

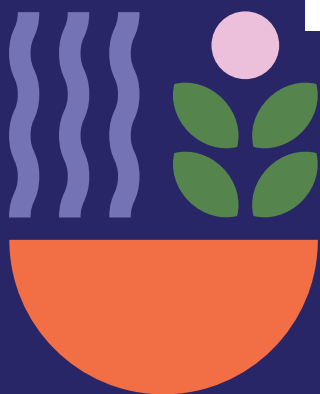


FOOD ECO- CULTURE EDU

Connecting Disciplines in European Higher Academia



**NYTÆNKNING AF
FØDEVAREUNDERVISNING:
TENDENSER, UDFORDRINGER OG
MULIGHEDER**



 Co-funded by
the European Union

www.foodecocultureedu.eu



INDHOLD



- 01** Introduktion
- 02** Vores team
- 03** Europæisk politik
- 04** Holland – Landeprofil
- 05** Irland – Landeprofil
- 06** Portugal – Landeprofil
- 07** Fremtiden for fødevarerundervisning i Europa
- 08** Casestudier
- 09** Konklusion



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



This license requires that reusers give credit to the creator. It allows reusers to distribute, remix, adapt, and build upon the material in any medium or format, even for commercial purposes. If others remix, adapt, or build upon the material, they must license the modified material under identical terms.



01

INTRODUKTION



| INTRODUKTION

Om vores projekt

Food Eco-Culture Edu har til formål at transformere uddannelsen i hele Europa ved at integrere en tværfaglig tilgang til mad, gæstfrihed og relaterede områder. Projektet søger at bygge bro mellem teoretisk viden om fødevarers relation til andre discipliner gennem praktisk anvendelse af innovative løsninger, fremmet gennem samarbejde med partnere i samfundet og industrien. Ved at inddrage over 300 studerende og undervisere fra fire videregående uddannelsesinstitutioner (HEI'er) vil FoodEcoCulture forbedre deltageres færdigheder og forberede dem til at lede fødevarerektoren mod en mere inkluderende og bæredygtig fremtid.

Forskningsrapport og dybdegående analyse

Dette dokument er udarbejdet som en del af leverance 2.3 under arbejdsplan 2 i vores projekt. Forskningsrapporten undersøger fremtiden for fødevareruddannelse i Europa og ser på centrale temaer som digitalisering, social inklusion og miljømæssige forandringer og udfordringer. Med fokus på Holland, Irland, Portugal og Den Europæiske Union som helhed analyserer rapporten, hvordan disse regioner tackler udfordringerne og mulighederne inden for fødevarerektoren. Den undersøger integrationen af digitale teknologier til forbedring af fødevarer-systemer, fremme af social inklusion for at fremme lighed og kulturel udveksling samt indførelse af bæredygtige praksis til støtte for den grønne omstilling. Rapporten har til formål at give et omfattende overblik over, hvordan fødevareruddannelse kan udvikle sig for at tackle disse indbyrdes forbundne temaer, og forberede undervisere, studerende og samfund til at spille en ledende rolle i udformningen af en mere inkluderende, bæredygtig og teknologisk avanceret fødevarerfremtid i hele Europa.

Food Eco-Culture Edu-projektet er et direkte svar på de udfordringer, som fødevareruddannelsen i Europa står over for. Traditionelle modeller for fødevarerrelateret læring adskiller ofte teori fra praksis, hvilket efterlader dimittenderne dårligt rustede til at navigere i en stadig mere kompleks fødevarersektor. Samtidig er branchen under pres for at tilpasse sig de skiftende miljømæssige, teknologiske og sociale forhold. Dette projekt samler førende institutioner fra hele Europa for at tackle disse problemer direkte med det formål at uddanne dimittender, der ikke kun er vidende, men også i stand til at skabe meningsfulde forandringer.

FØDEVAREUDDANNELSE: ET NYT LANDSKAB

FoodEcoCulture ledes af **NHL Stenden University of Applied Sciences (Holland)** og omfatter partnere med ekspertise inden for **hotel- og restaurationsbranchen, digital læring, bæredygtighed og samarbejde med industrien**. **Momentum Educate and Innovate (Irland)** er specialiseret i digital uddannelse og arbejdsstyrketræning, mens **Technological University of the Shannon (TUS, Irland)** har stærke forbindelser til industrien og anvendt forskning. **European E-Learning Institute (EUEI)** spiller en afgørende rolle i at sikre, at digitale værktøjer integreres effektivt i undervisning og læring. **Instituto Politécnico do Cávado e do Ave (IPCA, Portugal)** fokuserer på at integrere bæredygtighed i fødevarerundersøgelser, og **Rijksuniversiteit Groningen (RUG, Holland)** bidrager med forskningsekspertise inden for fødevarer systemer, politik og miljømæssige udfordringer.

Sammen arbejder vores institutioner på at omforme fødevareruddannelsen ved at bygge bro mellem akademisk læring og anvendelse i den virkelige verden.





SKABER FORANDRING

En af de største svagheder ved den nuværende uddannelse inden for fødevarerområdet er, at den ikke holder trit med den hurtigt udviklende industri. Fremskridt inden for digitalisering, fokus på bæredygtighed og ændrede forbrugeradfærd kræver en arbejdsstyrke, der kan tænke kritisk og tilpasse sig hurtigt. Alligevel prioriterer mange videregående uddannelsesinstitutioner stadig forældede læringsmodeller, der ikke afspejler virkeligheden inden for fødevarersektoren.

FoodEcoCulture udfordrer normen ved at integrere **tværfaglige tilgange, brancheengagement og digital innovation** for at udstyre studerende med de færdigheder, der er nødvendige for at navigere i fremtidens udfordringer.

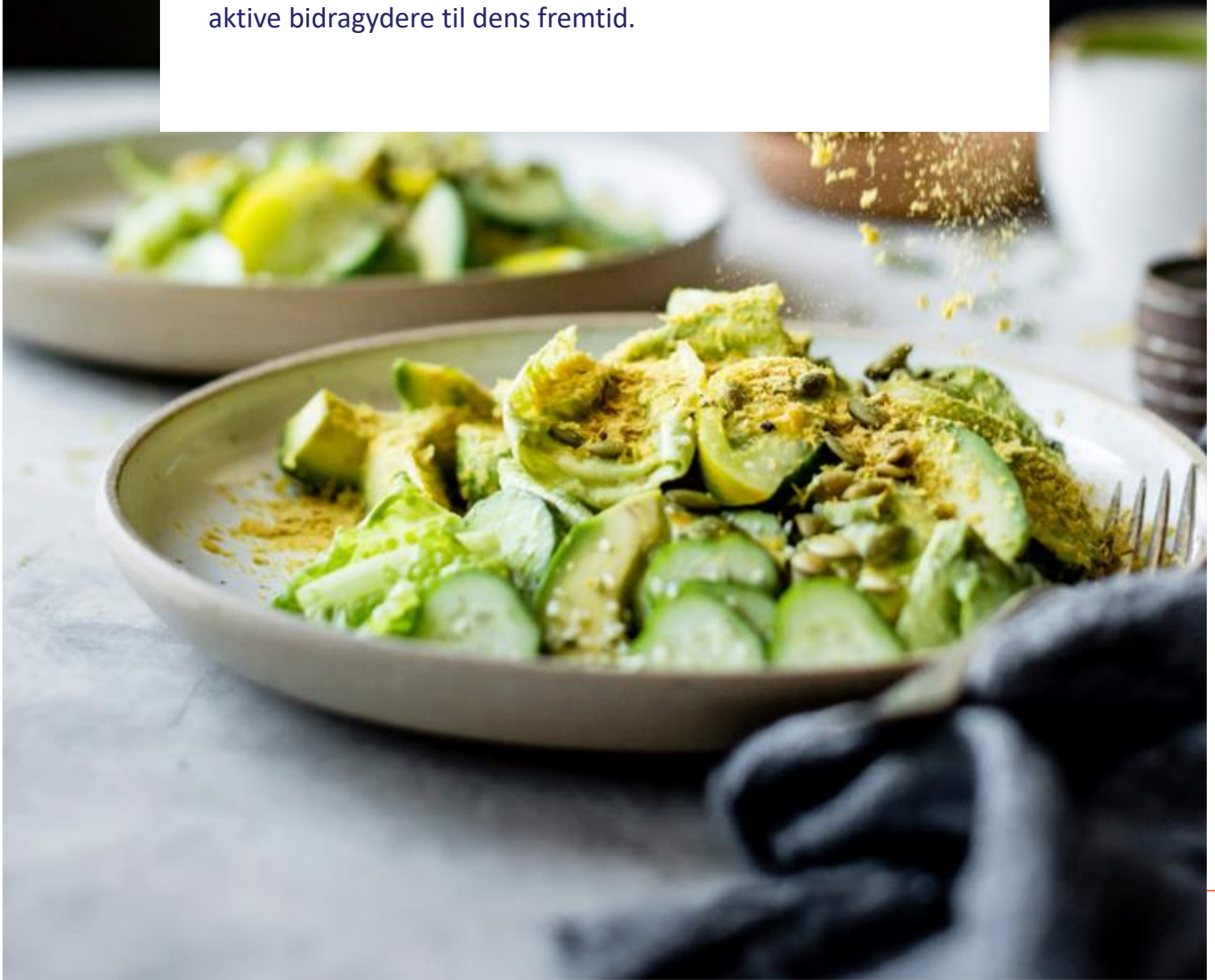


| FOODECOCULTURE: UDFORDRINGEN!

Vi går ikke ud fra, at forandringen vil være ligetil. Overgangen til et mere bæredygtigt, inkluderende og teknologisk avanceret fødevarer-system er forbundet med betydelige forhindringer. Modstand fra industrien, huller i politikken og fastgroede vaner inden for uddannelsessystemet udgør alle barrierer for en meningsfuld reform.

Denne initiativs succes vil afhænge af dets evne til at udfordre traditionel tænkning, presse på for systemiske forandringer og sikre, at videnoverførslen er effektiv, praktisk og relevant.

FoodEcoCulture handler ikke kun om at opdatere kursusmateriale eller tilføje nye moduler. Det handler om at omdefinere forholdet mellem uddannelse, industri og samfund og sikre, at fødevareruddannede ikke er passive deltagere i sektoren, men aktive bidragydere til dens fremtid.



02

VORES TEAM



VORES TEAM

FoodEcoCulture-projektet ledes af **NHL Stenden University of Applied Sciences (Holland)**, der bringer sin ekspertise inden for hotel- og restaurationsbranchen, turisme og fødevarerinnovation i forgrunden. Projektet støttes af et mangfoldigt konsortium af partnere, der hver især bidrager med specialviden inden for uddannelse, bæredygtighed og digital læring.

Momentum Educate and Innovate (Irland) styrker initiativet med sit fokus på uddannelse og digital læring, mens **Technological University of the Shannon (TUS, Irland)** styrker samarbejdet med industrien og den anvendte forskning.

European E-Learning Institute (EUEI) spiller en central rolle i integrationen af innovative digitale læringsstrategier.

Instituto Politécnico do Cávado e do Ave (IPCA, Portugal) bidrager med ekspertise inden for bæredygtighed og fødevarerundersøgelser, og **Rijksuniversiteit Groningen (RUG, Holland)** leverer forskningsledelse inden for fødevarer-systemer, politik og miljømæssig bæredygtighed.



Professor Elena Cavagnaro,
NHL Stenden



Dr. Lucia Tomassini, NHL
Stenden



Dr. Meghan Muldoon, RUG,
Holland



Professor Vania DaCosta,
IPCA, Portugal



Professor José Filipe
Ferreira de Sousa Pereira,
IPCA, Portugal



Dr. Sílvia Raquel Silva Leite
Pereira, IPCA, Portugal

VORES TEAM

Et **tværfagligt team** er afgørende for **FoodEcoCulture**, da udfordringerne i fødevareresektoren ikke kan løses ud fra et enkelt perspektiv. Vores projekt samler eksperter inden for **fødevidenskab, hotel- og restaurationsbranchen, uddannelse, digital læring, bæredygtighed og politik**, hvilket sikrer, at de færdiguddannede er forberedt på en branche i forandring.

Overgangen til bæredygtighed, digitalisering og nye forretningsmodeller kræver input fra **miljøforskere, økonomer, teknologer og brancheledere**. Akademikere alene kan ikke drive forandringer – et reelt samarbejde med industrien og politiske beslutningstagere er afgørende. Uden denne tilgang vil fødevareruddannelsen forblive afkoblet fra branchens realiteter og ikke kunne ruste de studerende til fremtidens krav.

Sammen transformerer vi fødevareruddannelsen i hele Europa og bygger bro mellem teori og praksis for at skabe en mere inkluderende, bæredygtig og teknologisk avanceret fødevareresektor.



Dr. Tony Johnston, TUS,
Irland



Dr. Noelle O'Connor, TUS,
Irland



Alex Yu, TUS, Irland



Kathy Kelly, EUEI, Danmark



Paula Whyte, MMS, Irland



Sarah Seidel, NHL Stenden

03

LANDS PROFILER



| EUROPÆISK FØDEVAREPOLITIK

Den europæiske fødevarepolitik er ofte centreret omkring spørgsmål om sikkerhed, bæredygtighed og økonomisk levedygtighed, men der er en lige så vigtig kulturel og historisk dimension, som ofte overses. Fødevarer handler ikke kun om ernæring eller handel – de er tæt forbundet med identitet, migration, koloniale arv og social inklusion.

I erkendelse heraf er en række banebrydende universiteter og forskere i EU begyndt at undersøge fødevarepolitikken gennem en mere tværfaglig og historisk funderet tilgang. Deres arbejde udfordrer de dominerende fortællinger, omformer måden, hvorpå fødevarer undervises i de videregående uddannelser, og fremhæver fødevarernes rolle i udformningen af nationale og regionale identiteter.

En af de førende institutioner på dette område er University of Gastronomic Sciences i Pollenzo, Italien, som integrerer historie, kultur og bæredygtighed i sine akademiske programmer.

Denne tilgang går ud over det traditionelle fokus på fødevarevidenskab og -økonomi og undersøger i stedet, hvordan gastronomi krydser migration, globalisering og historiske magtstrukturer. Tilsvarende har forskere som professor Massimo Montanari (Universitetet i Bologna og Universitetet i Coimbra) været medvirkende til at omforme studiet af madkulturarv ved at undersøge, hvordan kulinariske traditioner har udviklet sig gennem århundreder, og aflive myter om "autenticitet", der ofte dominerer den populære diskurs.

Dette kritiske perspektiv er også tydeligt i arbejdet af professor Alberto Grandi (Universitetet i Parma), der har udfordret bredt accepterede fortællinger om italiensk mad. Hans forskning, der har udløst en betydelig debat, tyder på, at mange såkaldte "traditionelle" italienske retter har langt nyere og mere globale rødder end almindeligvis antaget. Hans arbejde fremhæver, hvordan kulinarisk identitet ofte konstrueres og formes af historiske kræfter som handel, kolonisering og migration, snarere end at være forankret i statiske nationale traditioner.

Den europæiske fødevarepolitik må forholde sig til disse nye ideer, hvis den skal forblive relevant i en tid med hurtige globale forandringer. Spørgsmål om fødevareresuveræniteten, kulturel appropriering og etikken i fødevareproduktion skal overvejes sideløbende med mere konventionelle politiske hensyn. Skiftet mod plantebaserede kostvaner, bæredygtighed og digitale fødevaresystemer skal forstås i deres sociale og historiske kontekst og ikke udelukkende behandles som teknologiske eller miljømæssige udfordringer.

| NEDERLANDENE, IRLAND OG PORTUGAL: ET OVERBLIK

Fødevarerektoren gennemgår i øjeblikket dybtgående forandringer, drevet af de krydsende kræfter digitalisering, social inklusion og miljøforandringer.

I Holland, Irland og Portugal hævder politiske beslutningstagere og brancheledere, at de tager fat på disse udfordringer, men fødevarer-systemerne er stadig meget mangelfulde. Digitale værktøjer er med til at omforme fødevarerproduktion, distribution og uddannelse, men implementeringen er ujævn, og store landbrugsvirksomheder drager større fordel af dem end små producenter.

Der er fortsat sociale uligheder, især for vandrende arbejdstagere og forbrugere med lav indkomst, og miljøpolitikken formår ofte ikke at forene bæredygtighedsmål med økonomiske realiteter. Disse modsætninger understreger kløften mellem politiske ambitioner og resultater i den virkelige verden, et problem, der går igen i alle tre lande.



| DIGITALISERING, SOCIAL INKLUSION OG MILJØFORANDRINGER

Digitalisering: Hvem drager egentlig fordel af det?

Den hollandske og irske fødevarerindustri investerer massivt i automatisering, præcisionslandbrug og digital forsyningskædeadministration, men fordelene er ikke jævnt fordelt. Store landbrugsbedrifter og multinationale fødevarer virksomheder har ressourcerne til at integrere AI-drevet analyse, blockchain-sporbarhed og automatiseret forarbejdning, mens mindre landbrugsbedrifter, især i Portugal og Irland, bliver ladt i stikken. Digitale værktøjer ændrer også fødevarerundervisningen og forbrugernes engagement med apps, online læringsplatforme og AI-drevet bæredygtighedssporing. Disse innovationer forudsætter imidlertid ofte universel digital kompetence og adgang, hvilket overser den kendsgerning, at mange landmænd og vandrende arbejdstagere i landdistrikterne mangler den nødvendige infrastruktur eller uddannelse. Risikoen er, at digitaliseringen vil forstærke eksisterende uligheder i stedet for at løse dem.

Social inklusion: Mad, identitet og ulighed

Mad er et stærkt udtryk for kultur og identitet. Gennem dyrkning, tilberedning og deling bevarer kulinariske traditioner historier og afspejler værdierne i forskellige samfund. Opskrifter og ritualer, der er formet af migration, handel og koloniale arv, fremmer interkulturel forståelse og inklusion, hvilket gør mad til et redskab for sammenhold og kulturarv. Denne fejring står imidlertid i skarp kontrast til virkeligheden med udnyttelse inden for fødevarer systemerne. I Holland, Irland og Portugal er vandrende arbejdere – hovedsageligt fra Østeuropa, Nepal, Indien og Brasilien – afgørende for landbruget, men de lever under dårlige boligforhold, usikre kontrakter og begrænset beskyttelse. Deres vigtige bidrag er ofte usynlige og undervurderede. Samtidig stiger fødevarerfattigdommen, især i byområder, hvor lavindkomsthusholdninger kæmper med at få råd til mad. Mens politikker fremmer fødevarer sikkerhed og ernæring, er konkrete løsninger for de mest trængende stadig sjældne. For at omfavne mad som et middel til inklusion må vi anerkende dens dobbelte rolle: som et rigt kulturelt symbol og som et sted for strukturel ulighed. Kun ved at tackle begge dele kan vi opbygge mere retfærdige og inkluderende fødevarer systemer.

Miljøforandringer: Politik vs. praktisk gennemførlighed

Holland og Irland er i centrum for de europæiske debatter om landbrugets klima, hvor der er pres for at reducere nitrogen- og metanemissionerne. Landmændene argumenterer imidlertid for, at top-down-reguleringer prioriterer mål frem for økonomisk overlevelse, hvilket har udløst store protester. Portugal er samtidig ramt af alvorlig tørke og jordforringelse, men landbrugssektoren er stadig afhængig af vandintensive afgrøder og monokulturer. Regeringerne fremmer regenerativt landbrug, kulstoflandbrug og plantebaserede kostvaner, men de faktiske strukturelle ændringer, der er nødvendige – såsom en reform af CAP-subsidierne – er stadig politisk følsomme og stort set ubehandlede.



EN ÆRA AF FORANDRING

Mad er dybt forankret i den nationale identitet, men i Irland, Holland og Portugal skjuler traditionelle kulinariske fortællinger ofte virkeligheden med globale påvirkninger, migration og kommercialisering. Politikere og turistråd markedsfører i høj grad den regionale madkultur, men den faktiske madoplevelse er langt mere kompleks. Portugals middelhavskost, Irlands dominans inden for mejeriprodukter og oksekød og Hollands ry for havebrug og eksport af mejeriprodukter er centrale elementer i hvert lands identitet, men de er også forment af kolonihistorie, migration og moderne forbrugertendenser. Madturisme har yderligere kompliceret dette forhold, idet byer som Lissabon, Amsterdam og Dublin kommercialiserer det lokale køkken for et internationalt publikum, mens den ægte madkultur bliver stadig mere løsrevet fra sine rødder.





NYE IDENTITETER

Fremkomsten af **street food, fusionskøkken og globale forsyningskæder** har ændret de traditionelle kostvaner. I **Portugal** har indvandring fra **Brasilien, Nepal og Kap Verde** introduceret **nye smagsvarianter og madlavningsstile**, hvilket har ændret byernes madkultur.

På samme måde skylder den **irske madgenopblomstring** – der ofte præsenteres som en tilbagevenden til traditionerne – meget til indflydelsen fra **franske, italienske og asiatiske madlavningsteknikker**.

Trods sin **lange kolonihistorie** har Holland været langsom til at anerkende indflydelsen fra **det indonesiske, surinamesiske og tyrkiske køkken**, selvom retter som **rijsttafel og kapsalon** er blevet en del af det almindelige madbillede.





NYE IDENTITETER

Samtidig bliver **madturismen** i stigende grad adskilt fra fødevarerproduktionen.

Den **hollandske og irske mejeribranche** promoverer for eksempel håndværksmæssig ostefremstilling og håndværksmejerier, men begge lande er domineret af **industriel mælkeproduktion rettet mod eksportmarkederne**.

Portugals **vinindustri**, som er en fast del af madturismen, står over for miljømæssige trusler som **tørke og skiftende vækstbetingelser**, men dette er sjældent en del af den fortælling, der sælges til besøgende. Turister forventer autenticitet, men det, de forbruger, er ofte en **meget kurateret version af madidentitet**, der er løsrevet fra de økonomiske og miljømæssige realiteter ved fødevarerproduktion.

04

NEDERLANDENE



INTRODUKTION

Den hollandske fødevarer- og kulinariske sektor står over for en blanding af muligheder og begrænsninger, der spænder fra et øget engagement i innovative bæredygtige fødevarerpraksisser til mangel på arbejdskraft, faldende tilmeldinger til uddannelser inden for hotel- og restaurationsbranchen og en stigning i konkurser i hotel- og restaurationsbranchen.

Den stærke samfundsmæssige opbakning til bæredygtighed og sundere kost er i tråd med nationale og EU-politikker, men stigende omkostninger og gældsbyrder tynger en sektor, der allerede er i krise efter COVID-19, sammen med modstand fra traditionelle landbrugssektorer og politiske uenigheder, som kan hæmme fremskridt.

Vi indleder vores afsnit om Holland med en PESTEL-analyse, der afdækker de kritiske faktorer, der præger den hollandske fødevareruddannelsessektor, herunder politiske skift, økonomisk pres, teknologiske fremskridt, proteinovergang og miljøbevidsthed.

Det er afgørende at tage højde for denne dynamik for at udvikle et fremtidsorienteret fødevareruddannelsessystem.



Foto: Holland.com © Iris van den Broek via Rotterdam Partners

NEDERLANDENE: EN PESTEL-ANALYSE

Politisk: De nederlandske regeringer har fremmet bæredygtighed i fødevarerproduktionen. Skift i det politiske lederskab, herunder modstand fra højrefløjfraktioner, kan dog føre til politiske kursændringer eller forsinkelser, især i sektorer som landbruget. Denne politiske usikkerhed kan også påvirke, hvordan politikker for fødevareruddannelse udformes og implementeres.

Økonomisk: Holland har investeret betydeligt i bæredygtig fødevarerproduktion, støttet af EU-tilskud. Økonomiske pres – såsom øgede driftsomkostninger, stigende fødevarerpriser og inflation – kan dog udgøre en udfordring for bæredygtige praksis, især for små fødevarer virksomheder, der står over for stigende omkostninger. Stigningen i antallet af konkurser, især inden for hotel-, restaurant- og café-/cateringsektoren (HoReCa), understreger disse sårbarheder.

Socialt: Der er stærk samfundsmæssig opbakning til bæredygtig fødevareruddannelse med fokus på sundere spisevaner og reduktion af madspild. Modstand fra traditionelle sektorer og det kulturelle stigma omkring fiasko, som ses i de stigende konkursrater, kan dog hæmme en bred indførelse af nye praksis, især i fødevarerrelaterede industrier.

Teknologisk: Fremskridt inden for landbrugsteknologi, herunder AI og lagerstyringssoftware, er afgørende for at øge bæredygtigheden og reducere madspild. Imidlertid er disse teknologiers overkommelige pris fortsat et problem, hvilket begrænser deres udbredelse, især blandt mindre virksomheder, der er udsat for økonomiske pres.

Miljømæssigt: Der er en stigende interesse for bæredygtige fødevarerpraksisser, drevet af bevidstheden om miljøproblemer, især kvælstofforurening af vand, jord og luft. Som det fremgår af de stigende omkostninger i fødevarersektoren, udgør intensivt landbrug og fødevarerproduktion imidlertid fortsat en betydelig belastning for naturressourcerne, hvilket komplicerer overgangen til fuldt bæredygtige systemer.

Juridisk: Hollandsk og EU-lovgivning håndhæver i stigende grad bæredygtighed i fødevarerpraksis. Men kompleksiteten i lovgivningen og juridiske udfordringer, især i sektorer med høje konkursrater, der er forbundet med skift i det politiske lederskab, kan bremse gennemførelsen af disse politikker og gøre det sværere at integrere bæredygtige fødevarerpraksis i den almindelige uddannelse og industri.

MADUNDERVISNING I NEDERLANDENE

Holland tilbyder forskellige programmer for fødevarerundervisning, der har til formål at forbedre fødevarerens kendskab, fremme sunde spisevaner og skabe en forbindelse til fødevarer. Et udvalg af fødevarerrelaterede kurser på videregående uddannelser præsenteres på de følgende sider. Eksempler på grundskoleniveau og ungdomsuddannelsesniveau omfatter:

1. Jong Leren eten (Unge lærer at spise) er programmer, hvor staten, børnepasningsinstitutioner, skoler, lokale myndigheder og civilsamfundsorganisationer samarbejder om at give børn og unge mere viden om og aktiviteter omkring mad, så de selv kan træffe sunde og bæredygtige valg
<https://www.jonglereneten.nl/>

2. Smaaklessen er det nationale skolebaserede undervisningsprogram om mad og spisevaner for 4-12-årige skolebørn i grundskolen. Oplevelsen af mad er i centrum for dette program: Ved at smage, føle, lytte, lugte og se undersøger børnene deres mad. Skolebørnene får viden om mad, ernæring og spisevaner og får erfaring med at træffe sunde og bæredygtige valg i forhold til mad.

www.smaaklessen.nl

IMPACT

Disse programmer spiller en afgørende rolle i forbedringen af madundervisningen i Holland ved at tage fat på problemer som usunde spisevaner hos børn og begrænset adgang til madundervisning i skolerne. Gennem praktiske, madrelaterede aktiviteter engagerer de børn og lokale samfund i at udvikle sundere spisevaner og en dybere forståelse for næringsrige madvalg. Ved at fokusere på både sundhed og bæredygtighed er disse initiativer med til at indpode positive spisevaner tidligt.





FØDEVAREUNDERVISNING I NEDERLANDENE

3. Voedseleeducatie Platform,

"Fødevareuddannelsesplatformen", er et offentlig-privat partnerskab, hvor regeringen, erhvervslivet, videnskaben, uddannelsessektoren og civilsamfundsorganisationer samarbejder om at give børn objektiv undervisning om fødevarer og ernæring.

<https://www.smaaklessen.nl/nl/voedseleeducatie.htm>

4. **EU-Schoolfruit** opfordrer børn til at spise frugt og grøntsager sammen i klassen. Deltagende skoler modtager tre portioner frugt og grøntsager hver uge i 20 uger til alle elever. Og det hele er gratis takket være finansiering fra Den Europæiske Union www.euschoolfruit.nl



ET UDVALG AF TILBUD OM FØDEVAREUNDERVISNING I NEDERLANDENE

Udbyder	Kursusnavn	Bemærkninger	Kursuslink for yderligere information
Wageningen University & Research	Fødevarekvalitetss tyring	MSc	https://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/msc-food-quality-management.htm
Wageningen University & Research	Ernæring og sundhed	MSc	https://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/nutrition-and-health.htm
Wageningen Universitet & Forskning	Fødevareteknologi	MSc	https://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/msc-food-technology.htm
HAS Green Academy (hbo)	Fødevareinnovatio n	Bacheloruddannelse	https://www.has.nl/hbo-opleidingen/food-innovation/
Amsterdam Universitet	Bæredygtige fødevarer systemer	Bacheloruddannelse Minor	https://www.uva.nl/en/programmes/minors/sustainable-food-systems/sustainable-food-systems.html
Van Hall Larenstein Universitet for Anvendt Videnskab	Ledelse af landbrugsprodukti onskæden	Master of Applied Sciences (MA)	https://www.vhluas.com/programmes/master/agricultural-production-chain-management/
Van Hall Larenstein University of Applied Sciences	Fødevareteknologi	Bacheloruddannelse	https://www.vhluas.com/programmes/bachelor/food-technology/
Van Hall Larenstein University of Applied Sciences	Dyr, samfund og erhvervsliv	Bacheloruddannelse	https://www.vhluas.com/programmes/bachelor/animals-society-and-business/

ET UDVALG AF TILBUD OM FØDEVAREUNDERVISNING I NEDERLANDENE

Udbyder	Kursusnavn	Bemærkninger	Kursuslink for yderligere information
Wageningen University & Research	Executive MBA i fødevarer og landbrug	MBA	https://www.wur.nl/en/show/executive-mba-in-food-agribusiness.htm
Vrij Universiteit Amsterdam	Fødevarer systemer og bæredygtighed	Modul Masterkursus	https://research.vu.nl/en/courses/food-systems-amp-sustainability
Radboud Universiteit	Lokale miljøforandringer og bæredygtige byer	Master-specialisering (Master i miljø- og samfundsstudier)	https://www.ru.nl/en/education/masters/local-environmental-change-and-sustainable-cities
Wageningen Universitet & Forskning	Resiliente landbrugs- og fødevarer systemer	MSc	https://www.wur.nl/en/education-programmes/master/msc-programmes/msc-resilient-farming-and-food-systems.htm
ROC van Amsterdam	Madlavning og gæstfrihed i sundhedssektoren	MBO erhvervsuddannelse (for voksne)	https://www.rocva.nl/Voor-volwassenen/Sectoren/Horeca,-Bakkerij-Facilitair/Koken-Gastvrijheid-in-de-Zorg
ROC van Amsterdam	Start College Horeca og Voeding	MBO-erhvervsuddannelse	https://www.rocva.nl/MBO-onderwijs/Sectoren/EntreeStart/Startcollege-Horeca-Voeding-Entree
Hotel Management School Leeuwarden	Gastronomi	Bacheloruddannelse Minor	https://www.nhlstenden.com/minoren/gastronomy

ET UDVALG AF TILBUD OM FØDEVAREUNDERVISNING I NEDERLANDENE

Udbyder	Kursusnavn	Bemærkninger	Kursuslink for yderligere information
HBO Academy	Kulinarisk professionel	2 års associate degree	https://www.hbo-academy.nl/opleidingen/culinary-professional
HAN University of Applied Sciences	Uddannelse i mad og forretning	Bacheloruddannelse	https://www.han.nl/opleidingen/hbo/food-business/voltijd/?gad_source=1&gclid=CjwKCAjwtdi_BhACEiwA97y8BPOnHfsoNBJIKyY-A3v24xGhF99PNok29sVnGA_PJwPVK6OziprLABoCE2AQAvD_BwE
I Holland University of Applied Sciences	Fødevarehandel og -teknologi	Bacheloruddannelse	https://www.inholland.nl/opleidingen/food-commerce-technology-voltijd/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=002-d100-afl-vt-food-commerce-and-technology-search&utm_term=food%20commerce%20and%20technology&gad_source=1&gclid=CjwKCAjwtdi_BhACEiwA97y8BAe_glaRf-jSfk8c1uHEOoNNF1IGldL9wxIXTML02m9fjYQS9x0MVB0CLXIQAvD_BwE

HO.RE.CA (Hotel, Restaurant & Cafe/Catering) KRISE

Den hollandske hotel- og restaurationsbranche – HoReCa – står over for en alvorlig krise, der er kendetegnet ved en kraftig stigning i antallet af konkurser. Efter en periode med genopretning efter pandemien står branchen nu over for eskalerende økonomiske udfordringer, der truer dens stabilitet.

Eskalering af konkurser i HoReCa-sektoren

Nylige analyser fra banken ABN AMRO og Hotelschool The Hague viser en bekymrende tendens: Antallet af restaurantkonkurser forventes at nå et rekordhøjt niveau på 450 i 2025. Dette tal er mere end en fordobling i forhold til de 199 konkurser, der blev registreret i 2023. I november 2024 var antallet allerede steget til 260, hvilket understreger den accelererende økonomiske krise inden for sektoren. [@ABN AMRO](#)

Faktorer, der bidrager til krisen

- Stigende driftsomkostninger: Inflationen har ført til øgede udgifter til energi, husleje og lønninger. Siden 2022 er producentpriserne på fødevarer og drikkevarer steget med henholdsvis 17 % og 20 %, mens lønningerne i henhold til kollektive overenskomster er steget med 22 %. Disse omkostningsstigninger er ikke blevet modsvaret af en vækst i indtægterne, hvilket har presset fortjenstmargenerne.
- Gældsopbygning: Mange virksomheder, især mindre virksomheder, kæmper med stigende gæld. Cirka 17,8 % af virksomheder med 5 til 50 ansatte rapporterer om problematiske gælds niveauer. I modsætning hertil har 93,2 % af mellemstore virksomheder (50 til 250 ansatte) deres gæld under kontrol, hvilket understreger de mindre aktørers sårbarhed i branchen.



Foto: Holland.com De Oude Markt i Enschede © Marketing Oost



HO.RE.CA (hotel, restaurant og café/catering) KRISE

Den bredere økonomiske kontekst i Holland

Udfordringerne i HORECA-sektoren afspejler en bredere tendens i den hollandske økonomi. I 2024 blev 4.270 virksomheder og institutioner, herunder enkeltmandsvirksomheder, erklæret konkurs – en stigning på 30,5 % fra 3.272 konkurser i 2023. Dette er det højeste antal konkurser i otte år, hvor det højeste antal på 9.431 blev registreret under eurokrisen i 2013 [@CBS](#)

Strategier for afbødning og genopretning

- Omfavn digitaliseringen: Anvendelse af digitale værktøjer kan øge driftseffektiviteten, reducere omkostningerne og forbedre kundeengagementet.
- Innovative forretningsmodeller: Diversificering af tjenester, såsom levering eller catering, kan åbne nye indtægtskilder.
- Samarbejde: Dannelse af alliancer med leverandører og andre virksomheder kan føre til omkostningsbesparelser og deling af ressourcer.

Selvom disse tiltag kan give potentiel lindring, kræver en vellykket implementering en koordineret indsats fra virksomhedsejere, brancheforeninger og politiske beslutningstagere. Det er afgørende at tackle de grundlæggende årsager til krisen for at sikre den langsigtede bæredygtighed i den hollandske økonomi [@CBS](#)



Foto: Holland.com © Iris van den Broek via NBTC Mediabank



PROTEINOVERSIGTSAGENDA

Holland arbejder aktivt på en **proteinovergang** for at ændre kostvanerne fra animalske til **plantebaserede proteiner** med det mål at skabe et sundere og mere bæredygtigt fødevarer system. Den hollandske regering har sat et mål om at ændre det nuværende proteinforbrug fra 60 % animalske og 40 % plantebaserede proteiner til 40 % animalske og 60 % plantebaserede proteiner.

For at nå dette mål er der udarbejdet en omfattende masterplan med fokus på **landbrug, fødevarerindustrien og forbrugeradfærd**. For landmændene lægger planen vægt på den økonomiske rentabilitet ved at dyrke proteinrige afgrøder som sojabønner, ærter, markbønner og lupiner. Dette indebærer en forbedring af udbyttet pr. hektar og en styrkelse af planternes modstandsdygtighed over for sygdomme.

På trods af disse bestræbelser består forbrugernes kost i Holland stadig af ca. 61 % animalske proteiner og 39 % plantebaserede proteiner. Der er en forsigtig tendens i retning af et mere plantebaseret forbrug, men fremskridtene er fortsat langsomme.

Overgangen tager også højde for miljøhensyn, da en reduktion af forbruget af animalske fødevarer kan mindske udledningen af drivhusgasser og ressourceforbruget betydeligt. Undersøgelser viser, at en erstatning af animalske fødevarer med plantebaserede alternativer kan føre til en reduktion af drivhusgasudledningen på 25-55 %. Nederlandenes proteinovergangsagenda er en multifacetteret tilgang, der omfatter politiske initiativer, landbrugsinnovation og forbrugerengagement for at fremme en omstilling til plantebaserede kostvaner med det formål at forbedre folkesundheden og miljømæssig bæredygtighed.

[@RIVM.NL](#) [@WUR.NL](#) [@WUR.NL2](#) [@WUR.NL3](#)



Foto: Holland.com



INITIATIVER TIL REDUKTION AF MADSPILD

Den nederlandske regering har forpligtet sig til at reducere madspild som led i sit mål om at halvere affaldsmængden inden 2030, hvilket er i tråd med **FN's mål for bæredygtig udvikling**. Cirka en tredjedel af al produceret mad går til spilde, hvilket har ført til en national strategi rettet mod forbrugere, virksomheder og politisk innovation.

For forbrugerne fremmer det **hollandske ernæringscenter** bevidsthed og praktiske løsninger, såsom bedre indkøbs- og opbevaringsvaner. Virksomheder opfordres til at reducere madspild ved at tilbyde mindre portioner og tydeligere udløbsdatoer. Den hollandske alliance for bæredygtig mad fremmer samarbejdet mellem regeringen og industrien for at reducere affald i hele forsyningskæden.

De politiske tiltag omfatter finansiering af forskning i innovative strategier til forebyggelse og genanvendelse af affald. Disse initiativer er en del af det **nationale cirkulære økonomiprogram 2023-2030**, der har til formål at udvikle bæredygtige forretningsmodeller og minimere madspild.

Ved at integrere forbrugeradfærd, branchepraksis og politisk innovation arbejder Holland mod et mere **bæredygtigt og cirkulært fødevarer-system**.

[@Government.nl](https://www.government.nl) [@CirculairEconomie](https://www.circulairconomie.nl)



Foto: DutchNews.nl



05

IRLAND



INTRODUKTION

Indledning

Irlands kulinariske sektor står over for mangeartede udfordringer og muligheder, der er præget af mangel på arbejdskraft, mangler i fødevareruddannelsen og fremkomsten af fødevarereturisme. Mangel på arbejdskraft, især blandt kokke, belaster branchen, hvilket forværres af ubekvemme arbejdstider og utilstrækkelige uddannelsesfaciliteter. Utilstrækkelig fødevareruddannelse begrænser offentlighedens forståelse af ernæring og bæredygtighed, mens madturisme fremstår som en dynamisk økonomisk drivkraft, der viser Irlands rige kulinariske arv. En PESTEL-analyse afslører de faktorer, der har indflydelse: politiske tiltag vedrørende uddannelse, økonomisk afhængighed af turisme, sociale tendenser mod sundere kostvaner, teknologiske fremskridt inden for madlavning, overholdelse af lovgivning om fødevarer sikkerhed og miljømæssige bekymringer om bæredygtige praksis. Det er afgørende for sektorens vækst at tackle disse dynamikker.



Mrs C's Home Kitchen, Dundrum, Co. Down, med tilladelse fra Mrs C's Home Kitchen

Fødevarerundervisning i Irland

Fødevarerundervisning i Irland står over for adskillige udfordringer, der spænder fra begrænsede ressourcer til samfundets holdning til ernæring og sundhed. På trods af en stigende bevidsthed om vigtigheden af sund kost er der betydelige huller i viden og praksis.

En af de største udfordringer er manglen på et struktureret pensum for undervisning i mad og ernæring i skolerne. Fag som husholdningsøkonomi giver en vis eksponering, men de er ikke obligatoriske, hvilket betyder, at mange elever ikke har grundlæggende viden om madlavning eller ernæring. I 2022 tilbød kun 47 % af de irske skoler efter grundskolen husholdningsøkonomi som fag, hvilket begrænser adgangen til dette vigtige uddannelsesområde.

INTRODUKTION

Børnefedme er et andet presserende problem, der understreger manglerne i ernæringsundervisningen. En undersøgelse fra 2023 foretaget af Health Service Executive (HSE) afslørede, at ca. 1 ud af 5 børn i Irland er overvægtige eller fede. Problemet forværres af, at der ikke lægges tilstrækkelig vægt på sunde spisevaner i skolerne, og at usunde, forarbejdede fødevarer er let tilgængelige.

Finansiering og ressourcer udgør yderligere barrierer. Mange skoler, især i ugunstigt stillede områder, mangler de faciliteter eller materialer, der er nødvendige for at kunne gennemføre en effektiv praktisk ernæringsundervisning. Ifølge Safefood, en offentlig institution, der arbejder for fødevarer sikkerhed og sundhed, angav ca. 13 % af skolerne i Irland i en nylig undersøgelse, at de havde utilstrækkelige madlavningsfaciliteter.

Kulturelle og samfundsmæssige faktorer hindrer også undervisningen i mad. En travl livsstil og fremkomsten af færdigretter betyder, at børn ofte vokser op uden at lære at tilberede friske, næringsrige måltider. Desuden komplicerer målrettet markedsføring af usunde snacks og sukkerholdige drikkevarer bestræbelserne på at fremme sundere valg.

For at tackle disse udfordringer er der behov for en tilgang med flere partnere, herunder integration af omfattende madundervisning i den nationale læseplan, øget finansiering til skoler og fremme af offentlige oplysningskampagner. Uden sådanne tiltag kan den irske befolknings langsigtede sundhed og trivsel være i fare.



Tracey's Farmhouse Kitchen, Killinchy, Co. Down, med tilladelse fra Tourism Northern Ireland

IRLAND: EN PESTEL-ANALYSE

Politisk: Den irske regering har vist et stigende engagement i bæredygtighed gennem politikker som klimahandlingsplanen og Agri-Food Strategy 2030, der fremmer miljøvenlige fødevarer systemer. Politisk fragmentering og pres fra magtfulde landbrugslobbyer – især inden for mejeriprodukter og oksekød – kan dog hæmme en hurtig implementering af politikkerne. Usikkerheden omkring reformerne af EU's fælles landbrugspolitik (CAP) påvirker også den langsigtede planlægning inden for bæredygtig fødevarer uddannelse og -produktion.

Økonomisk: Irland nyder godt af stærk EU-finansiering, der støtter bæredygtige praksis i landbruget. Økonomiske pres, herunder inflation, stigende energiomkostninger og forstyrrelser i den globale forsyningskæde, kan dog begrænse investeringerne i bæredygtige omstillinger – især for små landbrugere og SMV'er inden for fødevarer og hotel- og restaurationsbranchen. Desuden kan afhængigheden af fødevarer eksport være i konflikt med målene for lokal bæredygtig produktion.

Socialt: Der er en stigende offentlig bevidsthed og efterspørgsel efter sunde, lokale og bæredygtigt producerede fødevarer, understøttet af bevægelser som Origin Green og farm-to-fork-initiativer. Imidlertid kan kløften mellem by og land og traditionelle fødevarer forbrugsvaner bremse indførelsen af nye rammer for fødevarer uddannelse. Der er også en kompetencekløft inden for bæredygtighedspraksis blandt fødevarer fagfolk, hvilket understreger behovet for en reform af læseplanerne og samfundsrelevante uddannelsesinitiativer.

Teknologisk: Irland investerer i agritech og fødevarer innovationscentre (f.eks. Teagasc og FoodWorks) og støtter fremskridt inden for klimavenligt landbrug og sporbarhed. Begrænset adgang til avanceret teknologi for små producenter, især i landdistrikterne, udgør imidlertid en barriere. Den digitale transformation inden for fødevarer uddannelse er uensartet på tværs af institutioner, med forskelle i finansiering og infrastruktur.

Miljømæssigt: Irland står over for betydelige miljømæssige udfordringer, især fra landbrugsemissioner, kvælstofudledning og tab af biodiversitet. Disse pres forstærker behovet for bæredygtige praksis. Selvom der er momentum for reformer, eksisterer der spændinger mellem miljømål og økonomiske interesser inden for husdyrbrug, som dominerer arealanvendelsen. Klimarelaterede ekstreme vejrbegebenheder truer også fødevarer systemets stabilitet.

Juridisk: Irland er underlagt EU's skiftende bæredygtighedsregler, herunder Green Deal og Farm to Fork-strategien. De nationale politikker bliver i stigende grad harmoniseret, men den komplekse lovgivning – især inden for planlægning, subsidier og overholdelse – kan være en stor belastning for små virksomheder og uddannelsesudbydere. Der er også juridiske hindringer for at integrere bæredygtighed i erhvervsuddannelser og fødevarer uddannelse, hvilket bremser ændringer i læseplanerne på tværs af institutionerne.

FØDEVAREUDDANNELSE I IRLAND

Irland tilbyder en række fødevareuddannelsesprogrammer, der har til formål at forbedre fødevarekendskabet, fremme sunde spisevaner og udvikle en dybere forbindelse til fødevarer blandt borgerne. Fødevareuddannelsen omfatter mikrocertificeringer, grundskole- og gymnasiekurser samt fulde og korte kurser. Vi har medtaget en detaljeret liste over eksempler på fødevareuddannelseskurser efter grundskolen på de følgende sider. Her er nogle eksempler på korte kurser:

1. GROW at School er et initiativ fra GIY (Grow It Yourself) Ireland, der fokuserer på at øge madkundskaben i grundskolerne gennem praktiske dyrknings- og læringsoplevelser. Programmet har til mål at have en madhave i 50 % af grundskolerne inden 2026, hvilket vil påvirke 250.000 børns liv. [Giy](#)

2. Food Dudes er et prisbelønnet program, der er knyttet til læseplanen og administreres af Bord Bia. Det tilskynder børn til at spise mere frisk frugt og grøntsager gennem gentagne

smagsprøver, belønninger og positive rollemodeller. I skoleåret 2022-2023 deltog over 1.600 skoler, og mere end en million børn har deltaget siden programmets start. [Food Dudes](#)

3. Literacy & Food Education (LEAF)-programmet, der ledes af GIY, giver lokalsamfund mulighed for at dyrke deres egne fødevarer som en vigtig klimahandling. Ved at omdanne biblioteker til centre for fødevareproduktion sigter LEAF mod at fremme fødevareproduktion som en individuel klimahandling i lokalsamfundet. [Bibliotek LEAF](#)

4. Healthy Food Made Easy er et program, der tilbyder kurser i ernæring og madlavning for at hjælpe folk med at opretholde en sundere kost, planlægge måltider på et budget og tilberede hurtige, nærende måltider. Det er blevet leveret til forskellige grupper, herunder personer med specifikke sundhedsbehov, støttet af midler fra Safefood og Healthy Ireland-fonden. [Wicklow Partnership](#)



ET UDVALG AF

MADUNDERVISNINGSTILBUD I IRLAND

Udbyder	Kursusnavn	Bemærkninger	Kursuslink for yderligere information
Longford Westmeath ETB	Madlavning – hotel- og restaurationsdrift	Mullingar (niveau 5 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Fødevarevidenskab	Tullamore (niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=427285 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Mad, drikkevarer og professionel madlavning	Tullamore (VTCT niveau 2)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=380889 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Anvendt videnskab med laboratorietechnikker	Tullamore (niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=414395 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Anvendt videnskab med ernæring	Tullamore (niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=414390 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Professionel madlavning	Tullamore (Niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=428356 (LOETB, 2024)
Laois Offaly ETB	Kulinariske kunster med grøn gæstfrihed	Uddannelse Laois (niveau 5 QQI)	https://www.loetb.ie/?sfcw-courseid=411627 (LOETB, 2024)
ATU Sligo	L6-certifikat i valideringsteknologier (L6-certifikat i valideringsteknologier)	Blandet undervisning	https://springboardcourses.ie/details/11081
Shannon Teknologiske Universitet	BSC Hons Ernæring og sundhedsvidenskab	Fuldtidskandidatuddannelse BSC Hons	https://tus.ie/courses/us950/ (TUS, 2024d)

ET UDVALG AF

MADUNDERVISNINGSTILBUD I IRLAND

Udbyder	Kursusnavn	Bemærkninger	Kursuslink for yderligere information
Shannon Teknologiske Universitet	Certifikat i kulinariske færdigheder	Tilgængelig på deltid via Springboard-finansiering i Athlone	https://tusflexiblelearning.ie/culinary-arts/ (TUS, 2024c)
Shannon Teknologiske Universitet	Højere certifikat i kulinariske kunster	Tilgængelig både på fuldtid og deltid i Athlone	https://tus.ie/courses/us930/ (TUS, 2024a)
Shannon Teknologiske Universitet	Bachelor of Arts i kulinariske kunster	Tilgængelig både på fuldtid og deltid i Athlone	https://tus.ie/courses/us930/ (TUS, 2024b)
Shannon Teknologiske Universitet	Bachelor of Arts (Hons) i kulinarisk iværksætteri	Tilgængelig både på fuldtid og deltid i Athlone	https://tus.ie/courses/us930/ (TUS, 2024b)
Shannon Teknologiske Universitet	Certifikat i konditori, bagning og desserter	Kort kursus, tilgængeligt på deltid i Athlone	https://tus.ie/courses/direct-entry-pastry-baking-desserts/ (TUS, 2024e)
Longford Westmeath ETB	Ernæring	Online (niveau 5 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Catering	I Longford Town (niveau 3 og 4 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Madlavning	I Mullingar (niveau 5 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Detailhandel med barista-uddannelse	I Mullingar (niveau 4 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Fødevarehygiejne	Online (niveau 5 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)
Longford Westmeath ETB	Ernæring og sunde valg	Mullingar (niveau 3 QQI)	https://www.lwetb.ie/fet/# (LWETB, 2024)

ARBEJDSKRAFTKNAPHED

Den irske kulinariske sektor kæmper med en betydelig mangel på kvalificeret arbejdskraft, især blandt kokke. Denne mangel omfatter forskellige niveauer, fra commis-kokke til senior- og specialiststillinger. En rapport fra 2015 fra Expert Group on Future Skills Needs (EGFSN) fremhævede en vedvarende mangel på kokke med de rette kvalifikationer og bemærkede, at mange ansøgere manglede de rette kvalifikationer, og situationen er siden forværret på grund af stigende omkostninger, COVID-19 og Irlands stræben efter en smart økonomi.

Restaurants Association of Ireland (RAI) har understreget alvoren af dette problem og rapporterer om en mangel på ca. 5.000 kokkelever om året. I øjeblikket dimitterer ca. 1.800 kokke hvert år fra certificerede kulinariske uddannelsesprogrammer, hvilket ikke er tilstrækkeligt til at imødekomme branchens behov.



Foto med tilladelse fra Failte Ireland

Flere faktorer bidrager til denne mangel:

- **Usociale arbejdstider og lange arbejdsdage:** Den krævende karakter af kokkeyrket, der er kendetegnet ved uregelmæssige og lange arbejdstider, afskrækker potentielle ansøgere og fører til højere frafald blandt det eksisterende personale. [Research@THEA](#)
- **Utilstrækkelige uddannelsesfaciliteter:** Lukningen af CERT, det statslige uddannelsesagentur for turisme, i 2003 efterlod et tomrum i den strukturerede kokkeuddannelse. RAI har slået til lyd for genoprettelsen af sådanne dedikerede uddannelsescentre for at styrke udbuddet af kvalificerede kokke. [TheTaste.ie](#)
- **Konkurrencepræget jobmarked:** Andre sektorer, der tilbyder mere gunstige arbejdsforhold og fordele, tiltrækker potentielle talenter væk fra det kulinariske område, hvilket forværrer kompetencekløften.



BEFOLKNINGSSAMMENSÆTN

Irlands demografiske landskab har gennemgået en betydelig forandring i de seneste årtier, drevet af øget indvandring, tilstrømningen af flygtninge og asylansøgere samt kulturel mangfoldighed. Andelen af ikke-irske indbyggere er vokset støt. Ifølge resultaterne af folketællingen i 2022, som er offentliggjort af det irske centrale statistikbureau, var "20 % af de personer, der boede i Irland i april 2022 (1.017.437 personer), født uden for staten, hvilket var en stigning fra 17 % i 2016". Personer med forskellig baggrund udgør en betydelig del af befolkningen, og denne ændring har haft indflydelse på Irlands madkultur.

I Midlands i Irland har der været en markant stigning i antallet af etniske restauranter, internationale fødevarerbutikker og supermarkeder. Disse virksomheder har bidraget til de mangfoldige samfund i regionen og introduceret irske indbyggere til nye kulinariske traditioner. Asiatiske, afrikanske, mellemøstlige og østeuropæiske køkkener har beriget de lokale madmuligheder og inspireret til innovation inden for hotel- og restaurationsbranchen i regionen.

De demografiske forandringer understreger vigtigheden af at integrere forskellige perspektiver i madundervisningen. I takt med at samfundene i Irland bliver mere multikulturelle, er der et stigende behov for at udstyre undervisere og studerende med den rette viden og de rette færdigheder.

Ved at tage højde for disse demografiske ændringer kan maduddannelsesprogrammer spille en vigtig rolle i at fremme inklusion og gensidig respekt blandt forskellige befolkningsgrupper. Food Eco-Culture Edu har til formål at udvikle kurser og materialer, der hjælper Irlands fødevarersektor med at tilpasse sig den ændrede demografi og udnytte ændringerne som en mulighed for at gå foran inden for kulinarisk innovation, social inklusion og bæredygtige praksis.



Kin Khao Thai Restaurant i Athlone, Co. Westmeath, Irland. Foto med tilladelse fra Westmeath County Council

MADTURISME

Connolly og O'Flynn (2023) bemærker, at Irlands fødevarerindustri har oplevet en betydelig genopblomstring, understøttet af regeringsinitiativer som Fáilte Ireland's (2018) strategi for fødevarereturisme. I erkendelse af landdistrikternes økonomiske og sociale betydning har regeringen intensiveret sine bestræbelser på at sikre deres bæredygtighed og modstandsdygtighed, især i kølvandet på Covid-19-pandemien. Dette engagement afspejles i *Our Rural Future: Rural Development Policy 2021–2025* (Irlands regering, 2021), der lægger vægt på nøgleområder som turisme, kultur, kulturarv og lokal landbrugs- og fødevarerproduktion. Sideløbende med disse initiativer spiller fødevarerhistorikere og branchefolk en vigtig rolle i at hylde Irlands madkulturarv og dele den med et internationalt publikum (Connolly og O'Flynn, 2023).

Forbruget af mad og drikkevarer tegner sig for 35 % af alle internationale turismeindtægter. Irlands udbud af mad og drikkevarer spiller en vigtig rolle i turismeindustriens genopretning efter virkningerne af COVID-19 (Fáilte Ireland, 2025).

Mulcahy (2017) bemærker, at internationale turisternes udgifter til mad og drikkevarer i Irland anslås at generere omkring 1,2 mia. euro om året. Når indenlandsk turisme

medregnes, stiger dette tal til ca. 2 mia. euro. Dette skøn er baseret på den andel af turisternes udgifter, der går til mad, som udgjorde over 34 % i 2014 (Fáilte Ireland, 2015). Denne procentdel er sammenlignelig med andre destinationer som Canada, men betydeligt højere end Sydafrika (8 %) og Australien (26 %) (Mulcahy, 2014: 165).



Our Rural Future Rural Development Policy 2021-2025



MADTURISME

Forskellen mellem Irland og disse andre lande kan tilskrives forskelle i udviklingen af turisttilbud, beskatningsniveauer eller de relative priser på mad og drikkevarer. Uanset hvad spiller turisternes udgifter til mad og drikkevarer en afgørende rolle for Irlands økonomi og giver muligheder for vækst ikke kun inden for turismen, men også på tværs af andre sektorer. I betragtning af dette markedes betydning fortjener turisternes holdning til mad opmærksomhed.



Belfast Food Tour, Taste and Tour NI, Co. Antrim – Omfavn en gigantisk ånd. Med tilladelse fra Tourism Northern Ireland

Det er bemærkelsesværdigt, at 80 % af turisterne i Irland betragter sig selv som "madpositive", hvilket betyder, at mad øger deres tilfredshed med rejsen, selvom det ikke er den primære årsag til rejsen (Fáilte Ireland, 2014: 26), hvilket er i overensstemmelse med resultaterne

fra UNWTO, der rapporterede, at 88,2 % af respondenterne betragter gastronomi som en strategisk komponent i udformningen af en destinations image og brand (FN's Verdensorganisation for Turisme, 2012: 12). Interessant nok rejser kun 10 % af de besøgende, der betegnes som "madentusiaster", specifikt for at få madrelaterede oplevelser. Deres meninger har dog stor indflydelse på grund af deres rolle som trendsættere og meningsdannere.

Undersøgelser foretaget af World Food Travel Association bekræfter disse resultater og viser, at en lille, men betydelig procentdel af turister (ca. 8 %) primært rejser for at få kulinariske oplevelser (FN's Verdensorganisation for Turisme, 2015; World Food Travel Association, 2015). Konklusionen er, at mad er en vigtig økonomisk drivkraft for destinationer, men at dens betydning rækker ud over det økonomiske bidrag til at forbedre de besøgendes samlede oplevelser (Mulcahy, 2017).



Booley and Butter Experience, Co. Armagh. Med tilladelse fra Tourism Northern Ireland

06

PORTUGAL



INTRODUKTION

INTRODUKTION TIL FØDEVAREUNDERVISNING I PORTUGAL

Fødevarerundervisning i Portugal spiller en afgørende rolle i fremme af en sundere livsstil, forebyggelse af kostrelaterede sygdomme og fremme af bæredygtige madvaner. Som et land med en rig kulinarisk arv kæmper Portugal med at finde en balance mellem traditionelle kostvaner og moderne ernæringsretningslinjer.

Regeringen, uddannelsesinstitutioner og sundhedsorganisationer har iværksat forskellige initiativer for at forbedre fødevarerforståelsen, især blandt de yngre generationer. Fødevarerundervisning i Portugal har fået stigende relevans i de senere år, hvilket afspejler den voksende bekymring for folkesundheden og behovet for at fremme bæredygtige spisevaner. Mens den traditionelle portugisiske køkken har rødder i middelhavskysten – der ofte betragtes som et forbillede for en afbalanceret og sund kost – står landet over for betydelige udfordringer i relation til ernæring, fødevarerforståelse og folkesundhed.

Den aktuelle situation inden for fødevarerundervisning

Portugal har taget flere institutionelle skridt til at fremme fødevarerundervisning, især i skoler og lokalsamfund. Det nationale program til fremme af sund kost (PNPAS), der koordineres af Generaldirektoratet for Sundhed (DGS), spiller en central rolle i bevidstgørelsen om sunde fødevarervalg. Skolerne er vigtige steder for gennemførelse af fødevarerundervisning. Initiativer som "Programa Eco-Escolas", reform af skolekantiner og integration af ernæring i læseplanerne har til formål at øge bevidstheden blandt børn og unge. Gennemførelsen er imidlertid ofte inkonsekvent, og der mangler dedikerede ernæringsfagfolk på tværs af uddannelsesinstitutionerne.



Det portugisiske nationale program til fremme af sund kost.
Foto: alimentacaosaudavel.dgs.pt



INTRODUKTION

De vigtigste fødevarerelaterede problemer i Portugal

På trods af indsatsen står Portugal over for en række fødevarerelaterede udfordringer, der påvirker forskellige befolkningsgrupper:

- **Fedme og overvægt:** Ifølge data fra Verdenssundhedsorganisationen og de portugisiske sundhedsmyndigheder er over 60 % af den voksne befolkning og ca. 30 % af børnene overvægtige eller fede. Disse tal afspejler dårlige kostvaner, for stort indtag af sukker, fedt og salt samt lav fysisk aktivitet.
- **Ernæringsmæssige uligheder:** Der er markante regionale og socioøkonomiske forskelle i kostkvaliteten. Befolkninger med lavere indkomst eller uddannelsesniveau har tendens til at indtage flere ultraforarbejdede fødevarer og har begrænset adgang til friske råvarer, hvilket forstærker cykler af dårligt helbred.
- **Tab af kulinarisk arv:** Skiftet mod færdigretter og fastfoodkultur bidrager til udhuling af traditionelle madlavningsmetoder og videnoverførsel mellem generationer. Denne tendens påvirker den kulturelle identitet og den langsigtede madkundskab.
- **Bæredygtighed og miljøpåvirkning:** Mens initiativer inden for fødevareundervisning i stigende grad anerkender behovet for bæredygtige fødevarer, er den faktiske integration af miljøbevidsthed i fødevarerelaterede læseplaner stadig begrænset. Overdreven kødforbrug og madspild er stadig udbredt i portugisiske husholdninger og fødevareresektoren generelt.
- **Digital misinformation:** Fremkomsten af uregulerede kostråd på sociale medier har skabt forvirring og spredt pseudovidenskabelige ernæringspåstande, især blandt yngre målgrupper.



Bulhão Pato-muslinger.
Foto: tasteatlas.com



Svinekoteletter med grønne fababønner.
Foto: tasteoflisboa.com

FØDEVAREUDDANNELSE I PORTUGAL: EN PESTEL-ANALYSE

FØDEVAREUDDANNELSE I PORTUGAL: EN PESTEL-ANALYSE

For at forstå de bredere påvirkninger på fødevarerundervisningen i Portugal giver en PESTEL-analyse, der undersøger politiske, økonomiske, sociale, teknologiske, miljømæssige og juridiske faktorer, et omfattende overblik. Denne analyse vil fremhæve de vigtigste drivkræfter og barrierer, der påvirker fødevarerundervisningen og dens rolle i at forme landets indsats for sundhed og bæredygtighed.

1. Politiske faktorer

- Regeringens politikker: Den portugisiske regering har implementeret strategier til forbedring af fødevarerforståelsen, såsom det nationale program til fremme af sund kost (PNPAS) fra Generaldirektoratet for Sundhed (DGS).
- EU's indflydelse: Som EU-medlem følger Portugal de europæiske retningslinjer for fødevarerikkerhed og ernæring, som har indflydelse på reglerne for skolemad og folkesundhedskampagner.
- Skolemåltidsprogrammer: Regeringen yder tilskud til eller tilbyder gratis skolemåltider for at sikre, at børn har adgang til næringsrig mad. Portugal har også strenge regler for skolemåltider, der forbyder sukkerholdige drikkevarer og usunde snacks i offentlige skoler.

2. Økonomiske faktorer

- Omkostninger ved sund mad: De relativt høje omkostninger ved friske, økologiske og lokalt producerede fødevarer kan hæmme bestræbelserne på at fremme sund kost, især blandt lavindkomstfamilier.
- Statslig og EU-finansiering: Programmer som EU's skolefrugt- og mælkeordning subsidierer næringsrig mad i skolerne og forbedrer dermed tilgængeligheden.
- Fødevarerindustriens indflydelse: Fødevarersektoren, herunder multinationale virksomheder, påvirker spisevaner gennem markedsførings- og prisstrategier.

3. Sociale faktorer

- Kulturelle holdninger til mad: Den portugisiske kultur lægger stor vægt på mad som en social og familiær aktivitet, hvilket kan udnyttes til at fremme madundervisning.
- Fedme og sundhedsmæssige bekymringer: Fedme blandt børn er udbredt, hvilket har ført til oplysningskampagner for at fremme sundere kostvaner. Øget bevidsthed om vigtigheden af ernæring og sund kost, især blandt yngre generationer, øger efterspørgslen efter madundervisning.
- Demografiske ændringer: En aldrende befolkning og urbanisering påvirker mønstrene for fødevarerforbrug og fokus for initiativer inden for fødevareruddannelse.

4. Teknologiske faktorer

- Digitale værktøjer og platforme: Brugen af apps, onlinekurser og kampagner på sociale medier til at formidle information om ernæring og sund kost er i vækst.
- Fødevarerinnovation og forskning: Fremskridt inden for landbrugsteknologi, såsom præcisionslandbrug og vertikalt landbrug, integreres i fødevarerundervisningen for at fremme bæredygtighed.
- E-læring og gamification: Skoler bruger i stigende grad interaktive digitale værktøjer til at undervise i ernæring og sunde spisevaner.

FØDEVAREUNDERVISNING I PORTUGAL

5. Miljøfaktorer

- Bæredygtighed og madspild: Der lægges i stigende grad vægt på at reducere madspild og bæredygtige spisevaner i undervisningen.
- Klimapåvirkning: Ændringer i landbrugsproduktionen kan påvirke tilgængeligheden af visse traditionelle fødevarer.
- Trends inden for økologiske og lokale fødevarer: Skoler og programmer tilskynder til forbrug af lokale og økologiske fødevarer som en del af fødevareundervisningen.

6. Juridiske faktorer

- Fødevaresikkerhedsbestemmelser: Portugal håndhæver strenge love om fødevaresikkerhed og mærkning, som har indflydelse på skolemad og offentlig uddannelse.
- Reklameforbud: Lovgivningen begrænser reklamer for junkfood rettet mod børn, hvilket påvirker deres valg af fødevarer.
- Ernæringsretningslinjer: Regeringen fastsætter obligatoriske ernæringsretningslinjer for skolemad og offentlige institutioner.

Konklusion

PESTEL-analysen af den portugisiske fødevareundervisning afslører et dynamisk samspil mellem faktorer, der præger sektoren. Politisk støtte og EU-initiativer udgør et stærkt fundament, mens økonomiske begrænsninger og sociale udfordringer, såsom fedme, understreger behovet for fortsatte investeringer. Teknologiske fremskridt og miljømæssige bekymringer driver innovation inden for fødevareundervisning, og lovgivningen sikrer, at undervisningen er i overensstemmelse med målene for folkesundhed og bæredygtighed. For at styrke fødevareundervisningen i Portugal skal interessenterne tackle økonomiske barrierer, udnytte kulturelle holdninger til mad og integrere teknologi og bæredygtighed i undervisningsprogrammerne.



ET UDVALG AF

MADUNDERVISNINGSTILBUD I PORTUGAL

Udbyder	Kursusnavn	Bemærkninger	Kursuslink for yderligere information
Estoril Højere Institut for Turisme og Hotelstudier	Fødevarerproduktion i catering	Bacheloruddannelse	https://www.eshte.pt/pt/artigos/licenciaturas/producao-alimentar-em-restauracao
Polyteknisk institut i Viana do Castelo (IPVC)	Gastronomi og kulinariske kunster	Bacheloruddannelse	https://www.ipvc.pt/cursos/gastronomia-e-artes-culinarias/
Universitetet i Porto	Gastronomiske videnskaber	Master	https://sigarra.up.pt/fcnaup/pt/cur_geral.cur_view?pv_curso_id=18681
Polyteknisk Institut i Porto	Restaurant- og cateringledelse	Bacheloruddannelse	https://www.esht.ipp.pt/cursos/licenciatura/1007
Polyteknisk institut i Coimbra	Gastronomi	Bacheloruddannelse	https://www.ipc.pt/oferta-formativa/licenciatura-em-gastronomia/
Universitetet i Porto	Ernæringsvidenskab	Bacheloruddannelse	https://sigarra.up.pt/fcnaup/pt/cur_geral.cur_view?pv_curso_id=833
Nova Universitetet i Lissabon	Ernæringsvidenskab	Bacheloruddannelse	https://www.nms.unl.pt/pt-pt/ensino/cursos/licenciatura-em-ciencias-da-nutricao
Universitetet i Trás-os-Montes og Alto Douro (UTAD)	Ernæringsvidenskab	Bacheloruddannelse	https://www.utad.pt/estudar/cursos/ciencias-da-nutricao/
Universitetet i Trás-os-Montes og Alto Douro (UTAD)	Fødevarervidenskab	Bacheloruddannelse	https://eduportugal.eu/opcoes-de-estudo/ciencia-alimentar/

ET UDVALG AF

MADUNDERVISNINGSTILBUD I PORTUGAL

Udbyder	Kursusnavn	Bemærkninger	Kursuslink for yderligere information
Det Katolske Universitet i Portugal	Ernæringsvidenskab	Bacheloruddannelse	https://esb.ucp.pt/pt-pt/licenciaturas/licenciatura-em-ciencias-da-nutricao
Lusophone University	Ernæringsvidenskab	Bacheloruddannelse	https://www.ulusofona.pt/ligboa/licenciaturas/ciencias-da-nutricao
Europæisk Universitet	Ernæringsvidenskab	Bacheloruddannelse	https://www.europeia.pt/licenciatura-ciencias-nutricao/
Fernando Pessoa Universitet	Ernæringsvidenskab	Bacheloruddannelse	https://www.ufp.pt/inicio/estudar-e-investigar/licenciaturas/ciencias-da-nutricao/
Det Katolske Universitet i Portugal	Ernæringsvidenskab	Bacheloruddannelse	https://esb.ucp.pt/pt-pt/licenciaturas/licenciatura-em-ciencias-da-nutricao
Polyteknisk Institut i Coimbra	Fødevareteknologi	Bacheloruddannelse	https://www.ipc.pt/en/oferta-formativa/bachelor-in-food-technology/
Det Katolske Universitet i Portugal	Kandidatuddannelse i fødevareringeniørvidenskab	Master	https://esb.ucp.pt/en/masters/masters-food-engineering
Portugisiske turismeskoler	i køkkenledelse og produktion	Teknologisk specialiseringskursus (niveau 4)	https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/gestao-e-producao-de-cozinha/
Portugisisk sammenslutning af professionelle kokke	Madlavning og konditori	Professionelt kursus (niveau 3)	https://acpp.com.pt/inscricoes/curso-profissional-cozinha-e-pastelaria/

ET UDVALG AF

MADUNDERVISNINGSTILBUD I PORTUGAL

Udbyder	Kursusnavn	Bemærkninger	Kursuslink for yderligere information
Universitetet i Algarve	Kandidatuddannelse i fødevareteknologi	Master	https://www.educations.com/study-abroad/university-of-algarve/master-in-food-technology-1043511
Nova Universitetet i Lissabon	Kandidatuddannelse i fødevareteknologi og -sikkerhed	Master	https://www.fct.unl.pt/en/education/course/masters-food-technology-and-safety
Porto Universitet	Kandidatgrad i forbrugervidenskab og ernæring	Master	https://www.fc.up.pt/studyresearch/study-at-fcup/graduate_courses/consumer-sciences-and-nutrition/
Polytekniske Institut i Leiria	Kandidatgrad i innovation inden for fødevarer systemer og ernæring	Master	https://www.ipleiria.pt/en/course/innovation-in-food-systems-and-nutrition/
Polytekniske Institut i Cávado og Ave	Fødevarerinnovation og kulinariske kunster	Kortvarig videregående uddannelse (niveau 5)	https://etesp.ipca.pt/curso/inovacao-alimentar-e-artes-culinarias/
Polytekniske institut i Leiria	Madlavning og fødevarerproduktion	Kortvarig videregående uddannelse (niveau 5)	https://www.ipleiria.pt/cursos/tesp-de-cozinha-e-producao-alimentar/
Polytekniske Institut i Viseu	Gastronomi, turisme og velvære	Kortvarig videregående uddannelse (niveau 5)	https://essv.ipv.pt/cursos/ctesp/ctesp-em-gastronomia-turismo-e-bem-estar/
Polytekniske Institut i Porto	Catering og restauranttjenester	Kortvarig videregående uddannelse (niveau 5)	https://www.ipp.pt/ensino/cursos/ctesp/esht/898
Professionel skole i Gaia	Madlavning/konditor	Professionelt kursus (niveau 3)	https://epg.pt/cursos-ensino-secundario/hotelaria-restauracao-turismo/curso-cozinha-pastelaria/

ÆNDRINGER I BEFOLKNINGSUDVIKLINGEN

Portugal har gennemgået betydelige demografiske ændringer i de seneste årtier, påvirket af faktorer som befolkningens aldring, migrationsmønstre, urbanisering og socioøkonomiske forandringer. Landets fertilitetsrate ligger fortsat under reproduktionsniveauet, og indvandring har spillet en stadig større rolle i udformningen af arbejdsstyrken og de sociale strukturer. Derudover har affolkningen af landdistrikterne og den stigende koncentration af befolkningen i storbyområderne haft indflydelse på de lokale økonomier og tjenesteydelser.

Befolkningsvækst og migration

Pr. 31. december 2023 blev Portugals fastboende befolkning anslået til 10.639.726, hvilket er en stigning på 123.105 personer i forhold til året før. Denne vækst, der er observeret for femte år i træk, tilskrives primært en positiv nettomigration, som har opvejet den negative naturlige vækst som følge af højere dødelighed end fødselsrater (INE, 2024).

Ændrede familiestrukturer og madvaner

Den demografiske struktur afslører en markant tendens til aldring. I 2023 var 24,1 % af befolkningen 65 år eller ældre, mens kun 12,8 % var under 15 år. Denne ubalance skyldes vedvarende lave fertilitetsrater og øget levealder. Den samlede fertilitetsrate i 2023 var 1,44 børn pr. kvinde, hvilket er under reproduktionsniveauet på 2,1 (INE, 2024).

Med faldende fødselsrater og mindre husstande erstattes traditionelle hjemmelavede måltider af færdigretter, hvilket giver anledning til bekymring om ernæringskvalitet og madkundskab.

Skoler og offentlige programmer kan være nødt til at lægge større vægt på kulinarisk uddannelse for at sikre, at fremtidige generationer opretholder sunde spisevaner.

Portugals voksende indvandrerbefolkning medfører nye spisevaner, som kan diversificere landets fødevarerlandskab, men også udgør en udfordring i forhold til at integrere forskellige ernæringsmæssige behov i de offentlige sundhedsprogrammer. Fødevarerundervisningsprogrammer bør omfatte forskellige kulturelle madvaner og samtidig fremme en afbalanceret kost.

Da Portugal fokuserer på bæredygtigt landbrug og tilpasning til klimaforandringer, skal maduddannelsen lægge vægt på miljøvenlige kostvaner, såsom middelhavskosten, plantebaseret ernæring og reduktion af madspild.



MADTURISME I PORTUGAL: TENDENSER, UDFORDRINGER OG MULIGHEDER

Madturismen i Portugal har oplevet en betydelig vækst i de senere år, drevet af landets rige kulinariske arv, mangfoldige regionale specialiteter og stigende global interesse for gastronomi-fokuserede rejser. Det portugisiske køkken, der er kendt for sine fisk og skaldyr, traditionelle kager og vine, spiller en central rolle i at tiltrække turister og fremme kulturel udveksling.

Portugals fødevareturismeindustri drives af en kombination af traditionelle kulinariske oplevelser og innovative fødevarerelaterede aktiviteter. Turister søger autentiske gastronomiske oplevelser, der går ud over konventionelle måltider, såsom fødevaremarkeder, vinprovninger og madlavningsworkshops. Ifølge Mira & Teixeira (2025) er unge rejsende, især "foodies", en drivkraft inden for fødevareturisme, da de aktivt søger nye og unikke kulinariske oplevelser.

Hver region i Portugal tilbyder forskellige madtraditioner, der tiltrækker turister: Lissabon og Porto: Berømt for pastéis de nata (custard tarts) og bacalhau (saltet torsk).

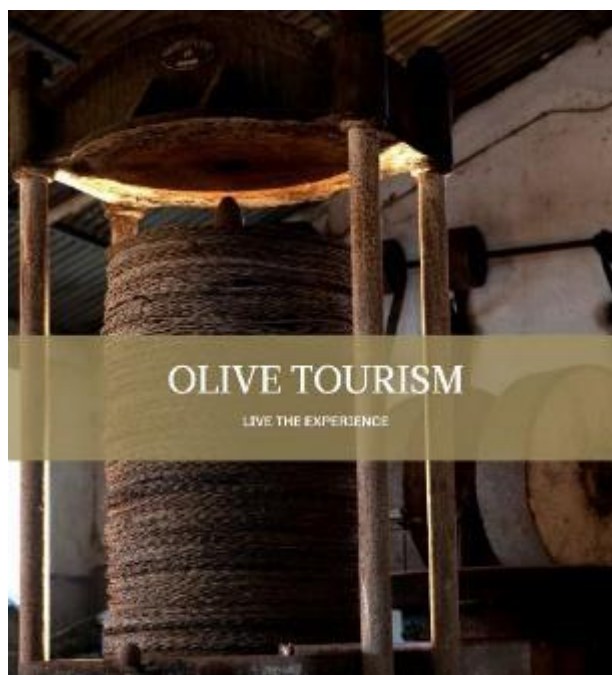
- Alentejo: Kendt for sort svinekød (porco preto) og retter baseret på brød.
- Douro-dalen: Et vigtigt rejsemål for vinturisme, især portvinoplevelser.
- Algarve: Tilbyder fiskeretter som grillede sardiner og cataplana.

Batista et al. (2024) fremhæver, hvordan fødevarereproduktion og turisme er tæt forbundet, især i Algarve, hvor lokale kulinariske traditioner bevares gennem agriturisme.

Olivenolieturisme er ved at blive en vigtig sektor inden for madturisme i Portugal. Regionerne Alentejo og Trás-os-Montes producerer nogle af verdens bedste olivenolier, hvilket tiltrækker turister til olivenoliesmagninger og gårdbesøg. Ifølge Pato (2024) er olivenolieturisme en blanding af tradition og innovation, der tilbyder besøgende en fordybende oplevelse.



Pastel de nata
Foto: Tasteatlas.com



Oliven-turismeoplevelse.
Foto: Casaanadia.pt

MADTURISME I PORTUGAL: TENDENSER, UDFORDRINGER OG MULIGHEDER

Selvom madturisme bidrager væsentligt til Portugals økonomi, medfører den også udfordringer, især med hensyn til bæredygtighed. Problemer som madspild, overturisme i populære områder og masseturismens miljøpåvirkning skal løses. Fernandes (2025) diskuterer, hvordan madturisme kan bruges som en differentieringsstrategi til at fremme bæredygtig turisme i UNESCOs verdensgeoparker i Portugal.



Tunfiskeri i Azorerne.
Foto: nationalgeographic.pt

Med den stigende interesse for kulinarisk turisme er Portugal godt positioneret til at fortsætte med at tiltrække madinteresserede rejsende. Strategier for fremtidig vækst omfatter:

- 1) Styrkelse af lokal fødevarerbranding ved at fremme BOB-produkter (beskyttet oprindelsesbetegnelse) såsom portvin, Serra da Estrela-ost og tun fra Azorerne.
- 2) Udvidelse af mad-turismeoplevelser, fremme af farm-to-table-spisning, madlavningsskoler og foraging-ture.
- 3) Forbedring af digitale

marketingindsatser ved at engagere turister gennem virtuelle madoplevelser og online storytelling.



PDO Serra da Estrela fåreost.
Foto: noticiasdacovilha.pt

Madturisme i Portugal er en dynamisk og udviklende sektor, der spiller en afgørende rolle i landets turistindustri. Fra traditionelle retter til vin- og olivenolieturisme tilbyder Portugal mangfoldige og unikke gastronomiske oplevelser. Bæredygtighed og digitalisering er dog nøgleområder, der kræver opmærksomhed for at sikre langsigtet succes.



Douro-dalens vinmarker.
Foto: casadoarco.pt

07

FREMTIDEN FOR MADUNDERVISNING I EUROPA



Fremtiden for fødevarerundervisning i Europa

Dette EU-finansierede projekt samler partnere fra Holland, Irland og Portugal for at undersøge, hvordan bæredygtighed, kulturarv og teknologisk innovation kan forme den næste generation af fødevareruddannelse. Ved at kombinere regional ekspertise, traditionel viden om fødevarer og moderne teknologi fremmer projektet en samarbejdsbaseret og tværfaglig tilgang til at tackle globale fødevarerudfordringer. En holistisk tilgang til fødevareruddannelse er afgørende for at give de studerende den viden, de færdigheder og de værktøjer, der er nødvendige for at tackle disse udfordringer, samtidig med at lokale traditioner bevares og nye innovationer omfavnes.

Nogle af de aktuelle civile og akademiske debatter om fremtiden for fødevarerundervisning drejer sig om centrale temaer og udviklingsområder

- *Bæredygtige fødevarer og den grønne omstilling*
EU's grønne pagt og strategien "Fra jord til bord" sigter mod at opbygge retfærdige, sunde og miljøvenlige fødevarer systemer.
- *Nytænkning af fødevarerundervisning*
Tværfaglig uddannelse, integration af kulturelle og historiske aspekter.
- *Sundhed, ernæring og velvære*
Bekæmpelse af stigende forekomst af kostrelaterede sygdomme (f.eks. fedme, diabetes)

- *Fødevarerretfærdighed og lighed*
Fødevarer sikkerhed i by- og landområder, sikre lige adgang til næringsrige og prisoverkommelige fødevarer og tackle sociale uligheder
- *Klimaforandringer og biodiversitet*
Fødevarerundervisningens rolle i bekæmpelsen af klimaforandringer og beskyttelsen af biodiversiteten.
- *Digitalisering og innovation*
Omfavnelse af digital transformation i fødevarerundervisningen.
- *Inklusion og identitet i multikulturelle samfund*
Anerkendelse af mad som bærer af kulturel identitet, arv og tilhørsforhold, og behovet for at værdsætte forskellige kulinariske traditioner for at fremme inklusion.
- *Styring, politik og samarbejde mellem flere interessenter*
Inddragelse af undervisere, politiske beslutningstagere, industrien og lokalsamfundene.



Foto med tilladelse fra NU Flower



Fremtiden for fødevareuddannelse i Europa

Hvad går vi ind for

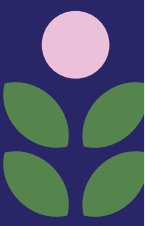
Vi opfordrer til, at fremtidens fødevareundervisning holder trit med den hurtigt udviklende fødevareindustri, integrerer tværfaglige tilgange, øger industriens engagement og tilpasser sig digital innovation.

Vi minder undervisere om, at fremtiden for fødevareundervisning er mere end fødevarerikkerhed, ernæring og økonomisk bæredygtighed, men også lægger vægt på kulturelle og historiske aspekter såsom identitet, migration, koloniale arv og social inklusion.

Vi forpligter os til at forme fremtiden for fødevareuddannelse, så den tager fat på problemer, der er almindelige i Europa, såsom mangel på arbejdskraft og demografiske forandringer.



Foto med tilladelse fra Children North East



08

CASESTUDIER



SDG

De bæredygtige udviklingsmål (SDG'er) er en række 17 mål, der blev vedtaget af alle FN's medlemsstater i 2015. De 17 globale mål fungerer som en opfordring til handling for alle lande, både udviklede og udviklingslande, om at samarbejde i et globalt partnerskab. Disse strategier fremmer sundhed, uddannelse, økonomisk vækst og mindre ulighed. De har til formål at bekæmpe global opvarmning og bevare havene og skovene.

Disse mål danner grundlaget for FN's 2030-dagsorden for bæredygtig udvikling, der har til formål at fremme en mere retfærdig og bæredygtig verden for nuværende og fremtidige generationer. Hvert mål repræsenterer et kritisk område, hvor internationalt samarbejde kan skabe en betydelig forandring.

Food Eco-Culture EDU sigter mod at tilpasse projektet til SDG-målene for at fremme værdierne bag hvert mål.

De **casestudier**, der præsenteres i dette afsnit, viser den tætte sammenhæng mellem SDG-målene og det, projektet fremmer.

Her er de 17 SDG-mål:

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDG



Ingen fattigdom: Food Eco-Culture Edu fremmer kulturel mangfoldighed og social inklusion og bidrager til at mindske fattigdom gennem deling og udvikling blandt mennesker med socialt og økonomisk ugunstige baggrunde. For eksempel demonstrerede **3 Kitchen-projektet** madkulturens rolle som både en forbindelsesled og et middel til empowerment, især for marginaliserede individer og samfund.

Kvalitetsuddannelse: Projektet tilskynder til innovativ, inkluderende og tværfaglig fødevareuddannelse, der imødekommer fødevareindustriens skiftende behov. For eksempel undersøger **Midlands Regional Food & Drink Skills Needs Audit** kompetencegaps, udfordringer og muligheder i fødevaresektoren og giver indsigt og anbefalinger.



Anstændigt arbejde og økonomisk vækst: Projektet forbinder fødevareuddannelse med fødevareindustrien, der har til formål at forberede studerende på meningsfulde, fremtidsorienterede karrierer i den udviklende fødevareindustri.

Industri, innovation og infrastruktur: Projektet fremmer innovation inden for fødevareuddannelse gennem digital innovation og samarbejde med partnere i industrien og lokalsamfundet.



Reduceret ulighed: Projektet fremmer social inklusion og kulturel udveksling, især for marginaliserede grupper. For eksempel bragte **Cork's Winter Solidarity Dinner** mennesker med forskellig baggrund sammen, hjalp med at bygge bro over sociale kløfter og reducerede uligheder.



SDG'er

Bæredygtige byer og samfund: Ved at knytte fødevarerundervisning til lokalsamfundet og hjælpe migranter, flygtninge og nytilkomne med at integrere sig i lokalsamfundet bidrager projektet til at skabe modstandsdygtige, inkluderende og bæredygtige byer og samfund. For eksempel styrker **KETI KOTI Festival & Tables**-initiativet lokalsamfundene og gør dem mere bæredygtige.



Ansvarligt forbrug og produktion: Food Eco-Culture Edu fremmer bæredygtige fødevarervalg, reducerer spild og tilskynder til etisk og ansvarlig indkøb og forbrug. For eksempel anbefaler "**Portuguese Food Wheels**" indtagelse af daglige portioner med stor vægt på plantebaserede fødevarer.

Partnerskaber for målene: Projektet bygger på samarbejde på tværs af europæiske institutioner, hvor viden, forskning og praksis kombineres for at nå fælles mål.



CASESTUDIE 1:

DEN HOLLANDSKE KØKKENBEVÆGELSE

Den *hollandske køkkenbevægelse* stræber efter at omdefinere Hollands kulinariske identitet ved at lægge vægt på bæredygtighed, sundhed og kulturel stolthed og påvirke hotel- og restaurationsbranchen og maduddannelsen på alle niveauer [@DutchCuisine](#)

Kulturel identitet og opfattelse

Historisk set har det hollandske køkken været opfattet som enkelt og uinteressant. Traditionelle måltider består ofte af enkle kombinationer som kogte kartofler, grøntsager og kød, hvilket har ført til en opfattelse af monotoni. Denne enkelhed har bidraget til en manglende international anerkendelse og en mindsket kulinarisk stolthed blandt hollænderne selv. Bevægelsen søger at modvirke dette ved at fremhæve rigdommen i de hollandske kulinariske traditioner og ingredienser. At ændre fastlåste opfattelser kræver imidlertid mere end blot promovning; det kræver en kulturel ændring i måden, hvorpå mad værdsættes og opleves [@SabrinaDinmohamed](#)

Bæredygtighed og miljøpåvirkning

Holland er en betydelig global fødevarereksportør, en status, der har ført til miljømæssige udfordringer, herunder overdreven udledning af kvælstof og drivhusgasser. Dutch Cuisines fokus på lokale, sæsonbestemte råvarer og reduceret kødforbrug er i tråd med bestræbelserne på at afbøde disse problemer. Bevægelsen står dog over for den opgave at påvirke både forbrugere og producenter – samt hotel- og restaurationsbranchen og fødevarerundervisningen på alle niveauer – til at indføre praksis, der prioriterer miljømæssig bæredygtighed frem for industriel effektivitet. Denne omstilling kræver systemiske ændringer i landbrugspolitikken og forbrugernes vaner, hvilket kan møde m [@DutchCuisine](#)



Foto: Dutch-Cuisine.nl

CASESTUDIE 2:

KETI KOTI-FESTIVAL & BORDER

Keti Koti, der betyder "kæden er brudt" på sranantongo (dvs. Surinames kreolsprog), er en årlig hollandsk festdag den 1. juli, der markerer afskaffelsen af slaveri i Surinam og De Nederlandske Antiller i 1863. *Keti Koti* fungerer som en platform for dialog om kolonialismens varige konsekvenser, hvor mad spiller en central rolle i at fremme social inklusion og dekoloniseringspraksis [@KetiKotiTafel](#) [@PublicHistoryAmsterdam](#)

Centralt i dette initiativ står *Keti Koti-bordene*, der organiseres af *Keti Koti Tafelfonden*. Disse sammenkomster samler mennesker med forskellig baggrund til et rituelt måltid, der danner rammen om samtaler om Hollands slaveri i fortiden og dets nutidige konsekvenser.

Brugen af mad i disse arrangementer er bevidst og dybtgående. At dele et måltid skaber et fællesskab, hvor deltagerne kan reflektere over historiske uretfærdigheder og deres nutidige manifestationer. Denne fælles spising fungerer som en dekoloniserende praksis, der udfordrer historiske fortællinger og fremmer gensidig forståelse. Ved at deltage i disse fælles oplevelser konfronteres individer med interne og samfundsmæssige konflikter, der stammer fra den koloniale fortid, hvilket baner vejen for heling og inklusion.

Keti Koti og de tilhørende *Keti Koti-borde* bruger mad som en kanal for dialog, refleksion og transformation. Gennem disse sammenkomster konfronterer Holland sin koloniale arv og fremmer et mere inkluderende samfund, der anerkender og lærer af sin historie.

[@UniLeiden](#) [@UniMaastricht](#) [@UniRotterdam](#)



Foto: KetiKoti Tafel @OneWestFriesland



CASESTUDIE 3: DE IRLANDSKE MIDLANDS

Food Eco-Culture Edu-projektet undersøger sammenhængen mellem **mad, miljømæssig bæredygtighed og kulturel identitet**. Irlands Midlands-region, der omfatter County Laois, Longford, Offaly og Westmeath, er et velegnet casestudie. Regionen er hjemsted for en dynamisk føde- og drikkevaresektor, der er præget af dens geografi, kulinariske arv og stærke fokus på bæredygtighed.

Historisk set var **Midlands-regionen** et centrum for tørveudvinding til opvarmning og elproduktion, hvilket forårsagede alvorlig miljøforringelse. Bord na Móna spillede som statsligt selskab en central rolle i denne tradition og bidrog til beskæftigelsen i regionen. Med overgangen fra fossile brændstoffer til mere bæredygtig og vedvarende energi gennemgår Midlands-regionen en betydelig økonomisk og miljømæssig transformation. EU's fond for retfærdig omstilling støtter initiativer til at genoprette biodiversiteten, fremme vedvarende energi og udvikle industrier, der støtter og skaber nye beskæftigelsesmuligheder i regionen. Turisme-, fødevarer- og drikkevaresektorerne er nogle af de vigtigste områder for udvikling.

Midlands Regional Food & Drink Skills Needs Audit blev gennemført af Technological University of the

Shannon (TUS) i samarbejde med Midlands Regional Enterprise Plan (MREP). Revisionen undersøger kompetencegaps, udfordringer og muligheder i fødevarer- og drikkevaresektoren i Midlands-regionen i Irland. Den giver indsigt og anbefalinger til at styrke den irske fødevarer- og



Vigtigste konklusioner af undersøgelsen

Rapporten fremhæver kompetenceunderskud inden for fødevarerikkerhed, bæredygtighed, digitale færdigheder og ledelse, hvor mange virksomheder kæmper med at rekruttere og fastholde personale. Virksomhederne i regionen er meget samarbejdsvillige, og bæredygtighedstiltag støder på barrierer såsom høje omkostninger til miljøvenlige praksis og begrænset adgang til lokale råvarer. Fødevarer- og drikkevaresektoren i Midlands har nogle velkendte mærker såsom Tullamore D.E.W., Glenisk og Kilbeggan Distillery, men der er behov for at udvikle stærke tilbud inden for fødevarer og en veldefineret fødevareridentitet.



CASESTUDIE 3: DE IRLANDSKE MIDTLANDS

Otte centrale anbefalinger

1. Udform og gennemfør en LÆRINGSREJSE for indflydelsesrige interessenter fra Midlands-regionen, hvor de kan besøge og lære af en destination med god praksis.
2. Opret en CENTRALISERET HJEMMESIDE, der promoverer alle tilgængelige madrelaterede kurser i regionen.
3. INVESTER I MADTURISME STOLTHED i regionen.
4. Etabler yderligere MARKEDER OG BEGIVENHEDER i regionen.
5. Udform og gennemfør korte og målrettede UDDANNELSESKURSER OM UDVIKLING AF MADRELATEREDE TURISTATTRAKTIONER.
6. Udvikle et KORT-AVANCERET PROGRAM (SAP) om fremtiden for fødevarer i det regionale Europa ledet af Technological University of the Shannon i samarbejde med lokal industri og TUS' RUN-EU-partnere.
7. Finansiering af en POSTGRADUERET FORSKNINGSSTUDERENDE – Støtte til postgradueret forskning i udvikling af fødevarer- og drikkevarepolitik i

Midlands-regionen gennem finansiering af et samarbejdsforskningsprojekt mellem en regional myndighed i sektoren, TUS og RUN-EU-partnere.

8. BEVAR EKSISTERENDE UDUDBUD AF FØDEVARE- OG DRIKKEVARERELATEREDE KOMPETENCEPROGRAMMER i regionen, selv i perioder med



Revisionen giver folk den viden og de færdigheder, der skal til for at udnytte mulighederne for at udvikle lokal og regional fødevareridentitet og fødevarerpride, fokusere på at forbedre fødevarerens kvalitet og i sidste ende livskvaliteten, fokusere på folks sundhed og velvære og fremme bæredygtige og regenerative aktiviteter, f.eks. genopretning af ødelagte landskaber, omdannelse af høstede moser og tørvemarken til unikke og biodiverse turistattraktioner, som dermed giver udviklingsmuligheder for fødevarer- og drikkevareindustrien.



CASESTUDIE 4: MAD OG SOCIAL INKLUSION I CORK

Denne casestudie er baseret på Cork, som er den næststørste by i Republikken Irland efter Dublin. Her er nogle grundlæggende oplysninger og fakta om Cork med hensyn til befolkning, kultur og mad og drikke. Cork var Europæisk Kulturhovedstad i 2005, og i 2009 blev byen optaget på Lonely Planets top 10-liste over "Best in Travel 2010". Cork blev beskrevet som værende "på toppen af sin karriere: sofistikeret, livlig og mangfoldig". Ifølge folketællingen fra 2022 var 74,4 % af befolkningen i byen og forstæderne hvide irere, hvilket betyder, at mere end 25 % af befolkningen ikke oprindeligt var fra Irland. Byen har mange lokale traditioner inden for mad, herunder crubeens, tripe og drisheen, som historisk set blev serveret i spisesteder som dem, der blev drevet af Katty Barry i midten af det 20. århundrede.



Foto med tilladelse fra: Leonardo Hotels

English Market sælger lokalt producerede fødevarer, herunder frisk fisk, kød, frugt og grøntsager, æg og håndværksost og brød. Byen er også hjemsted for Heineken-

bryggeriet, der brygger Murphy's Irish Stout, og det nærliggende Beamish and Crawford-bryggeri, der har været i byen i generationer. Et andet interessant faktum er, at 45 % af verdens Tic Tac-slik produceres på byens Ferrero-fabrik. Den 11. december 2024 var Cork vært for **Cork Winter Solidarity Dinner**, der blev arrangeret af gruppen Refugee and Migrant Solidarity Ireland (RAMSI) og havde mere end 100 gæster, herunder migranter, flygtninge og irske statsborgere. Der blev serveret traditionelle internationale retter som makloubas og biryani med fårekød, og musikere spillede traditionel irsk musik under middagen.

For nogle af de internationale gæster var det første gang, de havde mulighed for at spise uden for det direkte forsyningscenter, hvor de bor, og også for at nyde retter fra deres hjemlande – fra Palæstina til forskellige dele af Afrika.

Fællesskabshallen i Cork City, hvor middagen fandt sted, blev forvandlet til en julefestsal, da migranter, flygtninge og irske borgere samledes for at dele historier om deres liv, retter fra forskellige dele af verden, musik og latter.



CASESTUDIE 4: MAD OG SOCIAL INKLUSION I CORK

Middagen gav også mulighed for at få nye venner, med isbryderlege, der var designet til at få folk til at blande sig.

Alina Marinescu og hendes tre sønner var blandt deltagerne. De havde tidligere boet i en nødbolig i næsten to år. Hun fortalte en lokal avis, at hun endelig havde fundet "stabilitet" og havde fået nøglerne til sit nye hjem til sig selv og sine børn. Hun fortalte også avisen, hvor meget hun glædede sig til at flytte ind i det nye hjem.

En anden deltager, Shadia, der er uddannet advokat i Uganda, sagde, at Solidarity Dinner gav hende mulighed for at hjælpe, møde nye mennesker og udtrykke sin kærlighed til mad. Hun flyttede til Irland i 2021 for at tage en masteruddannelse og havde oprindeligt "ingen intentioner om at blive" efter at have fået sin eksamen, men efter at have mødt "fantastiske mennesker" besluttede hun, at Irland skulle være hendes hjem.

Mohammad, der arbejder som kirurg på et hospital i Cork City, sagde, at han i den halve time, han var til middagen, havde mødt 10 nye mennesker. "Det er flere, end jeg har mødt i det sidste år," sagde han.

Gloria Zulu, en musiker bosiddende

i Cork, sagde, at arrangementerne og arrangørerne "er så imødekommende". "Jeg får vores afrikanske smag med vores mad, jeg elsker fællesskabet og føler mig hjemme," fortalte hun avisen. "Jeg føler varmen fra fællesskabet her og fra menneskerne, og jeg er taknemmelig for den fortsatte invitation."

Samanta Zina, en af arrangørerne af arrangementet, tilføjede, at disse middage giver mennesker i direkte forsørgelse "mulighed og håb" for at få nye venner og kontakter.

Denne middag bragte mennesker med forskellig baggrund sammen, hjalp med at bygge bro over sociale kløfter, fejrede kulturel mangfoldighed og skabte en følelse af tilhørsforhold. Denne casestudie var et stærkt eksempel på, hvordan mad kan fremme social inklusion, tværkulturel udveksling og fællesskabets modstandsdygtighed. Cork's Winter Solidarity Dinner hjælper mere end 100 migranter og flygtninge med at få nye venner



(Fra venstre til højre) Saifan, Aabidah Aamall og Goodness Ali ved Cork Winter Solidarity Dinner, der blev afholdt i Ardfallen Centre, Ballinlough, Cork. Foto: David Creedon



CASESTUDIE 5:

MADBANK (BANCO ALIMENTAR)

Den portugisiske fødevarebank mod sult (Banco Alimentar Contra a Fome) er en nonprofitorganisation, der blev oprettet i 1991 for at bekæmpe madspild og yde fødevarehjælp til mennesker i nød i hele Portugal. Organisationen opererer gennem et netværk af 21 regionale fødevarebanker, samarbejder med forskellige sociale solidaritetsinstitutioner og er stærkt afhængig af frivilligt arbejde for at nå sine mål.

Historie og mission

Siden sin oprettelse har fødevarebanken fokuseret på at indsamle overskydende fødevarer fra landbrugs- og fødevareindustrien, landmænd, distributionskæder og engrosmarkeder. Disse tiltag har til formål at forhindre madspild og sikre, at spiselige produkter når ud til enkeltpersoner og familier, der er ramt af fødevarerusikkerhed. Organisationen arbejder efter princippet om "lokal indsamling, lokal hjælp", hvilket fremmer nærheden mellem donorer og modtagere og styrker solidariteten i lokalsamfundet.

Vigtige kampagner og initiativer

Fødevarebanken organiserer halvårlige nationale fødevareindsamlingskampagner, der typisk afholdes i weekenderne i cirka 2.000 forretninger i 21 regioner. Disse kampagner mobiliserer titusinder af frivillige, der opfordrer kunderne til at donere fødevarer. For eksempel deltog over 40.000 frivillige i en nylig kampagne, hvor de indsamlede mere end 2.292 tons fødevarer – en stigning på 10 % i forhold til året før.

Ud over fysiske indsamlinger tilbyder organisationen alternative donationsmetoder, såsom "Ajuda Vale"-kampagnen, hvor donorer kan købe kuponer til bestemte fødevarer i deltagende supermarkeder. En online donationsplatform, www.alimentestaideia.pt, giver enkeltpersoner, herunder personer bosiddende i udlandet, mulighed for at bidrage på en bekvem måde.

Statistikker og effekt

Fødevarebankens aktiviteter strækker sig over hele året. I det foregående år distribuerede de 21 operative fødevarebanker ca. 28.905 tons mad til en værdi af ca. 44,2 millioner euro, hvilket svarer til et gennemsnit på 115 tons pr. arbejdsdag. Denne hjælp nåede ud til ca. 400.000 personer gennem partnerskaber med 2.600 sociale solidaritetsinstitutioner, der leverede enten madkurve eller færdiglavede måltider.

Disse indsatser er særligt vigtige i betragtning af, at 17 % af den portugisiske befolkning ifølge de seneste data fra det nationale statistikinstitut (INE) var i risiko for fattigdom i 2022, hvor over 2 millioner mennesker var udsat for fattigdom eller social udstødelse. Fødevarebankens rolle er afgørende for at afbøde virkningerne



CASESTUDIE 5: MADBANK (BANCO ALIMENTAR)

Anerkendelse og betydning

Fødevarebankens engagement i at reducere madspild og lindre sult har positioneret den som en vigtig del af Portugals sociale støttenetværk. Dens samarbejde med en bred vifte af interessenter, herunder frivillige, donorer, virksomheder og offentlige enheder, er et eksempel på en kollektiv indsats for et mere retfærdigt og sammenhængende samfund. Organisationens evne til at tilpasse sig og innovere, f.eks. ved at indføre online donationsplatforme, sikrer dens fortsatte relevans og effektivitet i bekæmpelsen af fødevarerisikkerhed.

Den portugisiske fødevarebank mod sult spiller en uundværlig rolle i bekæmpelsen af madspild og ydelsen af essentiel støtte til sårbare befolkningsgrupper. Gennem sit omfattende netværk, dedikerede frivillige og innovative kampagner imødekommer den ikke kun umiddelbare ernæringsbehov, men fremmer også en kultur af solidaritet og samfundsengagement i hele Portugal.



Fødevarebankinitiativer
Foto: bancoalimentar.pt



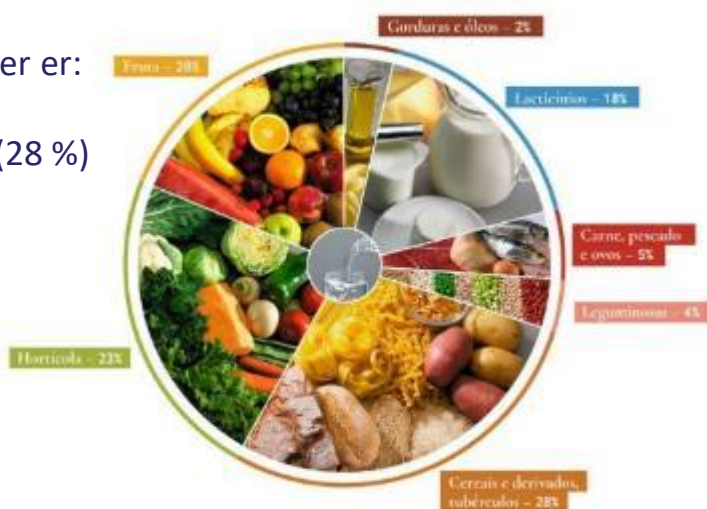
CASESTUDIE 6:

DET PORTUGISISKE MADHJUL

Det portugisiske madhjul, kendt som Roda dos Alimentos, er en praktisk guide til sund kost, der er designet til at fremme en afbalanceret og varieret ernæring. Det er opdelt i syv fødevarergrupper, der hver repræsenterer en del af det, der bør indtages dagligt baseret på dets næringsværdi.

De portugisiske fødevarergrupper er:

1. Korn og kornprodukter, knolde (28 %)
2. Grøntsager (23 %)
3. Frugt (20 %)
4. Mejeriprodukter (18 %)
5. Kød, fisk og æg (5 %)
6. Bælgfrugter (4 %)
7. Fedtstoffer og olier (2 %)



Det portugisiske madhjul.
Foto: alimentacaosaudavel.dgs.pt

Det portugisiske madhjul anbefaler daglig indtagelse af portioner fra alle grupper, med stor vægt på plantebaserede fødevarer såsom grøntsager, frugt, bælgfrugter og fuldkorn. Sammenlignet med andre fødevarermodeller er det portugisiske madhjul meget i tråd med middelhavskosten, idet det tilskynder til lokale, sæsonbestemte og minimalt forarbejdede fødevarer. Det understøtter også implicit bæredygtighed gennem sin lave anbefaling af animalske produkter, især rødt kød og mættet fedt.

Fødevarerhjulet bruges i vid udstrækning i skoler, sundhedsvæsenet og offentlige kampagner, hvor det tjener både uddannelsesmæssige og politiske formål. Det spiller også en rolle i planlægningen af skolemåltider og ernæringsundervisning i offentlige institutioner.

Der er dog stadig udfordringer med hensyn til dets anvendelse i hverdagen, især blandt yngre befolkningsgrupper, der er udsat for moderne fastfoodkost med et højt indhold af ultraforarbejdede fødevarer. Socioøkonomiske forskelle, markedsføring af fødevarer og industrien for færdigretter udgør ofte barrierer for fuld overholdelse. Alligevel er det bredt anvendt i portugisiske skoleprogrammer.



CASESTUDIE 7:

3 KITCHENS ERASMUS+-PROJEKTET

Projektoversigt

3 Kitchens-projektet er et europæisk initiativ, der udnytter madlavningens og den kulinariske udvekslingens potentiale til at fremme **social inklusion, interkulturel dialog og styrkelse af lokalsamfundet**. Gennem oprettelsen af tre forskellige "køkkenmiljøer" – **hjemmekøkken, fælleskøkken og undervisningskøkken** – omdefinerer projektet madrum som inkluderende lærings- og delingsplatforme for mennesker med alle baggrunde.

Mål og formål

- Fremme **social inklusion** gennem fælles madoplevelser.
- Støtte integrationen af **migranter og flygtninge** i værtslandene.
- Tilbyde **interkulturelle** læringsmuligheder via madlavningstraditioner.
- Udvikle **innovative uddannelsesværktøjer**, der kombinerer madkultur med udvikling af bløde færdigheder.

Målgrupper

- Migranter, flygtninge og nytilkomne i lokale samfund.
- Samfundsarbejdere, frivillige og undervisere.
- Lokale borgere, der er interesserede i interkulturel udveksling.

Vigtigste aktiviteter

- **Fortælling gennem mad:** Deltagerne deler opskrifter og personlige historier knyttet til deres kulinariske arv.
- **Interkulturelle madlavningssessioner:** Medlemmer af lokalsamfundet tilbereder og spiser måltider sammen i et indbydende rum.
- **Uddannelsesværktøjer:** Udvikling af multimediebaseret undervisningsmateriale, der

gennem kulinariske aktiviteter.

Indvirkning og bidrag til madkultur og inklusion

1. Mad som et universelt sprog

Ved at fokusere på den fælles handling at lave mad og spise sammen bygger 3 Kitchens bro over kulturelle kløfter og fremmer empati. Køkkenet bliver et neutralt rum, hvor kulturel identitet udtrykkes og respekteres.

2. Empowerment gennem færdigheder

Deltagerne deler ikke kun opskrifter, men får også selvtillid, sprogfærdigheder og social kapital – væsentlige elementer for inklusion og deltagelse i samfundet.

3. Fællesskab

Projektet styrker lokale fællesskaber ved at skabe inkluderende rum, der byder mangfoldighed velkommen, fremmer gensidig læring og bekæmper social isolation.

4. Bevarelse af kulinarisk arv

Fortællertilgangen bevarer og hylder forskellige madtraditioner og anerkender deres værdi som en del af Europas fælles kulturarv.

Konklusion

Projektet 3 Kitchens viser, hvordan en dagligdags handling som madlavning kan være et effektivt redskab til **inklusion, kulturudveksling og uformel uddannelse**. Det fremhæver madkulturens rolle som både bindeled og middel til empowerment, især for marginaliserede samfund. Det fungerer som en model, der kan genbruges i forskellige kulturelle og sociale sammenhænge for at styrke inklusion og udfordring i lokalsamfundet.



09

KONKLUSION



KONKLUSION

Rapporten berørte europæiske fødevarepolitikker, fremhævede de udfordringer, som fødevareundervisningen står over for, og vigtigheden af at fremme politiske ændringer i den udviklende fødevareindustri i hele Europa.

Den fortsatte med at analysere situationen og udfordringerne inden for fødevareuddannelse og fødevareindustrien i Nederlandene, Irland og Portugal; den gav et overblik over den fødevareuddannelse, der i øjeblikket er tilgængelig i de tre lande; den diskuterede også tendenser, udfordringer og muligheder inden for fødevarereturisme i de tre lande.

Rapporten understregede, at fremtidens fødevareuddannelse i Europa skal tilpasses de skiftende miljømæssige, teknologiske og sociale forhold.

Rapporten præsenterede casestudier fra Nederlandene, Irland og Portugal, der viste initiativer og aktiviteter, der demonstrerede, hvordan fødevarer kan bruges i uddannelse og til at fremme værdierne i FN's verdensmål for bæredygtig udvikling.

Rapporten har vist, at en transformativ ændring i fødevareuddannelsen er nødvendig og mulig.

Ved at indarbejde tværfaglighed, social inklusion, bæredygtighed og digital innovation tilbyder projektet en ramme for at gentænke de videregående uddannelsesinstitutioners rolle i udformningen af fremtiden for fødevareuddannelse, som udstyrer den næste generation med de færdigheder og værdier, der tager højde for de kulturelle, miljømæssige og menneskelige færdig, mere



Coffeetime Cafe,
Kilmacrenan Co Donegal.
Foto med tilladelse fra
Fáilte Ireland



10

REFERENCER



REFERENCER

Hollandsk mad og bæredygtighedspolitik

- Dinmohamed, S. (2023). *Brød, grim sovs og kedelige fester: Møder med hollandske madvaner*. I Post-Migration Experiences, Cultural Practices and Homemaking: An Ethnography of Dominican Migration to Europe (s. 119-136). Emerald Publishing Limited.
- Hollandsk køkken. (u.d.). *Hollandsk køkken*. Hollandsk køkken. <https://dutch-cuisine.nl/en/>
- Erasmus Universitet Rotterdam. (u.d.). *Keti Koti Dialogue Table på EUR*. Erasmus Universitet Rotterdam. <https://www.eur.nl/en/news/keti-koti-dialogue-table>
- Keti Koti-bordet. (u.d.). *Keti Koti-bordet: Middag med et twist*. Keti Koti-bordet. <https://www.ketikotitafel.nl/keti-koti-table>
- Leiden Universitet. (12. september 2023). *Keti Koti-bord ved Leiden Universitet*. Leiden Universitet. <https://www.staff.universiteitleidenn.nl/events/2023/09/keti-koti-table>
- Maastricht Universitet. (u.d.). *Keti Koti Dialogue Table*. Maastricht Universitet. <https://www.maastrichtuniversity.nl/events/keti-koti-dialogue-table>
- UvA Public History Blog. (12. oktober 2023). *Det bliver personligt: Middag ved Keti Koti-bordet*. Universitetet i Amsterdam. <https://publichistory.humanities.uva.nl/blog/its-getting-personal-dinner-at-the-keti-koti-table/>
- Rijksoverheid. (u.d.). *Circulaire economie*. Den nederlandske regering. <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/circulaire-economie>
- Rijksoverheid. (u.d.). *Reducering af madspild*. Den nederlandske regering. <https://www.government.nl/topics/food/cutting-down-on-food-waste>
- Rijksoverheid. (3. juni 2022). *Nationale Eiwit Strategie*. Den nederlandske regering. <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/kamerstukken/2022/06/03/nationale-eiwit-strategie>

REFERENCER

Madkultur og turisme (Irland)

- Connolly, M., & O'Flynn, R. (2023). *Udnyttelse af Irlands madkulturarv – Den håndværksmæssige fødevareproducenters rolle i Irlands madturismeudbud*. **European Journal of Food, Drink, and Society**, 3(1), artikel 5. <https://doi.org/10.21427/5MBN-4R93>
- Fáilte Ireland. (2014). *Forbedring af irske madoplevelser: Vejen frem. Aktivitetsplan for madturisme 2014–2016*. Dublin: Fáilte Ireland.
- Fáilte Ireland. (2015). *Turiststatistikker 2014: Foreløbige*. Irland: Fáilte Ireland.
- Fáilte Ireland. (2018). *Madturisme*. Hentet fra <https://www.failteireland.ie/food-tourism.aspx>
- Mulcahy, J. D. (2014). *Transformation af Irland gennem gastronomisk nationalisme fremmet og praktiseret af regeringen, erhvervslivet og civilsamfundet*. I M. Mac Con lomaire & E. Maher (red.), **Tickling the palate: Gastronomy in Irish literature and culture** (s. 223–241).
- Irlands regering. (2021). *Vores fremtid på landet: Politik for udvikling af landdistrikter 2021–2025*. Hentet fra <https://www.gov.ie/en/publication/4c236-our-rural-future-vision-and-policy-context/>

Portugisisk mad, turisme og

bæredygtighed

- Batista, D., Guerreiro, M., Costa, M. R., Sequeira, B., Cesário, M., & Agapito, D. (2024). *Vandarv og lokalsamfundsbaseret kulturturisme: Eksemplet med Algarves kystnære landbrugsområde i det sydlige Portugal*. I **Innovative Cultural Tourism in European Peripheries** (s. 151-169). Routledge.
- Fernandes, G. P. (2025). *GEOfood-produkter, turisme og økokulturel bæredygtighed for sårbare områder: Projekter og strategier i portugisiske geoparker*. I **Innovative Trends Shaping Food Marketing and Consumption** (s. 475-502). IGI Global Scientific Publishing.
- Instituto Nacional de Estatística. (2024). *Skøn over den fastboende befolkning i Portugal 2023*. Instituto Nacional de Estatística [INE].
- Pato, M. L. (2024). *Olivenolieturisme: Innovativ eller traditionel form for landdistriktsturisme? I Oliven og olivenrelaterede produkter – Innovationer inden for produktion og forarbejdning*. IntechOpen.

REFERENCER

Global fødevarereturisme og bæredygtighed

- FN's Verdensorganisation for Turisme. (2012). *Global rapport om madturisme*. I P. Jordan (red.), **AM Reports (bind 4)**. Madrid: Verdensorganisationen for Turisme (UNWTO).
- World Food Travel Association. (2015). *Hvad er madturisme?* Hentet fra <http://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>

Proteinovergang og bæredygtighed

- Wageningen University & Research. (18. marts 2023). *Fem store aktører lancerer masterplan for proteinovergang som økonomisk motor i Holland*. Wageningen University & Research. <https://www.wur.nl/en/newsarticle/five-major-players-launch-masterplan-for-protein-transition-as-economic-engine-in-the-netherlands.htm>
- Wageningen University & Research. (1. juni 2023). *Seks håndtag til at fremskynde proteinovergangen*. Wageningen University & Research. <https://www.wur.nl/en/article/six-levers-to-accelerate-the-protein-transition.htm>
- Wageningen University & Research. (5. juli 2023). *Det er ikke så simpelt som at erstatte animalsk protein med*


plantebaseret protein.

Wageningen University & Research.

<https://www.wur.nl/en/article/its-not-as-simple-as-replacing-animal-with-plant-based-protein.htm>

Økonomiske og forretningsmæssige indsigter

- ABN AMRO. (24. februar 2025). *Horeca: Fra genopretning til krise, antallet af konkurser topper i 2025*. ABN AMRO. <https://www.abnamro.com/nl/nieuws/horeca-van-herstel-naar-crisis-aantal-faillissementen-piekt-in-2025>
- Centraal Bureau voor de Statistiek. (3. marts 2025). *Over 30 procent flere konkurser i 2024*. CBS. <https://www.cbs.nl/nl-nl/nieuws/2025/03/ruim-30-procent-meer-faillissementen-in-2024>



**Mad er alt, hvad vi er. Det er
en forlængelse af
nationalistiske følelser,
etniske følelser, din
personlige historie, din
provins, din region, din
stamme, din bedstemor**

Anthony Bourdain

