



måltids  
partnerskabet

## Årsberetning 2013-14

*Nemt at spise sundere – Måltidspartnerskabets virksomhed*



# FORORD

I Måltidspartnerskabet gør vi det nemt og giver flere danskere lyst til at spise sundere.

Vi har i Måltidspartnerskabet valgt at prioritere vores indsats og samarbejder over en treårig periode (2012-15) om at gøre det nemt at spise sundere for danskerne, med særlig fokus på den del af befolkningen, der har de største udfordringer med deres mad og måltidsvaner. Vores indsats skal medvirke til at skabe større lighed i sundhed på ernæringsområdet, så alle får de bedste forudsætninger for et godt liv, længst muligt. Gennem sin handlingsplan har Måltidspartnerskabet været med til at sætte fokus på lighed i mad, også i en bredere sammenhæng.

2013-14 har været året, hvor partnerskabet for alvor er trukket i arbejdstøjet og i spændende samarbejder på tværs af partnerne har vi høstet de første resultater af en række projekter. Desuden har vi igangsat nye initiativer, der skal gøre det nemt at spise sundere måltider.

Året er også gået med at udvikle Måltidspartnerskabets organisation, vi er blevet flere partnere, har lanceret maaltidspartnerskabet.dk, udviklet ERFA og gå-hjem arrangementer på måltidsområdet, og besluttet en handlingsplan for 2014.

*LÆS OM*

*Formandens beretning*

*2013-14 i overskrifter*

*Måltidspartnerskabets resultater*

*Nøgletal*

*Fakta om Måltidspartnerskabet*

# FORMANDENS BERETNING

## Måltidspartnerskabet gør en forskel

Det har været et godt foreningsår (1. april 2013 – 31. marts 2014) for Måltidspartnerskabet. I alt 8 projekter blev afsluttet og offentliggjort i 2013-14 - det er bl.a. blevet lettere at spise sundere måltider på landets erhvervsskoler. 25 skoler deltager i Måltidspartnerskabets projekt om at Nøglehulscertificere skolernes kantiner, og de første kantiner serverer nu sundere måltider hver dag.

I 2013-14 er fik vi to nye partnere og er nu blev 14 medlemmer i Måltidspartnerskabet. Et stort velkommen til Fiskebranchen | Danske Fiskeres Producent Organisation, og velkommen til University College Lillebælt. Vi er i dialog med flere interesserede organisationer om samarbejde og deltagelse i indsatsen for at gøre det nemt at spise sundere måltider. Målet er at vi bliver flere partnere i løbet af 2014, og vi vil samtidig engagere os i andre netværksamarbejder bl.a. Forum for Mænds Sundhed og Dansk Nudging netværk, for bedre at nå vores målsætninger.

I Måltidspartnerskabet har vi i 2013-14 samarbejdet om initiativer, der kan gøre det nemt at spise sundere i løbet af hele dagen, og hvor det er muligt at gøre en forskel i praksis i en travl hverdag på arbejdspladsen, når vi spiser ude, er på farten, og køber ind i detailhandelen.

Som navnet siger, er det måltider, der er omdrejningspunktet for partnerskabet og ikke enkelt fødevarergrupper eller enkeltstående kostanbefalinger på næringsstofniveau. Rationalet er, at det er måltider og mellemmåltider, der har betydning for vores mad og spisevaner. Ved at gøre det nemt og attraktivt at spise sundere måltider gør Måltidspartnerskabet en forskel for vores madvaner – og dermed folkesundheden.

Sammen gør vi det nemt at spise sundere.



*Bente Stærk*  
*Bestyrelsesformand i Måltidspartnerskabet*

# ÅRET I OVERSKRIFTER

## 2013

### Maj

Lancering af Måltidspartnerskabet, handlingsplan 2012-15, vidensrapporter, projektkatalog og maaltidspartnerskabet.dk.

Workshop om madmod, madglæde og maddannelse i daginstitutioner  
– Mad og måltider i daginstitutioner fase 1.

### Juni

Studerende fra KU ToRS fremlægger resultatet af deres kulturprojekt, dels om at få flere grøntsager i kødgryderne og dels om, hvordan vi kan spise sundere mellemmåltider på farten.

Måltidspartnerskabets årsmøde | tema om partnerskaber.

### August

Møde i partnerskabets vidensgruppe på Axelborg.

”Hvordan kan ikke-færdigpakkede fødevarer få Nøglehullet?”

Resultater fra et udredningsprojekt gennemført af DSK og HORESTA afleveres til Fødevarestyrelsen.

### September

Nordiske mænds syn på egen sundhed er emnet for partnerskabets første faglige gå-hjem arrangement hos Coop.

### November

Mapp Centret fremlægger Nudging rapport med status på fødevareområdet.

### December

Fiskebranchen i Danmark bliver nyt medlem i Måltidspartnerskabet, repræsenteret af Danske Fiskeres Producent Organisation.

EUC Nord i Hjørring bliver den første erhvervsskole i Måltidspartnerskabsprojektet ”Sundhed på Erhvervsskoler”, der bliver nøglehulscertificeret.

## 2014

### Januar

Kursus i kultur innovation med fokus på Måltidspartnerskabets arbejde med Nøglehulscertificering af kantiner og restauranter på KU ToRS starter.

Handlingsplan for partnerskabets aktiviteter i 2014 godkendes.

### Marts

ERFA arrangement om sundhedsanprisninger, hvor præsentation af resultaterne af projektet "Sundhedsanprisninger som forbrugerinformation" fremlægges hos DI Fødevarer.

Et nyt partnerskabsprojekt om nudging i dagligvarehandlen – "Et kærligt grønt skub" igangsættes.

Sundhedskommunikation målrettet mænd er tema for fagligt gå-hjem arrangement hos Kost- og Ernæringsforbundet.

### April

University College Lillebælt indtræder i Måltidspartnerskabet.

# RESULTATER

## PROJEKTRESULTATER

Måltidspartnerskabet har i 2013/14 samarbejdet om initiativer og projekter, der gør det nemt at spise sundere i løbet af hele dagen, og hvor det er muligt at gøre en forskel i praksis i en travl hverdag på arbejdspladsen, i daginstitutionen, i skolen, når vi spiser ude, er på farten, og når vi køber ind i detailhandelen. En række projekter gav resultater i årets løb:

### **Mad og måltider i daginstitutioner fase 1**

Pædagoger og køkkenfaglige medarbejdere mødtes til en workshop om best practice for mad og måltider i institutioner i 2013. Workshopen gav viden og indsigt i, hvad der kan bidrage til at løfte samarbejdet mellem personalegrupperne i institutionerne, så måltider fremadrettet integreres i den generelle dannelses-tænkning. Workshopen gav også input til, hvordan der kan ske en professionalisering af personalet, når det gælder maden og måltidet. Workshopen og den viden den afstedkom, er første fase i projektet ”Mad og måltider i daginstitutioner”.

### **Nøglehullet på ikke-færdigpakkede fødevarer**

Hvad skal til, for at ikke-færdigpakkede fødevarer kan få Nøglehulsmærket? Som f.eks. pizza, pålæg og brød, der sælges og pakkes ind på bestilling. Det har De Samvirkende Købmænd og HORESTA i regi af Måltidspartnerskabet undersøgt, da en udvidelse af Nøglehulsordningen vil kunne resultere i flere sundere måltider.

Projektet peger på, at en udvidelse af Nøglehulsordningen vil udvide målgruppen, i forhold til hvem ordningen når i dag. Samtidig forventes det, at adgangen til og antallet af fødevarer, som kan markedsføres som et sundere alternativ, øges. Derudover kan det sætte gang i en udvikling af nye produkter, der kan få Nøglehulsmærket.

### **Sundhedsanprisninger som forbrugerinformation**

Første del af Måltidspartnerskabets projekt om Sundhedsanprisninger som forbrugerinformation er færdig. Her er der udviklet forslag til anprisningskomplekser for i alt 13 sundhedsanprisninger med det formål at frembringe ny viden om, hvorvidt og i givet fald hvordan sundhedsanprisninger på udvalgte basisprodukter kan bidrage til at flere danskere får nemt ved og lyst til at spise sundere. Resultaterne af

projektets første fase går nu videre til det europæiske forskningsprojekt CLYMBOL i samarbejde med MAPP Centret ved Århus Universitet for at undersøge forbrugerforståelsen af sundhedsanprisninger.

### **Rugknækkeren**

Projektet om udvikling og afprøvning af en sundere wienerpølse med flere kostfibre er gennemført. Fiberpølsens har fået navnet Rugknækkeren. Recepten er blevet optimeret til industriel skala og er markedstestet hos 7-Eleven og hos dagligvarehandlen med gode resultater. Rugknækkeren er nomineret til årets Nøglehuls produkt 2014 af Fødevarestyrelsens Herrefedt kampagne. Det bliver spændende at følge, om pølsen tager springet til at blive et sundere alternativ på markedet?

Måltidspartnerskabets projekter omtales løbende når de afrapporteres læs mere om projekterne på [maaltidspartnerskabet.dk/aktuelt](http://maaltidspartnerskabet.dk/aktuelt)

## **NY VIDEN**

Måltidspartnerskabets initiativer bygger på eksisterende evidensbaseret viden og retningslinjer, herunder de nationale kostråd, og på erfaringer fra gennemførte projekter. Partnerskabets medlemmer bidrager aktivt med egen specifik viden til det fælles vidensgrundlag af baggrundsdata om danskernes måltidsvaner og viden om strukturelle tiltag og konkrete projekter omkring måltidsløsninger.

Vidensgrundlaget bidrager til at skabe et fælles evidensbaseret fundament for partnerskabet og dets aktører. Formålet er at kunne prioritere målgrupper og arenaer for partnerskabets arbejde, samt være med til at identificere, hvilke konkrete aktiviteter partnerskabet skal iværksætte. Partnerskabet har i 2013-14 gennemført følgende vidensprojekter:

### **ToRS Kulturel Innovation**

Institut for Tværkulturelle og Regionale Studier (ToRS) ved Københavns Universitet har i forårssemesteret 2014 udbudt et kursus i Tværkulturel Innovation. De studerende gennemfører et fuldt innovationsforløb, udvikler konkrete strategier og løsningsforslag. De studerende har for Måltidspartnerskabet gennemført en case undersøgelse af kantiners forståelse af nøglehulsmærket og deres



gæsters præferencer. På den baggrund er der udviklet konkrete løsningsforslag til, hvordan spisesteder kan gøre nøglehulsmærkede måltider mere attraktive for deres gæster.

### **Sundere indkøbsmuligheder i dagligvarehandlen**

Detailhandelen har i flere år arbejdet med, hvordan butiksindretning og butikspersonalet kan hjælpe forbrugeren til at træffe sundere valg i indkøbssituationen. Da hovedparten af danskernes måltider tilberedes i hjemmet, er det for Måltidspartnerskabet et naturligt indsatsområde at se på, hvordan detailhandlen kan komme videre i deres arbejde med initiativer, der kan fremme forbrugernes valg af sundere måltider.

Initiativet har undersøgt, hvilke muligheder og udfordringer, der findes for at butikspersonalet kan rådgive forbrugerne i deres indkøb af sundere mad og måltider. Det har vist sig, at ansatte i høj grad taler med deres kunder i supermarkederne, og at der findes et godt grundlag for, at give kunderne vejledning i indkøbssituationen. Undersøgelsen har også vist, at der findes et behov for mere uddannelse af personalet i mad, måltider og sundhed.

### **Maddannelse, madmod og madglæde – betydning af daginstitutionernes madkultur og måltidspædagogik**

På bestilling af Fødevarestyrelsen har Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi ved Københavns Universitet samlet den eksisterende forskning om betydningen af daginstitutioners madkultur og måltidspædagogik for børns maddannelse, madmod og madglæde. Overordnet viser litteraturstudiet, at arbejdet med madkompetencer og måltidskultur i daginstitutioner har betydning for børns madmod, madlyst og kostindtag.

Hvis børnene skal motiveres til at spise sundere, handler det således om mere end at tilbyde dem ernæringsmæssig rigtig mad. Børnene bliver fx mere nysgerrige på maden og har et større madmod, hvis både børn og voksne fungerer som rollemodeller. På baggrund af litteraturstudiet, og resultaterne i Måltidspartnerskabets workshop om best practice i daginstitutioner, igangsætter Måltidspartnerskabet nu anden fase i projektet 'Mad og måltider i dagsinstitutioner'. Projektet skal udvikle et idékatalog med værktøjer til at integrere mad og

måltider i det pædagogiske arbejde samt sikre samarbejde på tværs. Initiativerne vil efterfølgende blive afprøvet i en række kommuner.

Hensigten er, at projektets idékatalog er forløber for en fondsansøgning.

### **Nudging – et overblik på fødevareområdet**

MAPP Centeret ved Aarhus Universitet har for Måltidspartnerskabet udarbejdet en rapport, der skaber et overblik over gennemførte og igangværende nudging projekter på fødevareområdet.

Når man taler om daglige indkøb sker valg af produkter i høj grad igennem mindre bevidste processer, vores handlinger er derfor langt fra altid velovervejede og gennemtænkte. Følelser, vaner, minder, intuition og vores omgivelser spiller også ind, når vi træffer valg. Her er det, at nudging kan spille en rolle. Rapporten viser, at der er flere studier i kantiner, der giver os viden om virkning af nudging-tiltag – især i forbindelse med buffekt servering. På den anden side mangler velgennemførte studier og hermed dokumentation af nudging i detailhandlen.

På baggrund af rapporten igangsætter Måltidspartnerskabet nu projektet ”Et kærligt grønt skub – et projekt om nudging i detailhandlen”, der via små kærlige puf skal øge salget og dermed de danske forbrugers indtag af frugt og grønt.

Måltidspartnerskabets projekter omtales løbende når de afrapporteres læs mere om projekterne på [maaltidspartnerskabet.dk/aktuelt](http://maaltidspartnerskabet.dk/aktuelt)

## **NYE PROJEKTER IGANGSAT**

Et vigtigt resultat af det tværgående samarbejde i Måltidspartnerskabet er udvikling og igangsættelse af nye projekter, der skal understøtte visionen om at gøre det nemt at spise sundere måltider i Danmark. I 2013/14 har Måltidspartnerskabet igangsat nedenstående projekter:

### **Sundhed på erhvervsskoler +10**

De første nøglehulscertificerede kantiner i projekt Sundhed på Erhvervsskoler åbnede på EUC Nord i Hjørring og EUC Nordvest i Thisted. Over 25 erhvervsskoler er med, og Måltidspartnerskabet har besluttet at udvide projektet med yderligere mindst 10 erhvervsskoler, der kan tilbyde deres studerende sundere måltider dagligt på deres nøglehulscertificerede spisesteder!

### **Sundere mad i skolen**

Skolerne i Danmark har historisk spillet en rolle for børns sundhed, sansning og mad. Fejringen af Skole i 200 år i 2014 har derfor også sat mad på programmet. Måltidspartnerskabet har i samarbejde med Skole i 200 år og Undervisningsministeriet igangsat udviklingen af et projekt på mad og måltidsområdet sådan, at det i fremtidens skole bliver nemt at spise sundere. Fra undersøgelser af danskernes mad og måltidsvaner ved vi, at spisning i løbet af skoledagen er ernæringsmæssigt vigtige for børn og unge, og dermed for deres trivsel og parathed for læring i skolen. Skolerne skal fortsat spille en rolle i børnenes madkultur, deres dannelse og læring.

Måltidspartnerskabets projekt vil udvikle og implementere et konkret og langtidsholdbart initiativ, der skal gøre det nemt at spise sundere i løbet af skoledagen. Det er et selvstændigt mål for initiativet, at det kan indgå i skolernes undervisning.

### **Måltider til rigtige mænd**

Partnerskabets samarbejde under overskriften Kommunikation af kostråd som måltider, om en fælles indsats for at omsætte de nye kostråd til rigtig mad og måltider, har i årets løb serveret en 7 retters middag og holdt en spændende workshop for Danish Crowns mandlige medarbejdere i Horsens. Det er der kommet en række nye idéer ud af, bl.a. idéer til, hvordan kostrådene i 2014 skal omsættes til måltider til rigtige mænd og konkrete initiativer.

## MAALTIDSPARTNERSKABET.DK

Partnerskabet kommunikerer målrettet, troværdig og handlingsanvisende og ønsker at fremstå og agere som en central kommunikator indenfor sundere og velsmagende måltider. I 2013 gik maaltidspartnerskabet.dk i luften som en del af Måltidspartnerskabets fælles kommunikationsplatform, der skal synliggøre partnerskabets aktiviteter og resultater og gøre viden om sundere måltider let tilgængelig for offentligheden.

Senest er der i foråret 2014 udviklet en kalenderfunktionalitet på hjemmesiden, der giver et overblik over alle møder, ERFA arrangementer og andre aktiviteter for partnere og med offentlig adgang. Kommunikationsaktiviteterne videreudvikles i 2014-15

## HANDLINGSPLAN 2014

Måltidspartnerskabet fokuserer sin indsats i Handlingsplanen 2012-15 på den del af befolkningen, der har de største udfordringer med at spise sundere. Måltidspartnerskabets handlingsplan for 2014 består af en række igangsatte og besluttede projekter samt nye projekter. I 2014 sætter partnerskabet også vidensdeling indenfor mad- og måltidsområdet på programmet, bl.a. i form af en række gå-hjem møder og ERFA arrangementer for medlemmer og samarbejdspartnere. Udover de allerede planlagte arrangementer vil partnerskabet løbende aftale initiativer på baggrund af aktuelle hændelser og behov i partnerskabet.

Endelig medtager planen i 2014 en række initiativer, der i første omgang er mere internt rettet. Det drejer sig om arbejdet med at udvikle partnerskabet og tiltrække nye partnere, indgå flere videns samarbejder med universiteterne, udvide samarbejdet med andre, der arbejder for kortuddannede mænds sundhed og arbejde for større synlighed for Måltidspartnerskabet og dets resultater.

Læs handlingsplanen på [maaltidspartnerskabet.dk/om-partnerskabet](http://maaltidspartnerskabet.dk/om-partnerskabet)

# ERFA & GÅ-HJEM ARRANGEMENTER

## Udvalgte Faglige arrangementer i MPS 2013/14

- Præsentation af forskningsprojektet Diet and Prevention of Ischemic Heart Disease, oplæg ved professor Kim Overvad, Århus Universitet.
- Mænds holdning til egen spising og sundhed, Gå-hjem arrangement oplæg ved Anne Marie Rieffestahl
- Mænds Sundhed, Gå-hjem arrangement oplæg ved Regitze Siggaard
- Sundhedsanprisninger som forbrugerinformation, ERFA arrangement oplæg af Mette Peetz-Schou, Chefkonsulent DI Fødevarer og professor Klaus Grunert, Mapp Centeret, Århus Universitet
- Seminar om nudging på mad og sundhedsområdet i Danmark, samarbejde med Nordisk Ministerråd og Fødevarestyrelsen, oplæg ved Pelle Guldborg, Ulla Toft og Klaus Grunert.

Få overblik over gennemførte og planlagte arrangementer på Måltidspartnerskabets hjemmeside [maaltidspartnerskabet.dk/kalender](http://maaltidspartnerskabet.dk/kalender)

## NYE PARTNERE

I løbet af 2013/14 blev vi blevet 14 medlemmer i Måltidspartnerskabet, et stort velkommen til Fiskebranchen - Danske Fiskeres Producent Organisation og University College Lillebælt.

Partnerskabet er i dialog med flere interesserede organisationer om samarbejde og deltagelse i indsatsen for at gøre det nemt at spise sundere måltider. Målet er at bliver flere partnere i løbet af 2014. Måltidspartnerskabet samarbejder også med andre netværk for at nå vores målsætninger og har derfor i 2014 meldt sig ind i Forum for Mænds Sundhed og i Dansk Nudging netværk.

## OFFENTLIGGJORTE RAPPORTER

*Rapport vedr. anvendelse af Nøglehulsmærket på visse ikke-færdigpakkeede fødevarer*

*Sundhedsanprisninger som forbrugerinformation – statusrapport ved afslutning af fase 1*

*Nudging – et overblik over publicerede undersøgelser og igangværende projekter om nudging på fødevarerområdet, Mapp Centeret ved Århus Universitet*

*Maddannelse, madmod og madglæde - hvilken betydning har daginstitutioners madkultur og måltidspædagogik?  
Et litteraturstudie fra Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi ved Københavns Universitet*

*Find rapporterne på [maaltidspartnerskabet.dk/viden](http://maaltidspartnerskabet.dk/viden)*

# NØGLETAL

Måltidspartnerskabets Sekretariat og en række basisaktiviteter i sekretariatet finansieres af kontingentbetaling fra de deltagende organisationer. Der udarbejdes og godkendes årlige budgetter for dette arbejde til godkendelse på bestyrelsesmødet i januar-februar.

Partnerskabets projekter gennemføres og finansieres af de partnere, der deltager i de respektive projekter og gennem eksterne midler i form af projektfinansiering.

Måltidspartnerskabets årsregnskab 2013/14 er godkendt med en blank revisorerklæring den 29. april 2014. For regnskabsåret 1. april 2013 til 31. marts 2014 har Måltidspartnerskabet haft nedenstående indtægter og udgifter vedrørende perioden.

## RESULTATOPGØRELSE 2013/14

Beløb i DKK

Nettoomsætning	960.000
Andre eksterne omkostninger	<u>-235.815</u>
<b>Bruttoresultat</b>	724.815
Personalomkostninger	<u>-623.944</u>
<b>Resultat af ordinær drift</b>	100.241
Finansielle indtægter	0
Finansielle udgifter	<u>-584</u>
<b>Årets resultat</b>	<u>99.657</u>

## BALANCE 2013/14

Beløb i DKK

### AKTIVER

Tilgodehavende kontingenter	1.134.375
Andre tilgodehavender	<u>650.045</u>
Tilgodehavender i alt	<u>1.784.420</u>
Likvide beholdning	<u>2.278.477</u>
<b>Omsætningsaktiver i alt</b>	<b><u>4.062.897</u></b>
<b>AKTIVER I ALT</b>	<b><u>4.062.897</u></b>

### PASSIVER

Overført resultat	<u>99.657</u>
Egenkapital i alt	<u>99.657</u>
Modtagne forudbetalinger	3.116.776
Leverandører af varer og tjenesteydelser	487.385
Anden gæld	<u>359.079</u>
Gældsforpligtelser i alt	<b><u>3.963.240</u></b>
<b>PASSIVER I ALT</b>	<b><u>4.062.897</u></b>



# FAKTA OM PARTNERSKABET

Måltidspartnerskabet, der er etableret i 2012, vil være igangsætter og katalysator for at gøre det nemt at spise sundere måltider i Danmark. Organisationerne bag Måltidspartnerskabet samarbejder om fælles vision og målsætninger, udnytter synergier, og ønsker samtidig at skabe merværdi for de deltagende organisationer.

***Det er Måltidspartnerskabets vision, at alle danskere får nemt ved og lyst til at spise sundere***

Partnerskabet vil være et centralt omdrejningspunkt for udvikling, erfaringsudveksling og forankring af aktiviteter om sundere og velsmagende måltider, og udgøre et forum for en koordineret indsats på hele området.

Partnerskabet består af erhverv, forbruger- og sundhedsorganisationer, faglige organisationer, forskningsinstitutioner og myndigheder på området, der i fællesskab vil medvirke til at fremme interessen for og tilgængeligheden af sundere måltider, og som vil arbejde på at skabe lighed i sundhed.

## **MÅLTIDSPARTNERSKABET TÆLLER ORGANISATIONERNE**

Danske Fiskeres Producent Organisation  
Danish Meat Research Institut (Teknologisk Institut)  
De Samvirkende købmænd  
DI Fødevarer  
COOP  
FOA  
Foreningen af Kliniske diætister  
Fødevarestyrelsen  
Hjerteforeningen  
HORESTA  
Kost og Ernæringsforbundet  
Landbrug & Fødevarer  
Sundhedsstyrelsen  
University College Lillebælt



måltids  
partnerskabet

Måltidspartnerskabet  
Stationsparken 31  
2600 Glostrup

Tlf. +45 2877 4100  
info@maaltidspartnerskabet.dk

CVR-nr. 34 77 11 62