

## ”Stort køkken - Stort madspild?”

- Årets konference om årsager og strategier  
mod madspild i foodservice

Tirsdag den 21. august 2012 kl. 9:00 – 16:15

Aalborg Universitet

Fredrik Bajers Vej 7A, lokale B3-104

9220 Aalborg Ø

Arrangementet præsenteres af:

**EIR & AAU-MENU**

i samarbejde med:

**CET Aalborg Sygehus · Food+Design**

**Kost & Ernæringsforbundet · Kostkompagniet**

**FoodServInSPIRe · InSPIRe Food · Stop Spild Af Mad**



Better food  
at hospital



09:00-09:30 Registrering og kaffe

09:30 **Velkomst**

**HVORFOR OG HVAD KAN VI GØRE?**

---

**Keynote lecture:**

- 09:40 - 10:00 "Food waste volume and composition in Finnish food service sector"  
*Kirsi Silvennoinen, Research Scientist, MSc, MTT Agrifood Research, Finland (på engelsk)*
- 10:00 - 10:20 "Madspild i storkøkkener – tal, årsager & interventioner"  
*Bent E. Mikkelsen, Professor, MENU, Aalborg Universitet*
- 10:20 - 10:40 "Etik og mentalitet bag madspildet"  
*Birgitte Escherich, Direktør, Kostkompagniet*
- 10:40 - 10:50 "Mindre madspild - mere ernæring"  
*Tina Beerman, Ledende Klinisk Diætist, Center for Ernæring og Tarmsygdomme (CET), Aalborg Sygehus*
- 10:50 - 11:10 **KAFFE**

**STRATEGIER TIL MINIMERING AF MADSPILD**

---

- 11:10 - 11:30 "How can ICT based monitoring be used in forecasting food demand"  
*Kwabena Ofei, Ph.D .stud., MENU, Aalborg Universitet (på engelsk)*
- 11:30 - 11:50 "Hvordan måler vi affaldsmængderne nemt og hurtigt"  
*Erik Jellestad, Nordic Market Manager OEM, Mettler-Toledo A/S*
- 11:50 - 12:10 "Software til bedre menu-planlægning"  
*Jan Michaelsen, Direktør, Fru Hansens Kælder & Søren Berthelsen, Salgschef, BC Catering*
- 12:15 - 13:00 **FROKOST**

**PRAKSISEKSEMPLER FRA SYGEHUSE OG CENTRALKØKKEN**

---

- 13:00 - 13:20 "Det gode måltid og mindre madspild"  
*Asta Poulsen, Cheføkonoma, Omsorgscenteret Hjortespring*
- 13:20 - 13:40 "Tekniske løsninger, bevidste valg og mindre spild"  
*Pernille Nørbak, Cheføkonoma, Aalborg Sygehus Køkken*
- 13:40 - 14:00 "Madspild på Sygehus Vendsyssel - resultater, barrierer og indsatser"  
*Susanne S. Kollerup, Projektmedarbejder & Stina Bo Larsen, Projektmedarbejder, Sygehus Vendsyssel*
- 14:00 - 14:20 "Personligt ansvar og vejning – genveje til mindre spild"  
*Diana Hierbæk Gjellebøl, Planlægningskonsulent, Gentofte Hospital*
- 14:20 - 14:30 Introduktion til café-diskussion
- 14:30 - 14:45 **KAFFE**
- 14:45 - 15:30 **CAFÉ-DISKUSSION I 3 TEMAER**
- 

1. Årsager og kilder
2. Monitorering og forudsigelse
3. Strategier, løsninger og ICT

- 15:40 - 16:00 "Fra facebookgruppe til FN: Politiske veje til konkret handling og aktionsplaner"  
*Selina Juul, Stifter af forbrugerbevægelsen "Stop Spild Af Mad"*
- 16:00 - 16:15 Opsamling
- 16:15 Tak for denne gang