

Men mat skar'em ha!

Hvordan får vi barn og unge til å spise mer mat som er bra for dem?

Matglede, matkompetanse og måltidsopplevelser for barn og unge er kjernen når Stiftelsen Skolematens Venner inviterer til seminar 3. mai. Vi ønsker å presentere både nasjonale prosjekter, regionale og lokale tiltak som jobber for bedre mat og mer matglede for barn. Det skjer nemlig mer på dette området akkurat nå, enn de fleste av oss klarer å følge med på. Om du setter av en dag til kunnskapsdeling og erfaringsutveksling, vil du garantert komme hjem med ny inspirasjon og nye kontakter. Målet vårt er å skape et møtested der det oppstår innsikt, samarbeid og synergier som gir mer matglede for flere barn – og på litt lengre sikt – bedre folkehelse.

Tid og sted: 3. mai kl. 09.00-15.30
på KIT-akademiet,
Nedre Kalbakkvei 22, 0950 Oslo

Arrangementet er gratis og inkluderer lunsj.

Påmelding til Unn Karin Olsen
post@skolematensvenner.no
innen 20. april.

Seminaret er åpent for ideelle organisasjoner, opplysningsinstitusjoner, myndigheter og de som jobber med måltider og matprodukter mot barnehage og skole. Ambassadører for Skolematens Venner er spesielt invitert. Presse og media er velkommen.
Maks antall: 70

Foto: Leif Arne Holme



Program:

- 0900: Registrering, mingling og kaffe
- 0930: Velkommen til dugnad for matglede for barn. Harald Osa, dagens konferansier
- 0940: Geitmyra matkultursenter for barn vokser ut av Oslo
Eivind Løvdal, daglig leder Geitmyra matkultursenter for barn
- 1000: Mestring og trivsel for barn og unge. Innovasjon i offentlig sektor (RissaMat)
Einar Risvik, seniorforsker Nofima
- 1020: Grønn energi – 15 min pause
- 1035: Prosjekt LOMA – lokal mat; læring og næring til skoleelever (2015-2017).
Resultater fra praksis og forskning ved Dorte Ruge, adjunkt ph.d., Center for Anvendt Skoleforskning, University College Lillebælt, Danmark.
- 1055: Det verdifulle måltidet – ikke bare hva, men også hvordan vi spiser.
Unn Karin Olsen, daglig leder Skolematens Venner

1115: En hverdag med varm skolelunsj. Cathrine Chaffey, tidligere elev på
Hundsund ungdomsskole, Bærum

1130: Lunsj

1215: La barna få leke med maten! Kathrine Marthinsen, Smaksverkstedet

Sunnere barn. Samira Lekhal, PhD, overlege ved Senter for Sykelig Overvekt i
Helse Sør-Øst

Mat for minsten. Katie Knagenhjelm, ASKO

Varm mat til barnehage og skole. Grethe Fjørtoft, skolematen.no

Forutsetninger for læring. Cathrine Rød Gundersen, prosjektleder
RØRE 6-18, Østfold fylkeskommune

1330: Pause 15 min

1345: Er mat og helsefaget i ferd med å bli mer praktisk? Vi spør Inger Lise Jensen,
leder i Landslaget for mat og helse i skolen (dialog)

Matnyttig skoledag. Hilde Ånes og Kjersti Monsen, Liantunet

Matkultur for barn gjennom Smaksskulen. Per Ivar Berget, Smaksskulen

Eat Move Sleep – nye menyer i idretten. Ola Ebbesen, Bama

Sunn ungdomsmat og NM i lunsj. Silje Thoresen Tandberg, frukt.no

Fiskesprell og Kokkesprell. Christopher Vonheim, seafood.no

1500: What's cookin'? Oppsummering med spørsmål og ideer fra deltakerne. Hva må til
for at alle barn skal lære om mat, lære å lage mat og oppleve matfelleskap og
matglede?

1530: Slutt

Med forbehold om endringer i programmet.

VIL DU BLI HØRT?

Vi vet det er mange prosjekter som ikke kommer til ordet i løpet av dagen. Dere er
velkommen til å ta med brosjyrer og annen informasjon for distribusjon i pauseområdet. I
løpet av dagen oppfordrer vi deltakerne til å sende spørsmål og forslag på sms. Skolematens
Venner har et mål om å følge opp seminaret; hvordan kan vi forene krefter for å oppnå mer
– for barnas skyld? Velkommen som deltaker og med dine innspill!

Kontaktperson: Unn Karin Olsen, tlf. 90606522
Påmelding innen 20. april til post@skolematensvenner.no