



måltids
partnerskabet

Årsberetning 2016-17

Nemt at spise sundere – Måltidspartnerskabets virksomhed

FORMANDENS BERETNING

MPS - et stærkt tværgående netværkssamarbejde

Foreningsår 2016-17 er veloverstået og var det første i den nye strategiperiode, hvor Måltidspartnerskabet prioriterer indsatsen og samarbejdet om at højne mad- og måltidskompetencerne for den næste generation borgere og madprofessionelle. Det betyder et øget samarbejde med pædagoger, undervisere, plejepersonale o.a. professioner, der har betydning for vores maddannelse, sundhed og måltidskultur. Denne nye strategi har sat sit præg på mange af årets projekter og aktiviteter

2016-17 har været et rigtig godt projektår for Måltidspartnerskabet. I projektet Nudging til mere grønt i Rema1000 har vi vist, hvordan vi gør det nemt at købe ind til – og spise sundere måltider. Projektet viser, at forbrugere kan nudges til sundere forbrugsvaner, når det hakkede oksekød og grøntsagerne flytter sammen i køledisken og bliver solgt som en måltidsløsning. Sameksponeringen gav et øget salg af snittegrønt med 61 pct. og omsætningen af det hakkede kød steg med 32 pct. Resultaterne blev præsenteret for detailhandlen på Fødevaredagen i 2016.

På Maddagen den 14. september 2016 fejrede vi sammen med mere end 18.000 børn, forældre, pædagogisk- og køkkenfagligt personale det fælles måltid. I år var der sat fokus på børnenes maddannelse. Senere på året mødte over 350 kost- og pædagogfagligt personale op til en række Mad & Leg temamøder afholdt fem steder i landet. Pointer fra publikationen Madleg om maddannelse til de mindste blev præsenteret sammen med de officielle ernæringsanbefalinger for spæd- og småbørn.

Forum for Måltids- og Sundhedskommunikation (FMS) så dagens lys i 2016. FMS er et tilbud til partnere og eksterne interessenter om at samarbejde om vores kommunikationsfaglighed. Samarbejde om måltids- og sundhedskommunikation gennem videndeling på tværs af en bred kreds af interessenter skal bl.a. bidrage til en koordineret og konsistent kommunikationsindsats på området i Danmark.

Årets spændende erfa-, gå hjem – og partnerskabsmøder har bidraget til at styrke vores netværk og fælles viden.

Partnerskabet nåede både til Allinge og Folkemødet, hvor vi fik gode netværkserfaringer med hjem. En studietur for sekretariatschefen til San Francisco, Berkeley, Stanford og UC Davis gav et spændende udsyn til,

hvordan vi kan arbejde med innovation på mad og måltidsområdet i Danmark.

For at sikre at Måltidspartnerskabet lever op til medlemsorganisationernes forventninger, udførte sekretariatet i slutningen af 2016 interessentanalyse. Her blev det bl.a. undersøgt, hvad der skaber værdi for de enkelte partnere. På baggrund af resultaterne vil der i fremtiden fortsat være fokus på, at Måltidspartnerskabet skal give let adgang til partnere på tværs af sektorer. Samtidig arbejdes der videre på, at udnytte de synergier, der opstår i partnerskabet, og som gør det muligt gennem vores projekter at skabe værdi for vores målgrupper og for medlemsorganisationernes egne medlemmer.

Alt i alt er der fin grøde i partnerskabet. Vi har p.t. 7 igangværende samarbejdsprojekter, og 10 nye er på vej. 2016-17 var også året, hvor vi bød Nestlé og MAPP Centre, Aarhus Universitet velkommen.

Sammen gør vi det nemt at spise sundere.



Bente Stærk
Bestyrelsesformand i Måltidspartnerskabet

LÆS MERE I BERETNINGEN OM

2016-17 i overskrifter

Måltidspartnerskabets resultater

- Projektresultater
- Nye projekter igangsat
- Ny viden
- Interessentanalyse 2016
- MPS projektbørs
- Kommunikation
- ERFA- og gå-hjem-møder
- Nye partnere

Nøgletal

Fakta om Måltidspartnerskabet

MPS virksomhed 2016-19

ÅRET I OVERSKRIFTER

2016

Maj

Måltidspartnerskabets årsmøde hos COOP | fokus på om Måltidspartnerskabet kan kommunikere sig til øget sundhed og trivsel og på etablering af Forum for Måltidskommunikation. Dette første partnerskabsmøde i 2016 markerede også indgangen til den nye strategiperiode 2016-19.

Juni

Måltidspartnerskabet deltog i Folkemødet på Bornholm for at indgå i en meningsfuld dialog med offentligheden og relevante parter om at gøre det nemt at spise sundere måltider i Danmark.

August

Morgenmadsmøde om måltidskompetencer i uddannelser hos Hotel- og Restaurantskolen.

September

FOA og Kost- og Ernæringsforbundet gennemfører Maddag 2016, hvor mere end 18.000 børn fejrede det fælles måltid.

Oktober

Morgenmadsmøde om convenience mad og færdigretter i dagligvarehandlen hos De Samvirkende Købmænd.

Resultaterne fra projekt "Nudging til mere grønt i Rema1000" offentliggøres på Fødevardagen i regi af Landbrug & Fødevarer.

November

Sekretariatet gennemførte en interressentanalyse, hvor det blev undersøgt, hvad der skaber værdi for den enkelte partner, og hvilke muligheder den enkelte organisation har for at bidrage til samarbejdet i 2017.

Hotel- og Restaurantskolen og Aalborg Universitet igangsætter projektet Madklub på kollegier på fire kollegier i Storkøbenhavn

December

Partnerskabsmøde hos Arla FOODS | tema om køkkenskoler og kompetencer.

Morgenmadsmøde om måltider og fællesskab på Aalborg Universitet CPH.

18 REASONS

2017

Januar

Måltidspartnerskabet inviterede kost- og pædagogfagligt personale til temamøder om maddannelse og ernæring, mad og måltider til børn fem steder i landet. Arrangementerne var en del af implementeringen af projektet Madleg i daginstitutioner.

A COMMUNITY COOKING SCHOOL

Februar

Måltidspartnerskabet deltog i studietur om fødevareinnovation til San Francisco og Bay Area inviteret af Aalborg Universitet

Marts

Morgenmadsmøde om måltider, kultur og innovation hos Institut for Tværkulturelle og Regionale Studier på Københavns Universitet.

Partnerskabsmødet hos Fødevarestyrelsen | tema: så langt – så godt... om status på partnerskabet og fokus på netværksarbejdet.

Anne Mette Ravn Nielsen, cand.mag i Tværkulturelle Studier begynder som kommunikationskonsulent i Måltidspartnerskabets sekretariat.

RESULTATER

PROJEKTRESULTATER

Måltidspartnerskabet har i 2016/17 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. Med den nye strategiperiode 2016-19 prioriterer Måltidspartnerskabet samarbejdet om at højne mad- og måltidskompetencerne for den næste generation borgere og madprofessionelle, hvilket præger nygængsatte projekter. En række projekter gav resultater i årets løb:

Flere sundere måltider

Måltidspartnerskabet har de seneste år igangsat og gennemført tre succesfulde interventionsprojekter på landets erhvervsskoler bl.a. med omstilling af over 60 kantiner, der er blevet nøglehulscertificeret. Med projektet *Flere sundere måltider* er de certificerede kantiner i 2016 blevet tilbudt hjælp til at øge deres udbud af sunde måltider, få ny inspiration og efteruddannelse af medarbejdere.

Formålet med projektet har været at fastholde erhvervsskolerne i ordningen *Nøglehullet på spisesteder* og udbygge tilgængeligheden af nøglehulsmærkede måltider på landets erhvervsskoler – især de erhvervsskoler, der kun har et nøglehulsmærket tilbud på f.eks. morgenmadsbuffet og/eller et meget lille udbud af frokosttilbud. Målgruppen for projektet var kantineledere og medarbejdere i nøglehulsmærkede kantiner på erhvervsskoler, der allerede var Nøglehulscertificerede.

I PROJEKTET DELTOG FØDEVARESTYRELSEN (PROJEKTLEDELSE), HJERTEFORENINGEN, HORESTA, LANDBRUG & FØDEVARER, FOA, KOST- OG ERNÆRINGSFORBUNDET.

Kitch'n'Cool

Kitch'n'Cool projektet ønsker at give anbragte unge bedre muligheder for at spise sunde og velsmagende måltider, når de på et tidspunkt skal stå på egne ben, både i forhold til indkøb og for deres madlavning. Projektet har tilbudt forløb, der gennem madlavning og aktiviteter skal øge de unges viden om sunde måltider og færdigheder i forhold til madlavning i praksis. Projektet ønsker bl.a. gennem øget råvarekendskab og madmod at give de unge en større lyst til at praktisere sunde måltidsvaner i eget liv og opnå øget trivsel. Alle forløb har haft en række indholdspunkter bl.a. om brug af udvalgte råvarer, forskellige tilberedningsmetoder, ligesom opskrifterne skal følge de 10 kostråd. Projektet er koncentreret omkring fire forskellige emner: fastfood på den sunde måde, bagning af groft gærbrød, sanses-køkken samt økonomi og indkøb. I løbet af 2016 blev der gennemført 5 planlagte forløb.

I PROJEKTET DELTOG BØRNEHJÆLPSDAGEN (PROJEKTLEDELSE), LANDBRUG & FØDEVARER, AGROTECH, FØDEVARESTYRELSEN, FORENINGEN AF KLINISKE DIÆTISTER

TVÆRKULTUREL INNOVATION 2016

Institut for Tværkulturelle og Regionale Studier på Københavns Universitet og Måltidspartnerskabet tilbød i 2016 for fjerde gang kursusforløbet Tværkulturel Innovation for de studerende på kandidatuddannelsen i Tværkulturelle Studier på Københavns Universitet. I 2016 tog kurset udgangspunkt i partnerskabets ønske om at bidrage til at højne måltidskompetencerne hos unge under uddannelse. Kursets studerende skulle på baggrund af deres analyser udvikle konkrete løsningsforslag til, hvordan unges mad og måltidskompetencer kan øges og omsættes til hverdagspraksis. De studerende skulle gennemføre et fuldt innovationsforløb for denne case, og udvikle konkrete strategier og løsningsforslag til casen, hvor overvejelser omkring læringsmetode og miljø, arena og settings, inddragelse af netværk, omsætning af kompetencer til hverdagspraksis blev inddraget. På denne måde blev der udviklet konkrete og implementerbare forslag til Måltidspartnerskabets indsats for at gøre det nemt at spise sundere ved at fokusere på unges måltidskompetencer.

I PROJEKTET DELTOG KU TORS (PROJEKTLEDELSE) OG MÅLTIDSPARTNERSKABETS SEKRETARIAT.

Sundhedsanprisninger som forbrugerinformation

Resultaterne fra det tidligere projekt *Sundhedsanprisninger som forbrugerinformation* har indgået i det EU-finansierede CLYMBOL projekt, der blev afsluttet i 2016. Her er det blevet undersøgt, hvilke betydninger det har, hvis anprisningerne benyttes som de er formuleret i EU's godkendte sundhedsanprisninger, hvis de benyttes med ændret ordlyd, og hvis de suppleres med henholdsvis en uspecifik anprisning og/eller supplerende information. Da der kan være ulemper ved omformulering eller supplerende information, konkluderes det, at bestræbelser på at forbedre forbrugernes forståelse ved at ændre formuleringen af sundhedsanprisninger bør understøttes af empiriske beviser.

I PROJEKTET DELTOG DI FØDEVARER (PROJEKTLEDELSE), MAPP CENTRET AARHUS UNIVERSITET, FØDEVARESTYRELSEN, DMRI, LANDBRUG & FØDEVARER, DSK, COOP, HORESTA

Måltidspartnerskabets Kampagne Årshjul

Med Måltidspartnerskabets Kampagne Årshjul er der udviklet en teknisk platform for at øge synligheden af relevante forbrugerrettede kampagner med relation til mad og måltider samt bæredygtige produkter. Ved at skabe overblik over de forbrugerrettede kampagner håber Måltidspartnerskabet at bidrage til at gøre det nemt for dagligvarehandlen og alle interesserede

REMA 1000

mærkeejere at samarbejde og koordinere deres kampagner. Dermed bliver det nemt for forbrugerne at købe ind til og spise sunde måltider.

I forbindelse med udviklingen af Måltidspartnerskabets Kampagne Årshjul har partnere, eksterne organisationer og mærkeejere deltaget i et stående forum for mærkeejere, der både kan koordinere forbrugerkampagner og samarbejde med dagligvarehandlen.

I 2016 har fokus været på at drive årshjulet. Forummet har i løbet af året mødtes to gange bl.a. for at drøfte samarbejdsflader i forhold til detailhandel, grossister, food service, synergier og timing af kampagner, samarbejde om kendskabsanalyser, forbrugerkommunikation, markedsføring o.a. Driften af kampagne årshjulet fortsætter i 2017

I PROJEKTET DELTAGER P.T. FØDEVARESTYRELSEN (PROJEKTLEDELSE), FISKEBRANCHEN (SPIS DANSK FISK), SALTPARTNERSKABET, MARINE STEWARDSHIP COUNCIL DENMARK, DANSK STANDARD (SVANEN OG BLOMSTEN), ØKOLOGISK LANDSFORENING (FØDEVAREMINISTERIETS Ø-MÆRKE), FAIRTRADE MÆRKET, 6 OM DAGEN, DEN MAGISKE GRIS, DETAILPRISEN, DANSK KYLLING, FSC MÆRKET, OG NØGLEHULLET

Nudging til mere grønt i Rema 1000

Nudging til mere grønt i Rema 1000 er en videreførelse (del 2) af projektet *Et kærligt grønt skub*. Projektet lavede en storskala test af to af de mest effektive nudging interventioner – nemlig det såkaldte ”splash-mærke” og samplacering af hakket oksekød og convenience grønt. Del 1 af projektet viste, at der blev solgt 32 pct. mere af den type snitgrønt, som indgik i interventionen. Målet var, at undersøge om resultatet kunne genskabes i en større gruppe af butikker. REMA1000 har således i perioden 22. august til 2. oktober 2016 testet nudging interventioner i sammenlagt 36 butikker. Undersøgelsen viste, at ved at placere snitgrønt i køledisken ved siden af hakket oksekød lykkedes det at hæve salget af snitgrønt med 61 pct, samt øge salget af hakket oksekød med 31,5 pct. Det viste sig også, at det ikke går ud over omsætningen af andre dagligvarer i butikken. Resultaterne viser, at forbrugere kan nudges til sunder forbrugsvaner i form af indkøb af mere frugt og grønt i dagligvarebutikker, og samtidig øges salget af hakket oksekød, når butikkerne præsenterer muligheden for at købe komplementære madvarer sammen. På baggrund af resultaterne kan det anbefales, at dagligvarebutikker benytter sameksponering mellem grøntsager og kød som en måde at nudge forbrugerne til at købe mere grønt.

I PROJEKTET DELTOG LANDBRUG & FØDEVARER (PROJEKTLEDELSE), REMA1000, DSK, COOP, FØDEVARESTYRELSEN I SAMARBEJDE MED I NUDGEYOU

Maddag 2016

Onsdag d. 14. september 2016 var det Maddag i en række af landets daginstitutioner. En dag hvor børn, forældre, pædagogisk personale og køkkenprofessionelle fejrede det fælles måltid. I 2016 satte Maddag fokus på maddannelse. Børn starter de gode madvaner allerede i vuggestuen, og de voksne er rollemødelere, uanset om det er i hjemmet, i daginstitutionen eller andre steder. Børn, der deltager aktivt i madlavningen, oparbejder større nysgerrighed og interesse for råvarerne. Måltidet kan hermed også blive et sjovt indslag i hverdagen sammen med børnene. Maddagen var et samarbejde om gode rammebetingelser, der øger tilgængeligheden af sunde måltider, hvilket er et af Måltidspartnerskabets indsatsområder.

I 2016 fejrede mere end 18.000 børn det fælles måltid, der bestod af krydrede kødboller, sprøde havegrødsflager og suppe med butternutsquash, som børnene selv var med til at tilberede. I forbindelse med maddagen blev der produceret materiale til institutioner og forældre.

I PROJEKTET DELTOG KOST- & ERNÆRINGSFORBUNDET (PROJEKTLEDELSE), FOA (PROJEKTLEDELSE), LANDBRUG & FØDEVARER, UNIVERSITY COLLEGE LILLEBÆLT, AALBORG UNIVERSITET, KØBENHAVN

Mad & Leg | roadshow

Måltidspartnerskabet vil øge opmærksomheden omkring inspirationshæftet Madleg og har i det seneste foreningsår præsenteret indhold og muligheder på fem temamøder rundt om i landet. Møderne trak fulde huse og 350 køkken- og pædagogfaglige praktikere deltog fra landets kommuner.

Formidlingen af publikationen Madleg blev ledsaget af et fagligt emne, som både det pædagog- og kost-, ernærings- og sundhedsfaglige personale arbejder med. Det faglige emne var ernæringsanbefalinger til spæd- og småbørn, som blev revideret i 2015 samt Fødevarestyrelsens publikation *Det fælles frokostmåltid – anbefalinger og inspiration til sund mad til børn i daginstitutionen*. De to emners substans bidrager samstemmende til børnenes trivsel, læring og udvikling og blev derfor vurderet som en god kombination til temamødernes dagsorden.

I PROJEKTET DELTOG LANDBRUG & FØDEVARER (PROJEKTLEDELSE), KOST & ERNÆRINGSFORBUNDET (PROJEKTLEDELSE), FOA, UNIVERSITY COLLEGE LILLEBÆLT, FØDEVARESTYRELSEN OG SUNDHEDSSTYRELSEN

Folkemøde 2016

I juni 2016 var sekretariatschef Claus Egeris til Folkemøde på Bornholm. Der var lagt et fuldt program med møder og aktiviteter hos partnere og andre relevante aktører fra MadDanmark. Især invitation til arrangementer hos partnere og samarbejdspartnere viste sig værdifulde for netværket, og gav mødeaftaler for tiden efter Folkemødet og drøftelse af nye samarbejds muligheder.

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 sunderne måltider i Danmark. I 2016/17 har Måltidspartnerskabet bl.a. igangsat nedenstående projekter:

Forum for Kommunikation om Måltider og Sundhed

Formålet med projektet er at skabe et samarbejdsrum, hvor deltagerne kan videndele, koordinere og samarbejde om deres kommunikation. Nye partnere kan inddrages, og der har været samarbejde med andre relevante eksterne organisationer, der arbejder for at oplyse befolkningen om måltider og sundhed.

Forummet er et rum, hvor Måltidspartnerskabets partnere kan samarbejde om deres kommunikationsfaglighed, fx i forbindelse med nye kampagner, samarbejde om specifikke målgrupper, stille egne kanaler til rådighed og samarbejde om, at eksisterende materialer (og nye) bringes bedst muligt i spil.

Forum for Måltidskommunikation mødtes fire gange i 2016-17 om følgende overordnede tema: Kommunikation om måltider og sundhed i bred forstand – hvad ved vi hver især? Forummet fortsætter i foreningsåret 2017-18.

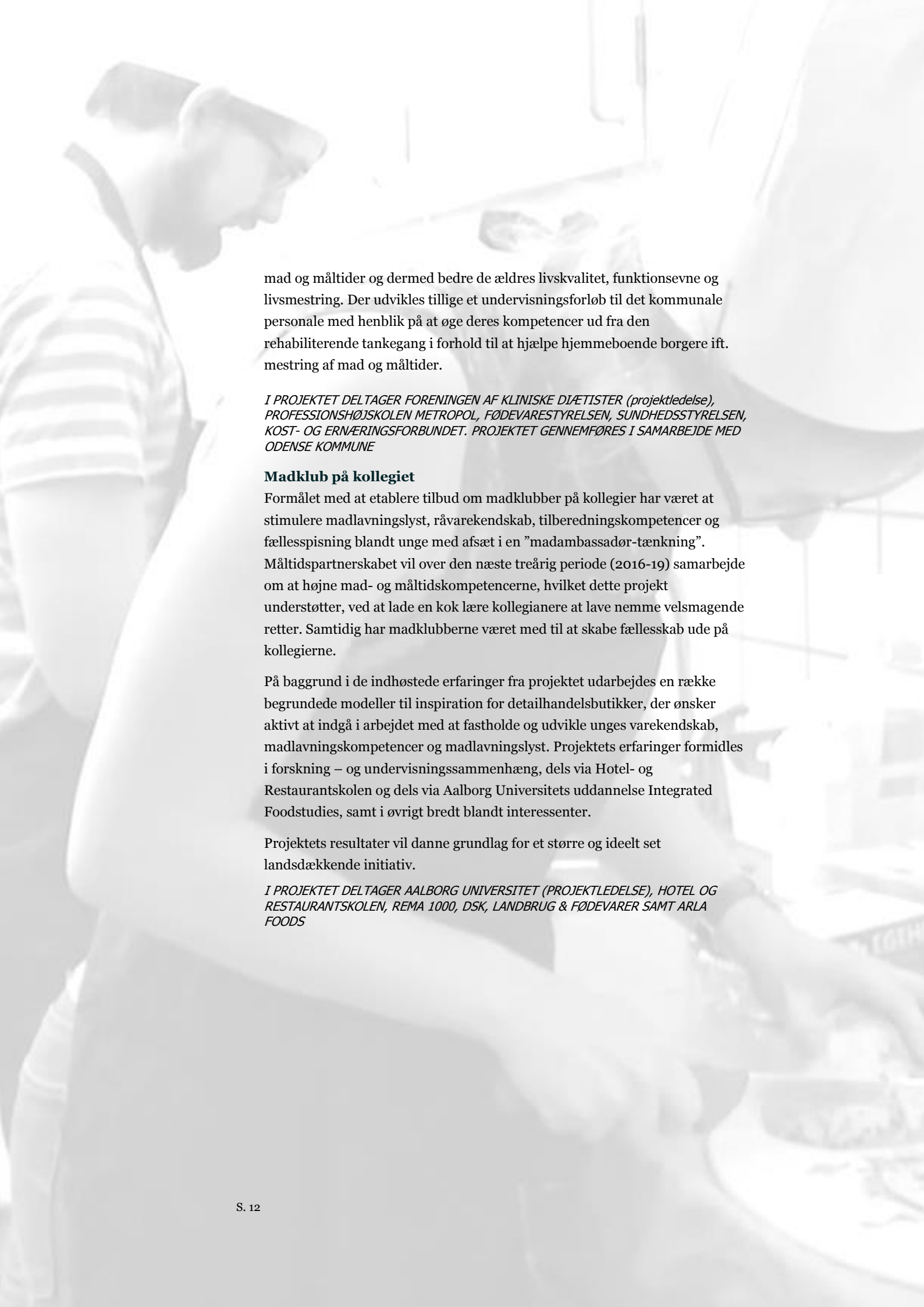
I FORUM FOR MÅLTIDS- OG SUNDKEDSKOMMUNIKATION (FMS) DELTAGER KOMITEEN FOR SUNDHEDSOPLYSNING (PROJEKLEDELSE), HJERTEFORENINGEN, COOP, ARLA FOODS, LANDBRUG & FØDEVARER, BØRNEHJÆLPSDAGEN, FØDEVARESTYRELSEN, KOST- OG ERNÆRINGSFORBUNDET, FORENINGEN AF KLINISKE DIÆTISTER, MADENS HUS | DET GRØNNE MUSEUM, OPERATE, PARTNERSKABET | VIBEKE TOFT, FEEL GOOD COMPANY, MADKULTUREN

Appetit på måltidet

Projektets formål er at undersøge og afprøve, hvilken rehabiliterende effekt det har på ældre borgere, at de involveres i indsatser og aktiviteter omkring maden og måltiderne. Projektet har fokus på hjemmeboende ældre, der er kommunalt visiteret til madservice og/eller hjælp til mad og måltider fra hjemmeplejen. Målet er at forbedre de ældre borgeres livskvalitet, funktionsevne og livsmestring.

For hjemmeboende ældre borgere (65+ år) er der en række udfordringer, når det drejer sig om, hvad man spiser, med hvem og hvornår, og om ældre borgere kan være deres egen herre, når der skal laves mad til dagens måltider. En høj andel af ældre borgere i hjemmeplejen er undervægtige, og konsekvensen heraf er bl.a. nedsat livskvalitet, nedsat funktionsevne, dårlig livsmestring samt et øget behov for hjælp til almindelige dagligdags aktiviteter. I forlængelse heraf savner nogle ældre borgere fællesskab om måltidet, hvilket kan have betydningen for lysten til at spise. Indsatsområdet omhandler kommunalt involvering og aktiviteter på mad- og måltidsområdet.

Projektets succeskriterier består i, at der gennemføres afprøvning af indsatser og aktiviteter, som kan bruges til at involvere ældre hjemmeboende omkring



mad og måltider og dermed bedre de ældres livskvalitet, funktionsevne og livsmestring. Der udvikles tillige et undervisningsforløb til det kommunale personale med henblik på at øge deres kompetencer ud fra den rehabiliterende tankegang i forhold til at hjælpe hjemmeboende borgere ift. mestring af mad og måltider.

I PROJEKTET DELTAGER FORENINGEN AF KLINISKE DIÆTISTER (projektledeelse), PROFESSIONSHØJSKOLEN METROPOL, FØDEVARESTYRELSEN, SUNDHEDSSTYRELSEN, KOST- OG ERNÆRINGSFORBUNDET. PROJEKTET GENNEMFØRES I SAMARBEJDE MED ODENSE KOMMUNE

Madklub på kollegiet

Formålet med at etablere tilbud om madklubber på kollegier har været at stimulere madlavningslyst, råvarekendskab, tilberedningskompetencer og fællesspisning blandt unge med afsæt i en ”madambassadør-tænkning”. Måltidspartnerskabet vil over den næste treårige periode (2016-19) samarbejde om at højne mad- og måltidskompetencerne, hvilket dette projekt understøtter, ved at lade en kok lære kollegianere at lave nemme velsmagende retter. Samtidig har madklubberne været med til at skabe fællesskab ude på kollegierne.

På baggrund i de indhøstede erfaringer fra projektet udarbejdes en række begrundede modeller til inspiration for detailhandelsbutikker, der ønsker aktivt at indgå i arbejdet med at fastholde og udvikle unges varekendskab, madlavningskompetencer og madlavningslyst. Projektets erfaringer formidles i forskning – og undervisningssammenhæng, dels via Hotel- og Restaurantskolen og dels via Aalborg Universitets uddannelse Integrated Foodstudies, samt i øvrigt bredt blandt interessenter.

Projektets resultater vil danne grundlag for et større og ideelt set landsdækkende initiativ.

I PROJEKTET DELTAGER AALBORG UNIVERSITET (PROJEKTTLEDELSE), HOTEL OG RESTAURANTSKOLEN, REMA 1000, DSK, LANDBRUG & FØDEVARER SAMT ARLA FOODS

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 2016-17 offentliggjort følgende rapporter:

Nudging i kantiner på erhvervsskoler - Analyse af effekten af gentagen eksponering med sunde snacks i 13 kantiner i efteråret 2015.
Udført af AAU for Hjerteforeningen og Måltidspartnerskabet. Udgivet maj 2016.

Nudging til mere grønt i Rema 1000. Landbrug og Fødevarer. December 2016

Maddag 2016 – det fælles måltid. Juli 2016

Måltidspartnerskabets projekter afrapporteres løbende. Find offentliggjorte rapporter på maaltidspartnerskabet.dk/viden

INTERESSENTANALYSE 2016


Interessentanalysen blev gennemført i november-december 2016 blandt MPS nuværende partnere. 16 ud af 17 partnere har deltaget.

Alle partnere er blevet hørt om deres deltagelse i Måltidspartnerskabet, hvad der skaber værdi for den enkelte partner, og hvilke muligheder den enkelte organisation har for at bidrage til samarbejdet i 2017.

Netværkssamarbejdet vægtes højest

Undersøgelsen viser, at der især lægges der vægt på, at deltagelse i MPS giver let adgang til samarbejdspartnere, på tværs af sektorer, og at det giver mulighed for et kontinuerligt samarbejde, hvor deltagerne står som afsendere på initiativer sammen med troværdige partnere.

Samarbejdet i MPS giver synergier i forhold til egne indsatser. Især deltagelse i partnerskabsprojekter fremhæves. Det er værdifuldt at kunne tage egne dagsordener med ind i samarbejdsprojekter, ligesom det at skabe værdi for medlemsorganisationernes egne medlemmer er vigtigt.



At øge den sociale lighed i sundhed for danskerne og have fokus på måltidskompetencer for børn/unge og professionerne er et vigtigt strategisk fundament. Muligheden for videndeling og adgang til de øvrige partneres vidensgrundlag er ligeledes en vigtig fordel ved medlemskabet af Måltidspartnerskabet.

MPS PROJEKTBØRS

I 2016-17 har Måltidspartnerskabet lavet forarbejdet til at udvikle en projektbørs på partnerskabets hjemmeside i 2017-18. I forarbejdet med MPS projektbørs er der skabt overblik over uddannelsesinstitutioner, deres særlige interesser og faglige emner med relevans for Måltidspartnerskabet, samt et overblik over, hvordan partnerskabets medlemsorganisationer p.t. samarbejder med studerende og deres uddannelsesinstitutioner. MPS' projektbørs udvikles som en del af maaltidspartnerskabet.dk i 2017. Her vil partnerskabet sætte udfordringer fra vores vidensbase i spil hos studerende og deres institutter.

KOMMUNIKATION

I Måltidspartnerskabet er det måltider, der er i centrum. Ved at gøre det nemt og attraktivt at spise sundere måltider, kan partnerskabet medvirke til at gøre en forskel for vores spisevaner, madkultur – og dermed folkesundheden. Måltidspartnerskabets kommunikation understøtter foreningens vision og målsætninger ved at give retning og fokus for arbejdet med viden, kommunikation, pressen og dialog med interessenter om mad og måltider.

I forenings året 2016-17 var partnerskabets kommunikation bl.a. tema for årsmødet. Vi brugte en hel dag på at udforske og diskutere, hvordan vi sammen kan kommunikere os til øget sundhed og trivsel. I 2016-17 udviklede partnerskabet en række præsentationsmaterialer og fortsatte presseklippet af mad- og måltidsområdet i samarbejde med Infomedia. I slutningen af året blev partnerskabets første kommunikationskonsulent, Anne Mette, ansat.

ERFA & GÅ-HJEM ARRANGEMENTER

Udvalgte faglige arrangementer i MPS 2016/17

- Måltidskommunikation og sundhed, Årsmøde hos COOP
- Måltidskompetencer i uddannelser, Morgenmadsmøde hos Hotel- og Restaurantskolen
- Måltider i dagligvarehandlen, Morgenmadsmøde hos DSK
- Køkkenskoler og kompetencer, Partnerskabsmøde hos ARLA FOODS
- Skal vi absolut spise sammen? Morgenmadsmøde hos AAU CPH
- Måltider, kultur og innovation, KU ToRS

Få overblik over gennemførte og planlagte arrangementer på Måltidspartnerskabets hjemmeside maaltidspartnerskabet.dk/kalender

NYE PARTNERE

I løbet af 2016/17 blev vi 19 medlemmer i Måltidspartnerskabet, et stort velkommen til Nestlé og MAPP Centre, Aarhus Universitet.

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 vi bliver flere partnere i løbet af 2017-18.

NØGLETAL

Måltidspartnerskabets Sekretariat og en række basisaktiviteter i sekretariatet finansieres af kontingentbetaling. Partnerskabets projekter gennemføres og finansieres af de partnere, der deltager i de respektive projekter og gennem eksterne midler i form af projektfinansiering.

MÅLTIDSPARTNERSKABETS ÅRSREGNSKAB 2016-17 ER GODKENDT MED EN BLANK REVISORERKLÆRING I MAJ 2017. FOR REGNSKABSÅRET 1. APRIL 2016 TIL 31. MARTS 2017 HAR MÅLTIDSPARTNERSKABET HAFT NEDENSTÅENDE INDTÆGTER OG UDGIFTER VEDRØRENDE PERIODEN.

Resultatopgørelse

	Note	Driftsbudget 2017/18	Realiseret 2016/17	Driftsbudget 2016/17
Nettoomsætning		1.226.000	1.145.900	1.160.000
Andre eksterne omkostninger	1	-526.000	-402.130	-500.000
Bruttofortjeneste		700.000	743.770	660.000
Personaleomkostninger	2	-700.000	-706.747	-700.000
Resultat af ordinær drift		0	37.023	-40.000
Finansielle indtægter		0	0	0
Finansielle udgifter		0	-2.807	0
Årets resultat		0	34.216	-40.000

Balance

	Note	2016/17	2015/16
AKTIVER			
Tilgodehavender kontingenter		0	3.750
Likvide beholdninger		1.724.276	1.704.239
Omsætningsaktiver i alt		1.724.276	1.707.989
AKTIVER I ALT		1.724.276	1.707.989
PASSIVER			
Overført resultat		339.877	305.661
Egenkapital i alt		339.877	305.661
Modtagne forudbetalinger	3	1.104.843	1.156.867
Leverandører af varer og tjenesteydelser		167.629	127.180
Anden gæld	4	111.927	118.281
Gældsforpligtelser i alt		1.834.399	1.402.328
PASSIVER I ALT		1.724.276	1.707.989

Organisationer 5

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.

MPS VIRKSOMHED 2016-19

Måltidspartnerskabet har valgt at prioritere indsatsen og over den næste treårige periode (2016-19) samarbejde om at højne mad- og måltidskompetencerne for den næste generation borgere og madprofessionelle. Partnerskabet vil også samarbejde med pædagoger, undervisere, plejepersonale o.a. professioner, der har betydning for vores maddannelse, sundhed og måltidskultur.

Måltidspartnerskabet fortsætter samarbejdet om at gøre det nemt at spise sundere med fokus på den del af befolkningen, der har de største udfordringer med deres spisning, eller som har mindst indflydelse på deres måltider, fx kortuddannede, børn og ældre. Måltidspartnerskabet vil også i årene 2016-19 arbejde for at skabe større lighed i sundhed på ernæringsområdet.

Det samarbejder vi om

Parterne i Måltidspartnerskabet støtter aktivt op om disse overordnede budskaber og temaer:

- Måltidspartnerskabet ser på det hele måltid.
- Måltidspartnerskabets indsatser skal gøre en forskel.
- Måltidspartnerskabet arbejder på at skabe sund madglæde og understøtte det fællesskab, der knytter sig til at tilberede og spise et måltid sammen.
- Måltidspartnerskabet vil give danskerne kompetencer til at kunne planlægge og lave spændende og sunde måltider med fokus på variation og balance.

- Måltidspartnerskabet arbejder på, at de udemåltider, der ikke laves i eget hjem, er spændende og sunde – hvad enten vi taler om mad på institutioner, arbejdspladser, restauranter, take away eller andet. Måltidspartnerskabet ønsker, at relevante uddannelser beskæftiger sig med det sunde og velsmagende måltid.
- Måltidspartnerskabet arbejder på, at de overordnede rammer og strukturer understøtter mulighederne for, at der i alle dele af samfundet kan laves og indtages sunde måltider.

Unikke projekter

Måltidspartnerskabets vigtigste mål er at udvikle og gennemføre projekter, der gør det lettere for danskerne at vælge sunde og attraktive måltidsløsninger, og som samtidig skaber værdi for de deltagende partnere. Måltidspartnerskabet er et samarbejdsrum for videndeling og forankring af de dagsordener, som partnerne arbejder med.

Gennem Måltidspartnerskabet skabes projekter, der giver værdi for partnerne og samfundet, men som det ville være svært at realisere uden partnerskabet. Partnerskabet hjælper med match making, facilitering, ressourcer og finansiering. Projekter om inspirerende og sunde måltider i hjemmet, daginstitutioner, skoler, arbejdspladser, dagligvarehandlen, restauranter og i forbindelse med take away-måltider.

Måltidspartnerskabet arbejder med et bredt måltidsbegreb, der ser det at spise måltider som mere end maden og dens næringsværdi og sundhedseffekt. Måltidet er også kulturelle og sociale fællesskaber, hvor viden og kundskaber om den gode mad gives videre, hvor vi i familien og i andre fællesskaber kan få gode oplevelser og trivsel.

Måltidspartnerskabet vil over den næste treårig periode (2016-19) samarbejde om at højne mad- og måltidskompetencerne for den næste generation borgere, forbrugere og professioner, der har betydning for vores maddannelse, sundhed og måltidskultur.

I 2016-19 vil eksekvering af partnerskabets handlingsplan og projekter være centralt. Måltidspartnerskabet vil fortsat arbejde for udvikling af netværkssamarbejdet, udvide partnerkredsen og prioritere sin interne og eksterne kommunikation.

Måltidspartnerskabet tæller pt organisationerne:

Aalborg Universitet
ARLA Foods
Børnehjælpsdagen
COOP
De Samvirkende købmænd
FOA
Foreningen af Kliniske diætister
Fødevarestyrelsen
Hjerteforeningen
HORESTA
Hotel- og Restaurantskolen
Komiteen for Sundhedsoplysning
Kost og Ernæringsforbundet
Landbrug & Fødevarer
Mapp Centret, Aarhus Universitet
Nestlé
Professionshøjskolen Metropol
Sundhedsstyrelsen
University College Lillebælt



måltids
partnerskabet

Måltidspartnerskabet
Vognmagergade 7, 3. sal
1120 København K

Tlf. +45 2877 4100
info@maaltidspartnerskabet.dk

CVR-nr. 34 77 11 62