



Pressemeddelelse
Mandag 7. oktober 2024

Fra pølsehorn til plantekraft - de unges sundhed er kommet på menuen

I CELF's kantiner på Lolland-Falster er maden en vigtig del af de unges trivsel. Derfor har kantinen sagt farvel til de hurtige, usunde snacks som energidrikke og pølsehorn - og i stedet introduceret planterige retter, der både mætter og giver energi til en lang skoledag.

For bare to år siden solgte CELF's kantiner 40.000 pølsehorn årligt. Men siden Cecilie Flændsdal Specchio overtog som køkken- og kantineleder, har missionen været at servere sundere mad baseret på økologiske råvarer til CELF's næsten 2000 årselever fordelt på erhvervsskoler, 10. klasser og gymnasier.

Cecilie er overbevist om, at maden, de unge spiser, er lige så vigtig for deres sundhed som undervisningen i klasselokalet. "Når vi laver mad, tænker vi på elevernes trivsel og sundhed. Maden skal ikke bare smage godt, den skal også gøre godt. Derfor har vi valgt at fokusere på et mere simpelt udvalg med masser af grønt og bælgfrugter, der giver mæthed og energi til en lang skoledag. På den måde er vi med til at forme de unges madkultur i en sundere og grønnere retning," siger Cecilie Flændsdal Specchio, køkken- og kantineleder i CELF Kantiner.

Sundhed blandt unge – et fælles ansvar

Danskernes indtag af frugt og grønt er alarmerende lavt, især blandt unge. Ifølge [Sundhedsstyrelsen](#) lever kun 7% af mænd og 8,9% af kvinder mellem 16 og 24 år op til anbefalingerne for indtag af frugt og grønt. Samtidig viser en undersøgelse fra [Madkulturen](#), at unge ofte spiser på farten og sjældent har faste måltider. Dette billede genkender køkkenlederne på CELF, hvor mange elever ikke tager sig tid til at sidde ned og spise. For at skabe et mere indbydende spiseområde har kantinen indrettet sig med grønne planter, genbrugsmøbler og hyggelige kroge, som skal give eleverne lyst til at blive og nyde deres måltider.

En grøn rejse kræver opbakning

Overgangen til en grønnere kantine er ikke uden udfordringer. Da energidrikke og pølsehorn blev fjernet fra sortimentet, var der ikke meget støtte fra eleverne. De havde svært ved at tage imod det nye, grønne sortiment, og ville have det trygge og velkendte udvalg tilbage. Men Cecilie og hendes team lod sig ikke slå ud: "Det fik mig da til at tvivle et øjeblik, men vi har opbakning fra ledelsen, og nu begynder eleverne også at støtte omstillingen. Vi har delt gratis



Pressemeddelelse

Mandag 7. oktober 2024

morgenmad, juice og smagsprøver ud, så de kan opleve og smage, hvad vi laver. Det har gjort en stor forskel for elevernes opbakning til kantinen,” forklarer Cecilie.

For at sikre, at de grønne måltider bliver godt modtaget, har kantinepersonalet gennemgået kompetenceudvikling, så de både kan lave mere velsmagende grøn mad og forklare eleverne, hvorfor de laver maden, som de gør. Samtidig sørger de for altid at være klar med et smil og gode svar, når eleverne undrer sig over de grønne retter.

Hverdagens grønne frontløbere - mød dem live

CELLF Kantiner er blevet udvalgt som del af Planteløftet, der skal inspirere andre offentlige køkkener til at øge brugen af økologiske planter på tallerkenen.

Cecilie Flændsdal Specchio og holdet bag CELLF Kantiners køkken er derfor grønne madfrontløberstjerner, når Planteløftet sender live webinar torsdag 10. oktober kl. 13.00-14.00. Her deler Cecilie blandt andet opskriften på deres populære kopnudler, mens hun laver et udvalg af kantinens populære grønne retter.

For yderligere information, kontakt venligst:

Trine Krebs

Grøn Chef og initiativtager

Food Organisation of Denmark

E-mail: trine@thefoodproject.dk

Telefon: +45 26713254

Cathrine Larsen

Projektleder

Food Organisation of Denmark

E-mail: cla@thefoodproject.dk

Telefon: +45 71998936