

Smarte byer - Smart mad til mange?

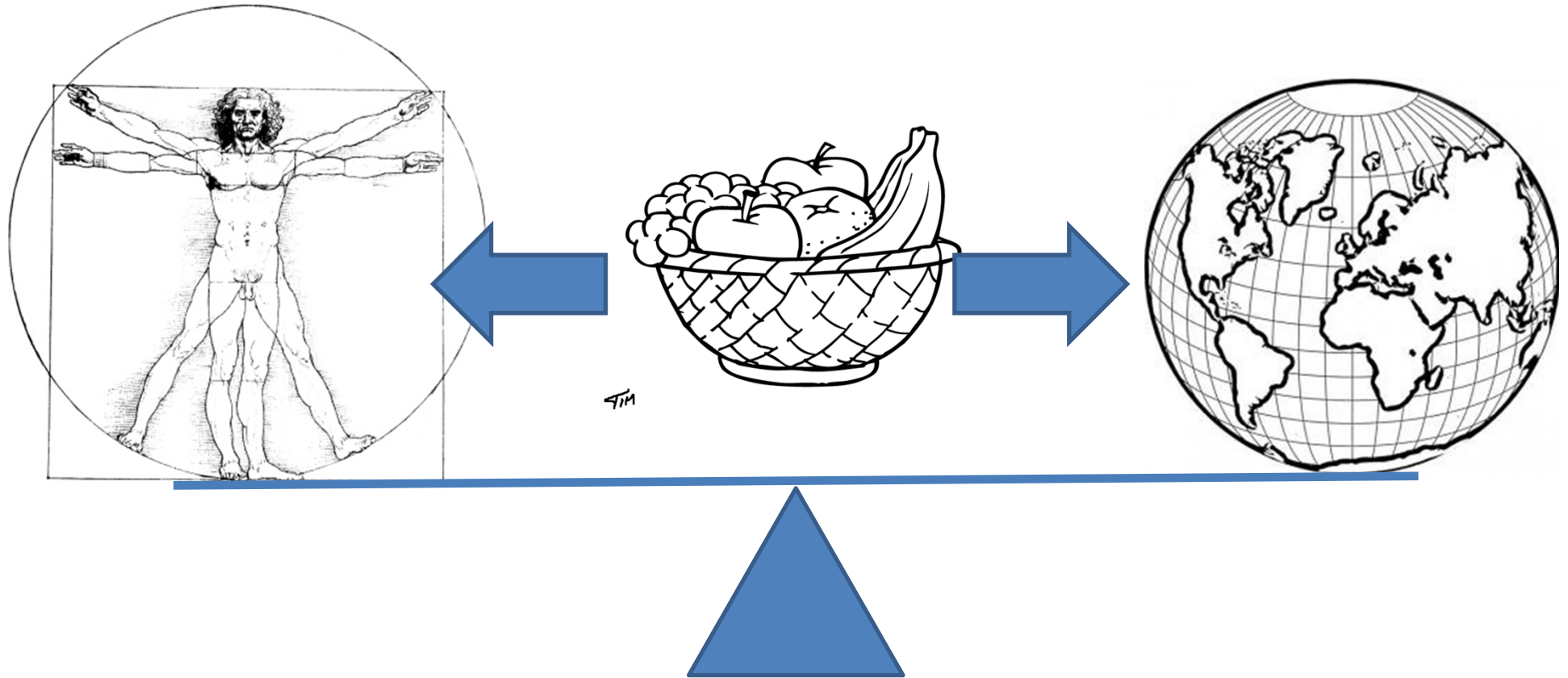
- Kan det offentlige kan tage ansvar for sundhed og bæredygtighed med fødevarerne som omdrejningspunkt?
- Bent Egberg Mikkelsen.

Kan vi tænke SMART PUBLIC FOOD som en del af SMART CITIES tankegangen? Dette indlæg bidrager debatten ved at fremdrage eksempler på hvordan det offentlige kan tage ansvar for sundhed og bæredygtighed med fødevarerne som omdrejningspunkt. Det kommer ind på byrummet og dets aktionsmuligheder i forhold fødevarer og ser på lokalsamfundet og muligheden for at skabe sundhed og bæredygtighed gennem de fødevarer der udbydes, dyrkes, sælges, konsumeres etc. Aalborg og region Nord er det gennemgående eksempel. Der ses på "cirkulære" fødevareøkonomier hvor fx flere grene af den offentlige madpraxis arbejder sammen fx om havedyrkning, indkøb af økologi og lokale fødevarer. Der vises eksempler på hvordan lokalområderne og institutionerne og ser på skolernes rolle i at skabe sundere og dannende madomgivelser

Hvad er smart mad til mange

- Fra **økologi** i det offentlige til **smart mad til mange**
- Vejen til Smart City skal tænkes klogt og bæredygtigt.
- En SMART CITY er funderet på **bæredygtighed** og **partnerskaber** mellem alle byens aktører –

1 fødevare – 2 effekter



Fødevarer – 1/3 af menneskeskabte klimaforandringer



Kilde: Foodwatch Deutschland 2018. Figuren baserer sig på data fra FAO og IPCC om drivhusgasudledninger.

Fakta om Mad Til Mange

- Vi køber fødevarer 90 mia/år₁
- Heraf 4-5 mia i offentlige køkkener
- Svarende til ca 15 mia i måltidsværdi
- 500.000 måltider pr. dag
- 80 sygehuse
- 100 Kommunale centralkøkkener
- 500 Kommunale, regionale & statslige kantiner
- Dertil skoler, dagtilbud, døgnforplejning etc
- 6-10.000 storkøkkener

<http://www.budgethuset.dk/hvad-koster-det-at-leve/>

1500	12	5000000	90.000.000.000
------	----	---------	----------------

Smart Mad til Mange

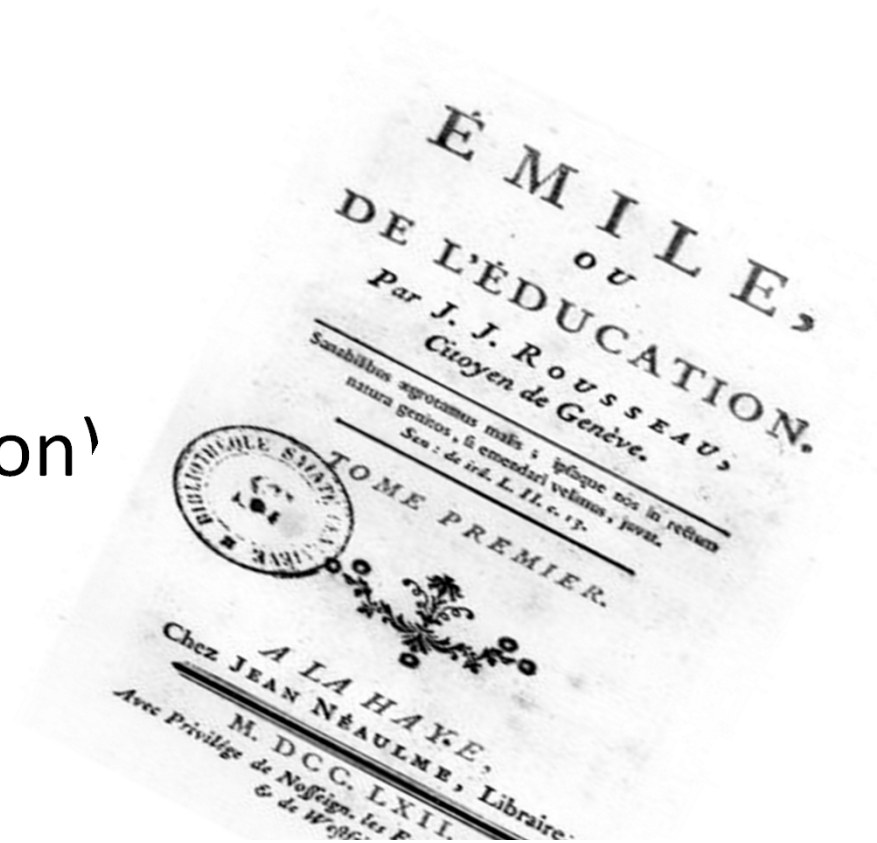
- Egenproduktion – haver i byen
- Egenproduktion – region/lokal
- Smarte indkøb – økologi
- Reducering af madspild
- Læring for bæredygtighed (og sundhed)
- Samarbejde på tværs af køkkentyper



Om haver

- Send them to the regain in the open field the strenghts lost in the foul of the city

Jean Jaques Rosseau,
1762, "Emile"(De l'Education)



Gård Til Skole



Intervention



Dagmar (www.dagmar.plan.aau.dk)



Er naturen spiselig?

- Dagmar (www.dagmar.plan.aau.dk)



Fuglsang børnehaven haven



Intervention

Eksempel: sådan måler vi effekt

1. Er du en dreng eller en pige?

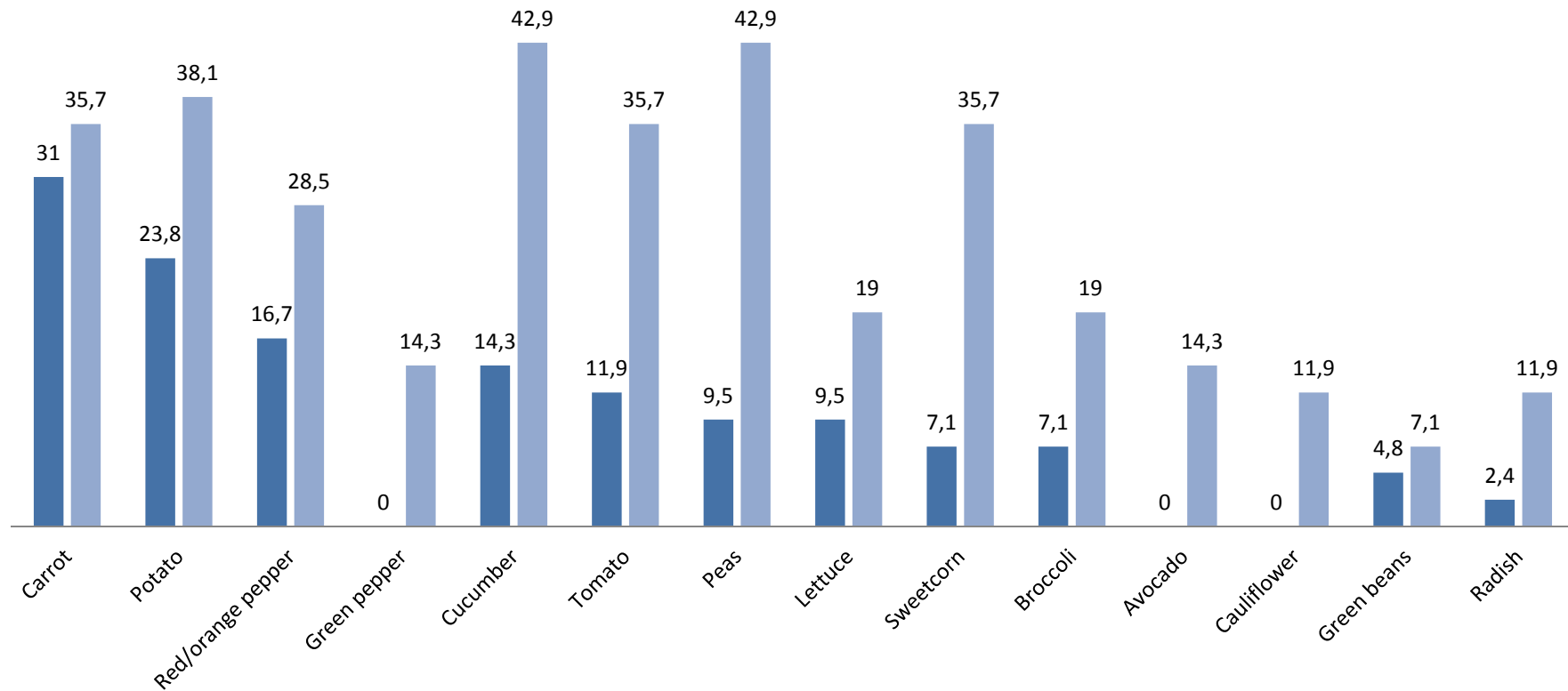


2. Hvor gammel er du?

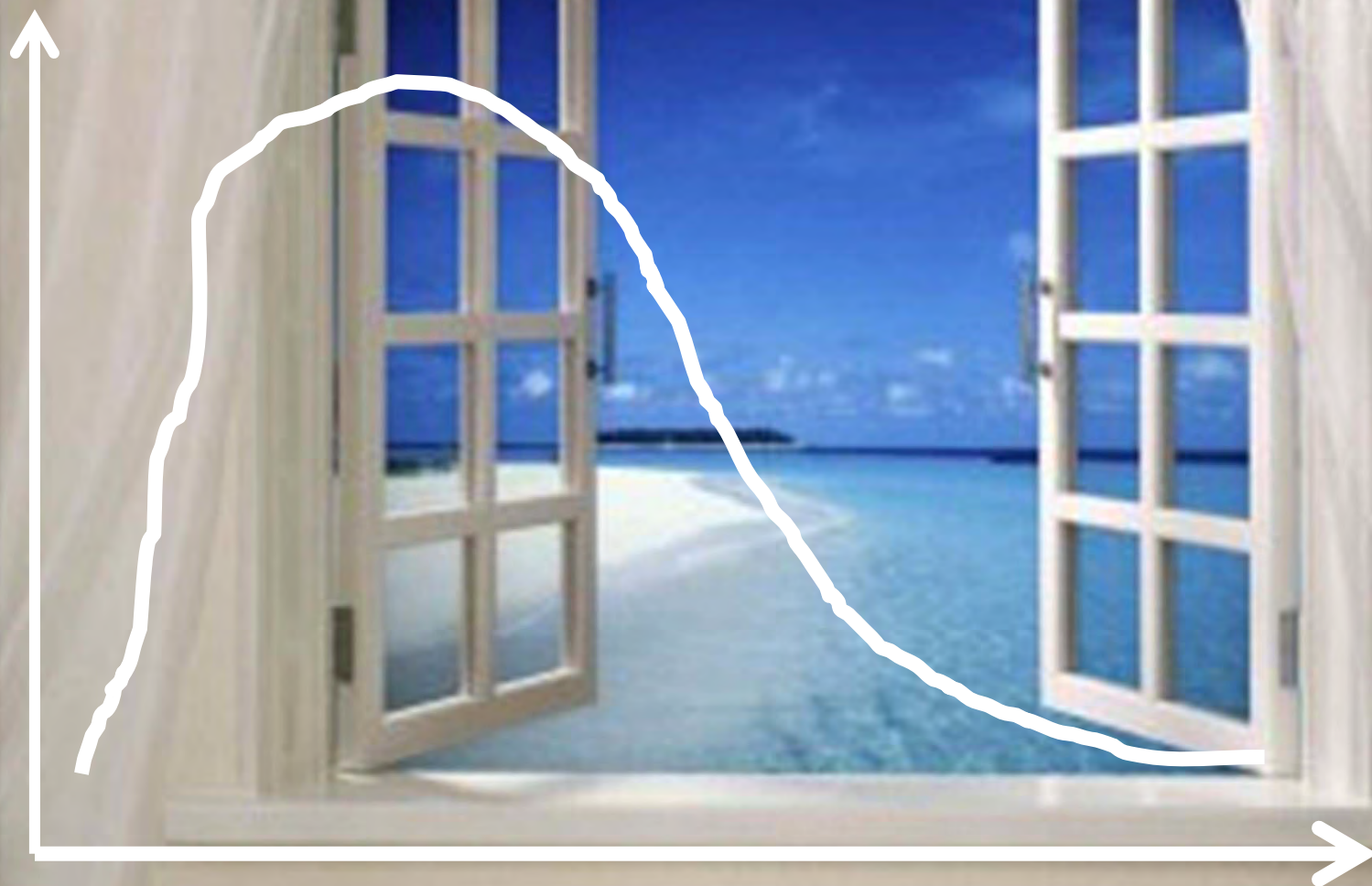


Resultater: Preferencer grøntsager

■ Baseline image-based questionnaire ■ Follow up image questionnaire



Dagtilbud & skole som smarte læringsrum et piv-åbent mulighedernes vindue



Et udpluk af mulighederne

Fingrene i den pædagogiske muld

- Taste education
- Farm2School links
- Roof gardens
- Edible school gardens
- Cooking classes
- School gardens

Hands on Food Activities, HOFA*

*EU language= accompanying measures

Ekologika

Startmåling: økoprocet i de enkelte køkkener, 1. kv. 2013.

	Kantine	Sygehus	Dagtilbud	Skoler	Madservice Aalborg	Plejehjem
Deltagende institutioner	13	5	54	5	1	1
Gennemsnitlig øko % :	9%	6%	50%	23%	0%	3%
Variation	0-33%	0-26%	0-100%	0-58%	0%	3%

Der vil i løbet af efteråret 2014 blive lavet en opfølgende slutmåling og håber at uddele en del spisemærker ved slutseminaret 5. november. Men ved tale med køkkenerne kan vi høre at der er meget forskel hvor langt køkkenerne er kommet med økologien siden start

Lokal mad i skolemaden?

En smart salatbar på Paradisbakken

Catering Engros		Januar	Februar	Marts
Iceberg (mandag)		Spanien	Spanien	Spanien
Kinakål	BC Catering	Januar	Februar	Marts
Hvidkål/Rosin	Iceberg (mandag)	Spanien	Spanien	Spanien
Iceberg	Kinakål	Danmark	Spanien	Spanien
Kinakål	Hvidkål/Rosin	Holland	Holland	Holland
Rødkål	Iceberg	Spanien	Spanien	Spanien
Ærter	Kinakål	Danmark	Spanien	Spanien
Cherry tomater	Rødkål	Spanien	Spanien	DK
Agurk	Ærter	Spanien	Spanien	Italien
		Spanien	Spanien	Spanien



Sundhed og Lokalsamfund - SOL





DIMS – integreret teknologi måler madindtag

20. august 2014 23:00 AF: [Mogens Møller](#) mogens.moeller@nordjyske.dk

Hospital vil mindske spild af mad



Smart Mad Til Mange

eksempel: Nordjylland

- **Stærkt intra regionssamarbejde**
- **Stærkt intra kommunalt/tværfagligt arbejde**
- **Kommune/Region/Universitet samarbejde**
- **Betydelig Projekt portefølje**
- **Tradition for at tænke @SmartMadTilMange på tværs af køkkener**
- **Tradition for samarbejde interkommunalt i regionen**

Terroir

- **FoodWare**
- Klima
- Sorte
- Jordbund
- **Brainware**
- Personale
- Viden & kompetencer
- **Kitchenware**
- Udstyr
- Processer
- Teknologi
- Spisemiljø

Smart mad til mange

6 vigtige niveauer

- Køkkener
- Kommune
- Indkøbere
- Uddannelse
- Leverandører
- Evaluering
- Konsulenter

Perspektiver

@SmartMadTilMange

- **Kapacitets styrkelse** blandt ansatte
- **Øko strategier** som bidrag til den regional fødevare økonomi
- **Regio Fødevare Strategier** som bidrag til den regional fødevare økonomi
- Indrage **erhvervslivet** i VidensTrekanten
- **Efterspørgsel efter storkøkken know-how** fra kommuner

Perspektiver

Cirkulære fødevarer økonomier

- Kapacitet på tværs af køkkentyper
- Samarbejder om læring i skole mad og mad i dagtilbuddet
- Samdrift af haver
- By haver og egenproduktion
- Regional og lokal produktion af spydspids produkter

The Aalborg Commitments

- 1. [Governance](#)
- 2. [Urban management](#)
- 3. [Natural common goods](#)
- 4. [Responsible consumption](#)
- 5. [Planning and design](#)
- 6. [Better mobility](#)
- 7. [Local action for health](#)
- 8. [Sustainable local economy](#)
- 9. [Social equity and justice](#)
- 10. [Local to global](#)

<http://www.sustainablecities.eu/aalb-org-process/commitments>

Smart innovation i mad til mange?

- Mad og Måltids Politikker (MMP) er bruges for lidt
- MåltidsTeknologi Vurdering (MTV) er fraværende
- Evidensbaseret viden bruges stort set ikke

Fremtid

- H2020 adresserer de offentlige indkøb
- Ny Nordisk Mad udvikler uddannelse for mad til mange
- European Innovation Partnerships
- Ny økopulje?

...es du om din/dine parørendes ældre mad? Mange ældre



DEBATTORER 13. AUG. 2013 KL. 00.01

Thorning er statsminister for frikadeller og flæskesteg

Medierne hoppede på statsministerens frikadellespin og undlod at stille de vigtige spørgsmål.

er uværdigt, at nogle kommuner har madordninger, der betyder, at ældre får tilbudt v...
gget i en uge. Jeg kommer helt klart til at tage det op med KL, siger Manu Sareen. Foto

ocialminister Manu Sareen: Kø... forklare ugegammel ældrema...

ERTMANN

n altså ikke gøre budgetter op i kalorier," lyder budskabet fra ministe...
er.

50



Supersygehuse med færre senge og uden køkkener

INDLAND 06.11.2013 kl. 23:45

Sygehuse: Selv om Danmark får en række nybyggede supersygehuse, bliver der flere tusinde færre senge på hospitalerne. Nedlæggelserne er i fuld gang, og flere af supersygehusene er planlagt uden sygehuskøkken.

AF THOMAS VIBERG | HANNE FALL NIELSEN



Arkivfoto: Thomas Søndergaard

Tak til

- Dagmar projektet
www.dagmar.plan.aau.dk
- FRIDA projektet
www.frida.plan.aau.dk
- SoL projektet
www.sol-bornholm.dk
- Ekologika projektet
[www.ekelogika .au.dk](http://www.ekelogika.aau.dk))
- FoodServInSPIRe
www.foodservinspire.aau.dk
- Det Strategiske Forskningsråd
- Rådet for Teknologi og Innovation
- NaturErhverv & Landdistriktsordningen
- Sofie Husby
- Michelle Werther
- Rene Langdahl
- Mette Fulgsang
- Sol Teamet
- Ekologika teamet
- Sanne Sansolios

