

# Fremtidsworkshop

*- Inspirationskatalog til en mere økologisk og fællesskabsorienteret fremtid*

*Indsigter fra en dag i økologiens tegn*



# Økologi & bæredygtighed

## *Hvad skal fremtiden byde på?*

I starten af november afholdte Landbrug og Fødevarer, i samarbejde med In futurum, en dag i økologiens og bæredygtighedens tegn. Vi inviterede en lang række aktører fra det danske økologi- og madlandskab til at samskabe ideer til en sikring af en økologisk og mere bæredygtig fremtid. Gennem forskellige samtalerum kortlagde vi udfordringer og muligheder for fremtidens økologiske madscene. Vi lyttede til inspirerende talere, der med hver sin erfaring delte ud af, hvordan de har skabt forandring med maden og økologien i fokus. Emnerne udfoldede blandt andet, hvordan fælles indsats kan muliggøre forandring, hvordan passion og nytænkning kan tænde gnisten og hvordan målsætninger, værktøjer og planlægning kan understøtte arbejdet med forandringspraksisser.

På baggrund af oplæg og samtaler har In futurum skabt dette katalog, hvor gode ideer, betragtninger og nye muligheder fra dagen er samlet. Selve rammen for dagen samt de aktiviteter og værktøjer vi anvendte, præsenteres også i dette katalog. I samspil med indsigterne er det vores håb, at dette katalog kan inspirere og begejstre alle, der interesserer sig for at styrke den økologiske dagsorden.



# Hvorfor økologi?

I udviklingen af bæredygtige madoplevelser og fødevarer systemer spiller økologien en afgørende rolle. Gennem økologien kan vi påvirke hele værdikæden og være med til at sikre både biodiversiteten, grundvandet, dyrevelfærden og jordens generelle sundhed. Mærkningsordninger og systematisering er vigtige redskaber i at sikre økologiens fremdrift samt skabe tillid til, at alle arbejder indenfor de samme rammer.

Det er dog afgørende at huske, at mad i høj grad også handler om sanselighed, om oplevelser og om nydelse. Og for at skabe gode madoplevelser skal økologien være en del af fortællingen om de råvarer og måltider, som gæster og kunder får glæde af.

# Om In futurum

In futurum rådgiver nogle af Skandinaviens førende virksomheder og organisationer om bæredygtighed og social retfærdighed, bl.a. indenfor sektorer som kultur, events, design, mode, oplevelser, restauranter og tech. Forankret i integritet, dyb faglighed samt forskningsbaseret viden skabes strategier og værktøjer, der med udgangspunkt i langsigtet forretningsudvikling og kommunikation, gør ambitiøse, bæredygtige agendaer relaterbare for den enkelte organisation. In futurum rådgiver også offentlige institutioner og bidrager til at skabe ny viden gennem akademiske og uafhængige forskningsprojekter og vidensindsamling. In futurum engagerer sig desuden i offentlige debatter om bæredygtighed samt om sociale og kulturelle emner.

”

Vores erfaring siger, at forandring sker nemmest, hvis den leder mod en fremtid, vi gerne vil leve i. En fremtid, der er fuld af alt det, vi gerne vil være en del af, og ikke bare mindre af det vi ikke har lyst til at være en del af. Men det kræver ofte, at vi starter med at tilsidesætte mange af de bekymringer, der lige nu gør det svært at forestille sig den fremtid.

- Frederik Larsen, In futurum

# Intention for dagen

Intentionen med dagen var at samle mennesker med en fælles passion og interesse i en fællesskabsorienteret kontekst for at styrke økologien i fremtidens madoplevelser. Fællesskab og samarbejde var gennemgående tematikker hos dagens talere, der alle nævnte det som afgørende faktorer i at skabe sund og bæredygtig forandring.

Dagens fællesskab handlede blandt om at skabe netværk på tværs af aktører, såsom producenter, aftagere og brancheorganisationer, for netop at lade fagpersoner mødes henover hele værdikæden.

Vi bad deltagerne være nysgerrige og tage med på en fælles rejse. Programmet bød på taler, samtaler i små grupper, større samtaler under specifikke overskrifter og inspirerende samtaler på scenen. På næste side præsenteres dagens forløb. Afslutningsvis stillede vi deltagerne en opgave, hvor de i fællesskab delte de vigtigste indsigter, de havde indsamlet i løbet af dagens program. Det er blandt andet disse indsigter der præsenteres i dette katalog.

”

Jeg ser det ikke som modsætningsfyldt, at vi kan samarbejde om fælles visioner og samtidig være en økonomisk bæredygtig virksomhed.

- Mia Maja Hansson,  
madiværksætter

# Dagens forløb

In futurum og Landbrug & Fødevarer bød velkommen og satte rammen for dagen for at skabe en høj grad af fællesskab. Herefter holdt den inspirerende madiværksætter Mia Maja Hansson fra Kitchen Collective og CPH Food Space åbningstalen, som der er uddrag af på de følgende sider.

Deltagerne fordelte sig derefter i samtalepor, og igangsatte samskabelsen med udgangspunkt i samtalemener, som der er eksempel på på side 15.

Derefter talte Livia Urban Swart Haaland, grundlægger af Østergro, Fællesgro og Øens Have med Torben Aarris fra Them Andelsmejeri. De talte om økologi som både passion og forretningsskaber, hvorefter deltagerne i små grupper talte og reflekterede over deres pointer.

Eftermiddagen bød på samtale mellem Karsten Felvang Nielsen, F&B Director i Scandic Hotels, F&B manager Christian Frambo og Lærke Kirstine Lund fra Landbrug & Fødevarer. Den handlede om at sætte handling bag visionen, når det gælder økologi.

Som afrunding på dagen udviklede deltagerne nye ideer, der kan skubbe yderligere på den økologiske afsætning, og alle indsigterne præsenteret og indsamlet.

# Deltagere som medskabere

Deltagerlisten bestod af mange forskellige aktører med en passion for fødevarer. Aktørerne repræsenterede bl.a. landbrug, foodservice, produktion, restauration, styrelser og foreninger. For at sætte deres viden og erfaringer i spil, vendte vi opmærksomheden mod dem.

Dagens deltagere skulle nemlig aktiveres som eksperter på området; deres viden om økologi og mad, fødevarer- og foodservicebranchens udfordringer, samt om hvordan pandemien, inflationen og politisk ustabilitet i Europa skaber udfordringer for brancherne, skulle sættes i spil.

Vi sammensatte små grupper med tre deltagere, der hver repræsenterede forskellige perspektiver og forskellige roller i værdikæden – fra producenter, restauratører og organisationer til formidlere og videnspersoner. Dagen igennem fandt de værktøjer og udviklede ideer til, hvordan økologien kan spille en større rolle i fremtidens madoplevelser.

# Dagens oplægsholdere og talere

På dagen fik vi inspiration fra stemmer i branchen, der på forskellige måder arbejder med økologi, fællesskaber og forandring.

På de følgende sider highlighter vi deres vigtigste pointer.

Mia Maja Hansson:  
Grundlægger og initiativtager af Kitchen Collective og CPH Food Space

Livia Urban Swart Haaland:  
Grundlægger af Østergro, Fællesgro og Øens Have

Torben Aarris:  
Direktør hos Them Andelsmejeri

Karsten Felvang Nielsen:  
F&B Director, Scandic Hotels

Christian Frambo: F&B manager, Scandic Hotels

Lærke Kirstine Lund: Landbrug & Fødevarer.







”

’Det spisende menneske’ – vi skal kigge på mad som det, der forbinder os til naturen, til os selv og til andre. Fællesskaber handler om værtskab. Fællesskaber er afgørende for at skabe et mere bæredygtigt madsystem. Diversitet i værdikæden og i madlandskabet skal styrkes og vi skal se succes som noget, vi kan lykkes med sammen, ikke på bekostning af andre.

- Mia Maja Hansson, madiværksætter

# Mia Maja - Åbningstale

Dagens første indspark kom fra Mia Maja Hansson, som er grundlægger af Kitchen Collective og initiativtager til CPH Food Space. Mia Maja har igangsat mange innovative fællesskaber indenfor madområdet og rådgiver og inspirerer både iværksættere og store virksomheder. Mia Maja talte om fællesskab, værtskab og udfordringer i madsystemet:

“Udfordringerne i madsystemet er så store, at ingen af os nogensinde vil komme i mål med at løse dem alene. Det kræver at vi alle – i hele værdikæden – gør noget samtidig. Og det kræver, at vi samarbejder og betragter hinanden som kollegaer. “

“Vi betragter alle som kolleger og tror på, at kollegaskab og samarbejde, på tværs af virksomheder og organisationer, bidrager til bæredygtig forandring.”

“Vi tror på åbenhed, transparens og generøsitet som elementer, der bidrager til det bedste kollegaskab, og som et robust fundament for udviklingen af sunde virksomheder, der sætter et positivt aftryk på verden.“

# Torben og Livia - Samtale om fællesskaber på flere planer

Livia har været med til at starte både Østergro og Øens Have, begge innovative urbane have- og madfællesskaber. Hun talte med Torben fra Them, et af landet ældste andelsmejerier, om hvordan samarbejder spiller en rolle for både glæde og succes:

“Det er afgørende at tænke fællesskabet ud i det store perspektiv og inkludere de andre væsner, der er afgørende for, at vi kan dyrke jorden.”

- Livia Urban Swart Haaland

“Der er andre dyr og organismer, der får glæde af planten, indtil den er klar til at blive høstet. Vi dyrker jorden og høster grøntsager, men vi samarbejder også med andre landbrug, med frivillige og med skoler. Alle skal og kan være med.”

- Livia Urban Swart Haaland

“Økologi og kvalitetsprodukter handler også om glæde og velvære. Og fællesskabet blandt andelshavere er en udveksling mellem økologer og konventionelle landbrug. At lede det fællesskab kræver en meget tæt kommunikation, gerne ansigt til ansigt.”

- Torben Aarris



# Karsten & Christian - Fra vision til handling

Karsten og Christian, som er ansvarlige for maden hos Scandic Hotels, talte med Lærke fra Landbrug & Fødevarer om hvordan Scandic, Nordens største hotelkæde, har sat økologi og bæredygtighed i centrum for deres udvikling:

“Det handlede især for os om at blive bevidste om, hvorfor vi gør det – det skulle blive en tydelig motivationsfaktor for alle medarbejdere.”

– Karsten Felvang Nielsen

“‘Måle, Vise, Fejre’ – det var mantraet for, hvordan vi er lykkedes med økologisk omstilling på under et år. Det handler om at få alle med, og det er tydeligt, at økologi og bæredygtighed er vigtige redskaber. Om fem år er bronzemærket standard i branchen, mener vi.”

– Karsten Felvang Nielsen

“Vi bruger økologien og det bæredygtige meget konkret i vores storytelling – vi skulle bruge 200 nye medarbejdere til Restaurant Ansvar og vi havde ingen problemer med at skaffe dem. Det er et godt eksempel på, at der er en generation under os, der går endnu mere op i det, end vi gør. Hvis vi taler om det økologiske, det bæredygtige, det danske og lokale og understøttelsen af landbruget, så taler vi direkte ind i deres mindset.”

– Karsten Felvang Nielsen



# Refleksionsøvelse

Midtvejs på dagen gav vi deltagerne en lille refleksionsøvelse. Opgaven lød på med ét ord at beskrive, hvad der var dagens kerneindsigt. Det var blandt andet følgende ord:

Italesættende **Udvikling**

Inspiration

Samarbejde **SKI-aftaler**

Madpolitik Uddannelse

**Fælleskaber** Smag

Partnerskaber Samtale

**Passion**

Ansvar



# Menuer som samtaleværktøj

Dagens samtaler var inddelt i tre tematikker for at komme rundt om både de praktiske, strukturelle, inspirerende og nydelsesmæssige aspekter af økologien. Hver deltager fulgte en tematik og blev inspireret af samtalemener under de tre temaer:

- Gæster & Oplevelser
- Kreativitet & Fortælling
- Værdikæder & Fælleskaber

# Eksempel på en samtalemenu

## Samtalemenu 'Værdikæder og fællesskaber'

### Samtale 1

- med udgangspunkt i Mia Majas tale

Hvordan spiller økologien en rolle i at styrke samarbejder?  
Hvordan skaber vi tættere bånd fra græs til gæst?  
Hvordan skaber vi mere mangfoldige værdikæder?

### Samtale 2

- med udgangspunkt i Livia og Torbens samtale

Hvilke nye samarbejder kan skabe nye muligheder i madsystemet?  
Hvordan skaber fællesskaber gode historier om mad?

### Samtale 3

- med udgangspunkt i Lærkes interview  
med Karsten og Christian

Hvem spiller en afgørende rolle for at styrke økologien i værdikæden?  
Hvilke værktøjer er der brug for mht. at drive den bæredygtige udvikling?  
Hvordan skaber vi fælles mål på tværs af værdikæden?

”

Hvis vi skal komme vores udfordringer til livs, så kalder det på, at vi samarbejder og tør at have en fællesskabsorienteret bundlinje.

- Mia Maja Hansson, madiværksætter



# Citater fra deltagerernes indsigter

## Sådan styrker vi økologien i fremtidens madoplevelser

På baggrund af de inspirerende oplæg og de mange samtaler, formulerede deltagerne en række indsigter til fremtidens arbejde med økologi.

Indsigterne går på tværs af tematikker, men her præsenteres de under de tre overskrifter: Gæster & Oplevelser, Kreativitet & Fortælling, Værdikæder & Fællesskaber



## Udvalgte citater - Gæster & Oplevelser

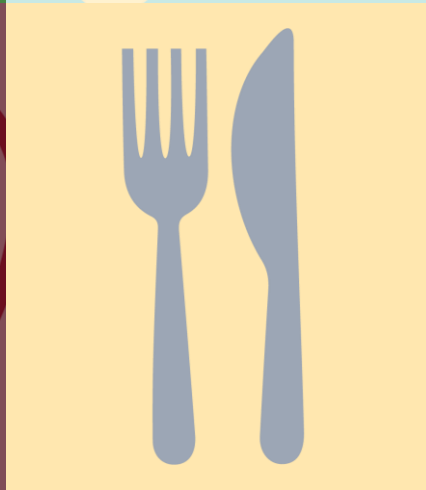
I samtaleporet 'Gæster og Oplevelser' var der fokus på en række tematikker såsom den positive omstilling, der er drevet af nydelse og gode madoplevelser. Endvidere var der fokus på at skabe en større tilknytning mellem gæsten, maden, jorden og råvaren. Herunder kommer udsagn og citater fra deltagerne:



”Den grønne (og økologiske) omstilling skal ske på baggrund af nydelse, velsmag og begejstring – ikke sure dogmer og løftede pegefingre.”

”Vi skal styrke fællesskaberne omkring madoplevelser og tænke hele vejen rundt i værdikæden – den spisende skal opleve forbindelse til jorden og dermed opnå respekt for råvaren samt forståelse for jorden.”

”Der skal indføres indkøbsaftaler og fælleskaber omkring kravene for bæredygtighed – evt. differentieret moms samt klimaskat på landbrug, der forringer natur, jord og vand.”



## Udvalgte citater - Kreativitet & Fortælling

I samtalesporet 'Kreativitet & Fortælling' var der fokus på tematikker, der bl.a. dækkede faktabaseret kommunikation, autenticitet samt transparens i fortællingerne om, hvordan en råvare bliver til. Herunder kommer udsagn og citater fra deltagerne:

"Der skal være fokus på formidling og faktabaseret kommunikation."

"Det er afgørende at forstå vigtigheden i at bevare autenticitet og fuld transparens og søge kanaler, der vil kommunikere dette ud for at øge salg og kunderelationer."

"Vi skal fokusere på at styrke fortællingen om, hvordan de økologiske varer bliver produceret og hvordan de skaber øget værdi for forbrugeren."

## Udvalgte citater - Værdikæder & Fælleskaber

I samtalesporet 'Værdikæder & Fælleskaber' var der fokus på tematikker som lovgivning, momsats og differentiering. Andre tematikker dækkede hvordan små producenter styrkes samt hvordan der skabes inkluderende fællesskaber for dem. Herunder kommer udsagn og citater fra deltagerne:

"Økologien skal parres med den adfærdsændring, der også er oppe i tiden ift. klimaomstillingen og dermed plantebaseret mad."

"Pris og kvalitet skal hænge sammen og skal kunne måle sig med det konventionelt producerede mad, som det erstatter."

"Lad økologien være en del af løsningen og ikke løsningen alene."

"Gør papirarbejdet nemmere for små producenter."

Fortsættes fra 'Værdikæder & Fælleskaber'....

“Vi skal styrke samarbejdet med grossisterne. De er nøglen, men udbuddet skal være der.”

“Lad os decentralisere SKI-aftalerne (offentlige indkøbsaftaler) og i stedet tænke regionalt. Vi skal styrke producenternes behov: hvad vil aftageren have?”

“Lad os mindske afstanden mellem producent og aftager.”

“Vi skal skabe fælleskaber mellem aftager, grossist og mellemaftager og aftager. Dette kan lægge pres på grossisterne, og åbne op for de lokale, små producenter.”

# Indsigter & refleksioner

På de følgende sider præsenteres refleksioner, indsigter og perspektiver fra holdet hos In futurum og Landbrug & Fødevarer. Afslutningsvis kommer vi med tre anbefalinger til, hvordan indsigterne kan bringes videre baseret på den indsamlede data.

## Indsigter & refleksioner

- Prisstigninger: Branchen er presset grundet prisstigninger og de geopolitiske udfordringer, vi allesammen står overfor. Så hvordan kan man presse på med økologi, når branchen i forvejen er presset på det basale, nemlig drift og produktion?
- Økologi som en del af løsningen: Vi bliver nødt til at se på økologi som en helhed – økologi er ikke nødvendigvis bæredygtigt i sig selv, men blot en del af det større billede og afhængig af faktorer som bæredygtighed, regeneration og fællesskab.
- Fællesskab og samarbejde: Fællesskab og samarbejde på tværs af branchen er gennemgående temaer. Der er behov for øget samarbejde. Mange vil gerne kommunikere på tværs af branchen, få nye ideer og inspiration fra hinanden. Det kan dermed konkluderes, at der foregår alt for lidt samarbejde på tværs af forskellige aktører og virksomheder i industrien, både ift. vidensdeling, men også praktisk.



Fortsættes: 'Refleksioner & indsigter'....

- Skab plads til de små producenter: Dagens udsagn indikerer tydeligt, at især de små producenter oplever store barrierer for at komme ind i store kæder. Det handler både om faste, langvarige indkøbsaftaler og om de store kæders bekymring for forsyningssikkerhed.
- Kagen skal gøres større: Mia Majas fem pointer belyste vigtigheden i at gøre op med ideen om, at vi alle skal dele den samme kage. Vi skal i stedet arbejde for, at gøre den samlede kage større. Klynger skaber fællesskab og brede løsninger; blandt de større aktører var der et godt eksempel på, hvordan man har etableret et fælles system for emballage og dermed skabt en større kage, der går på tværs mellem virksomhederne. Her bliver der skabt brede løsninger for, hvordan vi arbejder ansvarligt med eksempelvis emballage.
- Velvillighed blandt de store aktører: De store aktører udviser stor velvilje om at indgå flere samarbejder. De vil gerne løfte økologi (og planter) sammen. Disse samarbejder skal faciliteres, så de kan praktiseres.



# Anbefalinger

Værdikæder & Fælleskaber: Dagen igangsatte en masse potentielle partnerskaber, og de store aktører var velvillige. Aftagerne skal skabe plads til de små producenter samtidig med, at de små producenter i højere grad skal vise deres værdi og være gode til at 'banke på'.

Gæster & Oplevelser: Det er afgørende, at nydelse og opmærksomheden på gæsten som et spisende menneske, bliver centralt i arbejdet med at styrke økologien. Det er måltidet, der er centrum for oplevelsen, og et godt måltid er den bedste ambassadør for økologien.

Kreativitet & Fortælling: Der skal være transparens i formidlingen af råvarer. Gæsten skal i endnu højere grad 'lære' om det der serveres eller købes in. Det kan skabe dybere forståelse og kendskab til kvaliteten af maden – med fokus på hele værdikæden. Fortællingen skal bakkes op af faktabaseret viden.

# Fællesskab som forandringskabende

Med dagen forsøgte vi at understøtte og skabe nye fællesskaber. Vi brugte fællesskabets evne til at danne alliancer og nye samarbejder samt til at frembringe følelsen af at være sammen om noget forandringskabende. Ved at sætte forskellige aktører fra forskellige steder i madlandskabet og værdikæden sammen, opfordrede vi til nye, overraskende samtaler. Det er vores håb, at de samtaler vil forsætte og at dette katalog kan bidrage til flere samtaler og nye samarbejder – alt sammen for at styrke det fælles fundament for økologiens fremtidige udvikling.

Tak for denne gang!

