

OPUS



New Nordic Diet - from science to daily fare?

New Nordic Food conference 2012

Mat og ernæring - del I

6 November 2012

Kristian Levring Madsen

Work Package Leader, Communication

Research Center OPUS



Starting point

Næsten al god videnskab har to formål, dels at analysere verden og dels at ændre den i hensigtsmæssig retning.

Det første er fundamentet, men hvis ikke viden har nogen konsekvenser – måske indirekte og måske først på meget lang sigt – så er den ret formålsløs.

Quote: professor Niels Kærgård
Department of Food and Resource Economics

Strategy

Purpose for OPUS Communication

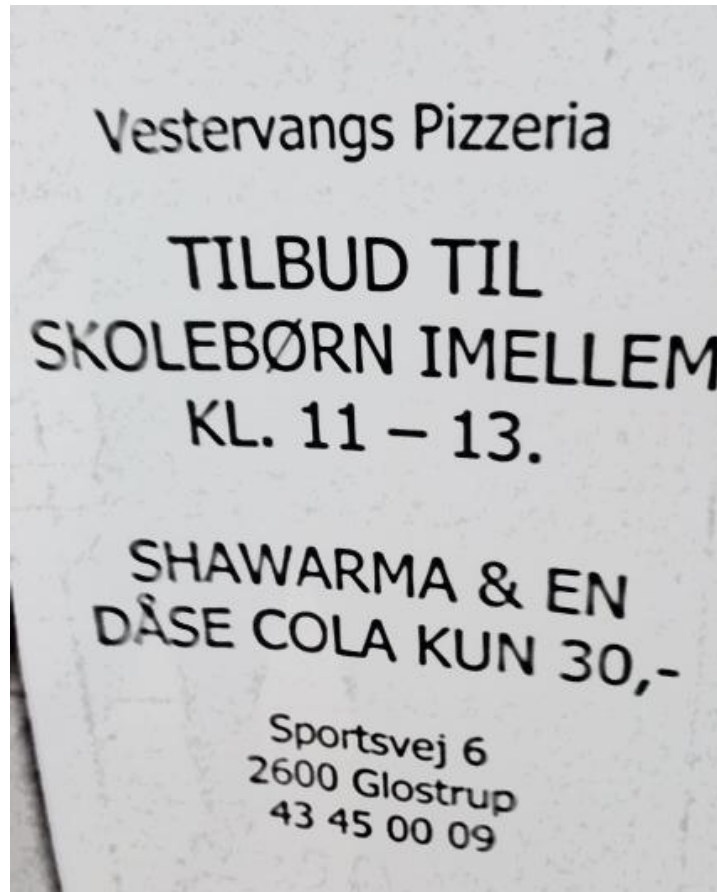
To engage children, teens and decision makers in creating a healthy, tasty and sustainable food culture based on Nordic ingredients.

Method

Milestones in OPUS Communication

- Making young front-runners ambassadors for OPUS' main messages
- Establishment of partnership with major media
- Creation of a network of journalists and media for whom OPUS is a provider of news and features.
- Ensuring that the themes addressed by OPUS are directly included in the primary and lower secondary school
- To communicate “things that work” and to encourage changes in attitudes and behavior among the people who move among children

The challenge for OPUS (Communication)



Initiatives

- Introducing kids to healthy, sustainable and tasty (new nordic) food
- Introducing teens to healthy, sustainable and tasty (new nordic) food
- Partnerships with opinion leaders (decision makers)

Introducing kids to healthy, sustainable and tasty food

Cookery school for kids and their parents in Copenhagen
Cooking

Forsknings Døgn (Scientific Day) – with cabbage juice bar and nordic herb tasting



Introducing kids to healthy, sustainable and tasty food

School meal intervention

Graphic identity developed by designers
– detached from university design



Introducing kids to healthy, sustainable and tasty food

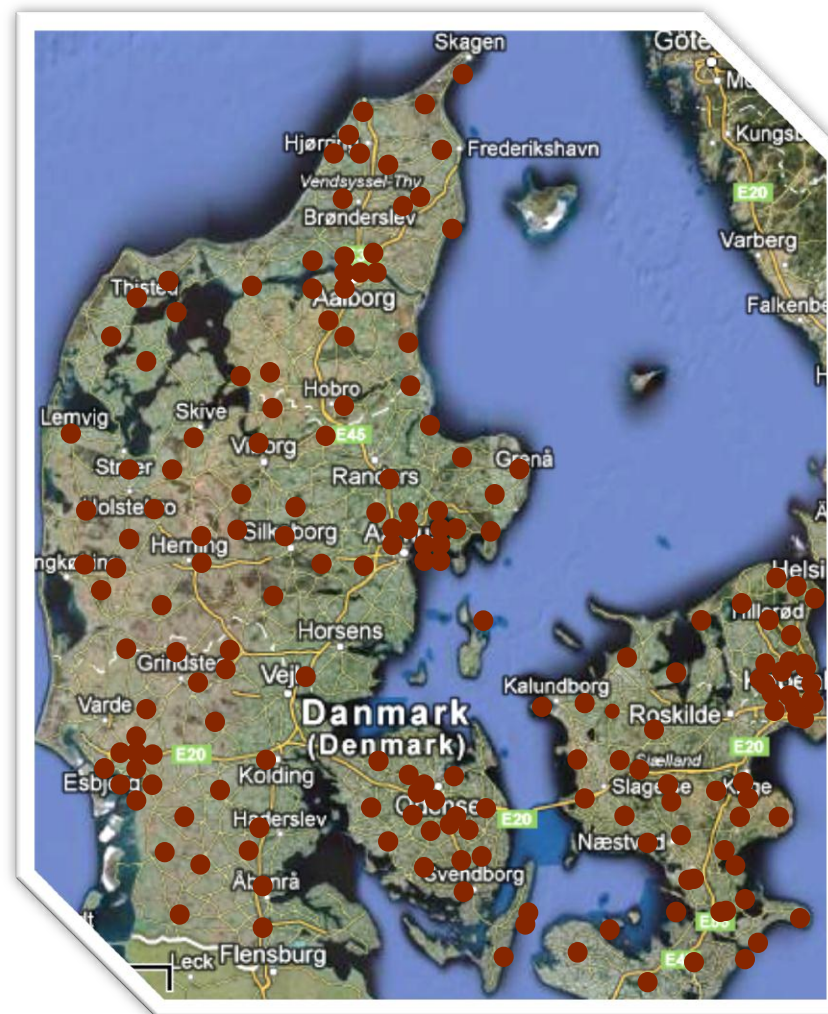
Mass experiment

OPUS and Dansk

Naturvidenskabsformidling
(Natural science for school kids) formed a partnership

- 25.000 school kids
- More than 200 schools

Creating new knowledge about the coherence between eating, activity and learning.



Introducing teens to healthy, sustainable and tasty (new nordic) food

Introducing teens to healthy, sustainable and tasty food

Seminars, exercises, theme booklet and workshops for highschool students – at our faculty and in their highschool.



Engaging decision makers through partnerships

Partnerships and opinion leaders

Networking and relation building among food bloggers and food journalists



Danskerne skal

300 NORDISKE OPSKRIFTER, som udgør det konkrete bud på, hvad et nordisk måltidssystem kan være, lagt ud på søster, så alle kan prøve opskrifterne af. De er en del af det ambitiøse Open-projekt med bl.a. Arne Astrup og Claus Meyer i spidsen, som frem til 2012 vil arbejde på at skabe en bæredygtig nordisk madkultur, også kaldet Ny Nordisk Hverdagsmad.

Opskrifterne, som kan findes på www.dagbladet.dk, er udvalgt i Meyers Madhus og er enkle, moderne mad, der bygger på sæsonens råvarer - såsom brændselvstærker med kartoffelmos og kold purre-salat til efterår/vinter (blåbær) - og der er ideer til både morgensmad, frokost, aftensmad, dessert, bagværk, smac m.m. Som bruger på idegylden kan man kommentere på opskrifterne og tilføje sine egne opskrifter, der bygger på råvarer med en klar nordisk identitet.

Hvis man er under 20 år, kan man tilmed deltage i en konkurrence om den bedste opskrift til unge hestere på praktikerne bag den nordiske hverdagsmad. Man skal uploade sin opskrift på hjemmesiden med tagget #ny_nordisk maden på Twitter, Facebook og YouTube.

på nordisk diæt

Køkken Claus Meyer og ernæringsprofessorerne Arne Astrup vil bruge 300 millioner kroner på at opføre en ny og nordisk fødevarerindustri i København. Det skal være verdensledende i fødevarerindustrien. Men kan man dog gøre en forskel på vores og deres madkultur? Og hvis ja, hvordan?

1. Nordisk madkultur
 De nordiske lande har en unik madkultur, der er præget af sæsonens råvarer og lokale produkter. Denne madkultur er bæredygtig og sund, og den kan være et eksempel for andre lande.

2. Fødevarerindustri
 For at opbygge en fødevarerindustri i Danmark, skal man investere i forskning og udvikling af nye produkter og processer. Dette kræver samarbejde mellem universiteter, virksomheder og myndigheder.

3. Udfordringer
 Der er flere udfordringer, der skal overvindes for at opbygge en fødevarerindustri i Danmark. Disse inkluderer adgang til råvarer, kompetencer og kapital.

4. Muligheder
 Der er også mange muligheder for at opbygge en fødevarerindustri i Danmark. Disse inkluderer den unikke nordiske madkultur og den høje kvalitet af danske råvarer.

300 nordiske opskrifter

NY ERDE OMSØGTE: 300 OPSKRIFTER, som udgør det konkrete bud på, hvad et nordisk måltidssystem kan være, lagt ud på søster, så alle kan prøve opskrifterne af. De er en del af det ambitiøse Open-projekt med bl.a. Arne Astrup og Claus Meyer i spidsen, som frem til 2012 vil arbejde på at skabe en bæredygtig nordisk madkultur, også kaldet Ny Nordisk Hverdagsmad.

Opskrifterne, som kan findes på www.dagbladet.dk, er udvalgt i Meyers Madhus og er enkle, moderne mad, der bygger på sæsonens råvarer - såsom brændselvstærker med kartoffelmos og kold purre-salat til efterår/vinter (blåbær) - og der er ideer til både morgensmad, frokost, aftensmad, dessert, bagværk, smac m.m. Som bruger på idegylden kan man kommentere på opskrifterne og tilføje sine egne opskrifter, der bygger på råvarer med en klar nordisk identitet.

Hvis man er under 20 år, kan man tilmed deltage i en konkurrence om den bedste opskrift til unge hestere på praktikerne bag den nordiske hverdagsmad. Man skal uploade sin opskrift på hjemmesiden med tagget #ny_nordisk maden på Twitter, Facebook og YouTube.

FORSKNING 100 MIO. TIL SUNDERE BØRN

SUND MAD

Kiloene rasler af med nordisk mad på gaffen

Madens fra det nordiske køkken er sundt, mange danskere spiser i hverdagen, viser undersøgelse

Sidst efteråret har man, pasta og ris ud med mad, fisk og korn. Det er den nye trend i dansk madkultur, og det er en god ting, fordi det betyder, at vi får mere sundt og varieret mad på bordet.

Forskere: Fedme hæmmer børns udvikling

Il Dørvægt dækker formentlig over både fedtløring og misæd blandt danske børn, mener forskere.

METTE VOLANDER
 mettev@videnskab.dk

Svært overvægtige børn skyder i vejret med op til 12 cm på et år mod normalt 5 cm, når de sættes på en skrap slankediæt med mættet stuet og grøn mad.

Det er konklusionen på et forskningsprojekt, som professor Kim Fleischer Michaelsen og kolleger fra Institut ved Hansens Ernæring, ved DTU Fødevarerinstitutet undersøger i deres nye studie. Det er et samarbejde mellem DTU og Institut ved Hansens Ernæring, og det er det første af sin art i Danmark.

Studiet er en del af et større projekt, der hedder 'Danmarks Ernæring 2010-2020', og det er finansieret af Danmarks Fødevarerindustri og Danmarks Sundhedsmyndigheder.

Resultaterne viser, at børn, der er svært overvægtige, har en højere risiko for at udvikle sygdomme som diabetes og hjertesygdomme senere i livet. Derfor er det vigtigt at tage fat på problemet nu.

Konkret følger ikke DTU Fødevarerinstitutet undersøger i deres nye studie, hvordan man kan hjælpe børn, der er svært overvægtige, med at komme på ret kurs. Det er et samarbejde mellem DTU og Institut ved Hansens Ernæring, og det er det første af sin art i Danmark.

More than 700 press clippings in national and international media since 2009

TOPPEN AF DAGEN Onsdag 20. april 2011

Brændenælder og mælkebøtter til aftensmad

På Københavns Universitet arbejder forskere for at nordisk mad skal være det 21. århundredes svar på middelhavskosten

Nu bliver det pludselig en tale om dansk mad. Det var det bestand ikke i 1970'erne.

Det er forskere på Københavns Universitet, der arbejder på at gøre dansk mad mere sund og bæredygtig. De har udviklet en nordisk diæt, der er baseret på sæsonens råvarer og lokale produkter.

Dette diæt er sundt og varieret, og det kan være et eksempel for andre lande. Det er også bæredygtigt, fordi det betyder, at vi får mindre CO2-udledning og mindre forurening.

KØBENHAVNS UNIVERSITET

DET NATUR- OG BIOVIDENSKABELIGE FAKULTET

Partnership with Danmarks Radio (Danish Broadcasting Corporation) - Mission School Meal

Camera crew following kids from two schools through 6 months

Broadcasted in 6 programs on national tv + 6 scientific presentations about OPUS and the New Nordic Diet



Partnership with Danmarks Radio

- dr.dk/mums

An DR 'edutainment' website
for kids – learning them about
the principles in the New
Nordic Diet

The screenshot shows the DR website interface. At the top, there are navigation tabs for DR, NYHEDER, TV, RADIO, and MERE ... A search bar on the right contains 'Søg på dr.dk'. Below the navigation is a yellow banner with the number '1901' and other statistics like '1346', '1256', and '14C'. The main content area is titled 'MUMS - spis Norden' and includes a list of questions: 'Kan man spise brændenælde?', 'Hvad spiste din oldefar som barn?', 'Hvordan smager havtorn?', and 'Og ved du, hvilken slags kål man bliver superstærk af?'. Below these questions is a large orange and green logo for 'MUMS spis Norden'. The bottom section features four colorful panels: 'Råvareløb' with a green background and a human silhouette, 'Smagsløget' with a red background and a tongue diagram, 'Nordisk mad i hundrede år' with a yellow background and a meat grinder, and 'MUMS-OPGAVER' with a purple background and a blueberry branch.

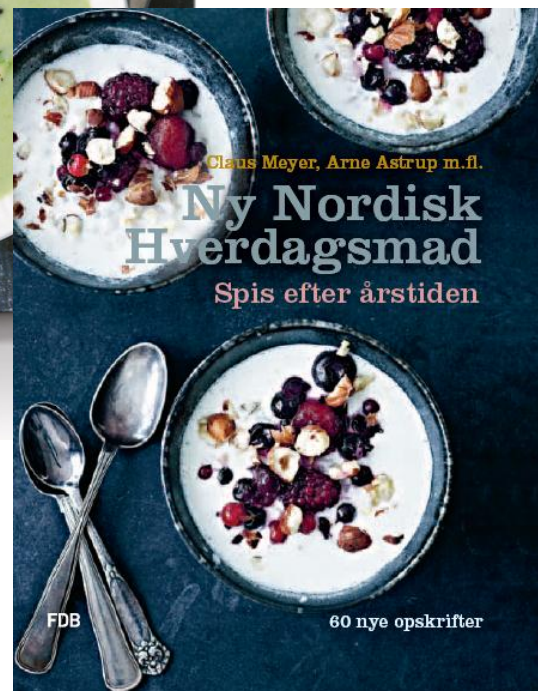
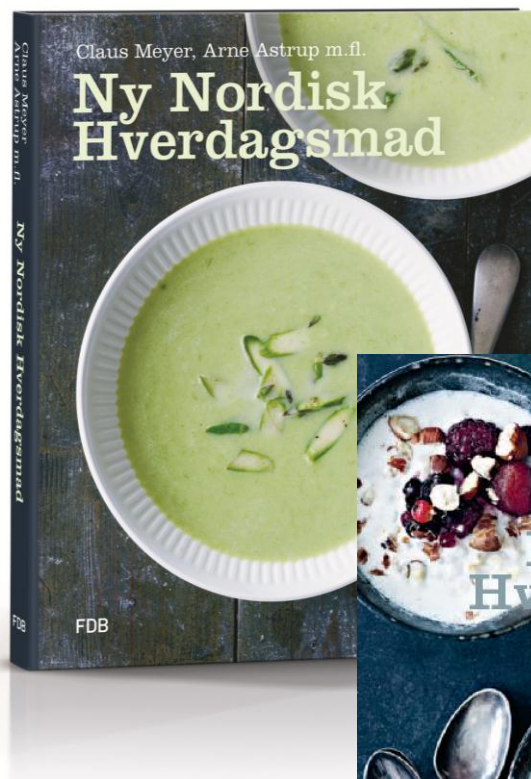
Partnership with FDB

Cook book: Ny Nordisk Hverdagsmad

Book on New Nordic Diet,
- written to ensure that the food ends up on dinner tables out of ordinary Danes.

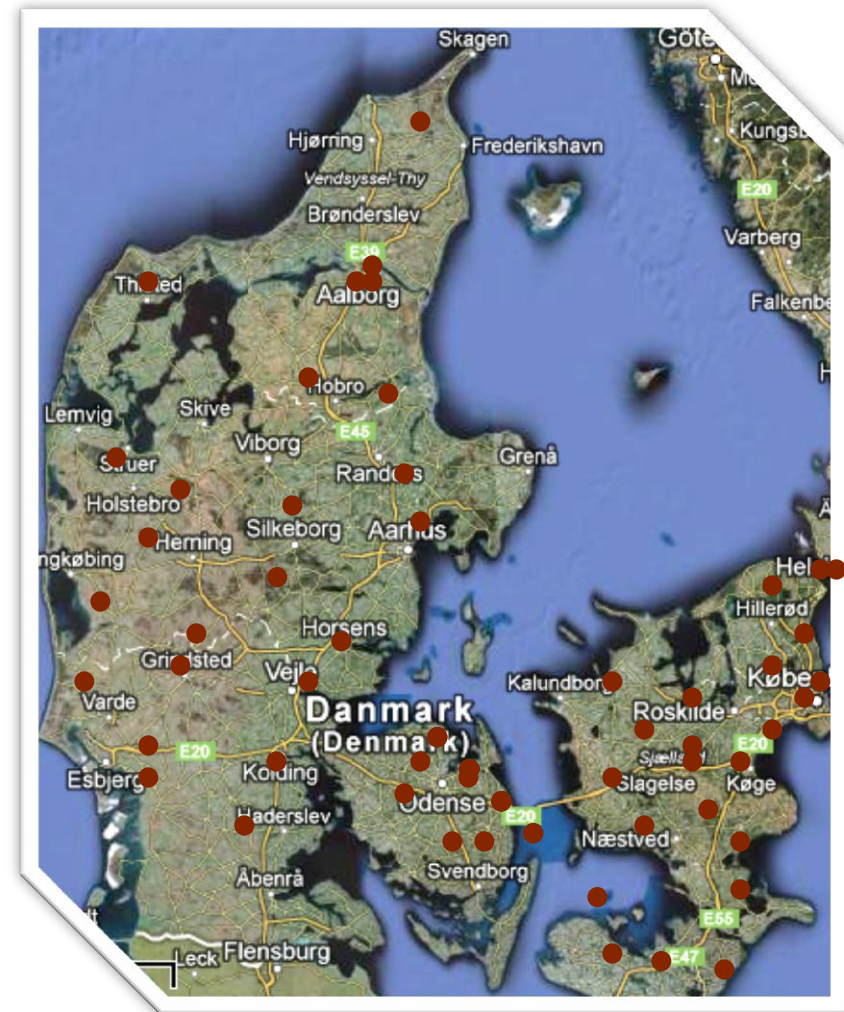
- published in collaboration with FDB (COOP Denmark)

- sold in more than 50.000 copies



Partnership with FDB

The New Nordic Diet book and the cooperation with FDB resulted in 90 evening cookery courses throughout Denmark – with local chefs and participants



Other partnerships

Sharing recipes with Kræftens Bekæmpelse (the Danish Cancer Society) and Landbrug og Fødevarer (Danish Agriculture and Food Council)

Sharing recipes on Idegryden.dk

- Site with New Nordic Diet recipes
- Userdriven; Recipes uploaded by the user

KØBENHAVNS UNIVERSITET English

Nordisk Kokken – Nye Idéer
OPUS – Food of LIFE – Det Biovidenskabelige Fakultet

FORSIDÉ OPSKRIFTER TEMAER TIPS MEDLEMMER TAGS NY PROFIL OM IDEGRYDEN LOG IND

Idégryden

Vær med til at udvikle [ny nordisk hverdagsmad](#). Vi vil i dialog med professionelle sundheds- og madfolk og alle andre, der vil være med til at forme fremtidens nordiske køkken. Sitet er en del af [forskningsprojektet OPUS](#).

Find Se opskrifterne i Idegryden

Del Her kan du dele dine opskrifter

Tips Har du gode tips og tricks?

Bliv medlem Deltag i vores netværk.

Seneste temaer

Mere fisk - og ikke fra dåse
0 tips

Hvordan får vi børn til at spise kål?
1 tip

God mad af indmad - frit fra leveren?
0 tips

[Alle temaer](#)

Seneste opskrifter

Grønkålssalsa
★★★★★ 0 kommentarer

Mathias Holt
Meyers Madhus
1 måned siden
Kategori: Frokost

Morgenyoghurt med gryn
★★★★★ 0 kommentarer

Mathias Holt
Meyers Madhus
1 måned siden
Kategori: Morgenmad

Boller med frugt eller bær

Gennemse opskrifter

Aftenmad (5)
Bagværk (2)
Dessert (2)
Frokost (2)
Madpakke (2)
Morgenmad (2)
Salat og tilbehør (3)
Snack (2)

Del opskrifter

Her har du mulighed for at blive inspireret, at inspirere andre og være med til at skabe ny nordisk hverdagsmad.

Kom med tips til temaerne

Har du gode tips og tricks til vores temaer hører vi - og alle de andre brugere - meget gerne om dem.

Bliv medlem

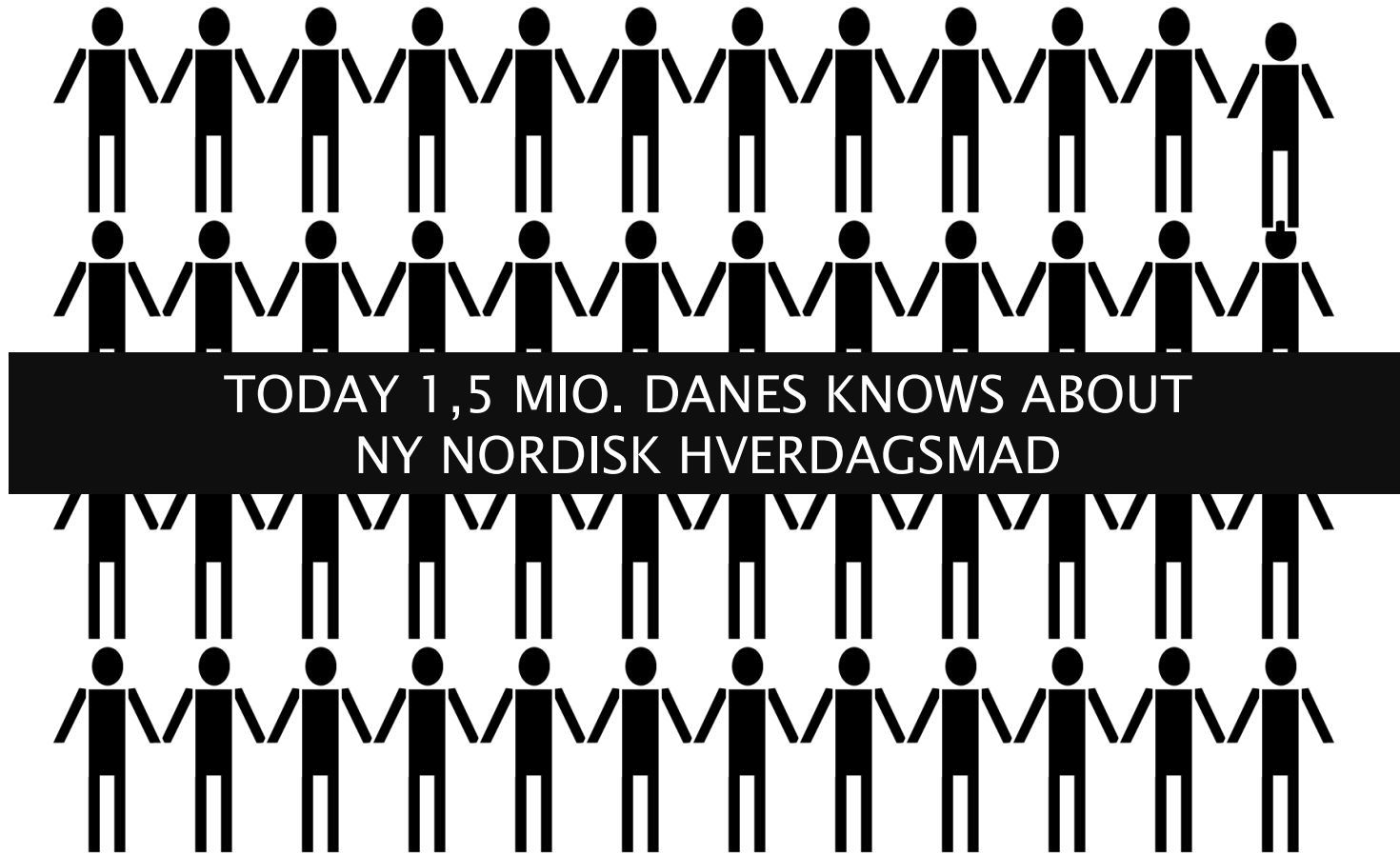
Som medlem kan du dele opskrifter, tips og foreslå temaer.

Sitet er blevet til med støtte fra [Nordica-Fonden](#).

NORDEA

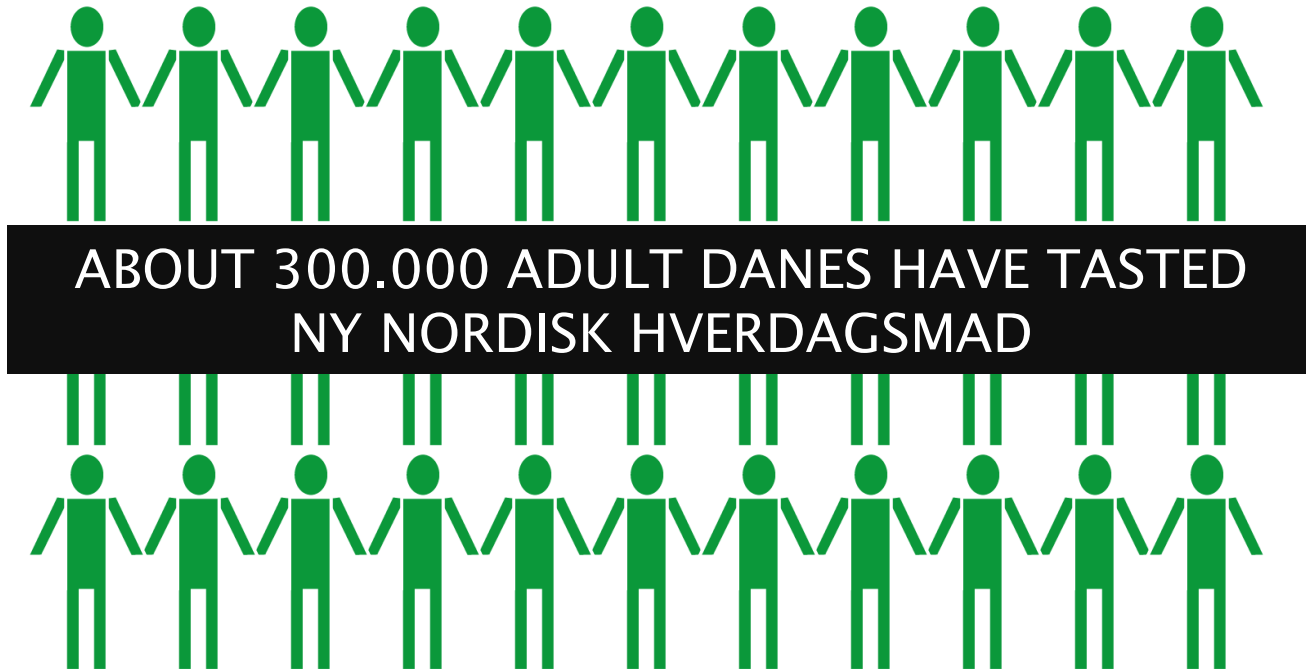
"Results"

Ny Nordisk Hverdagsmad (New Nordic Diet): Knowledge



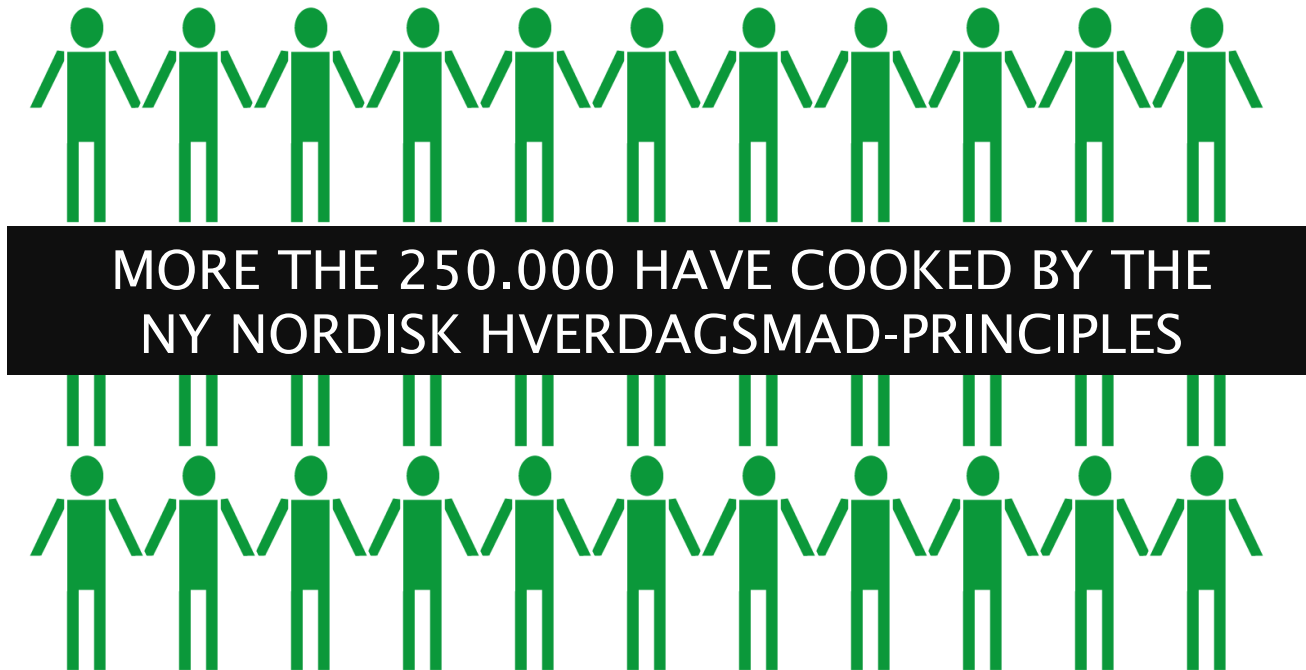
Source: Epiunion online panel, October 2012

Ny Nordisk Hverdagsmad: From knowledge to action



Source: Epinion online panel, October 2012

Ny Nordisk Hverdagsmad: From knowledge to action



Source: Epinion online panel, October 2012

Thank you for your time

Kristian Levring Madsen
OPUS Communication
kma@life.ku.dk