

18. juni 2010

## Fra pomes frites og slush ice til sunde sandwich og friskt vand

- Sundere mad på vej i Aalborgs haller og klubhuse

Drikkeautomater med koldt vand, sunde snacks, sunde sandwiches og frisk frugt afløser de traditionelle friturestegte pomes frites, slik og sodavand i fire af Aalborg Kommunes idrætshaller.

Et 2-årigt sund kost projekt igangsat af Sundhed og Bæredygtig Udvikling, Folkeoplysningsudvalget samt SIFA er godt i gang. I samspil med DGI arbejdes der på at indføre sund mad i Skalborggårdhallen, Svenstrup/Godthåb Idrætsforening, KFUM-Hallen og Vestbjerg IF endvidere står Vester Hassing Gymnastikforening på spring til at indgå ind i projektet.

På trods af, at der generelt i samfundet er en tendens til fokus på børn og unge og sund mad, er der i mange idrætshaller og klubhuse ikke muligheder for at købe sund mad.

*Idræt og sund mad hører naturligt sammen, for hvis man vil være god til sin idræt, skal man også have noget sund mad i kroppen. Derfor er Idrætshallerne en vigtig arena for os, når vi arbejder med sundhed og vi vil gerne hjælpe dem med et skub i den rigtige retning, siger Thomas Kastrop-Larsen, Rådmand, Sundhed og Bæredygtig Udvikling.*

*Vi synes, at det er en rigtig god ide, at der bliver rettet fokus på hvad de mange aktive foreningsmedlemmer i vores idrætsklubber får tilbudt i cafeteriaerne, siger Henrik Jensen Formand for SIFA. Vi er opmærksomme på, at der er en begrænset økonomi i klubberne og at indtjeningen fra cafeteriaerne er vigtig - derfor er det vigtigt, at klubberne tages med på råd, når der skal "nye produkter på hylderne", afslutter Henrik Jensen.*

I alle fire haller/klubhuse er der gennemført en proces, hvor de lokale brugere har analyseret og vurderet hvilke sunde madvarer, der bedst passer til de lokale forhold. Formand for Folkeoplysningsudvalget Keld Jensen fortæller: *"Det har været vigtigt for os, at arbejdet med sund mad bliver lokalt forankret. Det nytter jo ikke at vi fra centralt hold siger, at de skal sælges sunde sandwiches, hvis de lokale ikke vil købe det."*

I løbet af efteråret 2010 vil der i pilotprojektets haller/klubhuse blive opsat profilmateriale, som markerer de nye og sunde tilbud. Profilmaterialet skal sende nye signaler til hallernes brugere og medvirke til at trække nye kundegrupper ind. *"Traditionelt har især mange mødre opfattet idrætshallernes cafeteria-mad som usundt. Hvis vi nogensinde skal få de sundhedsbevidste*

*mødre til at overveje at købe mad til børnene eller familien i idrætshallerne, så er det nødvendigt at de nye tilbud markedsføres markant” fortæller Troels Rasmussen fra DGI, som er medspiller i projektet.*

I samarbejde med lokale leverandører og uddannelsesinstitutioner er der igangsat udviklingsarbejde på et par centrale områder. Det gælder ”Sunde sandwiches” og ”fra fryser til ovn-retter”, som er afløsere for de traditionelle pølser og pommes frites. I de fleste haller og klubhuse er der en begrænset økonomi. Det betyder at retter skal være lette og hurtige at tilberede og der må ikke gå noget til spilde. På den måde er det afgørende at få udviklet sundere varianter af retter, som kan tages direkte fra fryseren, puttes i ovnen og serveres.

De fleste idrætsaktive ved at vand og væske er vigtigt. Alligevel har mange cafeterier traditionelt kun solgt sukkerholdig sodavand og øl. I de 4 haller er der opsat automater med koldt vand, ligesom der i alle haller er foretaget en grundig analyse af køleskabenes indhold. Der arbejdes på at finde sundere og mindre sukkerholdige drikkevarer som juice og smoothies. William Bjarkam fra KFUM Hallen siger i den forbindelse: ” *Det er klart, at når der er gratis koldt vand, så sælger vi lidt mindre. Men til gengæld sender vi et klart signal om en sund profil. Vore leverandører er nød til at finde eller udvikle drikkevarer med mindre sukker og mere frugt. For vi tror på at kunderne vil efterspørge sunde drikkevarer mere og mere – så skal der være gode og velsmagende alternativer”.*

Efter sommerferien bliver der mulighed for at endnu flere haller/klubhuse kan få support eller støtte til at komme i gang med at lave sund mad. En initiativpulje er etableret og alle Aalborg Kommunes øvrige haller/klubhuse får mulighed for at søge midler til at arbejde med sund mad.

Kontakt:

Thomas Kastrup-Larsen, Rådmand Sundhed og Bæredygtig Udvikling:

2025 1900 eller [tkl-byraad@aalborg.dk](mailto:tkl-byraad@aalborg.dk)

Keld Jensen, Formand Folkeoplysningsudvalget: 9812 1012 eller

[kj@tegnerne.dk](mailto:kj@tegnerne.dk)

Henrik Jensen, Formand SIFA: 4034 7422 eller [h.jensen@rn.dk](mailto:h.jensen@rn.dk)

Erik Kristensen, Områdechef Fritid: 9931 4170 eller [ebk-kultur@aalborg.dk](mailto:ebk-kultur@aalborg.dk)

