

FÆLLES KLIMAVENLIG OG OBLIGATORISK MADORDNING KAN:

- Sørge for, at alle børn får den mad, de har behov for og dermed bidrage til større lighed i børns sundhed og trivsel.
- Grundlægge gode kostvaner ved at præsentere en større alsidighed og variation, både i råvarer og i menuen (fx forskellige kulturer), der hjælper den enkelte til at få en sund og glad madkultur.
- Garantere frisk mad, der er tilberedt lige før servering.
- Øge madmodet ved at inspirere børn til at smage, fordi de andre børn gør det.
- Skabe liv, nysgerrighed og glæde om bordet og gode madoplevelser.
- Spredte duften af dejlig mad og vække appetit.
- Give bedre motorik ved fx selv at øse op.
- Give børnene indsigt i at tilberede mad via besøg i køkkenet.
- Give anledning til at høre, hvor råvarerne kommer fra, når råvarerne ankommer til institutionen - fra jord til bord.
- Danne børnene og lære dem at smage forskel på god og dårlig mad og vælge det brændstof, som kroppen og hjernen skal bruge for at udvikle sig, koncentrere sig og lære.

Og sidst men ikke mindst:

- Normalisere plantebaseret måltider og undgå madspild.