

INSPIRATIONS DAG

Mandag den 7. oktober 2013 klokken 10.00-16.00

Projekt Scoremad startede i 2012 som et projekt, der arbejdede for et sundere udbud af mad og drikkevarer i Varde Kommunes haller og svømmehaller. Projektet er blevet en succes og der tilbydes nu sundere mad i alle idrætshaller i Varde Kommune. Det er besluttet at udbrede projektet til også at omfatte kommunens øvrige køkkener, så de gode erfaringer fra projekt Scoremad kan komme endnu flere borgere til gode.

I tråd med Scoremads intention vil vi gerne inspirere til, hvordan vi med små forandringer kan gøre maden i Varde Kommune lidt sundere – og hvordan det sunde valg kan blive det lette valg.

Sideløbende med projekt Scoremad har Varde Kommune fået penge fra regeringens økologipulje til en række inspirationsar-

rangementer om økologi for køkkenpersonalet i kommunen. Arrangementerne afholdes i samarbejde med Københavns Madhus, som har stor erfaring med økologisk mad i offentlige køkkener. Et af arrangementerne er en fødevarermesse med præsentation af økologiske fødevarer og oplæg om økologi. Dette arrangement afholdes som en del af Inspirationsdagen.

Så der er rig mulighed for at lade sig inspirere til sundere mad, økologi, nye retter, nye råvarer – smage, se og røre – og tale med producenter og andre standholdere. Derudover er der en række spændende oplæg, der relaterer sig til temaerne sundere mad og økologi. Producenternes stande er åbne hele dagen, mens de faglige oplæg er fordelt over dagen, så du som gæst har frihed til at vælge, hvor du bruger din tid.



10.00 Messen åbner

Stande med en lang række forskellige fødevarer, information om de nye kostråd og meget mere.

12.30-13.30 Mulighed for nøglehulsmærket frokost i cafeteriaet

16.00 Messen lukker



10.30 Et lille puf i den rigtige retning

Andreas Maaløe Jespersen fortæller om begrebet "nudging"; hvordan helt små ændringer kan hjælpe os til at vælge mere sundt.

12.15: Nøglehuls-hvad-for-noget? Fødevarestyrelsen fortæller om nøglehulsmærket. Hvad er det og hvad kræver det at blive certificeret.

13.30 Et lille puf i den rigtige retning

Andreas Maaløe Jespersen fortæller om begrebet "nudging"; hvordan helt små ændringer kan hjælpe os til at vælge mere sundt.

15.15 Nøglehuls-hvad-for-noget? Fødevarestyrelsen fortæller om nøglehulsmærket. Hvad er det og hvad kræver det at blive certificeret.



11.30 En økologisk omlægning af hoveder og gryder

Hør om, hvordan man lægger om til økologi indenfor de eksisterende kostbudgetter. Københavns Madhus, der bl.a. har været med til at omlægge køkkenerne i Københavns Kommune til 75% økologi, fortæller om deres mange erfaringer med at få økologisk mad i de offentlige gryder.

14.30 En økologisk omlægning af hoveder og gryder

Hør om, hvordan man lægger om til økologi indenfor de eksisterende kostbudgetter. Københavns Madhus, der bl.a. har været med til at omlægge køkkenerne i Københavns Kommune til 75% økologi, fortæller om deres mange erfaringer med at få økologisk mad i de offentlige gryder.

Samlet kronologisk program findes på bagsiden.

Ud fra programmet er I velkomne til at deltage i den del af dagen, der interesserer jer mest, og passer med jeres hverdag i øvrigt.

SAMLET PROGRAM

- 10.00: Messen åbner**
- 10.30: Et lille puf i den rigtige retning**
Andreas Maaløe Jespersen fortæller om begrebet "nudging"; hvordan helt små ændringer kan hjælpe os til at vælge mere sundt.
- 11.30: En økologisk omlægning af hoveder og gryder**
Hør om, hvordan man lægger om til økologi indenfor de eksisterende kostbudgetter. Københavns Madhus, der bl.a. har været med til at omlægge køkkenerne i Københavns Kommune til 75% økologi, fortæller om deres mange erfaringer med at få økologisk mad i de offentlige gryder.
- 12.15: Nøglehuls-hvad-for-noget?**
Fødevarestyrelsens Henriette Runge Jensen fortæller om nøglehulsmærket. Hvad er det og hvad kræver det at blive certificeret.
- 12.30-13.30: Mulighed for nøglehulsmærket frokost i cafeteriaet**
- 13.30: Et lille puf i den rigtige retning**
Andreas Maaløe Jespersen fortæller om begrebet "nudging"; hvordan helt små ændringer kan hjælpe os til at vælge mere sundt.
Traditionelt har vi taklet sundhedsproblemer med udgangspunkt i den enkelte borger. Vi har uddannet, oplyst, pålagt afgifter på søde sager og debatteret om momsens på de sunde sager skulle fjernes. Ny forskning understreger dog, at vi kan gøre ligeså meget, og ofte mere, ved at fokusere på vores omgivelser i stedet. Kom og hør om hvordan vi kan bruge indretningen til at puffe borgerne blidt i retning af sundere valg.
- 14.30: En økologisk omlægning af hoveder og gryder**
Hør om, hvordan man lægger om til økologi indenfor de eksisterende kostbudgetter. Københavns Madhus, der bl.a. har været med til at omlægge køkkenerne i Københavns Kommune til 75% økologi, fortæller om deres mange erfaringer med at få økologisk mad i de offentlige gryder.
- 15.15: Nøglehuls-hvad-for-noget?**
Fødevarestyrelsen fortæller om nøglehulsmærket. Hvad er det og hvad kræver det at blive certificeret.
- 16.00: Messen lukker**