



Dagsorden til møde i Børneudvalget

Mødetidspunkt 26-10-2020 18:10
Mødeafholdelse Udvalgsværelse A+B

Indholdsfortegnelse

Børneudvalget

26-10-2020 18:10

1 (Åben) Mad- og Måltidspolitik 2019-2026	3
--	----------

1 (Åben) Mad- og Måltidspolitik 2019-2026

Sags ID: EMN-2019-04913

Resumé

Gentofte Kommunes Mad- og Måltidspolitik fra 2014 skal revideres, og der foreligger nu et forslag til en ny Mad- og Måltidspolitik. Til at gennemføre revisionen af politikken har der været nedsat en styregruppe med repræsentation på chef- og lederniveau fra Børn, Skole, Kultur, Unge & Fritid og Social & Sundhed samt en medarbejderrepræsentant udpeget af Hovedudvalget.

På baggrund af en inddragende proces, der inkluderede relevante fagpersoner, ledere, politikerne og borgere, og inddragelse af den nyeste viden på området forelægges forslag til Mad- og Måltidspolitik for Gentofte Kommune til godkendelse.

Mad- og Måltidspolitikens målgruppe er børn, unge, voksne og ældre i kommunens institutioner, skoler og tilbud samt borgere, der modtager madservice i eget hjem. De kommunale arbejdspladser er også omfattet af politikken.

Baggrund

Mad- og Måltidspolitikken for Gentofte Kommune skal medvirke til at udvikle og styrke en sund mad- og måltidskultur og bidrage til at skabe og fastholde sunde mad- og måltidsvaner. Med Mad- og Måltidspolitikken ønsker Gentofte Kommune at sætte fokus på maden og måltidernes sociale, kulturelle, æstetiske og helbredsmæssige betydning for sundhed og trivsel.

Mad- og Måltidspolitikken tager udgangspunkt i de officielle anbefalinger og kostråd, den nyeste viden inden for området samt relevante politikker og strategier i Gentofte Kommune, herunder kommunens sundhedspolitik, værdighedspolitik, bæredygtighedsstrategi og verdensmålsstrategi. Mad- og Måltidspolitikken har seks fokusområder: 1) Det sunde valg, 2) Rammer om måltidet, 3) Borgere med særlige behov, 4) Bæredygtighed, 5) Inddragelse, og 6) Kompetenceudvikling. Til hvert fokusområde er der knyttet målsætninger, som skal bidrage til at implementere politikken i praksis.

For så vidt angår fokusområde 4) Bæredygtighed, er der under målsætningerne for dette område opstillet tre modeller for økologi, model A) - C). De tre modeller har forskellige ambitionsniveauer i forhold til mål for anvendelse af økologi i de kommunale institutioner og tilbud:

A) Der anvendes minimum 30 % økologi inden 2023

B) Der anvendes minimum 30 % økologi inden 2023 og minimum 60 % inden 2027

C) Der anvendes minimum 30 % økologi inden 2023, minimum 60 % inden 2027 og minimum 90 % økologi inden 2030.

Styregruppen bag revision af Mad- og Måltidspolitikken anbefaler model B) på Social & Sundheds område, og model C) på Børn, Skole, Kultur, Unge & Fritids område.

Et fokus på økologi giver et bredt perspektiv på bæredygtighed, da økologi er med til at bevare biodiversitet, skåne grundvandet for pesticider og højne dyrevelfærd.

Der er igangsat et forsknings- og analysearbejde, forankret i Klima-, Energi- og

Forsyningsministeriet og Miljø- og Fødevarerministeriet, med henblik på at kunne anbefale en metode til at opgøre fødevarers klimaaftryk, som kan anvendes af kommuner og andre offentlige aktører. Arbejdet forventes afsluttet medio 2021. Når anbefaling til en metode foreligger, vil der blive taget stilling til, hvorvidt der skal opstilles konkrete klimamål i Mad & Måltidspolitikken.

Der gøres opmærksom på, at gældende leverandørkontrakter vedr. madservice først vil være omfattet, når de genudbydes. Desuden gøres opmærksom på, at nogle borgere kræver særlige hensyn, som kan påvirke muligheden for at leve op til krav om anvendelse af bestemte økologimål. Det gælder i forhold til borgere med særlige ernæringsbehov fx behov for et højt indhold af animalsk protein eller sondeernæring, samt i forhold til at opretholde sårbare og socialt udsatte borgers selvbestemmelsesret.

Politikken har været i høring i oktober 2020 i Handicaprådet, Seniorrådet, Hovedudvalget, Forretningsudvalget for dagtilbud og Forretningsudvalget for skole. Høringssvarene er vedlagt. Det er administrationens vurdering, at der er generel tilslutning til Mad- og Måltidspolitikken og de konkrete bemærkninger vil blive taget med i det videre implementeringsarbejde.

Indstilling

Social & Sundhed indstiller

Til Kultur-, Unge- og Fritidsudvalget, Børneudvalget, Skoleudvalget, Ældre-, Social og Sundhedsudvalget, Økonomiudvalget og Kommunalbestyrelsen:

1. At Mad- og Måltidspolitikken godkendes.
2. At model C) tiltrædes på Børn, Skole, Kultur, Unge & Fritids område.
3. At model B) tiltrædes på Social & Sundheds område.

Tidligere beslutninger:

.

Bilag

1. Gentofte Kommunes Mad- og Måltidspolitik (3641649 - EMN-2019-04913)
2. Høringssvar (3642340 - EMN-2019-04913)

Dokument Navn: Gentofte Kommunes Mad- og Måltidspolitik2.pdf

Dokument Titel: Gentofte Kommunes Mad- og Måltidspolitik

Dokument ID: 3641649

Placering: Emnesager/Gentofte Kommunes Mad- og Måltidspolitik/Dokumenter

Dagsordens titel Mad- og Måltidspolitik 2019-2026

Dagsordenspunkt nr 1

Appendix nr 1

Relaterede Dokumenter: 2

UDKAST, oktober 2020

Gentofte Kommunes
Mad- og Måltidspolitik

Forord

Mad er ikke bare mad. Mad er meget mere.

Mad er smag, nydelse, minder, tradition, kultur og identitet. Mad kan samle, skabe glæde og bidrage til socialt samvær, trivsel og livskvalitet.

I Gentofte Kommunes Mad- og Måltidspolitik har vi fokus på mad og måltiders sociale, kulturelle, æstetiske og helbredsmæssige betydning for sundhed og trivsel. Samtidig med at vi har fokus på bæredygtighed og klima.

Formålet med politikken er at udvikle og styrke en sund mad- og måltidskultur for børn, unge, voksne og ældre i kommunens institutioner, skoler og tilbud samt for borgere, der modtager madservice i eget hjem. De kommunale arbejdspladser er også omfattet af politikken.

Politikken skal medvirke til at skabe fysiske og sociale rammer, der understøtter en sund mad- og måltidskultur. Rammerne om mad og måltider er betydningsfulde for alle aldersgrupper. Omgivelserne, selskabet og serveringen spiller en stor rolle for oplevelsen af måltidet – og for appetitten og lysten til at spise.

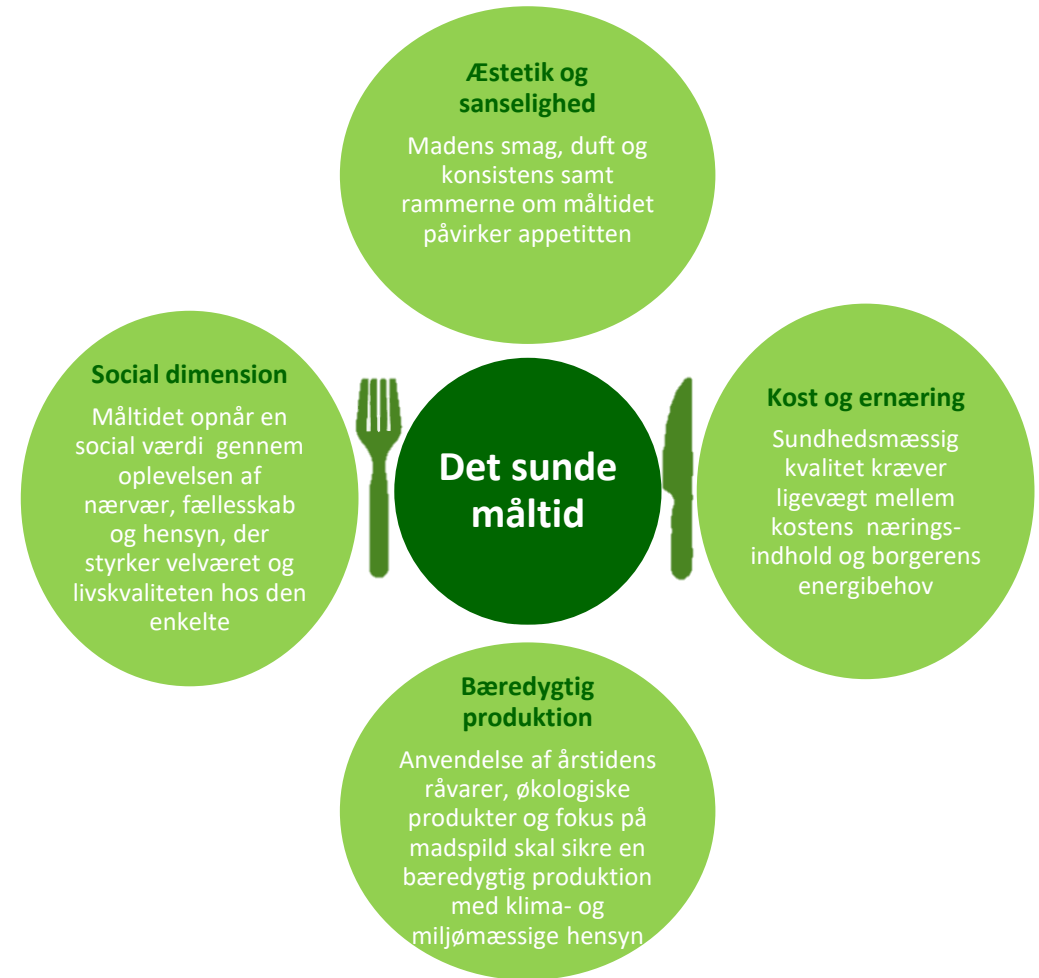
Politikken er udviklet med inddragelse af borgere, politikere, relevante fagpersoner og ledere. Det har været en stor inspiration at opleve, hvordan fagpersoner og borgere aktivt har medvirket til at kvalificere nye fokusområder i politikken.

Mad- og Måltidspolitikken har seks fokusområder: Det sunde valg, Rammer om måltidet, Borgere med særlige behov, Bæredygtighed, Inddragelse og Kompetenceudvikling. Til hvert fokusområde er der knyttet målsætninger, som skal bidrage til at implementere politikken i praksis.

Mad- og Måltidspolitikken kan suppleres af lokale politikker.

Det sunde måltids dimensioner

Vi har fokus på fire dimensioner for at skabe det sunde måltid



Mad- og Måltidspolitikken understøtter kommunens øvrige politikker og strategier. Politikken findes på: www.gentofte.dk

Målgrupper

Politikken omfatter alle børn, unge, voksne og ældre – raske som syge – der får tilberedt, serveret eller køber mad i Gentofte Kommunes institutioner, skoler, tilbud og på arbejdspladserne. Nedenfor er målgrupperne opdelt på alder og type af institution/tilbud/bolig.

Spæd- og småbørn

Alder: 0-3 år

Dagpleje og
daginstitution

Børn og unge

Alder: 4-15 år

Daginstitution, GFO og
skole

Voksne

Alder: 16-64 år

Ungdoms- og
videregående
uddannelse, madservice
i egen bolig og
arbejdspladser

Seniorer og ældre

Alder: 65+ år

Ældre- og plejeboliger
og madservice i egen
bolig

Borgere med særlige behov

Alder: Alle
aldersgrupper

Specialiserede
institutioner og tilbud

De officielle anbefalinger og kostråd

Mad- og Måltidspolitikken tager afsæt i Fødevarestyrelsens og Sundhedsstyrelsens anbefalinger og retningslinjer, som skal følges i forhold til indhold, sammensætning, tilberedning og rammer for måltidet.

Politikken tager også afsæt i de ti officielle kostråd fra Fødevarestyrelsen, som gælder for alle borgere over tre år med undtagelse af få særlige grupper eller syge.

1. Spis varieret, ikke for meget og vær fysisk aktiv
2. Spis frugt og mange grøntsager
3. Spis mere fisk
4. Vælg fuldkorn
5. Vælg magert kød og kødpålæg
6. Vælg magre mejeriprodukter
7. Spis mindre mættet fedt
8. Spis mad med mindre salt
9. Spis mindre sukker
10. Drik vand

Kostråd og klima

Fødevarestyrelsen vil supplere de ti officielle kostråd med råd om, hvordan klimabelastning kan mindskes gennem måltidet ved at spise mere klimavenligt og bæredygtigt.

Tjek de aktuelle anbefalinger hos
Fødevarestyrelsen

Anbefalinger til særlige grupper

Fødevarestyrelsen og Sundhedsstyrelsen har en række særskilte anbefalinger til:


- Spæd- og småbørn
- Børn og unge
- Gravide
- Ammende
- Personer over 65 år
- Vegetarer og veganere
- Fødevareallergikere

Tjek de aktuelle anbefalinger hos
Fødevarestyrelsen og Sundhedsstyrelsen

Fokusområder

Mad- og Måltidspolitikken har seks fokusområder. Til hvert område er der knyttet målsætninger, som skal bidrage til at implementere politikken i praksis.





Det sunde valg skal være let, attraktivt og tilpasset borgernes behov

- Let tilgængeligt for alle målgrupper, for at fremme sunde mad- og måltidsvaner.
- Attraktivt for alle målgrupper, for at skabe øget livskvalitet og flere gode leveår.
- Tilpasset borgernes ønsker og ernæringsmæssige behov, for at gøre det individuelle valg til det sunde valg.

For at fremme det sunde valg, skal de fysiske og sociale rammer understøtte sund mad og gode måltider for borgerne.

Målsætninger

- Fremme sunde mad- og måltidsvaner hos borgerne.
- Mad og måltider skal dække de ernæringsmæssige behov hos borgerne.

Rammer om måltidet

De fysiske, sociale og tidsmæssige rammer om måltidet skal prioriteres højt i institutioner og tilbud.

Maden bør serveres appetitligt i æstetiske og trygge rammer, så der sikres en god madoplevelse med rum for nærvær, nydelse og hensyn til den enkelte.

Der bør være opmærksomhed på at skabe overgangsritualer mellem mad og måltidet og andre aktiviteter.

Målsætning

- Rammerne om måltidet skal fremme trivsel, livskvalitet og gode madvaner.



Borgere med særlige behov

Mad og måltidet kan være en udfordring, hvis man er syg eller har en funktionsnedsættelse.

For borgere med ernæringsmæssige udfordringer skal måltidet tilpasses deres særlige behov.

Madens sanselige indtryk skal prioriteres ved servering, og borgerne bør så vidt muligt indgå aktivt i måltidet.

Find inspiration til samskabelse og inddragelse i:

”Knald i grydelåget” Hvide Hus’ Kogebog

Udarbejdet af borgere i det Hvide og Gule Hus – Et dagcenter og to bofællesskaber for borgere med sindslidelser i Gentofte Kommune

Målsætninger

- Måltidet bør tilpasses individuelle behov for samvær, tilberedning, servering og kostsammensætning.
- Der skal være fokus på gode madoplevelser for borgerne.
- Ansatte skal have de nødvendige faglige kompetencer til at tilberede og servere mad for borgere med særlige behov.

”Alle mennesker, uanset forudsætninger, har krav på gode madoplevelser”

Socialstyrelsen



Bæredygtighed

I Gentofte Kommune omsætter vi FN’s verdensmål til lokal og konkret handling og handler klimaansvarligt og bæredygtigt.

Miljømæssig bæredygtighed og klimaansvarlighed skal derfor indtænkes i forhold til planlægning, indkøb, opbevaring, tilberedning, servering og forebyggelse af madspild.

De centralt indgåede indkøbsaftaler skal understøtte Mad- og Måltidspolitikken.

Målsætninger

- Maden skal i størst muligt omfang tilberedes af råvarer i sæson
- Der skal arbejdes aktivt for at undgå madspild
- Der skal være fokus på at anvende de mindst klimabelastende animalske fødevarer som fx fjerkræ og fisk samt plante-baserede proteinkilder
- Tilsætningsstoffer bør så vidt muligt undgås.
- A) Der anvendes min. 30 % økologi (svarende til det økologiske spisemærke i bronze) inden 2023
- B) Der anvendes min. 30 % økologi inden 2023 og min. 60 % (økologisk spisemærke i sølv) inden 2027
- C) Der anvendes min. 30 % økologi inden 2023, min. 60 % inden 2027 og min. 90 % økologi (= økologisk spisemærke i guld) inden 2030

NB. Målsætning for økologi: Der er skitseret tre forslag til målsætninger for økologi med forskellige ’ambitionsniveauer’ A)-C). De tre målsætninger skal drøftes politisk mhp. at beslutte hvilke målsætninger, der skal gælde for Gentofte Kommune.




Inddragelse og valgmuligheder

Borgernes aktive deltagelse i fx planlægning og tilberedning af maden kan bidrage til, at der udvikles større glæde ved måltidet og et medansvar for principperne om fx sunde valg, bæredygtighed og/eller æstetiske rammer.

Inddragelse og valgmuligheder skal ske under hensyntagen til de økonomiske rammer.

Ved valg af fødevarer skal der så vidt muligt tages hensyn til borgernes kultur og religion.

Diæter og udelukkelse af væsentlige fødevarer forudsætter lægeudtalelse.




”Det er bedst at høre borgerne selv, for hvis de trives, spiser de mere”

Klinisk diætist

Målsætninger

- Måltider skal i størst mulig omfang tage afsæt i borgernes vaner, ønsker og behov.
- Borgerne skal i størst mulig omfang inddrages i fx menuplaner og løbende kvalitetsforbedringer af mad og måltider.



”Det er altid muligt at inddrage beboere i menuplaner, måltidspolitik og madlavning. Det gælder uanset graden af funktionsnedsættelse. Det, der kan variere, er omfanget af inddragelsen”

Socialstyrelsen

Kompetenceudvikling

Gentofte Kommune har fokus på kontinuerlig kompetenceudvikling blandt ansatte med ansvar for mad og måltider i de kommunale institutioner og tilbud.

Pædagoger, plejepersonale m.fl. skal være klædt på til det pædagogiske og relationelle arbejde omkring mad og måltider.

Der skal være mulighed for kommunikation og forventningsafstemning mellem dem, der producerer maden og dem, som spiser den. Pædagoger, plejepersonale m.fl. har en vigtig opgave som bindeled mellem borgerne og producenter/leverandører.

Kompetenceudvikling består af:

- 1) Autoriserede efteruddannelsesforløb
- 2) Videndeling og erfaringsudveksling på tværs af institutioner og tilbud. Videndeling kan fx understøttes af fælles digitale platforme.



Målsætninger

- Kompetenceudvikling og kontinuerlig erfaringsudveksling skal sikre, at der arbejdes målrettet med at:
 - a) Tilberede og servere sund, varieret og ernæringsrigtig mad, som lever op til de officielle anbefalinger.
 - b) Madplaner afspejler årtidens råvarer og tage hensyn til bæredygtighed, økologi, klima og madspild.
 - c) Der er opmærksomhed på de fysiske og sociale rammer om måltidet.
 - d) Medarbejdere får de nødvendige kompetencer til at opspore ændret ernæringsbehov hos borgerne.
- Erfaringsudveksling mellem institutioner og tilbud bliver muliggjort og sat i system.

Implementering

Mad- og Måltidspolitikken danner grundlag for arbejdet med mad og måltider i kommunens institutioner, skoler, tilbud og hos borgere, der modtager madservice i eget hjem samt på arbejdspladserne.

Politikken kan danne grundlag for at udarbejde lokale politikker, hvor det vurderes som relevant.

Lokale politikker

Lokale mad- og måltids-politikker skal tage afsæt i Mad- og Måltidspolitikken.

De lokale politikker skal desuden følge Fødevarestyrelsens og Sundhedsstyrelsens anbefalinger og retningslinjer i forhold til indhold, sammensætning, tilberedning og rammer for måltidet.

De lokale politikker skal være tilgængelige for såvel borgere som ansatte.

”Der er mange måder at følge anbefalingerne på, og institutionerne ved selv bedst, hvad der passer på de lokale forhold”

Fødevarestyrelsen

Ved udvikling af lokale mad- og måltidspolitikker anbefales, at de forholder sig til:

- a) Hvordan borgere og ansatte inddrages.
- b) Omfanget af borgernes valgmuligheder, herunder hvordan der tages hensyn til deres selvbestemmelse, vaner, ønsker og behov.
- c) Håndtering af diæter.
- d) Hvordan bæredygtighed indtænkes.
- e) Hvordan der evalueres og følges op på den lokale politik, herunder hvor hyppigt den skal revideres.

Eksterne leverandører

Udlancerede kantiner og eksterne leverandører skal leve op til kommunens Mad- og Måltidspolitik.

Kontrakter med eksterne leverandører samt forpagtere skal overholde politikken retningslinjer.

Eksterne leverandører, der leverer tilberedt mad og måltider, skal ernæringsberegne disse.

Når kommunen sender mad til kommunale institutioner og borgere i udbud, skal relevante krav og målsætninger fra Mad- og Måltidspolitikken indarbejdes i udbudsmaterialet.

Her kan hentes materiale og information

Alle målgrupper

Fødevarestyrelsen relevante publikationer, fx 'De officielle kostråd', altomkost.dk

Sundhedsstyrelsen, Fødevarestyrelsen og Kost & Ernæringsforbundet: Den Nationale Kosthåndbog: www.kosthaendbogen.dk

Fødevarestyrelsen: 'Guide til sundere mad i på uddannelsesinstitutionen og arbejdspladsen', 2018

Sundhedsstyrelsen: 'Forebyggelsespakke om Mad- og Måltider', 2018

'DTU Fødevarerinstitutionens Evidensgrundlaget for danske

råd om kost og fysisk aktivitet', 2013

Advisory Board for mad, måltider og sundhed: 'Anbefalinger til regeringen og en invitation til hele Danmark', 2018

Verdensmålene for bæredygtig udvikling¹

Børn og unge

Sundhedsstyrelsen: 'Ernæring til spædbørn og småbørn - en håndbog for sundheds-personale', 2019

Sundhedsstyrelsen, Fødevarestyrelsen og Komiteen for Sundhedsoplysning: 'Mad til små – Fra mælk til familiens mad', 2019

Vidensråd for Forebyggelse: 'Fremme af sunde mad- og måltidsvaner blandt børn og unge', 2018

Region H's Sundhedsprofil for børn og unge, 2018

Fødevarestyrelsen: 'Guide til sundere mad i daginstitutionen', 2018

Fødevarestyrelsen: 'Guide til daginstitutionen. Rammer om det gode måltid', 2018

Fødevarestyrelsen: 'Guide til – sundere mad i skolen', 2018

Ældre

Socialstyrelsen: 'National handleplan for måltider og ernæring til ældre i hjemmeplejen og plejeboligen', 2013

Fødevarestyrelsen: 'Anbefalinger for den danske institutionskost', 2015

Fødevarestyrelsen: 'Råd om mad når du er over 65 år – supplement til De officielle Kostråd', 2016

Særlige grupper

Sundhedsstyrelsen: 'Sunde vaner – Før, under og efter graviditet', 2018

Socialstyrelsens: 'Ingen mad gør gavn før den er spist', 2012

Relevante politikker og strategier i Gentofte Kommune

Gentofte Kommunes sundhedsstrategi: 'Sundhed i Gentofte – Borgerrettet forebyggelse 2017-2024' og 'Sundhed i Gentofte – Borgerrettet behandling 2017-2024'

Gentofte Kommunes værdighedspolitik: 'Et værdigt ældreliv – hver dag', 2018

Gentofte Kommunes handicappolitik: 'Handicappolitik 2019 – Fællesskab og ligestilling', 2019

¹ Verdensmålene, <https://www.verdensmaalene.dk/fakta/verdensmaalene>

'Strategi for Bæredygtigt
Gentofte'²

'Udbuds- og indkøbspolitik i
Gentofte Kommune', 2019

'Gentoftes
verdensmålsstrategi', 2020

Figur i Mad- og Måltidspolitikken

Figuren 'Det sunde måltids
dimensioner', side 2, er
udviklet med inspiration fra
Bjarne Bruun Jensen:
'Sundhedspædagogisk
intervention' i Forebyggende
Sundhedsarbejde,
Munksgaard, 6. udg. 2016

² Gentofte Kommune,
<http://gentofte.viewer.dkplan.niras.dk/plan/49#/>

Relateret document 2/2

Dokument Navn: Hørings svar.docx

Dokument Titel: Hørings svar

Dokument ID: 3642340

Hørings svar til Mad- og Måltidspolitikken

Høring af Mad- og Måltidspolitikken er gennemført i oktober 2020.

Høringspartnerne er: Handicaprådet, Seniorrådet, Hovedudvalget, Forretningsudvalget for dagtilbud og Forretningsudvalget for skole.

Svar fra Høringspartnerne

Handicaprådet

Handicaprådet har drøftet Mad- og Måltidspolitikken, som blev taget til efterretning. Der var ingen kommentarer.

Seniorrådet

Svar fra Seniorrådet:

- 1) Seniorrådet tog Mad- og Måltidspolitikken til efterretning
- 2) Seniorrådet tiltrådte anbefaling om anvendelse af Model B på Social & Sundhedsområdet.

Hovedudvalget

- Fra Vibeke Bredsdorff Sørensen:
Tak for måltidspolitikken. Den ser fin ud, men jeg synes det "drukner" lidt i alle de politisk korrekte tiltag og kun et enkelt sted kan jeg finde, at man dog skal tænke på borgernes vaner og behov for, hvad de kan lide. Hvis man er i den sidste del af sit liv, skal man ikke også diskutere sin mad. Jeg så gerne, at den enkelte borgers ønsker kunne efterkommes inden for rimelighedens grænser selvfølgelig, men dog, at det blev prioriteret højere end f.eks. økologi. Der er hele den småtspisende gruppe – hvor kræsekost er vigtig.
- Fra Anne Lise Sparholt:
Fin politik med relevante fokusområder, dog undre det mig, hvorfor vi på Social & Sundheds område ikke skal være ligeså ambitiøse i forhold til økologi som på området for Børn, skole, kultur, unge & fritid. Hvad er begrundelsen for denne anbefaling fra styregruppen?

Forretningsudvalget for dagtilbud

Der er kommet tilbagemeldinger fra to af seks netværk på dagtilbudsområdet – resten har ingen bemærkninger. Tilbagemeldingerne er samlet her:

Tilbagemelding fra Netværk 2:

- Vi i Netværk 2 synes helt overordnet, at det er en god Mad- og Måltidspolitik, der er blevet lavet, og vi synes, at det er rigtig lækkert, at der er tilføjet elementet omkring bæredygtighed med et fokus på at spise mindre miljøbelastende animalske produkter.
- Vi synes helt sikkert, at man skal satse på plan C, som er den mest ambitiøse, og sikre børnene mest mulig økologi i deres kost. Her tænker vi, at det ville være godt med et kompetenceløft eller efteruddannelse/kurser for køkkenpersonalet.

Tilbagemelding fra Netværk 6:

- En fin og enkelt måltidspolitik.
- Mangler de gode erfaringer med vores projekt om madmodige familier, det kunne godt fortjene et afsnit eller henvises til under materiale og information.

Sagsnr: SAM-2018-00284

- Kunne godt generelt bruge fotos til at understøtte teksten.

Bemærkninger til specifikke sider i Mad- og Måltidspolitikken:

Side 10, andet afsnit: ...hensyn til den enkelte og fællesskabet (forslag om at tilføje: 'og fællesskabet')

Side 10, under Målsætning: ...fremme trivsel, dannelse og livskvalitet (forslag om at tilføje: 'dannelse')

Side 12: hvilke af de 17 verdensmål skal der være fokus på?

Side 14: Kompetenceudvikling, hvor en overskrift kunne være de gode rollemodeller.

Forretningsudvalget for skole

- FU-skole er enig i de ambitiøse mål, men gør opmærksom på at skolernes "måltids-flader" er få, nemlig i madkundskab og i GFO og FC.
- Generel kommentar. Det at spise sammen som kultur-fænomen, er oplagt at arbejde med i skoleregi: Fællesskabet, gode madvaner osv. Desuden kan skolernes egne haver og Haver til Maver bringes i perspektiv. Her er der særligt fokus på "fra jord til bord".
- FU-skole spørger til, om der er krav til medbragt mad.