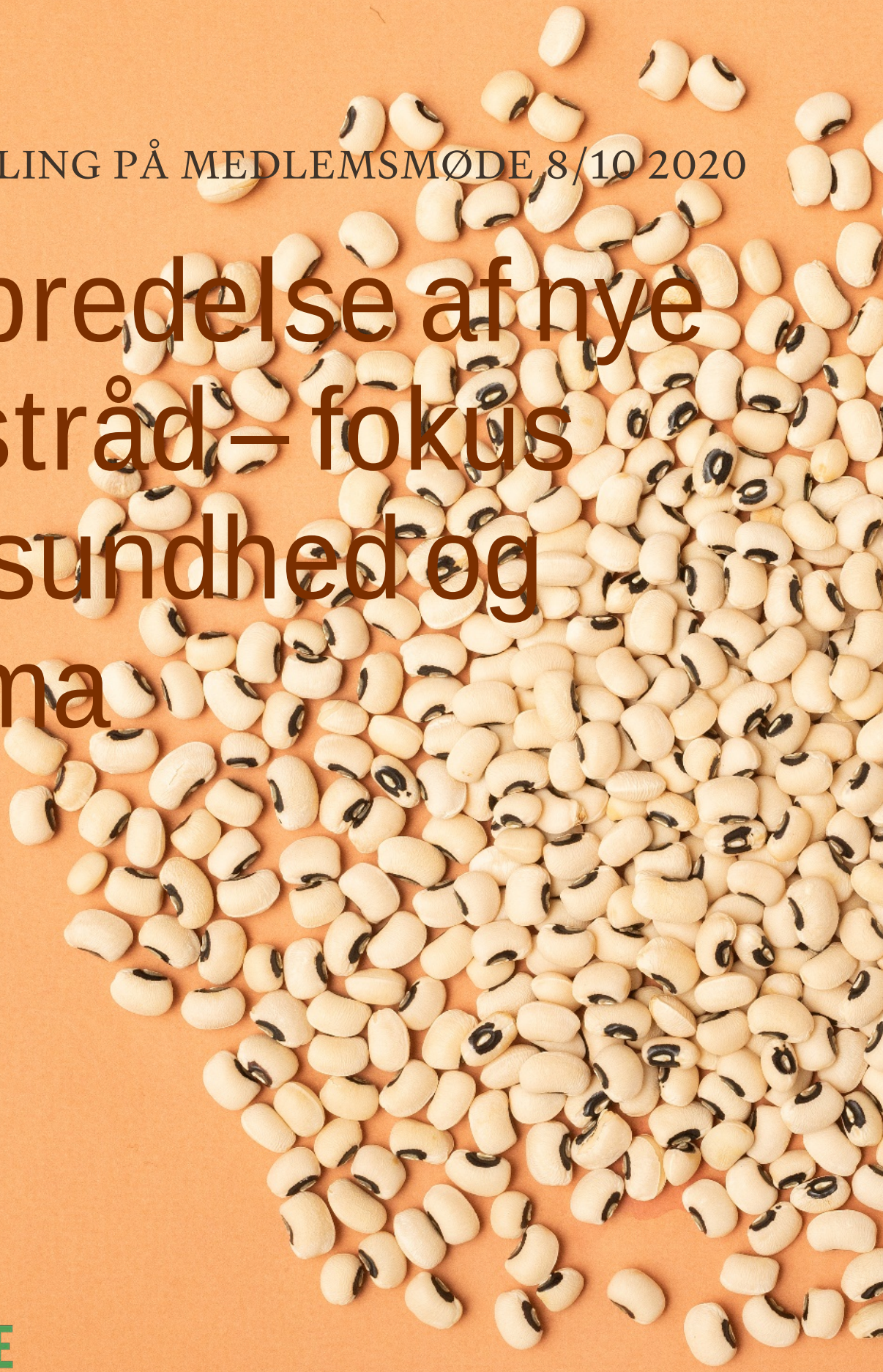
OPSAMLING PÅ MEDLEMSMØDE 8/10 2020

Udbredelse af nye kostråd – fokus på sundhed og klima



SPIS SUNDERE DK

Rådet *for* sund mad

Indholdsfortegnelse

MEDLEMSMØDE OM UDBREDELSE AF NYE KOSTRÅD MED FOKUS PÅ SUNDHED OG KLIMA 2

PROGRAM 3

INSPIRATIONSOPLÆG 4

- De officielle Kostråd – godt for sundhed og klima 4
- Hvordan når vi de unge? Best practice på ung-til-ung kommunikation 4
- Partnerskabet for klimavenlige måltider 5

INPUT FRA RÅDETS MEDLEMMER 6

- Kommunikation til børn 7
- Kommunikation til unge 8
- Fra råd til handling i kommuner 9
- Fra råd til handling på indkøb 10
- Fra råd til handling online 11
- Fra råd til handling hjemme i køkkenet 12

VEJEN VIDERE 13

TILMELDINGSLISTE 14

LISTE OVER LINKS, DER BLEV NÆVNT PÅ MØDET 16

Medlemsmøde om udbredelse af nye kostråd med fokus på sundhed og klima

Fødevarestyrelsen er på vej med nye kostråd, hvor de officielle råd til sund mad er tænkt sammen med hensynet til at begrænse klimabelastningen fra danskernes mad og måltider.

Vi har i Rådet for sund mad de seneste måneder igangsat flere nye projekter, hvor det er tydeligt, at mange af Rådets medlemmer bakker op om, at vi skal arbejde for, at danskerne kommer til at spise både sundere og mere klimavenligt. Fire af vores nye projekter arbejder direkte for at skabe mere klimavenlige madvaner:

- Frugt og grønt i et sundheds- og klimaperspektiv – om nudging i detailhandlen
- Sund og bæredygtig mad i det professionelle køkken – om grøn omstilling af køkkener
- Sundere og mere klimavenlige hverdagsretter – om udvikling og udbredelse af opskrifter
- Klimaanprisninger – hvor vi bl.a. udarbejder en ny vejledning til producenter og detail i at klimaanprise fødevarer.

Det passer derfor rigtig godt for samarbejdet i Rådet, at Fødevarestyrelsen nu kommer med nye kostråd med fokus på sundhed og klima.

På medlemsmødet den 8. oktober samlede vi Rådets medlemmer, så vi sammen kunne blive skarpere på, hvordan vi kan inddrage de nye kostråd i vores samarbejde om, at alle kommer til at spise sundere.

På mødet fik vi tre inspirationsoplæg og fordelte os derefter i mindre grupper, hvor Rådets medlemmer kunne komme med input til, hvordan vi i Rådet kan være med til at få udbredt de nye kostråd.

På grund af coronasituationen blev mødet afholdt online. Sekretariatet streamede oplæggene fra et studie i Kødbyen og deltagerne var med fra deres computere rundt om i landet. Knap 70 havde tilmeldt sig og størstedelen af Rådets medlemsorganisationer var repræsenteret.

Claus Egeris

Sekretariatschef
Rådet for sund mad

Programmet

VELKOMST OG INTRODUKTION

Per Preisler Christiansen, formand for Rådet for sund mad & Claus Egeris, sekretariatschef

DE OFFICIELLE KOSTRÅD - GODT FOR SUNDHED OG KLIMA

Anne Pøhl Enevoldsen, enhedschef for Bæredygtig mad og sundhed i Fødevarestyrelsen

HVORDAN NÅR VI DE UNGE? BEST PRACTICE PÅ UNG-TIL-UNG KOMMUNIKATION

Emilie Roepstorff, kommunikationsansvarlig i Tænketanken Frej

PARTNERSKABET FOR KLIMAVENLIGE MÅLTIDER - EN FÆLLES FORTÆLLING OG EN BEVÆGELSE FOR SUND OG KLIMAVENLIG MAD

Lise Helene Koustrup, Miljø- og Fødevareministeriet

WORKSHOP I MINDRE GRUPPER

1. Kommunikation til børn
2. Kommunikation til unge
3. Fra råd til handling i kommuner
4. Fra råd til handling på indkøb
5. Fra råd til handling online
6. Fra råd til handling hjemme i køkkenet

OPSAMLING OG AFSLUTNING

Inspirationsoplæg

DE OFFICIELLE KOSTRÅD – GODT FOR SUNDHED OG KLIMA

På dagens første inspirationsoplæg fortalte enhedschef i Fødevarestyrelsen, Anne Pøhl Enevoldsen, om arbejdet med de kommende kostråd, hvor både sundhed og klima er vigtige grundelementer.

Anne Pøhl introducerede Rådets medlemmer til den kommende kostrådskampagne, og talte om hvordan vi får udbredt kendskabet til kostrådene blandt danskerne.

Billede 1: Udsnit af Anne Pøhl Enevoldsens oplæg om udbredelsen af de kommende kostråd.

HVORDAN NÅR VI DE UNGE? BEST PRACTICE PÅ UNG-TIL-UNG KOMMUNIKATION

Kommunikationsansvarlig i Tænketanken Frej, Emilie Roepstorff gav Rådet for sund mad input til, hvordan vi kan kommunikere med unge, når vi taler om sundhed og klima. Hos Frej har de succes med at lave ung-til-ung kommunikation og på den måde skabe dialog med deres målgruppe.

Emilie Roepstorff pointerede bl.a. at unge i dag er woke – de vil forandre – stoppe uretfærdigheder og de holder øje med, hvad der sker. Det gør de ved at lytte til hinanden, fordi de stoler på hinanden. Hvorimod de voksne… de lyver.

Hun sluttede af med 3 tips til Rådet:
1. Unge taler bedst med unge
2. Vælg det rigtige medie – influencers og facebook er old school – unge er woke og har ikke tid til pjat – så brug snapchat!
3. Fang opmærksomhed med en ung identitet, tone og tale.

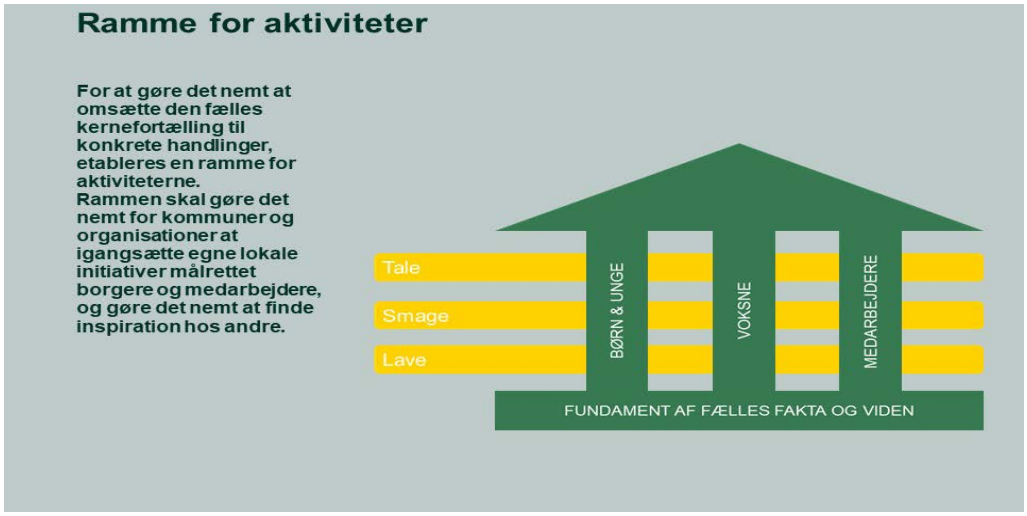
Billede 2: Emilie Roepstorff fra Tænketanken Frej kom med 3 tips til Rådets medlemmer.

PARTNERSKABET FOR KLIMAVENLIGE MÅLTIDER – EN FÆLLES FORTÆLLING OG EN BEVÆGELSE FOR SUND OG KLIMAVENLIG MAD

Det tredje og sidste oplæg kom fra Lise Helene Koustrup, Miljø- og Fødevareministeriet, der fortalte om Partnerskabet for klimavenlige måltider med fokus på deres tiltag for borgere og medarbejdere i kommuner.

I Partnerskabet arbejder de med en fælles fortælling som fundament for en bevægelse om klimavenlig og sund mad, der gennem konkrete handlinger samler danskerne om sunde og bæredygtige mad- og måltidsoplevelser. For at gøre det nemt at omsætte den fælles kernefortælling til konkrete handlinger, etableres en ramme for aktiviteter.
Rammen skal gøre det nemt for kommuner og organisationer at igangsætte egne lokale initiativer målrettet borgere og medarbejdere, og gøre det nemt at finde inspiration hos andre.

Udover Miljø- og Fødevareministeriet tæller partnerskabet Københavns Kommune og Aarhus Kommune, der alle tre er medlem af Rådet for sund mad, samt Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet. Resultaterne af arbejdet vil blive gjort offentligt tilgængeligt, så andre kommuner kan drage nytte af erfaringerne.



Billede 3: Illustration af ramme for aktiviteter, som Partnerskabet for klimavenlige måltider opererer med.

Input fra Rådets medlemmer

Som del af medlemsmødet blev deltagerne fordelt i mindre grupper med hvert deres fokusområde:

1. Kommunikation til børn
2. Kommunikation til unge
3. Fra råd til handling i kommuner
4. Fra råd til handling på indkøb
5. Fra råd til handling online
6. Fra råd til handling hjemme i køkkenet

Formålet var at drøfte og komme frem til, hvordan vi fremover i Rådet kan bruge de nye kostråd i vores aktiviteter og være med til at udbrede dem til danskerne, så alle får mulighed for at spise sund og klimavenlig mad.

Grupperne fik hver et oplæg til diskussion, og præsenterede afslutningsvis centrale pointer fra diskussionerne. Pointerne præsenteres på de følgende side.

Billede 4: Screenshot af præsentation af pointer fra workshoppen. Her Natasha Selberg fra Hjerteforeningen.

Kommunikation til børn

GRUPPE 1

Det er de voksne rundt om børnene, der har ansvaret for børnenes madvaner og maddannelse. Hvordan kommunikerer vi bedst til børnene og de voksne rundt om børnene – via fx institutioner, skoler, fritidsaktiviteter, medier, detail - når vi vil omsætte de nye råd om sund og klimavenlig mad til handling?

Kommunikationen (grundlag for indsatser)

- Let og positiv samtale om mad (frem for dommedag) og undgå at skabe frygt.
- Skab handling og leg – fællesskab og fremtid. Brug børns nysgerrighed og kreative sans. Smage og sanse.
- Fokuser på, hvor børn kan gøre en forskel (fx mere grønt og madspild).
- Give børn rammer til at kunne handle på den rigtige måde. Husk de også skal se det i deres hverdag.
- Ansvaret ER de voksnes.

Indsatser (forslag)

- Kobling af klima til dagsordener og strukturer i fx skolen – tal ind i deres mål (mad skal være en integreret del – ikke et "add on"). Det skal være let at gøre for institutionerne!
- Kend din mad – Århus Kommune (eksempel på et nyere materiale)
- Understøttelse af madkundskabslærere
- Der findes allerede meget på børneområdet. Vi skal tænke i koordinering – hvem vil hvad i 2021? Hvor kan vi rykke sammen? og hvor er hullerne, som vi sammen kan fylde?
- Tal med samme tunge/have en fælles fortælling.
- Brug klubberne som arena – fællesspisning, "madkasser" og viden.
- Madskolerne: Gode erfaringer med madkoordinatorer i Kbh (vis spændende mad, sprog og mad).
- Prøv ideer af i kommunernes arenaer – få strukturerne involveret tidligt.
- Vigtigt at have lederne, fx på skolen, med. Sats ikke kun på ildsjæle.

Kommunikation til unge

GRUPPE 2

En ny analyse fra Arla peger på, at de unge tillægger de officielle anbefalinger stor troværdighed, men kendskabsgraden er lav. De søger information om sund og klimavenlig mad på online opskriftsider, sociale medier og youtube.
Hvad kan vi sammen gøre i Rådet for at gøre kommunikationen om sund og klimavenlig mad engagerende, konkret og handlingsanvisende for teenagere og unge voksne?

- Læne os op ad pointer fra Frej.
- Brug sociale medier + youtube (videoer).
- Vi skal ikke lege unge, men engagere og få dem/nogen til at kommunikere.
- Vi skal ikke kommunikere igennem frej + den grønne studenterbevægelse, men få dem til at lave kommunikationen.
- Over for denne målgruppe skal vi have mere fokus på klima, end på sundhed.
- Teenagere/unge voksne, der er stor forskel på, hvordan man når dem.
- Teenagere: madkundskab som valgfag + forskellige madskoler.
- Ide: dm i mad + skolekonkurrencer – dm i madkundskab (i år med ophæng i de nye kostråd) + maddyster på TV (for unge) – live streames/kontinuerligt.
- Knække koden til, hvordan vi fanger dem, der ikke har det med hjemmefra.
- Vindue til prægning: Når de unge flytter hjemmefra – dette skal "udnyttes" og målrettes.
- Flytte hjemmefra-pakker: køkkenredskaber (genbrug) + opskrifter/oplysninger (eksisterende samarbejde mellem genbrugsstationer + kommuner).
- Spise sundt: opskriftsdatabaser bruges – føre klima/kostråd på.
- Lea, Arla: jf. Arlas undersøgelse scorer teenagere kostrådene lavt på: Overbevisende, Interessant, Fanger min opmærksomhed, Engagerende, Nyt og spændende.

Fra råd til handling i kommuner

GRUPPE 3

Kommunerne er en vigtig medspiller, når vi vil nå flest mulige mennesker med budskaber om sund og klimavenlig mad. Kommunerne kan både arbejde strukturelt med tilgængeligheden af sund og klimavenlig mad og igangsætte borgerettede aktiviteter, der skal fremme sunde og klimavenlige madvaner.

Hvordan kan vi i Rådet nå ud til borgerne gennem kommunerne med henblik på at skabe sundere og mere klimavenlige madvaner?

- Barriere: Svært at fjerne kød fra ældre +65, bekymring om ældre kan spise så mange grøntsager, ældre spiser i det hele taget ikke så meget, proteinkomplimentering er ret svært – vi mangler viden om planteproteiners biotilgængelighed og aminosyresammensætning, mangler faglige standarder for de professionelle køkkener… Det bliver godt, når guides opdateres til daginstitution, skoler, arbejdspladser, men der er ikke nogen plan om faglig klimavenlig standard for mad til ældre, syge og svækkede.

- Strukturelt: Kommunerne skal 'bare' tilbyde mad som er mere klimavenligt – vi behøver ikke kommunikere så meget om det. Små skridt. Reducer blot lidt kød ad gangen også så borgeren ikke føler sig snydt. Udvikl endnu flere opskrifter som i værket metodikogsmag.dk. Københavns Kommune barsler også med elektronisk opskrifthæfte. Vi har generelt brug for opkvalificering og efteruddannelse.

- Aktiviteter: I kantinerne kan vi kommunikere meget mere om bæredygtighed. Budskabet forplanter sig, for brugere af kantiner er jo pårørende til borgere på plejecentre. Brug den gode samtale på plejehjem – ældre er også interesseret i bæredygtighed. Brug fx kogebøger med lækre (planterige) opskrifter til udvælgelse af en fødselsdagsmenu.

  Aktiver elevråd til at formidle kostråd (ift. skoler).

  Hav fokus på det gode måltid i daginstitutioner. Fokus er smag, gode rammer, madkultur.

Fra råd til handling på indkøb

GRUPPE 4

De fleste måltider tilberedes og spises fortsat i hjemmet. Tilgængelighed af sund og klimavenlig mad kan derfor have en stor betydning for danskernes indkøb og spisning og dermed stor betydning for folkesundheden og den grønne omstilling.

Hvordan klæder vi forbrugerne på til at træffe sunde og klimavenlige valg, når de køber ind (både fysisk og online)?

- Det er nødvendigt med fælles retningslinjer – altså fælles referenceramme og fælles sprog.
- Vi må sættes os sammen og blive enige om mærkning/oplysning og beregning.
- Spørgsmål ved om det skal være på produkter eller overordnede – det bliver meget svært på produktniveau.
- Måltidskasser med info og opskrifter og mails ud til forbrugerne.
- Tal om bælgfrugter – de skal være en større del af kosten, men er usynlige. Det er en hurdle – hvordan bruger man dem? Skal mætte og smage godt.
- Der skal opskrifter, nye produkter og kolonialvarer skal frem på hylderne.
- Brug nudging.
- Skele til Fuldkornspartnerskabets succes med flere produkter med fuldkorn.
- Klima – transport – Sælg lokalt – spis lokalt og i sæson.
- Vi lever globalt og importerer rigtig meget - derfor også i sæson fra hele verden.

Fra råd til handling online

GRUPPE 5

Mange søger information om mad og sundhed gennem online platforme (sociale medier, opskriftsuniverser, youtube, blogs)

Hvad kan vi sammen gøre for, at dem der søger viden og opskrifter på nettet, når frem til de officielle anbefalinger? De skal ikke nødvendigvis nå frem til Fødevarestyrelsens hjemmeside, men vi kunne have en ambition om, at de råd og opskrifter, som de finder frem til, støtter op om eller bygger på de officielle anbefalinger om sund og klimavenlig mad.

Analyser af forståelsen, motivation og holdninger til at leve sundt og klimavenligt. Tage udgangspunkt i de analyser, der allerede er gennemført fx:

- Undersøgelse af forståelsen af kostrådene i Norden
- Arlas segmentering af forskellige sundhedstyper
- Landbrug og fødevarers nye bæredygtigheds-/motivationsanalyse, hvor der kigges på motivationsfaktorer (80 % vil gerne leve mere bæredygtigt). Undersøgelsen kigger på hvad danskerne oplever som motivation og barriere for små ændringer i en mere bæredygtig retning.
- Landbrug og fødevarers - First mover analyse – udgangspunkt i dem der tegner tendenserne. Fokus på hvilke værdier der driver forskellige personer.

Hovedformålet er at få et **segmenteret take** på onlinekommunikationen – Altså at ramme de rigtige med de rigtige midler (indhold + kanaler)

Hovedpointer

- Vi skal tage udgangspunkt i de motivationsfaktorer, der opleves som lette – fx at spise mere frugt og grønt og små skridt/tricks.
- Tage en værdibaseret tilgang – Hvad driver de forskellige personer med henblik på, hvordan vi bedst rykker dem i en sundere og mere klimavenlig retning.
- Bruge de erfaringer vi har med, hvad der virker og ikke virker ift. online kommunikation – gøre brug af den erfaring aktivt.

Indhold

- Udarbejdelse af en fælles toolbox med kampagnemateriale med et fælles og genkendeligt udtryk, men med mulighed for at tage sit eget take og tilpasse til de enkelte organisationer
- Tale digitalt ud fra segmenteringen (fx Videoer, quizzer, explainers, inforgrafer, konkurrencer etc)
- Tilknytte opskriftsamling til kampagnen – vigtigt at de udmærker sig ved, at de er sunde og tydeligt viser klimavinklen + proaktivt sende materiale og kampagne til de store opskriftsites – fx Valdemarsro mm. SEO-optimering skal tilknyttes, hvis man skal nå igennem her.
- Brug af influencere – Tænke i microinfluencere. De vil gerne sætte deres eget præg og forme deres eget indhold. Måske fra centralt hold sende materiale bredt ud til en lang række bloggere og influenter, og så kan de tage det eller lade være, hvis de føler det er relevant. Suppleret med formelt samarbejde. Udfordringen er her, hvordan vi får udbredt viden på en troværdig måde.

Fra råd til handling hjemme i køkkenet

GRUPPE 6

I en sund og klimavenlig kost er grøntsager og bælgfrugter vigtige fødevaregrupper. Samtidig skal kødforbruget mindskes ift. danskernes nuværende madvaner. Hvordan kan Rådets medlemmer inspirere til, at danskerne spiser mere planterigt, når vi laver mad derhjemme?

Danskerne vil gerne spise klimavenligt, bæredygtigt, økologisk med mindre madspild, men.... Udfordringen er, at mange danskere ikke ved, hvordan de gør det og hvad de stiller op med grønsagerne. De mangler inspiration og erfaringer at bygge på for at kunne omsætte deres intentioner til handling.
Derfor foreslår vi at:

- formidle gode opskrifter, der inspirerer, virker, smager godt og ændrer med små skridt i en mere planterig retning, gerne med afsæt i retter folk kender og kan lide.
- give gode erfaringer med at tilberede grønsager og at spise planterigt.

MERE INSPIRATION

- Hvad kan vi lære af historien med hensyn til at leve mere klimavenligt? – fx bruge andre råvarer, tilberedningsmetoder og tilsætte grønsager til farsen/retten for at strække kødet) (Foredrag/ podcast)
- Flere klimavenlige opskrifter med mere grønt og mindre kød (Karolines køkken og Fuldkornspartnerskabet, Madglade klimatips)
- Vigtige erfaringer med opskrifter:
  - gøre opskrifterne let tilgængelige
  - lette at bruge
  - med hurtige og sikre resultater
  - god smag
  - gode billeder
  - gradvis øge mængden af grønsager på bekostning af kød og samtidig sikre genkendelighed og tryghed fra den oprindelige madkultur

FLERE ERFARINGER

- Maden i kantiner på arbejdspladser, skoler og institutioner skal gå foran med at servere lækker velsmagende mad med flere grønsager og mindre kød.
- Kantine take away-ordninger er et eksempel på, at familierne får prøvet mad med mere grønt.
- Madskoler for børn og voksne giver succes oplevelser at bygge videre på (fx 4H, Go Cook, Fars køkkenskole, madlejrskoler m.fl.) .
- Convenience fra detailhandel og food service skal tilbyde mad med gradvist mere grønt og mindre kød. Det giver erfaringer med, at det smager godt og det er noget man kan bruge eller kopiere derhjemme.
- Som forældre eller madansvarlig skal man være rollemodel for børn og andre og involvere dem i madlavningen.
- Børn fra grønne madskoler kan inspirere deres familier, hvis de får lov!

FLERE IDEER

- Gør danskernes livretter mere klimavenlige – noget de kender, bliver mere klimavenligt.
- Byt ud eller tilsæt mere grønt i retter du kender og kan lide.
- Lad brugerne komme med forslag til, hvilke opskrifter de kunne tænke sig mere klimavenlige.
- Tips til at bruge grønsagerne op, så man undgår madspild – tøm køleskabet/grønsagsskuffen.
- Grønsager skal gøres mere attraktive og grønsagerne skal spille hovedrollen i vores madretter.
- Tilgængeligheden af mad med mere grønt er vigtig. Især ift. convenience fordi danskerne føler, at de ikke har tid til at stå for længe køkkenet – det skal være hurtigt og nemt at spise mere grønt.
- Kendskabet til grønsager, og hvordan de kan bruges, er lavt. Råvarekalender kunne bidrage til at ændre på det eller Apps med grønne opskrifter (fx Plant Jammer) og grønnere måltidskasser kan også bidrage til at opbygge nye kompetencer i at bruge grønsager.
- Brug af sociale medier er vigtig for at formidle råd, tips til at leve mere klimavenligt og undgå madspild.

Vejen videre

Resultaterne fra workshoppen vidner om stort engagement fra deltagerne. Gruppernes input sætter ord på de udfordringer, vi står overfor og peger samtidig på de virkemidler, vi kan bruge. Gruppediskussionerne kom også godt rundt om, hvordan man rammer forskellige målgrupper og den diversitet, der er i forhold til at arbejde med sundhedsfremme i relation til mad og måltider.

Som tidligere nævnt har Rådet allerede igangsat flere nye projekter med fokus på sundhed og klima. De mange relevante input og forslag skal nu sendes rundt til projektgrupperne med henblik på, at de kan overveje, hvordan inputtene kan implementeres i projekterne.

Rådets sekretariatet vil sammen med bestyrelsen bruge resultatet af workshoppen til at undersøge om Rådet for sund mad skal igangsætte yderligere aktiviteter, som kan fremme sunde og klimavenlige mad- og måltidsvaner i Danmark

Derudover deles de forskellige input fra medlemsmødet med Fødevarestyrelsen, så de kan inddrages i det videre arbejde med de nye kostråd og bidrage til at kostrådene kommer bredt ud i samfundet.

Billede 5: Medlemsmødet blev streamet fra sekretariatets lokaler i Kødbyen.

Tilmeldingsliste

Alice Grønhøj	Aarhus Universitet, MAPP Centret
Amina Berenike von Eitzen	Københavns Professionshøjskole
Anita Seiffert	Københavns Kommune
Anja Søholm	Arla
Anne Dahl Lassen	DTU Fødevareinstituttet
Anne Gadegaard	Novo Nordisk Danmark
Anne Mette Ravn Nielsen	Sekretariatet, Rådet for sund mad
Anne Pøhl Enevoldsen (oplægsholder)	Fødevarestyrelsen
Anne-Marie Jensen Kerstens	De Samvirkende købmænd
Anya Hultberg	Københavns Kommune
Astrid Dahl	Københavns Kommune
Bente Kramer Møller	Aarhus Kommune
Bente Stærk	Fødevarestyrelsen
Bente Svane Nielsen	Coop
Bettina Buhl	Det Grønne Museum
Camilla Lund Nørgaard	Nemlig.com (Dansk Erhverv)
Carmen Zillinger	Aarhus Kommune
Charan Nelander	Komiteen for Sundhedsoplysning
Charlotte Kølln	Fødevarestyrelsen
Charlotte Overbeck	Vejle Kommune
Charlotte Seelig	Københavns Kommune
Claus Brandstrup	Odense Kommune
Claus Egeris	Sekretariatet, Rådet for sund mad
Dorthe Kloppenborg	Aarhus Kommune
Elin Vekka Johansson Boll	Arla
Elisabeth Christensen	Arla
Emil Kiær Lund	Københavns Kommune
Emilie Roepstorff (oplægsholder)	Tænketanken Frej
Gitte Hestehave	DI Fødevarer
Gitte Laub	Kræftens Bekæmpelse
Hanne Castenschiold	Landbrug & Fødevarer
Helle Nybo	Aarhus Kommune
Iben Humble Kristensen	Fødevarestyrelsen
Iben Stenholm	Arla
Jannik Lund Larsen	Odense Kommune
Jeppe Matthiessen	DTU Fødevareinstituttet
Jeppe Rønnebæk Kongsbak	Dansk Erhverv
Jette Eggers	Odense Kommune
Julie Monica Qvistgaard	Københavns Kommune
Karin Smedegaard	Fødevarestyrelsen
Karina Kjeldgaard Nielsen	De Samvirkende købmænd
Karina Kyhn Andersen	Kost og Ernæringsforbundet

Lea Brader	Arla
Line Munk Damsgaard	Landbrug & Fødevarer
Lise Helene Koustrup (oplægsholder)	Miljø og Fødevareministeriet
Merete Myrup Christensen	Landbrug & Fødevarer
Mette Buch Krarup	Dansk Gartneri
Mette Frøsig	Københavns Kommune
Mette Mecklenburg	COOP
Mikael Kristensen	Fødevarestyrelsen
Naja Buono Stamer	Madkulturen
Natasha Selberg	Hjerteforeningen
Nina Sindballe-Lauritsen	Københavns Kommune
Per Preisler Christiansen	Fødevarestyrelsen
Pia Tobberup	McDonalds
Puk Maia Ingemann Holm	Landbrug & Fødevarer
Rikke Halberg Mandsholm	Arla
Samantha Hoffmann	Københavns Kommune
Sarah Østergaard Brandt	Odense Kommune
Susanne Pedersen	Aarhus Universitet, MAPP Centret
Susanne Tøttenborg	Kræftens Bekæmpelse
Tatjana Hejgaard	Sundhedsstyrelsen
Tina Elmgaard Kejser	Salling (Dansk Erhverv)
Tine Skriver	HORESTA
Trine Grønlund	Miljø- og Fødevareministeriet
Trine Klindt	Fagligt selskab af Kliniske Diætister
Vibeke Vines Østergaard	Københavns Professionshøjskole

Liste over links, der blev nævnt på mødet

- **Analyse af danskernes syn på klima og bæredygtighed, Landbrug & Fødevarer**
  Analyse fra Landbrug & Fødevarer om danskernes holdninger og prioriteringer indenfor bæredygtighed (tip fra gruppe 5). Kig under januar 2020.
  https://lf.dk/tal-og-analyser/forbrugere-og-trends/2020

  Det Økologiske Bønnemøde (tip fra Gitte Laub, Kræftens Bekæmpelse og Dorthe Kloppenborg, Aarhus Kommune): https://madlandfestival.dk/classes/premiere-paa-det-oekologiske-boennemoede/

- **Grønne retter i store gryder** (tip fra Gitte Breum, Odense Kommune):
  https://metodikogsmag.dk/groenne-retter-i-store-gryder/

- **Healthy and sustainable living, Globescan**
  Studie der viser, at folk ønsker at træffe sunde og bæredygtige valg, men ved ikke, hvor de skal starte (tip fra Anne Gadegaard, Novo Nordisk):
  https://globescan.com/people-want-healthy-sustainable-living-choices-2020/

- **Hvad motiverer danskerne til sundhed, Arla**
  Arlas segmentering af forskellige sundhedstyper (tip fra gruppe 5)
  https://ipaper.ipapercms.dk/ARLA/arla-denmark/hvad-motiverer-danskerne-til-sundhed/?page=1

- **Kend din mad, Aarhus Kommune**
  Undervisningsforløb fra Aarhus Kommune med mad som omdrejningspunkt (tip fra gruppe 1):
  https://detvigoer.aarhus.dk/skole-og-fritid/kend-din-mad/

- **Klimavalget: Kebab vs. Falafel, Tænketanken Frej**
  Eksempel på video fra Tænketanken Frej:
  https://www.youtube.com/watch?v=KJ_O6ZMCBbM

- **Metodik og smag, Odense Kommune m.fl.**
  Inspiration til professionelle køkkener fra bl.a. Odense Kommune og Kost og Ernæringsforbundet (tip fra gruppe 3): http://metodikogsmag.dk/

- **Nyt videnscenter skal sætte turbo under den grønne omstilling af vores tallerkener** (tip fra Dorthe Kloppenborg, Aarhus Kommune):
  https://nyheder.okologi.dk/politik-og-udvikling/nyt-videnscenter-skal-saette-turbo-under-den-gronne-omstilling-af-vores-tallerkenerv

- **Viden om sund mad, klima og bæredygtighed, Rådet for sund mad**
  Rådets sekretariat har samlet rapporter, publikationer, spændende cases mm., som findes i vidensoverblikket om klima og bæredygtighed i relation til sund mad:
  https://raadetforsundmad.dk/viden-om-sund-mad-klima-og-baeredygtighed/

SPIS SUNDERE DK
Rådet *for* sund mad

SPIS SUNDERE DK
Rådet for sund mad

Opdateret 19. oktober 2020

Slagtehusgade 11, 1. sal
1715 København

Telefon: +45 28 77 41 00
CVR: DK-34 77 11 62

info@raadetforsundmad.dk
raadetforsundmad.dk