

Pressemeddelelse om SMIL

## **Sundere mad i idrætshallerne er vejen til succes**

**Idrætshaller, kommuner og kunderne i cafeteriaerne skal blive bedre til at snakke sammen og handle, hvis et sundere madudbud skal vinde frem i hallerne. Det viser erfaringerne fra det første halve år med projektet Sundere Mad i Idrætslivet, og erfaringerne bakkes op af en ny undersøgelse.**

Over halvdelen af de forpagtere, der har forsøgt sig med et sundere madudvalg i idrætshallerne, har positive erfaringer. Men selvom der er vilje, så er vejen dertil krævende. Det viser erfaringer fra projekt Sundere Mad i Idrætslivet. Og erfaringerne bekræftes af en ny undersøgelse, der præsenteres, når projektets parter den 30. januar holder en national konference i Nørrebrohallen i København om sundere mad i idrætslivet.

Fødevareminister Mette Gjerskov, der deltager på konferencen, er glad for den store opbakning til SMIL-projektet.

»Der skal en fælles indsats til at ændre kulturen i idrætshallerne. Det gælder både hallerne, kommunerne og kunderne. Det er vigtigt, at det sunde alternativ altid er til stede i idrætshallerne, så det hurtige ikke bliver lig med det usunde. En travl hverdag kan sagtens være sund,« siger Mette Gjerskov.

### **Der skal handling til**

Projekt SMIL startede op i januar 2012 med økonomisk støtte fra Nordea-fonden, og 30 idrætshaller er udvalgt til at være med i den kulinariske revolution, der skal gøre op med, at idrætshaller kun forbindes med franske hot dogs og slush ice.

Anders Seneca, der er projektleder for SMIL, slår fast, at det langt fra nok at lave et opskriftshæfte eller en kostpolitik, hvis sundere mad skal vinde indpas. Der skal handlinger til, og kommunerne skal ikke blot bakke op med pæne ord.

»Det er afgørende, at de folk, der står i køkkenerne, bliver topmotiverede og har lyst til at gøre en forskel og servere sundere mad. Det handler bl.a. om, hvordan hallerne får blik for kunderne, hvilke mål der sættes, og hvordan cafeerne indrettes. Vi kan se, at der er brug for mere udsyn og for at professionalisere driften, og det kan projekt SMIL hjælpe med,« siger Anders Seneca.

### **Samarbejde er vejen frem**

Og den nye undersøgelse, som Kræftens Bekæmpelse har foretaget som led i SMIL-projektet, belyser, at hvis badmintonkampe og fodboldstævner skal følges op med sund og velsmagende mad i hallens cafeteria, så er det nødvendigt med øget samarbejde mellem idrætshallerne, kommunerne og kunderne. Det forklarer Tobias Egmose, som er projektleder i Kræftens Bekæmpelse:

»Det er tankevækkende, at 54 pct. af kommunerne i undersøgelsen har vedtaget en politik for at fremme sundere mad, og 20 pct. vil gerne. Samtidig svarer 41 pct. af kommunerne at forpagtere og personale uddannes til større viden om sundere mad. Men i idrætshallerne vurderes politikker og uddannelse ikke til at have den store betydning for at fremme sundere mad,« siger han.

#### **For yderligere oplysninger:**

Anders Seneca, projektleder for projekt Sundere Mad i Idrætslivet, tlf. 5325 3085.

Kommentar fra fødevareministeren, kontakt pressesekretær Karin Møller-Olsen, tlf. 2538 9593.

Tobias Egmos, projektleder i Kræftens Bekæmpelse, tlf. 3525 7588.

#### **Fakta om projekt Sundere mad i idrætslivet:**

Projekt Sundere mad i idrætslivet gennemføres af DGI-huse og haller, Fødevarestyrelsen, Kræftens Bekæmpelse, Københavns Madhus og Halinspektørforeningen. Nordea-fonden har støttet projektet med 5,34 mio.kr. I alt skydes der 10,4 mio. kr. i projektet, og målet er, at der om tre år skal arbejdes systematisk med sundere mad i op 75 idrætsfaciliteter. Få mere info på [www.cancer.dk/smil](http://www.cancer.dk/smil)

#### **Fakta om undersøgelsens resultater:**

I undersøgelsen svarer 74 procent af hallerne, at de har foretaget ændringer for at skabe et sundere udbud af mad. 52 pct. vurderer ændringerne positivt – hos dem der er negative eller både positive og negative er det først og fremmest økonomi og dårligt salg, der er kilde til de dårlige erfaringer.

Over halvdelen svarer, at de sunde ændringer er foretaget, fordi forpagteren i hallen ønskede det. 28 pct. havde foretaget ændringer på grund af ønsker fra kunderne, mens 32 pct. ønskede at tiltrække nye målgrupper.

19 pct. af hallerne har ikke foretaget ændringer i en sundere retning. På spørgsmålet om, hvad der kunne få dem til at udbyde sundere mad, svarer 26 pct. økonomisk støtte fra kommunen, mens 18 pct. svarer muligheden for at tiltrække nye kunder.

Kræftens Bekæmpelse står bag undersøgelsen, som er gennemført for projekt SMIL blandt 383 idrætshaller og 82 kommuner.