

”Bedre mad til mange – i et nordisk perspektiv”

Efter konferencen den 11. -12. oktober 2011

Efter en veloverstået konference er tiden kommet til refleksion. Det kom tydeligt frem gennem alle indlæggene, at der er behov for helhedstænkning. Så godt som alle indlægsholdere talte om det i en eller anden form og også i den efterfølgende debat blev der talt om vigtigheden af maden til de mange indtænkes i en helhed ikke mindst når det gælder beslutninger, politikker og strategier hvor mad til mange er eller bør være på dagsordenen.

I alt for mange år har mad og måltider til mange været stedmoderligt behandlet. Køkkenerne er fysisk blevet placeret langt væk fra de spisende og ikke sjældent i en kælder og emner som mad, måltider, ernæring, gastronomi og oplevelser har kun sjældent indgået i overvejelserne når der skulle træffes beslutninger. Med tonerne om helhedstænkning åbnes der et helt sæt af nye muligheder for at udvikle den profession og velfærdsydelse som maden til de mange udgør. Ideerne om Ny Nordisk Mad vil i vid udstrækning kunne rumme en sådan helhedstænkning omkring måltidet. En helhedstænkning der skal omfatte hensyn til bæredygtighed, økologi, minimering af madspild, oplevelser, kvalitet og nærhedsprincipper.

Et andet centralt tema var behovet for investering i sundhed, vel og mærke en sundhed som skaber merværdi for både den enkelte og for samfundet. Der kan ikke tales om sundhed uden også at inkludere maden og måltidet. På sygehusene er underernæring blandt patienterne et kendt fænomen. Læge Henrik Højgaard Rasmussen sagde: ”at patienterne kun spiser mellem 30 og 60% af deres faktiske behov og at 40% af patienterne er i risiko for direkte underernæring”

En øget helhedstænkning omkring det offentlige måltid vil skabe merværdi for samfundet ved bl.a. at reducere underernæringen på sygehuse, idet det er ca. 50% dyrere at behandle patienter som er underernærede. Ifølge Henrik Højgaard Rasmussen bliver der i EU brugt omkring 120 mia. euro om året på at behandle underernærede patienter.

Et sammenhængende sundhedsbegreb omkring maden til mange omfatter de syge på hospitalerne, men favner i ligeså høj grad den offentlige mad til børnene, de unge og de voksne. Mad til mange indgår i stigende grad som en del af velfærdsydelsen i de nordiske lande og borgerne er helt afhængig af at hensynet til ernæring og sundhed indtænkes i kvaliteten af maden fra ”de store gryder”. Derfor bør maden til de mange i højere grad indtænkes i de politiske beslutninger omkring vore velfærdsydelser eller som det formuleres af WHO ”health in all policies”.

Maden og måltidets kompleksitet

De mange indlæg på konferencen viste at mad og måltider indgår som en kompleks del af mange velfærdsydelser i det moderne samfund og at det er vigtigt at denne ydelse ikke blot betragtes som et spørgsmål om madforsyning. Omgivelserne, iscenesættelsen og stemningen har stor betydning for hvad, hvordan og hvor meget der spises, det være på sygehuset, i børnehaven, i skolen eller på arbejdspladsen.

Det er ikke blot et spørgsmål om at fokusere på madhåndværket. Mad og måltider indgår i en kompleks sammenhæng i dagliglivet, man kan tale om madens og måltidets sociologi. Folks baggrund og sociale identitet er i mange tilfælde afgørende for hvordan folk gerne vil spise og i hvilke rammer de finder det

komfortabelt at spise. Det betyder at maden og måltidet i langt højere grad skal indtænkes i politikker, procedurer og strategier på institutionen, på skolen og i virksomheden. Politikker og strategier som på en gang tager udgangspunkt i den spisende og samtidig favner helheden

Madhåndværkerne

På konferencen blev det også fremhævet, at det i visse tilfælde er vanskeligt at rekruttere tilstrækkelig kvalificeret arbejdskraft. Forklaringen på dette kan måske findes i det faktum, at madhåndværkeren er uddannet til at have fokus på gryderne i køkkenet og ikke på den bredere velfærdsydelse som maden og måltidet indgår i. Fremtidens professionsudøvere og madhåndværkere skal kunne rumme hele sammenhængen fra madens indkøb og planlægning til måltid. Der er derfor behov for at skabe bedre rammer for at professionen og uddannelsesindsatsen omkring madhåndværket videreudvikles. Det er både vigtigt og nødvendigt, at madhåndværkets udøvere får adgang til nye kompetencer som matcher de øgede forventninger som samfundet har i forhold til den udvikling de skal indgå i.

Der er endvidere behov for at maden til de mange i højere grad prioriteres i det sundhedsfremmende og forebyggende arbejde. Med den voksende politiske erkendelse af at sundhed leves og skabes i de arenaer vi lever, lærer og arbejder i, er mad og folkesundhedsernæring for alvor ved at blive et strategisk emne i sundhedsledelse. Det betyder også at der er brug for at videreudvikle de uddannelsesmæssige rammer for professionen og dens udøvere. Således at der bliver øgede muligheder for at madhåndværkerne kan opkvalificeres gennem efteruddannelse. Samtidig med at der parallelt bør der videreudvikles på de nødvendige forskningsbaserede uddannelsesmiljøer, som konferencen viste allerede er tilstede.

Begge niveauer af uddannelse bør naturligvis drage nytte af og bygge på de erfaringer og den viden, der findes rundt i Norden og som gerne skal samles op og dokumenteres af forskningen, men hvor det samtidigt sikres at denne viden gøres tilgængelig, målrettet og anvendelig også for madhåndværkerne.

Niveauer med betydning for maden

Flere af indlæggene understregede betydningen af ledelsens engagements i forhold til maden og måltiderne. På alle institutioner uanset om der er tale om sygehusene, skolerne, kommunerne eller virksomhederne, er det ledelserne, herunder både den administrative og politiske, der kan og skal initiere innovation. Det er også ledelserne som må fastholde helhedstænkningen og økonomien til udvikling og ikke mindst støtte deres faglige ledere i og gennem innovationsprocesserne. Med opbakning fra ledelsen kan produktionen – det operative niveau – der hvor en stor del af udviklingen gennemføres - skabe resultater der kan mærkes hos de spisende. Alle niveauer er vigtige og det ene kan ikke eksistere uden de andre.

Konferencen pegede på den store udfordring, der ligger i at få disse niveauer og aktører til i højere grad at spille sammen om den videre udvikling. Hvordan omsættes den voksende mængde af ny forskning, inden for mad til mange, til konkrete handlinger blandt professionen og de udøvende madhåndværkerne og hvordan sikres ledelsernes opmærksomhed og fokus på betydningen af denne sammenhæng?

Partnerskaber

Maden til mange og dens bidrag til den lokale og regionale fødevarerøkonomi blev også belyst på konferencen. Helhedstænkningen har således stor betydning for det lokale næringslivs samspil med kommunerne. Leif Bigsten, fra Falköping Kommun, SE, understregede at kommunen er en stor og vigtig aftager og kan være med til at støtte de lokale producenter og leverandører dermed være med til at skabe

en stabil afsætning. Skal maden til de mange tage det nødvendige hensyn til bæredygtighed og det omgivende lokalsamfund må og skal der arbejdes med nye afsætningskanaler og her spiller den lokale og regionale primærproduktion og forarbejdning en vigtig rolle.

Det offentlige kommer til at spille en væsentlig rolle med at binde sunde madkulturer sammen med bæredygtighed i en helhedstænkningen giver en merværdi, der gør at projektet er en økonomisk gevinst for samfundet. En ny måde at skabe samarbejde mellem offentlige og private aktører som har store perspektiver.

Der er ikke tvivl om, at Norden behøver det offentlige som innovatoren. Det må ikke forventes at kommercielle firmaer vil satse på udvikling af mad og måltidskoncepter til skoler, arbejdspladser, plejehjem og eller sygehuse uden at der samtidig er en politisk tilslutning bag med en klar målbeskrivelse og tidshorisont, der sikrer at projektet kan gennemføres og evalueres.

Det vil være vældig kraftfuldt med en større interaktion mellem de forskellige aktører. Det kommer ikke af sig selv og Nordisk Råd må være med til at skubbe på denne udvikling.

Med baggrunden i det som vi blandt andet har oplevet på konferencen – vil der kunne skabes et netværk - et råd for mad til mange i konteksten af Ny Nordisk Mad.

Rådet for Mad til Mange i Norden

Rådets opgave skal være

- At fremme kendskabet til og interessen for den rolle som maden til mange spiller i velfærdsydelse herunder at sikre et optimalt niveau for indkøb, produktion og servering af sunde mad og måltider både i private og offentlige virksomheder og institutioner i Norden.
- At bidrage til udvikling af visionerne for måltiderne der produceres og serveres på sygehuse, plejehjem, skoler samt offentlige - og private kantiner ved at indsamle og formidle viden og best practices fra Norden.
- At målrette indsatsen og koordinere et øget nordisk samarbejde om Mad til mange i mellem aktører på såvel praktiker-, uddannelses- og forskningsniveau
- At styrke det bidrag som maden til de mange yder til den generelle folkesundhed, lokal og regional fødevarerøkonomi, samfundets bæredygtighed, og velfærdsproduktion.
- At udvikle et fagligt miljø der kan give svar på udfordringerne, samt inddrage evidens, viden og erfaring fra projekterne omkring Ny Nordisk Mad og sætte det i perspektiv i forhold til "Bedre Mad til mange"
- At belyse nytteværdier og potentiale, i en målrettet indsats til forbedring af maden og måltiderne.
- At videreformidle viden om produktion og servering af måltider til alle relevante interessentgrupper.
- At udgøre bindeled mellem praktiker-, uddannelses-, forsknings- og fødevarerproduktionsverdenen, herunder de nye udviklingstendenser og behov for efteruddannelse, universitetsuddannelse og virksomhedstilpassede kurser.

Etablering af Rådet for Bedre Mad i Norden

Rådet er tænkt oprettet som et delvis virtuelt rum. Med delvis menes, at en stor del af rådets arbejde med at samle og formidle viden skal foregå i det virtuelle univers. Rådets funktion er derfor også at være bindeled mellem de førende praktiker- og forskningsmiljøer der allerede findes i de nordiske lande.

Men det er ikke tilstrækkeligt, der er også brug for direkte konfrontation, dialog og interaktion mellem aktørerne.

Aktørerne som er nøglepersoner, forskere, uddannelsesaktører og innovatører i hele Norden skal have mulighed for at mødes for at udveksle erfaringer og udvikle nye ideer til hvordan man bedst mulig får bedre mad til mange.

Der er brug for hjælp til at katalysere arbejdet med at igangsætte Rådet for Bedre Mad til Mange i Norden. Der er brug for Nordisk Råds opmærksomhed og økonomiske opbakning.

Der vil være behov for 1 – 2 fagpersoner til at facilitere et sådant råd. Disse fagpersoner skal have stillet kontor og kontorfaciliteter til rådighed, og der skal være mulighed for at kunne besøge hele Norden. Der skal igangsættes praksisfællesskaber, styrke forsknings- og uddannelsesnetværk og samle aktørerne for på den måde at identificere den viden, som er så vigtig at få samlet og på bedst mulige måde få kommunikeret til de forskellige målgrupper. Samt der evt skal finde fonde og finansieringsmuligheder til supplere det videre arbejde.

Målet er, at de mange aktører gennem netværk, gode erfaringer og konstant udvikling vil kunne skabe bedre mad for de mange. Det skønnes at der vil være et årligt behov for mellem 300.000 og 500.000 Dkr til direkte aktiviteter.

Afslutning

Rådet for Bedre Mad i Norden bør vokse ud af professionerne, madhåndværkerne, videnpersonerne og entusiastene. Et Råd som gror nedefra, et Råd som repræsenterer hele Norden.

I forlængelse af det gode samarbejde som har været i forbindelse af tilrettelæggelsen af konferencen, vil Nordisk Union Hotel Restauration, Catering og Turisme ved Generalsekretær Aage Nykjær Jensen tilbyde at være tovholder for det videre arbejde indtil Rådet for Bedre Mad til Mange i Norden er en realitet.

København 30. november 2011

På vegne den nordiske styregruppe



Aage Nykjær Jensen

Generalsekretær

Nordisk Union Hotel, Restauration, Catering og Turisme.