciences, Sotkamo parish, Liikkuva koulu project, Terveempi Pohjois-Suomi- project, LIKE-project, University of Jyväskylä and University of Eastern Finland.

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi:

Aktivitet-/Projektitel: Good life for children and adolescents

Organisation: Laurea University of Applied Sciences

Kontaktperson: Päivi Marjanen
Mail: paivi.marjanen@laurea.fi
Tlf:

Link: <http://www.lapsenjanuorenhyvaarki.fi/index.html>

Økonomi: Budget ?
Financier European Social Fund

Varighed:

Berøringsflade/målgruppe:

Beskrivelse/Formål:

Good life for children and adolescents is a project of The European Social Fund. The central aim of this project is to develop education in university of applied sciences to be more workplace-oriented. The main idea is project's multidisciplinary development teams. With the help of the operating model to be created during the project, students and lecturers will become networked with employer organizations in the region, identify challenges arising from daily life, and try to solve them in close cooperation with the organizations. The model to be developed will increase the students' abilities to carry out networked teamwork and to develop innovative work methods. During the project, a new operating model will be created for transferring from traditional subject-specific teaching to learning by developing in teams. The teams will consist of participating students and lecturers from relevant fields of study, as well as representatives of employer organizations. In the pilot project, development teams will be built around employer organizations in Central and Northern Uusimaa that support better lives for children. The preliminary plan for the development teams is to have teams of school-aged and pre-school-aged children and adolescents.

One concrete way of approaching the project's main objective - making the university of applied sciences more relevant to the world of work - is to develop tools and work methods to support the participating employer organizations. At the initial stages of the project, the higher education students will gather data on the everyday challenges met in employer organizations, through interviews and observation. The challenges will be mapped and evaluated. At the next stage, the students will produce tools and work methods for solving the challenges. The tools and methods created during the process will be productized at least to prototype level; in the case of the best innovations, the process will continue, for instance in the form of theses.

Evt. evaluering:

Best practice/medtaget fordi: