

Fremtidens mad til mange - ernæring, regionalitet & teknologi

Kan innovation og samarbejde mellem forskning, sygehuse og erhvervsliv hjælpe os til bedre mad på sygehusene?

Tilgangen til mad på sygehusene i Danmark har i de seneste årtier haft fokus på rationalisering, besparelser, lean-systemer, minimering af indkøbsbudgetter etc. Men der er nu en stigende erkendelse af, at der er behov for nytænkning. Maden til patienterne på sygehusene er en vigtig del af behandlingsforløbet og samtidig en dagliglivsarena, hvor vores sociale praksisser omkring spising skal kunne folde sig ud med støtte fra sundhedspersonalet. Nytænkning på området vil derfor kunne gavne både patienterne, professionerne, den offentlige opgavevaretagelse som helhed, samt det lokale erhvervsliv.

Den nordjyske tilgang til mad på sygehuse har vist sig at have særlige kvaliteter, og ikke mindst tiltrækker den opmærksomhed og har resulteret i en række nye og innovative projekter. Hensigten med denne tilgang er at kunne forene det faktum, at offentlige velfærdsydelse er underkastet stramme krav til omkostningsniveau, med en kreativ og innovativ tilgang, der også fokuserer på de bløde værdier.

Denne nye tilgang gør det muligt at bringe ny teknologi i spil på nye og kreative måder. Region Nordjylland har evnet at se mad på sygehuse i tættere synergi med det lokale og regionale samfund - ikke mindst når det gælder de lokale fødevarer- og teknologierhverv.

Dagen byder på foredragsholdere, der har erfaring fra arbejdet med at udvikle strategier på området og der vil blive mulighed for at deltage i diskussioner om fremtidens mad til mange.

Tid: 24. juni 2013

Sted: Aalborg Universitet, Fredrik Bajers Vej 7A, 9220 Aalborg Ø, aud. B3-104

Pris: 475,00 kr.

[Link til registrering](#) Tilmeldingsfristen er den 18. juni 2013

Har du spørgsmål, er du velkommen til at kontakte Debbie Pedersen dp@hst.aau.dk

Konferencen præsenteres af :

[AAU-MENU](#) & [Eir](#)

i samarbejde med:

CET

Aalborg Universitetshospital

AALBORG UNIVERSITET
AALBORG · ESBJERG · KØBENHAVN

FoodTura

FoodServinSPIRe

FOOD+DESIGN
Center for Food Science, Design and Experience


**kost &
ernærings
forbundet**


inSPIRe FOOD

THE EUROPEAN UNION
The European Regional
Development Fund
Investing in your future



Better food
at hospital



Fremtidens mad til mange - ernæring, regionalitet & teknologi

Aalborg Universitet, 24. juni 2013 kl. 9.00-16.00

Program

Ernæring og den regionale fødevarøkonomi

- 08.30 - 09.00 Registrering
- 09.00 - 09.15 Velkomst og introduktion: **Mad på sygehus - en vigtig del af behandlingen.** Flemming Møller Mortensen, MF og Sundheds- og Forebyggelsesordfører og Bent Egberg Mikkelsen, Professor, Institut for Planlægning, Aalborg Universitet, København
- 09.15 - 09.45 **Counteracting poor hospital nutrition – which strategies seem to be feasible?** Karen Walton, Wollongong University, Australien (foredrag på engelsk)
- 09.45 - 10.05 **Region Nordjylland og Aalborg Sygehus som væksthushus for nye idéer om mad på sygehuse - muligheder og resultater fra egen forskning.** Henrik Højgaard Rasmussen, Professor, Overlæge, Center for Ernæring & Tarmsygdomme, Aalborg Universitetshospital
- 10.05 - 10.20 **Lokal mad på sygehuset - mellem idealer, oplevelse og smag.** René Langdahl Jørgensen, Videnskabelig Assistent, Food+Design, Aalborg Universitet
- 10.20 - 10.35 **PAUSE**
- 10.35 - 10.55 **Lokal mad på sygehuset - kan det forenes med stordriftsfordele?** Steen. D. Pedersen, Direktør, Dansk Cater A/S
- 10.55 - 11.15 **Økologi - en genvej til lokal forankring af offentlige indkøb?** Ragnhild Lacour Bennedsen, Projektleder, Aalborg Kommune og Dorte Ruge, Ph.D.-studerende, AAU-MENU, Aalborg Universitet
- 11.15 - 11.30 **Lokal mad på sygehuset set fra leverandørens bord.** Niels Henrik Lindhardt, Indehaver, Aabybro Mejeri
- 11.30 - 11.45 **Kan den nordjyske model eksporteres? – Det nye Nordisk-Kinesiske netværk for mad på sygehuse.** Chen He, Post doc, AAU-MENU, Aalborg Universitet (foredrag på engelsk)

Hvad kan teknologien gøre for os?

- 11.45 - 12.05 **Hvordan kan vi bruge IT til at holde styr på data om lokalitet, økologi, klima etc.? - Indsigt fra projekt Foodtura.** Carsten Køster, Indehaver, Anova Data A/S
- 12.05 - 12.25 **IT til ernæringscreening og måltidsproduktion- hvilke ønsker og behov har brugerne?** Karen Hamann, Direktør, Institut for Fødevarerstudier & Agroindustriell Udvikling-IFAU
- 12.30 - 13.30 **FROKOST**
- 13.30 - 13.50 **Mindre madspild og bedre ernæring - FoodServInSPIRe projektet.** Janice M Sorensen, Post doc., AAU-MENU, Aalborg Universitet, Tina Beerman, Ledende Klinisk Diætist, Aalborg Sygehus og Kwabena Titi Ofei, Ph.D.-studerende, AAU-MENU, Aalborg Universitet København (foredrag på engelsk)
- 13.50 - 14.10 **Hurtig og nem identifikation som genvej til registrering af indtag og spild.** Michal Dobroczyński, Syscore (foredrag på engelsk)
- 14.10 - 14.25 **KAFFEPAUSE**
- 14.25 - 15.25 **Café-diskussioner: Kan teknologi & kompetencer hjælpe os?**
1. Bedre fødevarer og bedre udnyttelse af maden
 2. Oplevelse og formidling af kvalitet
 3. Bepisning af udsatte patienter
 4. Kommunikation og bedre ernæring
 5. Kompetencer, rutiner og udstyr til at reducere spild
 6. Teknologi som værktøj til bedre ernæring og nemmere rutiner
- 15.25 - 15.40 **Opsamling på café-diskussion: Bedre mad på de nye sygehuse - hvad kan Region Nordjylland bidrage med?**
- 15.40 - 16.00 **Afslutning og opsamling på dagen. Ulla Astman, Regionsrådsformand, Region Nordjylland og Bent Egberg Mikkelsen, Professor, Institut for Planlægning, Aalborg Universitet, København**