



Samfundsansvarlige frontløbere fra Københavns madsystem samles om byudvikling

Hvordan skaber vi byudvikling med maden i centrum, og hvordan sikrer vi mere grøn, lokal og sæsonbetonet mad på københavnernes tallerken nu og i fremtiden? Maden sættes i centrum og kommunalpolitikere sættes i stævne, når Madland samler samfundsansvarlige frontløbere på tværs af madsystemet og rundt om København jordbrugs- og madscene. Det sker til Madland Symposium 14. november i Ungdommens Demokratihus med viljen om at vise København som gentænkt madby med styrket madforbindelse mellem land og by.

Når Madland igen inviterer indenfor til symposium, er det med spørgsmålet: Hvad sker der, når vi sætter maden i centrum for byudviklingen? I den samtale deltager både kultur- og fritidsborgmester Mia Nyegaard og børne- og ungdomsborgmester Jakob Næsager, som deler deres arbejde med og visioner for mad som byudvikler i Københavns Kommune. Julie Holck, partner i Living Cities, giver europæisk udsyn på byer, der lykkes med maden som midtpunkt for identitet, lokaløkonomi, social kapital og meget mere. Derudover vil en række såkaldte madsystembrydere gøre os klogere på, hvordan de arbejder med at gentænke madsystemet i og rundt om København. I forlængelse af symposiet samles desuden de to alliancer for professionelle køkkener og samfundsansvarlig madhandel.

Behov for en fælles retning

I november 2023 inviterede Madland for første gang til symposium og samlede 90 af byens frontløbere om en fælles mission og stiftede Madland Koalition: "Gentænk København som madby", et fællesskab for alle der arbejder og spiser for et gentænkt madsystem i København.

"88 % af danskerne finder det vigtigt, at deres mad er lokal, i sæson, klimavenlig, så uforarbejdede som muligt, eller tager højde for dyrevelfærd siger en analyse fra Madkulturen. Der er i den grad brug for at forbinde flere borgere såvel som professionelle med byens frontløbere for et gentænkt madsystem, så vi kan handle og spise derefter. Derudover oplever vi et kæmpe behov for et fællesskab for dem, der tager det samfundsansvar. I koalitionen udveksler vi erfaringer og praksis, styrker samarbejde på tværs af værdikæden og madsystemet og ruster os til at arbejde dedikeret med omstilling til en grønnere og mere borgerinddragende madkultur," siger stifter og programdirektør i Madland, Marie Sainabou Jeng.

Københavns Kommune har 25.000 virksomheder, hvoraf 87% har mindre end 10 ansatte. Og netop i udviklingen af byens madsystem står de mindre aktører som lysende eksempler på den forandring, der også skal implementeres på en større skala. Derfor samler Madland med symposiet på tværs af byens mindre virksomheder, organisationer og repræsentanter fra kommunen for at vidensdele, netværke og skabe grobund for bedre samarbejde med kommunen og de forvaltninger, der forvalter mad- og måltidsstrategien, klimaplanen og erhvervsstrategien og arbejdet med at sikre bedre madsystemer.

Madland Koalition: Gentænk København som madby er støttet af Københavns Kommune og består i dag af 30 virksomheder, organisationer og enkeltpersoner:

Suhr's Højskole, Grønt Marked, TorvehallerneKBH, Københavns Fødevarefællesskab KBHFF, HappyHumans, Tina Chemutai Rolle, Changing Food, Dagens, Hahnemanns Køkken, Restaurant Lola, Kitchen Collective, Grønne Nabofællesskaber, ØsterGro, Gro Spiseri, FællesGro, Øens Have, Miljøpunkt Amager, Andelsgaarde, LivingCities, Nordhus Fonden, Jordens Skole, Æbleland, CulinaH, Spisested for Boldklubben Union, Liv Storm Heuckendorff, Isabelle Denaro, Sdr. Smedegaard, Byens Landhandel, Il Buco og Madland.

Udforsk København som gentænkt madby i hele november

Mød, oplev og lær fra byens frontløbere! I anledning af Madland Symposium inviterer Madland dig ud for at møde, opleve og lære fra en række af byens frontløbere i og uden for byen med fællesspisning, smagninger, gårdbesøg, markeder og samtaler. Vi peger på aktører, events eller andet, som du kan tage del i. Fx Foredrag med bid i med Andelsgaarde og Rødder, Grønt Marked, fællesspisning hos Genforenet og Boldklubben Union i Nordvest, studietur og gårdbesøg på Stevn's m.m. Se det fulde program [her](#).

Om Madland

Madland er et madpolitisk og fællesskabende samlingspunkt for os, der gentænker madsystemerne samfundsansvarligt. Et samlingspunkt, hvor vi engagerer, inspirerer og begejstrer til undren såvel som handling. Gennem møder, medier og viden skaber vi samfundsansvarlig engagement.

Vi forbinder og ruster professionelle madfolk såvel som madborgere til at tage aktiv stilling til deres ansvar, indflydelse og handlerum i forandringen. Sammen bliver vi klogere på det uoverskuelige system, der ligger bag råvarer, produkter og måltider, og sætter scenen for nye møder, partnerskaber og værdifællesskaber blandt os, der spiser og arbejder for at bryde med madsystemet, som vi kender det i dag. Vi arbejder kollektivt for at demokratisere og forandre vores madsystem. Det er nemlig åbenhed, viden og gode, kritiske spørgsmål, der giver den bedste mad på tallerkenen i dag - og skubber til en positiv forandring i morgen.

Madland er stiftet i 2020. Læs mere på madland.dk.

Kontaktperson: Marie Sainabou Jeng marie@madland.dk / 26 14 72 60

Praktisk information om Madland Symposium

Møderne er gratis og åbne for alle, der arbejder og spiser for at gentænke København som madby. Tilmeld dig [her](#). Symposiumet og møderne i allianceerne finansieres af Madland.

Symposiet afholdes i Ungdommens Demokratihus:

Slagtehusgade 10a

1715 København V

Program

08.30 Morgenkaffe og croissanter

09.00 Åbning: Gentænk København som madby Velkomst ved Marie Sainabou Jeng, programdirektør og stifter af Madland

09.10 Byudvikling med maden i centrum Julie Holck, partner i LivingCities lægger, med udgangspunkt i konkrete byers erfaringer, op til en drøftelse af, hvad maden som midtpunkt kan betyde for en by og dens identitet, lokaløkonomi, sociale kapital og meget mere.

09.30 Madland Samtale: Københavns jordbrug, mad og måltider Kultur- og fritidsborgmester, Mia Nyegaard og børne- og ungdomsborgmester, Jakob Næsager sætter ord på strategier, planer og visioner for byens madpolitik. Hvilken rolle spiller kultur, dannelse og rammer for jordbrug, mad og måltider i deres ambitioner for byen?

10.25 Pause og forfriskning

10.40 Mød 5 madsystembrydere: Sådan gentænker vi København som madby Madsystembrydere taler om deres arbejde med at gentænke madsystem og værdikæder i og rundt om København. De deler ud af deres levende beretninger om deres virke, hvad der driver dem, og hvordan de skaber forandring.

11.20 Madland Koalition: Gentænk København som madby – nu og i fremtiden Hvordan står vi stærkere sammen om at styrke madforbindelsen mellem land og by. Vi tager en status på koalitionens arbejde i 2024 og sætter retning for koalitionens arbejde i 2025.

Madland Koalition: Gentænk København som madby er støttet af Københavns Kommune og består i dag af 30 virksomheder, organisationer og enkeltpersoner:

Suhrs Højskole, Grønt Marked, TorvehallerneKBH, Københavns Fødevarerfællesskab KBHFF, HappyHumans, Tina Chemutai Rolle, Changing Food, Dagens, Hahnemanns Køkken, Restaurant Lola, Kitchen Collective, Grønne Nabofællesskaber, ØsterGro, Gro Spiseri, FællesGro, Øens Have, Miljøpunkt

Amager, Andelsgaarde, LivingCities, Nordhus Fonden, Jordens Skole, Æbleland, CulinaH, Spisested for Boldklubben Union, Liv Storm Heuckendorff, Isabelle Denaro, Sdr. Smedegaard, Byens Landhandel, Il Buco og Madland.

12.30–13.15 Fælles frokostpause

13.30–15.00 Madland Laboratorium. Alliance for professionelle køkkener i København
Alliancen tager værtskab for en session om bæredygtighedsmål i professionelle køkkener. Hør om erfaringer med at sætte nye standarder for at måle og begribe bæredygtighed helhedsorienteret. Få den nyeste viden fra feltet fra Line Rise Nielsen, fødevarepolitisk direktør i Changing Food og medstifter af allianceen.

15.30–17.00 Madland Laboratorium. Alliance for samfundsansvarlig madhandel i København
Vi søger løsninger og deler erfaringer, når vi samler jer, der sælger på marked, i butik, CSA og andre fællesskaber, for sammen at løfte dagsordenen: Hvordan styrker vi salget af samfundsansvarlige, grønne og lokale varer til madborgerne i København?