

# TIL DIG, DER STUDERER PROFESSIONSBACHELOR I ERNÆRING OG SUNDHED

Landbrug & Fødevarer inviterer til et temamøde og webinar om offentlige måltider.

---

Tirsdag den 21. november kl. 12.30-14.30

---

Københavns Professionshøjskole, Sigurdsgade 26, 2200 København N danner rammerne om det fysiske temamøde. Her er der rig mulighed for at styrke dit netværk, men du har også mulighed for at deltage virtuelt og få masser af viden med dig. Husk at tilmelde dig - uanset om du deltager fysisk eller virtuelt. Vi uddeler goodiebags med relevante ernæringsfaglige materialer og snacks til dem, der deltager fysisk. Da der er begrænsede pladser foregår tilmeldingen til det fysiske møde efter "først-til-mølle"-princippet.

Tilmelding:

[Fysisk deltagelse](#)

[Virtuel deltagelse](#)

Vi glæder os til at se dig.

Venlig hilsen Ernæringsteamet, Landbrug & Fødevarer

*På webinarret deltager ernærings- og sundhedsstuderende fra:  
VIA University College, Professionshøjskolen Absalon, UC SYD og Københavns Professionshøjskole.*



# PROGRAM

## Kl. 12.30 | Velkommen

*Line Munk Damsgaard, ernæringschef, Landbrug & Fødevarer, byder velkommen.*

## Kl. 12.40 | Hvordan opnås den rette biotilgængelighed af mikronæringsstoffer i en grønnere kost?

*Susanne Gjedsted Bügel, Professor, Københavns Universitet*

Susannes forskning er i øjeblikket fokuseret på indtaget og biotilgængeligheden af mikronæringsstoffer fra bæredygtige madvaner. Klimaforandringer og behovet for at ændre madvaner til mere bæredygtige madvaner kan sikre indtaget af nogle næringsstoffer, men også mindske indtaget af andre. Hvordan sikrer vi, at en grønnere kost ikke fører til mangel på næringsstoffer?

## Kl. 13.10 | Plantebaserede måltider i offentlige køkkener – muligheder og udfordringer

*Nanna Kiy, Specialkonsulent og projektleder, Bæredygtig Mad og Sundhed, Fødevestyrelsen*  
De offentlige køkkener er blevet udnævnt til frontrunner ifht. at få ændret vores madvaner i en mere klimavenlig retning. En rapport fra Fødevestyrelsen fastslår dog, at plantebaserede måltider i offentlige køkkener stiller nye krav til de madprofessionelles ernæringsmæssige og køkkenfaglige kompetencer. Hvilke faktorer har indvirkning på køkkenernes muligheder for at tilbyde veganske eller vegetariske måltider? Og hvilke udfordringer og muligheder forbindes med de plantebaserede og planterige måltider i de professionelle køkkener?

## Kl. 13.25 | Pause

## Kl. 13.40 | Debat: Offentlige måltider i praksis

*Gitte Gross, Driftschef, Københavns Madservice // Michael Allerup, Enhedschef på Bispebjerg Hospital // Marianne Lange, Klinisk diætist og Enhedschef for Ernæringsenheden Herlev Gentofte Hospital hos Herlev Hospital*

Ambitionerne for storkøkkenerne er høje. Maden skal ikke bare smage godt, være mættende og opretholde sundheden. Den skal både gavne den enkelte såvel som klimaet. Men kan vi få det hele: Næring, velsmag og et klima i balance? Hvad gør vi helt lavpraktisk, når maden skal være grønnere? Hvordan kommer vi omkring udfordringer med ændret smag og nye arbejdsgange? Og ikke mindst: Hvordan sikrer vi at klimaambitioner ikke spænder ben for den enkeltes næringsbehov – både den almindelige borger, børnene, de ældre og den mere sårbare del af befolkningen.

Debatten modereres af Jon Fuglsang, lektor, Københavns Professionshøjskole.

## Kl. 14.25 | Opsamling og tak for i dag