

Pressenotits:

Nu skal den Nye Nordiske mad også ud i de store køkkener

Organisationer og forskere vil have beslutningstagere til at diskutere ernæring, klima og kvalitet i den offentlige mad med den Nye Nordisk mad som inspirationskilde.

På en konference i Helsingfors den 11. og 12. oktober vil der blive sat fokus på maden til de mange, dvs. på de ca 5 mio måltider der dagligt serveres uden for hjemmet fx i børnehaver, på skoler og sygehuse. Der sker som en del af en konference som Ny Nordisk Mad arrangerer sammen med Nordisk ministerråd og Nordisk innovation center NIC-E i Oslo.

På temakonferencen *Bedre mad til mange i et nordisk perspektiv* skal beslutningstagere, politikere, branchepersoner og forskere fra Norden bringes sammen for at udvikle visionerne for måltiderne uden for hjemmet. "Vi skal have konkrete forslag til bedre videns formidling og bedre synergi mellem forskning og praktik" siger Aage Jensen fra Nordisk Union Hotel, Restauration, Catering og Turisme (NU HRCT), der står bag ideen og har fået samlet en række organisationer. "Vi vil gerne se nærmere på den mad og de måltider, som hver dag serveres sygehusene til patienter, ansatte og pårørende og vi vil have blik på de udfordringer der findes, men også på de gode eksempler på løsninger der er skabt rundt i Norden", siger Aage Jensen, der nævner de nye sygehusbyggerier i Danmark, som en rigtig god anledning til at tage fat på at forbedre maden og måltiderne.

3F Privat Service, Hotel og Restauration, Kost & Ernæringsforbundet, FOA og NU HRCT, samt forskningsgruppen MENU fra AAU Cph har lagt grundstenen til konferencen og den laves i samarbejde med Ny Nordisk Mad II og Nordisk Råds erhvervsudvalg samt en Nordisk styregruppe.

