**Bedre mad til mange – i et nordisk perspektiv.**

*Stjórnarfundur NU í maí 2012*

**Fylgiskjal 4d)**

*Endurskoðuð útgáfa*

120112

**„Betra mataræði fyrir fjöldann – í norrænu ljósi.“**

Eftir ráðstefnuna 11. – 12. október 2011.

**Inngangur.**

Nú er kominn tími til ígrundunar að lokinni velheppnaðri ráðstefnu. Þessi skýrsla er tilraun til að draga saman aðalatriðin sem fjallað var um á ráðstefnunni og í framhaldi af því, benda á nokkra möguleika i starfseminni framundan með áherslu á árið 2012. Þetta er því í stuttu máli eftirfarandi:

*Staðan:* Enn er megin háherslan (eins og fyrir ráðstefnuna 2011 sú sama) betri mataræði fyrir fjöldan, þ.e.a.s. máltíðin öll og það sem gerist við návígi okkar við matinn, þegar við borðum hann.

Ráðstefnan benti á eftirtalda meginþætti þegar litið er til betra mataræðis fyrir fjöldann á Norðurlöndum:

* Fullnægjandi framboð getur átt þátt í auknu heilbrigði og hagrænni sjálfbærni, bæði þegar útgjöld til heilbrigðismála er annars vegar sem og vöxtur staðbundins samfélags hins vegar.
* Hæfnisþróun á fleiri stigum.
* Heilbrigði og matarlandslag.

*Starfsemin framundan á árinu 2012 tekur mið af eftirfarandi:*

* *Skilgreiningu og stofnun nýrra starfs- og netverkahópa.*
* *Ráðstefnu í október 2012.*
* *Leggja drög að og e.t.v. stofna ráð fyrir Betri matvæli fyrir fjöldann á Norðurlöndum.*

*Samstarfsaðilar fyrst um sinn:*

Margir hafa lýst áhuga á að halda þessu starfi áfram með núverandi sniði og stjórnun. Hér er jafnframt listi yfir þá sem við teljum að taka eigi sæti í þessum samnorræna starfshópi. Auk þess munu aðrar netverkstengingar verða byggðar upp og jafnframt tengingar til annara hópa .

*Starfshópurinn:*

* Níels Olgreirsson, MATVÍS, IS.
* Ylva Mattsson Sydner, Institutionen för kostvetenskap, Uppsala universitet, SE.
* Unn Karin Olsen, Stiftelsen Norsk Matkultur, NO.
* Terje Størkersen, Oslo Universitetssykehus HF, NO.
* Peter Friedrich, Healthy Know How Sweden, SE.
* Enni Mertanen, JAMK University of Applied Sciences, FI
* Irma Kärkkäinen, EkoCentria, FI.
* Kirsten Skovsby, DK.
* Aage Jensen, UHRCT, DK
* Bente Mikkelsen & Sofie Husby, MENU, Aalborg Universitet, DK.

***Fullnægjandi framboð.***

Ef stefna skal að betra mataræði fyrir allann fjölda landsmanna þá hafa öll innlegg manna í umræðunni leitt í ljós að framboðið verður að vera fullnægjandi á einn eða annan hátt. Umræðan í kjölfarið benti á hve mikilvægt er, að matvæli til handa öllum byggi á heildarsýn, ekki síst þegar ákvarðanir stjórnvalda, stjórnmálamanna og aðferðafræði eru annars vegar og matvæli til handa sem flestum eru til umfjöllunar.

Málefni matvæla fyrir fjöldan hafa til langs tíma verið meðhöndluð eins og olnbogabörn. Eldhúsin hafa verið illa staðsett og langt frá neytendum, ekki ósjaldan ofan í kjöllurum og efni eins og matur, málsverðir, næringarefni, matargerðarlist og matarupplifanir hafa aðeins örsjaldan verið til umræðu þegar ákvarðanir hafa verið teknar. Með umræðunni um fullnægjandi framboð er opnað fyrir nýjar aðferðir og möguleika til að þróa þá starfsgrein og velferðarþjónustu sem matvæli fjöldans er í raun. Hugmyndirnar um „Nýjan norrænan mat“ geta í ríkum mæli fullnægt hugmyndinni um fullnægjandi framboði fyrir slík matvæli. Fullnægjandi framboð verður að miðast við sjálfbærni, vistfræði, lágmörkun úrgangs, upplifanir, gæði, menningu og nándarreglu.

Hugmyndin um fullnægjandi framboð gefur möguleika á að hugsa enn víðar en áður, samþætta og auka þátttöku nærsamfélagsins og starfsemi á þeim vettvangi. Þetta getur haft í för með sér aukinn hagvöxt í samfélaginu, orðið hluti af menningarstarfi heima í héraði.

***Heilbrigði og matarlandslag.***

Annað megin viðfangsefni er fjárfesting í heilbrigði, þá er átt við heilbrigði sem skapar gildisauka bæði fyrir einstaklingana og samfélagið. Þar er ekki hægt að ræða um heilbrigði án þess að fjalla jafnframt um matinn og máltíðina. Vannæring meðal sjúklinga er þekkt fyrirbæri á sjúkrahúsum. Lagðar hafa verið fram tölur sem sýna m.a. fram á að sjúklingar borði aðeins milli 30 og 60% af næringarþörf sinni og að 40% sjúklinga eigi á hættu að þjást af vannæringu. Um leið er um 50% að meðhöndla sjúklinga sem þjást af vannæringu. Innan ESB renna um 120 milljarðar evra á ári til að meðhöndla vannærða sjúklinga.

Samanlögð útgjöld til til heilbrigðisþjónustunnar hækka jafnt og þétt, sem horfa verður til út frá hlutfallslegum útgjöldum í fjárhagsáætlunum sjúkrahúsanna til matvæla og matarskammta, en víða eru þau lægri en 2%. Þetta getur virst vera lágt hlutfall út frá vaxandi þekkingu manna á mikilvægi mataræðis í tengslum við umönnun og meðferð sjúklinga. Með tilkomu fullnægjandi framboðs á mataræði hins opinbera verður unnt að skapa gildisauka fyrir samfélagið allt, m.a. með því að draga úr vannæringu.

Samþætt heilbrigðishugtak um mataræði fyrir megin fjölda fólks tekur einnig til þeirra sem liggja sjúkir á stofnunum, en bregður um leið í ríkum mæli lit á umræðuna um matvæli hins opinbera fyrir börnin, þá sem ungir eru og fullorðnir. Í æ ríkara mæli er Mataræði fyrir fjöldann orðinn hluti af þeirri velferðarþjónustu á Norðurlöndum sem íbúarnir eru orðnir mjög háðir, en 25 – 40% af þeim mat sem neytt er snæddur utan heimilis. Því er mikilvægt að taka mið af næringargildi og heilbrigði þegar matvæli „stóreldhúsa“ eru annars vegar. Matvæli til megin þorra fólks verður í ríkum mæli hluti af þeim pólitískum ákvörðunum sem snerta velferðarþjónustuna. Þetta kemur fram hjá WHO (Alþjóða heilbrigðismálastofnuninni) „health in all policies“. Þetta getur orðið til þess að fjárfestingar í og ákvarðanir um þessa velferðarþjónustu geta borgað sig í heilbrigðishagfræðilegu samhengi, þó svo að erfitt reynist að mæla slík áhrif með beint.

Það er því þörf á að lögð verði mikil áhersla á að matvæli fyrir fjöldann fái meiri forgang í heilsuátökum og fyrirbyggjandi starfsemi. Með vaxandi pólitískri viðurkenningu á heilbrigðu líferni og sú staðreynd að það verður til á þeim vettvangi sem við búum, lærum og vinnum á, þá er mataræðið og lýðheilsan að verða meginviðfangsefni heilbrigðisyfirvalda.

**Vandi mataræðis og máltíðarinnar.**

Margir þátttakendur í ráðstefnunni sýndu fram á að mataræði og máltíðir eru vandasamur hluti af mörgum atriðum í velferðarþjónustu nútímans og að það er mikilvægt að ekki verði aðeims litið á þessa þjónustu sem lið í matvæladreifingunni. Umgjörð, uppsetning og stemning hefur mikil áhrif á hvað, hvernig og hve mikið menn borða, hvort það er gert á sjúkrahúsum, barnaheimilum, í skólum eða á vinnustaðnum.

Það er ekki aðeins spurning um að einbeita sér að innihaldi nestispakkans. Mataræði og matmálstími er partur af flóknu kerfi daglegs lífs, það snýst um félagslegt hlutverk mataræðis og matmálstíma. Í mörgum tilvikum er það uppruni fólks og félagslegar aðstæður sem hefur afgerandi áhrif á hvernig og við hvaða aðstæður fólk vill helst borða.

Menningin kringum mataræði og matmálstíma er liður í að segja hver við erum, hvernig okkur líður vel, bæði sem einstaklingar og sem samfélag. Vegna þess að matur og matmálstímar eru ríkur þáttur af norrænu velferðarkerfi þá er það staðreynd að taka verður mun ríkara mið af mataræði og matartímum við mótun stefnu, framleiðslu og fyrirkomulags á stofnunum, í skólum og fyrirtækjum. Stefnur og áætlanir verða i senn að taka mið af þeim sem borða og ná um leið utan um heildarmyndina.

**Hæfnisþróun.**

Því var líka haldið fram á ráðstefnunni að við vissar aðstæður gæti reynst erfitt að ráða nægilega margt fært starfsfólk í eldhúsin. Ástæðuna fyrir þessu má e.t.v. finna í þeirri staðreynd að menntun miðast við að hafa stjórn á pottum og pönnum í eldhúsinu, en ekki við velferðarþjónustu í víðara samhengi, sem mataræði og matmálstímar er hluti af og missir þannig heildar viðmiðunina. Í framtíðinni verða fagmenn að búa yfir þeirri þekkingu sem til þarf til að ná utan um allt ferlið, frá innkaupum hráefnis til skipulagningar máltíðar. Margt mælir með því að fleiri minni eldhús, t.d. á dagvistunarstofnunum og skólum, byggi upp nánari tengsl milli fagfólks og neytenda.

Þegar á heildina er litið þarf því að skapa betri umgjörð til að starfsgreinin og menntun matvælaiðnaðarins þróist. Þetta þarf að gerast með því að byggja upp nauðsynleg tengslaúrræði til að geta skipst á reynslu og með meiri símenntun. Það er því bæði mikilvægt og nauðsynlegt að fagfólk í greininni fái möguleika á að tileinka sér nýja þekkingu sem gerir því kleyft að mæta vaxandi væntingum samfélagsins.

Aukin viðurkenning á gildi mataræðis fjöldans fyrir lýðheilsuna krefst því meira þróunarstarfs á sviði fræðslu og menntunar í faginu fyrir þá sem þar vinna. Fjölga þarf möguleikum til að fagmenn geti bætt við þekkingu sína með símenntun og aðlaga hana að breytingum í greininni. Samhliða þarf að efla þann vísindalegan grunn símenntunar, sem ráðstefnan benti á að nú þegar er fyrir hendi.

Á báðum þessum fræðslustigum ber að sjálfsögðu að byggja á þeirri reynslu og þekkingu sem nú þegar er að finna víðs vegar um Norðurlönd og sem rannsóknarstofnunum ber að taka saman og skrá. Það mun um leið verða tryggt að þessi þekking verður aðgengileg, markviss og nýtanleg fagfólkinu.

Með menntun, aukinni fagmennsku og rannsóknarstarfsemi er styrkari stoðum rennt undir nýsköpun, sem síðan mun verða til að styrkja greinina og auka stolt fagmanna af starfi sínu. Auk þess er margt sem bendir til að aukin fagmennska veiti starfsgleði hamli gegn ótímabæru brotthvarfi úr starfi og þar með af vinnumarkaði. Slík þróun er til gagns fyrir einstaklingana, eldhúsin og samfélagið allt. Auk þess getur nýsköpun haft smitandi áhrif á samstarfsaðila, eins og framleiðendur og samfélag m. m.

Efla ber símenntun og aukna fagþekkingu á öllum sviðum og stigum um gildi matarins fyrir hina mörgu út frá heildarsjónarsjónarmiðum. Þetta þýðir að auka verður fagþekkingu og færni, ekki aðeins meðal fagfólks, heldur einnig í sveitarfélögum, meðal stjórnenda, framleiðenda o.s.frv.

**Mismunandi stjórnunarstig sem hafa áhrif á mataræðið.**

Margir sem tóku til máls á ráðstefnunni lögðu mikla áherslu á þátttöku stjórnenda í málefnum sem snerta mataræði og matmálstíma. Innan allra stofnana, hvort sem um er að ræða sjúkrahús, skóla, sveitarfélög eða fyrirtæki, þá er það stjórnendur þeirra, hér með taldir stjórnendur og stjórnmálamenn, sem ber að kynna nýsköpunina, enda hafa þeir áhrif á notagildi hennar. Það eru jafnframt stjórnendur sem verða að fylgjast með heildaráhrifum og fjárútgjöldum til þróunarmála og það er ekki síst þeirra að styðja við bakið á faglegri forustu sinni í starfi og í gegnum nýsköpunarferlið. Með stuðningi stjórnenda getur framleiðslan – framkvæmdastigið – þar sem mest af þróunarferlinu fer fram – skapað ávinning sem neytendur matarins finna. Á öllum stigum er mikilvægt að gera sér grein fyrir að allir eru hverjir öðrum háðir og enginn getur án annarra verið.

Ráðstefnan benti á þá miklu ögrun sem felst í því að fá öll þessi stig til að vinna saman að þróunarferlinu í ríkara mæli en áður. Hvernig nýta menn sér vaxandi þekkingu innan faggreinarinnar og meðal fagmanna sem byggir nýjum rannsóknum á sviði mataræðis fyrir fjöldann. Hvernig er hægt að tryggja að stjórnendur og stjórnmálamenn geri sér grein fyrir mikilvægi þessara þátta?

**Samstarf.**

Ráðstefnan fjallaði einnig um hvernig matur til margra getur átt þátt í að efla matvælaframleiðsluna í einstökum sveitarfélögum og innan ákveðinna svæða. Heildar yfirsýn er því mikilvæg fyrir nærsamfélagið og samskipti milli sveitarfélaga. Leif Bigsten, frá sveitarfélaginu Falköping í Svíþjóð, lagði áherslu á að sveitarfélagið er mjög mikilvægur áhrifaaðili og getur tekið þátt í að styrkja staðbundna framleiðendur og söluaðila og því átt þátt í að skapa öruggar forsendur fyrir nýtingu framleiðslunnar. Ef mataræði fjöldans á að geta tekið nógu mikið tillit til sjálfbærni og nærsamfélagsins verður að sinna markaðsleiðum og í þessu efni gegnir framleiðsla nærsamfélagsins og svæðisins alls miklu hlutverki.

Opinberir aðilar hafa miklu hlutverki að gegna, sem skapar gildisauka við að tengja saman heilsusamlega matarmenningu og sjálfbærni með heilstæðum hætti, sem síðan verður til þess að gera viðfangsefnin arðbær fyrir samfélagið allt. Um er að ræða nýjar leiðir til að skapa samvinnu milli opinberra og einka aðila sem hafa stórar viðmiðanir.

Það efast enginn um að Norðurlönd þurfa þátttöku hins opinbera sem nýsköpunarafls. Það er ekki hægt að ætlast til að einkafyrirtæki vilji leggja til fjármuni í þróun á mataræði og málsverðafyrirkomulagi í skólum, á vinnustöðum, öldrunarstofnunum og eða sjúkrahúsum. Einkum þegar jafnframt er um að ræða skýrt markaða stefnu og tímamörk, sem tryggja að verkefninu verði siglt í höfn og reynslan af því metin.

Það er mjög öflugt að skapa meira samspil milli mismunandi aðila. Það gerist ekki af sjálfu sér og Norðurlandaráð verður að taka þátt í að skapa slíkar forsendur.

Með hliðsjón af því sem við meðal annars upplifðum á ráðstefnunni – mun vera unnt að skapa netverk – eins konar samstarfshóp fyrir betra mataræði fyrir marga í samhengi við „Nýjan norrænan mat“.

**Samstarfshópur um Mat fyrir fjöldann á Norðurlöndum.**

Verkefni samstarfshópsins eru:

* Að efla þekkingu og áhuga á því hlutverki sem matur til margra gegnir í velferðarþjónustu og tryggja í þessu sambandi bestu mögulegu innkaupaleiðir, framleiðslu og þjónustu heilbrigðs mataræðis og málsverða, hjá einka og opinberum aðilum og stofnunum á Norðurlöndum.
* Hvetja til þróunar á framtíðarsýn varðandi mataræði sem framleitt er og framreitt á sjúkrahúsum, öldrunarstofnunum, í skólum sem og opinberum og einkareknum mötuneytum með því að safna saman og miðla þekkingu á bestu aðferðum (best practics) á Norðurlöndum.
* Að gera atgerðir markvissari og auka norrænt samstarf um „Mat til fjöldans“ milli allra aðila, bæði hvað varðar vinnslu-, menntunar- og rannsókasvið.
* Að styrkja þann þátt sem matvæli til fjöldans hefur fyrir lýðheilsuna almennt, bæði í staðbundinni og svæðisbundinni matvælahagfræði, sjálfbærni samfélagsins og framleiðslu velferðar.
* Að þróa fargmenntun sem er fær um að mæta þeim ögrunum sem staðið er frammi fyrir og draga fram staðreyndir, þekkingu og reynslu á grundvelli verkefnisins um „Nýjan norrænan mat“ og setja í samhengi við „Betri mat fyrir fjöldann“.
* Að lýsa gagnsemi og tækifærum í markvissum aðgerðum til úrbóta á sviði mataræðis og máltíða.
* Að miðla áfram þekkingu á framleiðslu og þjónustu til allra hagsmunaaðila sem við á.
* Að vera tengill milli framkvæmdaaðila, menntunar- og rannsóknastofnana og matvælaframleiðenda, hér með taldar nýjar þróunaraðferðir og þörf fyrir símenntun, háskólamenntun og námskeið sem aðlöguð eru þörfum starfseminnar.

**Stofnun samstarfshóps um „Betri mat fyrir fjöldann“ á Norðurlöndum.**

Samstarfshópurinn er hugsaður að hluta til sem sýndarrými. Með „að hluta til“ er átt við að mikill hluti af starfsemi samstarfsráðsins er að safna og miðla þekkingu sem á að nýta í sýndargeymi. Ráðinu er því ætlað að vera tengill milli þeirra stjórnandi og fræðimannasamfélaga sem er að finna á Norðurlöndum.

En það er ekki nóg, það er jafnframt þörf fyrir beina aðkomu, umræðu og samstarf milli viðkomandi aðila.

Aðilar, sem eru í lykilhlutverki, fræðimenn, menntunarstofnanir og nýskapendur um öll Norðurlönd, eiga að hafa möguleika á að hittast, skiptast á reynslu og þróa saman nýjar hugmyndir, hvernig best sé að skapa matvæli handa fjöldanum.

Það er þörf fyrir aðstoð til að hvetja til að koma af stað samstarfsráði um „Betri mat fyrir fjöldann“ á Norðurlöndum. Það er þörf fyrir aðkomu og styrkveitingar Norðurlandaráðs.

Það mun verða þörf fyrir að 1 – 2 fagmenn liðsinni slíku ráði. Þessir fagmenn þurfa að fá vinnuaðstöðu og tækjabúnað og þeir verða að geta heimsótt öll Norðurlönd. Hrinda verður af stað praktísku samstarfi, eflingu rannsókna og menntunarkerfa og safna saman aðilum til að efla þannig þekkingu, sem mikilvægt er að safna saman á sem bestan hátt til að ná til mismunandi markhópa. Til að tryggja fjármögnun áframhaldandi starfsemi á þessu sviði verður að vinna að umsóknum til sjóða og annarra fjármögnunaraðila, hér með taldir aðilar þeir sem vilja taka þátt og leggja fram fjármuni í því sambandi.

Markmiðið er, að fjöldi aðila hafa í gegnum netverk, aflað sér góðrar reynslu og stöðugt haldið áfram þróun, munu geta skapað matvæli fyrir fjöldann. Ljóst er að árleg fjármagnsþörf er á bilinu 300.000 og 500.000 DKK til virkrar starfsemi.

**Starfið framundan:**

* Skilgreining aðila sem eru til í að taka þátt í fjármögnun starfseminnar (Aage Jensen frá UHCRT mun vinna að þessu viðfangsefni).
* Vinnuhópurinn verði efldur (í honum verði tveir fulltrúar frá hverju Norðurlanda og í gegnum tengslanet þeirra verði breiddin í vinnuhópnum tryggð).
* Fréttabréf verði send út fram að ráðstefnunni í október – gjarnan tvö fréttabréf fyrir sumarfrí (svo að staðið verði við þann áhuga sem ráðstefnugestir sýndu málinu).
* Stofna netverkshópa (stofnaðir gegnum netverk ráðstefnugesta og vinnuhópsfulltrúa).
* Ráðstefna í október 2012 með yfirskriftinni „staðbundin matvælahagfræði – lykill að grænum hagvexti og velferð í „Norrænn matur fyrir fjöldann“ (forgangsröð: stofnun ráðsins eða tímasetning stofnunarinnar).
* Fundir sem haldnir verða í starfshópnum, bæði með mætingu allra og síðar video/netfundir. Verði þess kostur verða einnig haldnir fundir í netverkshópunum.

**Samstarfsaðilar:**

Eins og fram hefur komið lýstu margir áhuga sínum á áframhaldandi starfsemi á þessu sviði eftir ráðstefnuna 2011 og studdu þetta starfsform. Þessi samnorræni starfshópur er grundvallaður á hagsmunaaðilum , en þeir eiga að tryggja breiddina, bæði þannig að öll Norðurlönd séu með og að mismunandi fagaðilar á mismunandi sviðum taki þátt.

Auk þess verða byggð upp önnur netverk og samstarf við aðra aðila. Í þessu efni verður byggt á þeim óskum sem komu fram hjá ráðstefnugestum, að hluta í vinnuhópunum. Auk þess verður að sjálfsögðu opnað fyrir þátttöku áhugasamra úr öðrum áttum.

Óskir voru einnig um að finna aðila sem gætu hugsað sér að taka þátt í þessu samstarfi og styrkja það jafnframt fjárhagslega. Aage Jensen, frá UHCRT, mun á næstunni hafa samband við slíka aðila og ganga frá samningum við þá.

*Starfshópur:*

* Níels Olgreirsson, MATVÍS, IS.
* Ylva Mattsson Sydner, Institutionen för kostvetenskap, Uppsala universitet, SE.
* Unn Karin Olsen, Stiftelsen Norsk Matkultur, NO.
* Terje Størkersen, Oslo Universitetssykehus HF, NO.
* Peter Friedrich, Healthy Know How Sweden, SE.
* Enni Mertanen, JAMK University of Applied Sciences, FI
* Irma Kärkkäinen, EkoCentria, FI.
* Kirsten Skovsby, DK.
* Aage Jensen, UHRCT, DK
* Bente Mikkelsen & Sofie Husby, MENU, Aalborg Universitet, DK.

**Að lokum**

Samstarfsráðið um „Betri mat á Norðurlöndum“ byggist á faggreinunum, matreiðslumönnunum, fólkinu með þekkinguna og er fullt af áhuga. Samstarfsráð sem vex neðanfrá, ráð sem öll Norðurlönd eiga fulltrúa.

Í framhaldi af því góða samstarfi sem verið hefur við framkvæmd ráðstefnunnar, vill Nordisk Union Hotel Restauration, Catering og Turisme, bjóða fram starfskrafta Aage Nykjær Jensen til að annast forustu starfsins þar til Samstarfshópur um Betri mat til margra lítur dagsins ljós í raun.

13. janúar 2012.

Fyrir hönd norræna stýrihópsins

Aage Nykjær Jensen

Framkvæmdastjóri

Nordisk Union Hotel, Restauration, Catering og Turisme.