



Förslag till styrgruppen för NNM II

### Konferenceprojekt

## Bedre mad til mange – i et Nordisk perspektiv.

**Ny Nordisk Mad i offentlige institutioner samt offentlige og private personale restaurationer**

**Kontaktperson:** Generalsekretær i Nordisk Union Hotel, Restauration, Catering og Turisme, Aage Nykjær Jensen

**Telefonnr:** +45 88 92 13 54 mobil +45 20 41 49 69

**E-post:** aage.jensen@3f.dk

**Søkt belopp NNM II:** 180.000 DKK

**Andra medel:** 270.000 DKK

**Tema:**  Norden i Världen,  Matglädje,  Sundhet,  Upplevelseekon,  Småskalig prod.

**Målgrupp:**  Barn & unga,  Media,  Beslutsfattare,  Kockar,  Turistindustri

**Datum för redovisning:** oktober 2010

**Nordiska deltagare:** Den primære målgruppe for konferencen er ansvarlige politikere og embedsmænd vedrørende fødevarepolitik og sundhed.

Beslutningstagere i kommunalt, regionalt, nationalt og EU regi, herunder planlæggere og indkøbere i sundhedssystemet og regioner, sygehusdirektioner og lign. Derudover vil konferencen også henvende sig til relevante faglige organisationer og beslutningstagere i storkøkkener og cateringvirksomheder samt øvrige branchepersoner.

---

### Syfte (föremål) och nordisk dimension

Maden til mange i de nordiske lande er dagligt centrum for mere end 5 millioner måltider, der indtages af sygehuspatienter, skolebørn, børnehavebørn, ansatte og klienter på offentlige institutioner samt ansatte i store private virksomheder med egne personalerestauranter. Denne del af den offentlige/private velfærdsproduktion er kommet i stigende fokus på grund af de store ressourcer forbundet hermed og på grund af de potentielt store muligheder, der ligger for at befordre sundhed, trivsel og oplevelser gennem den offentlige mad. Eksempelvis er underernæring blandt sygehuspatienter et veldokumenteret problem, der forlænger sygehusopholdet, nedsætter behandlingens effektivitet, øger udgifterne og nedsætter livskvaliteten. Også usunde spisevaner i befolkningen, ikke mindst blandt børn, er et stort problem, som de offentlige madsteder på skoler og i børneinstitutioner har betydelige muligheder for at adressere.

På sygehusområdet er der i de seneste år gjort forsøg med at udbygge madens rolle på sygehuset, hvor Rikshospitalet i Oslo, sygehuset i Simrishamn og Aalborg Sygehus er blandt de nyeste eksempler, men også med erfaringer fra Finland hvor Espoo Catering og Kuopio Universitetshospital kan fremlægge gode resultater ud fra produktioner hvor kost og er næring er sat i fokus. Samtidig har arkitekter og designere gjort de første forsøg på at iscenesætte maden og måltidet på en ny sanselig og oplevelsesorienteret måde.

Det overordnede formål for Konferenceprojektet er at bidrage til udvikling af visionerne for måltiderne til de mange, ved at præsentere en række best practices fra Norden, og ved at undersøge mulige svar på udfordringerne, samt at inddrage Ny Nordisk Mad, som perspektiv i forhold til mad til mange

### Önskade effekter

Konferencen skal bl.a. være med til at belyse følgende overordnede emner: Hvordan kan lovgivning påvirkes så den ikke er en hindring for at opstille en række sundheds-, miljø- og kvalitetskrav ved offentlige udbud af fødevarerleverancer? Kan



der opstilles et nyt kodeks ved licitation og udbud, så de også kommer til at indeholde krav til bæredygtighed, kvalitet, nærhedsprincippet? Hvordan kan der i højere grad bygges bro mellem videnskaben og køkkenpraksis? Hvordan kan ny viden fra Ny Nordisk Mad inddrages? Hvordan kan ny viden om betydningen af spisemiljøet og den sociale atmosfære omkring måltidet i det offentlige rum (på sygehuset, på plejehjemmet, i offentlige og private personalerestaurationer etc.) inddrages?

**Beskriv forslaget, inkl. hur det skall bli synligt**

Der udarbejdes en pressestrategi som skal fungere før, under og efter konferencen og som vil være målrettet til både offentligheden, videnskaben og de faglige organisationer.

Med fundament i vidensopsamlingen op til konferencen samt den viden og erfaring der præsenteres på konferencen med tilhørende debat, forventes udarbejdelse af forslag til initiativer med behov for det videre arbejde, fokus vil være på hvordan man kan formidle forskning og sikre vidensdeling mellem praksis og forskning.

**Synlighed og nordisk tværsektoriel repræsentation.** For sikre en tværsektoriel og nordisk forankring vil der til forberedelsen af konferencen oprettes en styregruppe, der sikre konferencen gennemføres inden for de beskrevne mål og rammer.

Deltagere i styregruppen, de finansierende parter + Ny Nordisk Mad og Nordic Innovation Center og projektsekretariatet som observatører+ andre nordisk aktører der eventuelt også kan indgår som medfinansierende partner) som centrale aktører kan nævnes, EKOCentria, Offentligt catering, Finland, Peter Friedrich, Simrisham sygehus Sverige. Terje Størkersen, Oslo Rikshospital.

**Mål & succékriterier. Hur kan resultatet mätas (målas)**

Politisk fokus på og anerkendelse af, effekten ved servering af sunde, oplevelsesrige måltider i større private virksomheder, på plejehjem, på sygehuse, i skoler og daginstitutioner samt offentlige og private personalerestaurationer og køkkener.

Debatten vil afdække behovet for nordisk samarbejdsforum, der samler trådene fra andre centre med specialviden indenfor Mad Til mange. Centerets vision omfatter et stærkt forbedret samarbejde mellem tre hjørnestene i arbejdet med mad til mange: det praktiske i køkken og tilberedning, det teoretiske, forskningsbaserede og dokumentation samt det basale råvare- og leverandørled.

**Redovisningar**

Se vedlagte konferenceprojektbeskrivelse og budgetudkast

København den 21.oktober 2010.

Aage Nykjær Jensen

## Konferenceprojekt

**Bedre mad til mange – i et Nordisk perspektiv*****Ny Nordisk Mad i offentlige institutioner og private kantiner- med fokus på sygehuset******Baggrund:***

Maden til mange i de nordiske lande er dagligt centrum for mere end 5 millioner måltider, der indtages af sygehuspatienter, skolebørn, børnehavebørn, ansatte og klienter på offentlige institutioner samt ansatte i store private virksomheder med egne kantiner. Denne del af den offentlige/private velfærdsproduktion er kommet i stigende fokus på grund af de store ressourcer forbundet hermed og på grund af de potentielt store muligheder, der ligger for at befordre sundhed, trivsel og oplevelser gennem den offentlige mad. Eksempelvis er underernæring blandt sygehuspatienter et veldokumenteret problem, der forlænger sygehusholdet, nedsætter behandlingens effektivitet, øger udgifterne og nedsætter livskvaliteten. Også usunde spisevaner i befolkningen, ikke mindst blandt børn, er et stort problem, som de offentlige madsteder på skoler og i børneinstitutioner har betydelige muligheder for at adressere.

På trods af en stigende interesse er der dog ikke sket væsentlige sundheds- og kvalitetsmæssige fremskridt i praksis indenfor mad til mange sektoren. Der er derfor behov for at tænke de offentlige måltider ud af boksen og at etablere et grundlag for nye normer. Der er også behov for at udvide kvalitetsbegrebet således, at maden til de mange også anskues som en arena for oplevelser og sansning i stedet for alene som sundhed og bespisning. Her kan også erfaringer fra New Nordic Diet programmet indgå i konferencematerialet og perspektivering.

Inden for sygehusområdet er der i de seneste år gjort forsøg med at udbygge madens rolle på sygehuset, hvor Rikshospitalet i Oslo, sygehuset i Simrishamn og Aalborg Sygehus er blandt de nyeste eksempler. Samtidig har arkitekter og designere gjort de første forsøg på at iscenesætte maden og måltidet på en ny sanselig og oplevelsesorienteret måde. I Danmark er man langt fremme med byggeplaner for de nye supersygehuse og med en erkendelse af, at rammerne for maden og måltiderne bør prioriteres højt. Også indenfor mad i skoler, i børnehaver og på arbejdspladser gøres der forsøg på at give maden en ny og mere betydningsfuld rolle.

Det nordiske perspektiv er særlig interessant i forbindelse med den offentlige bespisning, fordi det åbner mulighed for at opbygge en styrket identitet for maden til de mange. På grund af det store volumen vil det have en stor opmærksomhedsværdi, hvis maden til de mange i højere grad vedkender sig de nordiske rødder.

Der er sat fokus på folkesundheden i det nye program, Ny Nordisk Mad II, idet der er en række åbenlyse udfordringer for de nordiske samfund og de politiske beslutningstagere fx når det gælder om at bekæmpe fedme og andre livsstils relaterede lidelser og sygdomme blandt børn og unge. Men programmet fokuserer

også på andre udfordringer af relevans for den offentlige mad, det gælder fx ønsker om lokal mad, nærhed til produktion, mere økologi.

Der er imidlertid et stort behov for at formidle dette nye program for mad til mange sektoren og et generelt stort behov for at formidle viden om nye muligheder og innovative projekter, der gennemføres indenfor sektoren. På den baggrund er der et konkret behov for at bringe beslutningstagere, eksperter, forskere og myndighedsfolk sammen med henblik på at udfordre den traditionelle placering maden har i fx sygehuslandskabet og andre tilsvarende "måltidslandskaber", så maden til mange kan løftes.

#### **Formål:**

Det overordnede formål for projektet er at bidrage til udvikling af visionerne for bedre mad og måltider til de mange. Det gøres ved at præsentere en række best practices fra Norden, at undersøge mulige svar på udfordringerne, samt at inddrage aspekter fra Ny Nordisk Mad, som perspektiv i forhold til mad til mange. Det skal ske gennem en konference.

Gennem en forudgående kortlægning af erfaringer og løsningsorienteret debat på konferencen om de forbundne udfordringer skal konferencen være med til at udarbejde konkrete forslag til rammer, der understøtter bedre måltider.

#### **Målgruppe:**

Den primære målgruppe for konferencen er beslutningstagere i kommunalt, regionalt, nationalt og EU regi fra hele Norden. Herunder påtænkes deltagelse af planlæggere og indkøbere i sundhedssystemet og regioner, sygehusdirektioner og lign. Derudover vil konferencen også henvende sig til relevante faglige organisationer og beslutningstagere i storkøkkener og virksomheder samt øvrige branchepersoner.

#### **Konferenceindhold:**

I månederne op til konferencen vil der blive udarbejdet et politikerrettet 'vidensopsamlings dokument'. Dette dokument vil indeholde vidensopsamling af international og nordisk viden omkring forbedring af 'mad udenfor hjemmet' herunder viden og erfaringer vedr. lovmateriale og offentlige fødevarerudbud samt skabe overblik over eksisterende innovative nordiske tiltag på området også med henblik på hvordan Ny Nordisk Mads principper kan inddrages.

Dokumentet vil blive fremlagt på konferencen, som grundlag for videre diskussion af konferencens temaer. På konferencen præsenteres udviklingen og erfaringer fra nordiske initiativer og projekter omkring arbejdet med mad til mange. Dette for at initiere en debat mellem beslutningstagere, politikere og branchepersoner med målet om at opnå enighed om udarbejdning af et charter om "Bedre mad til mange, – en ny nordisk model?". Det skal have til mål at påvirke lovgivning i en retning, så rammerne for bedre mad til mange kan sikres. Charteret vil sammen med 'vidensopsamlings dokumentet' danne udgangspunkt for en projektbeskrivelse omkring videregående nordisk samarbejde efter konferencen.

Samlet set skal konferencens temaer afspejle en debat om en ny model for produktion og servering af mad og måltider i det offentlige rum, som omhandler udfordringen i at gentænke madkvalitetsprincipper (NNM), udbudsmetoder og regler, materialer og nøgletalsmodeller således, at der fremadrettet integreres andre kvalitetsparametre end økonomi, samt hvordan implementering og effektivering af disse ændringer i praksis kan gennemføres, så der kan sikres bedre mad og måltider.

### **Konferencens temaer:**

Konferencen skal være med til at belyse følgende overordnede emner:

- Kan der baseret på nordiske erfaringer og best practices tegnes omridset af en ny nordisk model for bedre mad til mange?
- Hvordan kan lovgivning påvirkes så den ikke er en hindring for at opstille en række sundheds-, miljø- og kvalitetskrav ved offentlig licitation og udbud af fødevareleverancer?
- Hvordan kan der i højere grad bygges bro mellem videnskaben og køkkenpraksis?
- Hvordan kan ny viden og principper fra Ny Nordisk Mad II inddrages?
- Hvordan kan ny viden om betydningen af spisemiljøet og den sociale atmosfære omkring måltidet i det offentlige rum (på sygehuset, på plejehjemmet, i restaurationer i den offentlige sektor etc.) inddrages?
- Hvordan kan det anseelige madspild indenfor mad til mange minimeres?

### **Forventet udbytte**

Konferencen vil præsentere fakta og dokumentation, som grundlag for en diskussion blandt beslutningstagere omkring 'Bedre mad til mange – en ny nordisk model?'.

På baggrund af udbyttet fra diskussioner under konferencen, 'vidensopsamlings dokumentet' samt charteret, vil der blive udarbejdet en projektbeskrivelse til brug som fundament for videre arbejde inden for området 'Mad til Mange i et nordisk perspektiv'. Konferencen vil vise hvilke emner og områder, der kræver yderligere forskning, samt hvor der er behov for bedre vidensdeling mellem praksis og forskning.

Et første initiativ til en nordisk samarbejdsplatform kunne være etableringen af "Rådet for bedre mad til mange i Norden".

### **Mulige foredragsholdere og cases:**

For at kunne besvare overstående spørgsmål, vil vi indbyde en række nordiske oplægsholdere og projekter til at bidrage med erfaringer og viden, hvor styregruppemedlemmer og andre nordiske parter vil blive konsulteret, med henblik på at få de bedste oplægsholdere med.

Listen her er derfor ikke udtømmende, men blot eksempler på hvem der kunne tænkes at bidrage med erfaringer og til at belyse udfordringer og problemstillinger

- NNM dogmerne for sygehuse, plejehjem, skolemad og offentlige kantiner
- EKOCentria, Offentligt catering, Finland
- Kuopio Universitetshospital (KYS)
- Ny Nordisk Mad programmet om Mad til mange
- Peter Friedrich, Simrisham sygehus
- Lars Brorson Fich, Aalborg Universitet
- Norsk Matkultur
- Terje Størkersen, Oslo Rikshospital

- Mogens Fonseca, Hvidovre Hospital
- Ulla Lundstrøm, Den Danske Kvalitetsmodel og akkreditering på sygehuse
- Anna Marie Fisker, Tenna Doktor Olsen & Bent Egberg Mikkelsen, Food, People & Design, Aalborg Universitet
- Christina Fjellström, Uppsala Universitet, Sverige
- Ulla Balknäs, MadCenter, Sverige
- Wenche Frölich, Stavanger Universitet, Norge
- Nordens Hus, Afd. for mad, Reykjavik, Island

**Tidsplan:**

Konferencen 'Bedre mad til mange – i et nordisk perspektiv' tænkes afholdt i efteråret 2011.

**Perspektiver:**

Med fundament i vidensopsamlingen op til konferencen samt den viden og erfaring der præsenteres på konferencen med tilhørende debat, forventes forslag til initiativer med behov for videre arbejde, herunder forskning og vidensdeling særligt mellem praksis og forskning.

Dette arbejde forestilles udmøntet i et projekt, der genererer ny viden på området 'Mad til Mange' i offentligt regi og indeholdende det nordiske perspektiv. Ligesom formidling af viden, erfaring og resultater inden for området vil blive vægtet højt. Projektet ønskes dermed at kunne servicere de mange forskellige faggrupper inden for branchen og medvirke til vidensdeling mellem de forskellige faggrupper, lande osv. Gennem udvikling, demonstration og formidling af viden på området er formålet at knytte praksis og forskning tættere med henblik på bedre udnyttelse af den genererede viden inden for begge felter. Formidling af viden vil også ske til uddannelsesudvalg og institutioner, så de er orienteret om de nye udviklingstendenser og behovet for efteruddannelse evt. som virksomhedstilpassede kurser.

**Projektgennemførelse:**

Der etableres en politisk styregruppe bestående af parter fra alle nordiske lande, som står for den overordnede planlægning af konferencen. Styregruppen indgår aftale med AAU om planlægning og afvikling af konferencen. AAU sekretariatsbetjener den nævnte styregruppe. Derudover knyttes en konsulent der bistår AAU med kontakt til foredragsholder og nærmere specificering af deres indlæg. AAU afklarer hvilke erfaringer findes der i Norden, i regi af Ny Nordisk Mad (NNM), og hvilke ressourcer og perspektiver der kan lægges ind i den nye projektperiode for NNM i forhold til Mad til mange, fx afklares det hvorledes vidensopsamling i det allerede eksisterende FOOD+, kan udnyttes og videreføres.

**Styregruppe:**

Denne skal udvides så flere nordiske lande er repræsenteret, men forarbejdet i projektet er sket med nedenstående deltagere:

- Judi Olsen, Kost og Ernæringsforbundet
- Jesper Lund Larsen, 3F Center for arbejdsliv

- Berit Jakobsen FOA
- Ny Nordisk Mad /nordisk Råd
- Nils Lønstrup, 3F/UHT fonden
- Preben Rasmussen 3F PSHR
- Aage Nykjær Jensen, NU HRCT

### ***Projektorganisering***

MTM Styregruppe: den er det besluttende forum, der er ansvarlig for at konference gennemføres.

Der oprettes nationale MTM referencegrupper: der bidrager til at sikre forankringen nationalt, referencegrupperne vælger hver 2-3 repræsentanter der indgår i en: MTM Nordic arbejdsgruppe: der har til opgave at orientere om de nationale aktiviteter og komme med ideer og forslag til styregruppen, og som får ansvaret for at der sker opfølgning på konferencens temaer og igangsættelse af nye fælles aktiviteter efter konferencen.