



Bilag

Cover - Arla Madhus i Ingerslevsgade 44

18. september 2020

Kultur- og Fritidsforvaltningen har den 16. september modtaget et forslag til anvendelsen af bygningen fra Arla Fonden og Arla Foods.

Sagsnummer
2019-0328118

Dokumentnummer
2019-0328118-15

Med forslaget ønsker Arla Fonden at indgå i en dialog med Københavns Kommune om at etablere et "Food Lab" målrettet børn og unge, der gennem inspirerende og lærende madaktiviteter kan skabe forandring for byens madscener og fremtidens "madborgere".

Kultur- og Fritidsforvaltningen har været i dialog med konsulenthuset, Kuanhsi Consulting, der repræsenterer Arla Fonden. I denne dialog er det blevet oplyst, at en realisering af forslaget kræver en videre dialog, og der kan dermed ikke gives en vurdering af hvornår og om en evt. brugsaftale ville kunne træde i kraft.

(Se det fremsendte forslag på de efterfølgende sider)

ARLA AMBA DIALOG: - AKTIVERINGSFORSLAG AF LEJEMÅL PÅ INGERSLEVGAEDE 44

Indledende idékatalog Oplæg til dialog

16/09/2020

Udarbejdet af ArlaFonden og
Kuanhsi Consulting ApS i
samarbejde med Arla Foods
Danmark



BAGGRUND

Arla er et andelsselskab

I Arla AMBA er vi ejet af de landmænd, der leverer vores mælk. I Danmark har vi ca. 2500 landmænd, og vi har i en årrække arbejdet for at styrke en sundere madkultur blandt børn og unge.

I 2012 stiftede vi Arlafonden med et formål om at inspirere børn og unge til gode madvaner og bæredygtig livsstil, hvor mad, råvarer, natur og aktivitet er i centrum. Fondens vigtigste formål er driften af MADlejr, hvor 6. og 7. klasser deltager i et alternativt og spændende læringsforløb, hvor de kan finde glæden ved madlavning samtidig med, at de får en klar holdning til, hvad de spiser.

I Arla har vi desuden arbejdet med en række madrelaterede initiativer herunder:

- Arla Food Fest
- Arla MAD Movers
- Madspild
- Food Designer
- Generation Food Award



DET KREATIVE MADLÆRINGSKØBEN

Et innovativt food lab for byens Madborgere

Vores vision for Madhuset er at skabe et læringsmadhus med et væld af inspirerende og lærende madaktiviteter, som kan skabe forandring for byens madscener og fremtidens "Madborger".

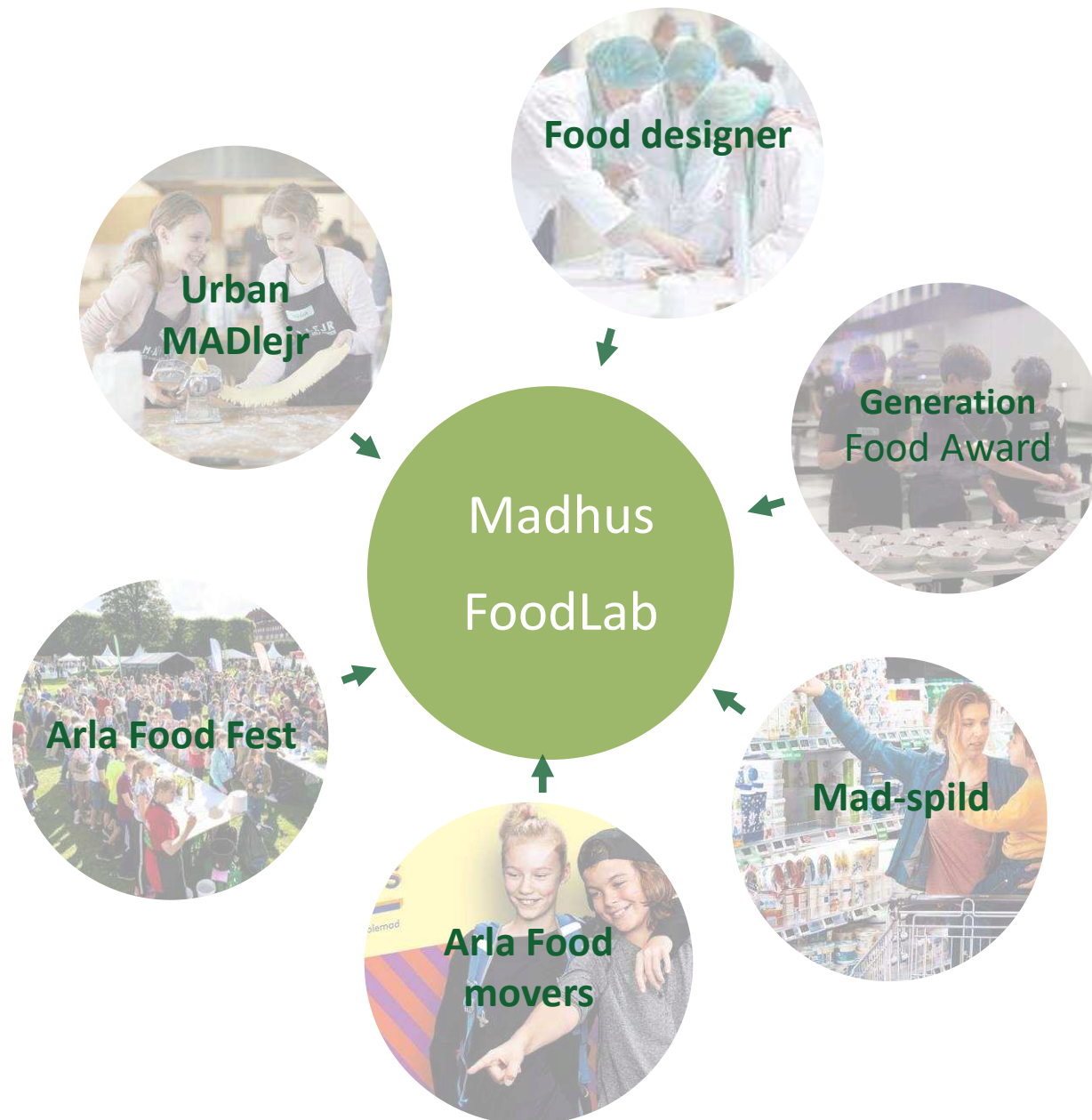
Med udgangspunkt i Madhuset i Kødbyen vil vi kunne etablere en fast ramme, hvor vi med afsæt i vores veletablerede kompetencer og koncepter, vil arbejde for at styrke en sundere madkultur blandt byens madaktører, børn og unge samt deres familier.

Dette oplæg præsenterer et idékatalog, hvor det er tilsigtet, at der stadig er plads til nye idéer - og at de fremsatte idéer kan der naturligvis bygges videre på. Det forudsættes selvsagt at partnerne kommer overens i forhold til både formål, funktionalitet og drift.



KONCEPTER, KOMPETENCER OG PARTNERSKABER KAN AKTIVERES I MADHUSET

Eksempler...:



MADLEJR – DEN URBANE VERSION

MADlejr er Arla Fondens lejrskole for 6.-7. årgang, fuld af oplevelser med mad, mod og naturlige råvarer

MADlejr giver børn mod på at kaste sig ud i madlavning og på sigt forbedre deres daglige madvaner. Målet med MADlejr er at skabe rammen og indholdet for et meningsfuldt og levende lejrskoleforløb, hvor mad, måltid, sundhed og naturforståelse er i centrum.

Programmet på MADlejr består af flere forskellige aktiviteter, der alle skal bidrage til at udvide elevernes horisont og give dem en større viden, om den mad de spiser. I aktiviteterne arbejdes der i særlig grad med elevernes viden og forståelse for råvarer, deres anvendelse og egenskaber og ikke mindst vejen fra jord til bord til jord. Alle sanserne er i spil i både aktiviteterne og madlavningen. Alt sammen er med til at give eleverne en større indsigt og forståelse af mad og måltider og relationen til sundhed, trivsel, bæredygtighed og natur.

https://youtu.be/V_FxLNUv3uM



ARLA FOOD FEST I DEN GRØNNE KØDBY

Arla Food Fest inviterer 5. og 6. klasse til en dag spækket med madglæde- og oplevelser.

Det er en moderne madfestival med fokus på at engagere børn og unge i aktiviteter, der skærper deres interesse for råvarer og madlavning. Madfestivalen er spækket til randen med oplevelser, der vækker børn og unges nysgerrighed på mad.

Det er vores vision at udbrede både sundere og mere bæredygtige madvaner.

Arla Food Fest har to gange vundet prisen "A Greener Festival Award" for indsatsen med at skabe en mere bæredygtig madfestival. Fx doneres alle overskudsråvarer fra Arla Food Fest til organisationer, der arbejder for kampen mod madspild.

<https://youtu.be/ztYnH-KBiPM>



FOOD MOVERS

Arlas Food Movers arbejder med sundere vaner på en sjov, involverende og fællesskabende måde.

Food Movers er et gratis undervisningsforløb, hvor eleverne arbejder med innovative processer med fokus på deres spisepause, skolemad og måltidssituation. Food Movers tager udgangspunkt i, at bedre mad-, måltids- og bevægelsesvaner skaber en sundere livsstil. Det handler om at leve sundt, spise sundt, bevæge sig sundt og træffe sunde valg.

Food Movers afholdes i uge 39-41, som er Skolernes Sundhedsuger, hvor Gratis, sjovt og inspirerende undervisningsmateriale sendes direkte til skolen. Materialet tager sit faglige afsæt i det obligatoriske emne 'Sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab'.

https://www.youtube.com/watch?v=UZI_vKb4SCg&list=PLqtZcZnIMmSw6prc21HhD7I9Lx50OoJtt



FOOD DESIGNER

Food Designer er et virkelighedsnært undervisningsforløb målrettet landets 6. klasser.

Arla Food Designer er et tværfagligt undervisningsmateriale for 6. klasser, der tager eleverne med igennem en innovationsproces, hvor omdrejningspunktet er på ex. fremstilling af yoghurt.

Forløbet giver eleverne et indblik i og praksiserfaringer med en virkelig arbejdsplads, idet eleverne producerer deres egen yoghurt, laver smagstests og designer emballage.

Undervisningsmaterialet er bygget op omkring fagene dansk, madkundskab, håndværk & design samt natur/teknologi. Arla Food Designer findes i to versioner, enten som et forløb på 6-8 lektioner, der udføres hjemme på skolen af læreren, eller som et virksomhedsbesøg på Innovations Centeret i Aarhus.

https://youtu.be/WOJ_yM6F0kE



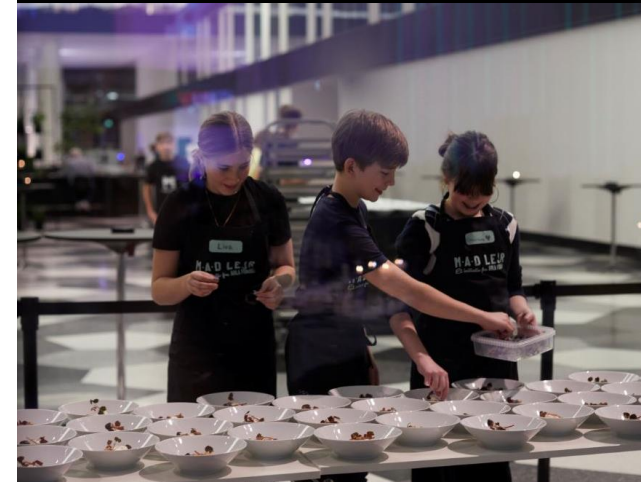
GENERATION FOOD AWARDS

Generation Food Award hylder de som gør noget særligt for at skabe gode madvaner blandt børn og unge.

Generation Food Award er en årlig prisuddeling, der i syv kategorier kårer aktører, som i årets løb har ydet en ekstraordinær indsats og været med til at forme den kommende generations gode madvaner.

Overskuddet fra aftenen går ubeskåret til Arla Fondens [MADlejr](#).

De syv kategorier er Årets madsjæl, Social Food Hero, Digital Food Hero, School Food Hero, Social Food Hero, Mini Food Hero, Youth Food Hero, Food Skills Hero



PARTNERSKABER KAN INDGÅ I DRIFTEN OG DEN FORTSATTE KONCEPTUDVIKLING

Eksempler på nuværende partnerskaber..:

Vi har etableret en masse dygtige og relevante samarbejdspartnere, som vil hver især kunne inddrages med koncepter og i driften af huset.

Eksempelvis:

- Food Organisation of Denmark
- Madkulturen
- To Good To Go
- Copenhagen ZOO



Too Good To Go



Source: Insert details if necessary



UDVIDET IDÉKATALOG

KANTINE/MAD-PROFESSIONELLE

Økologi -uddannelse

Uddannelse af kantine og madpersonale bygget op omkring økologi og økologiske råvarer

Udføres i **samarbejde** med Arlas **Food Service-afdeling**

Arla underviser allerede i dag kantine og madpersonale i eget køkken.

Vi arbejder med hvordan man kan komme fra et økologisk bronze spisemærke til et højere niveau af økologi.

Denne og lignende uddannelsesaktiviteter kunne også ses som en aktivitet for Byens madprofessionelle.



KLIMAKØKKEN

Udvidet idékatalog

Karolines Køkken støtter op om kampagnen Madglade Klimatips fra Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet og Miljø- og Fødevareministeriet, der i alt indeholder 22 nye klimatips, som viser danskerne, hvordan de nemt kan gøre madlavningen mere klimavenlig.

I samarbejde med Karolines Køkken vil Københavnerne kunne inspireres til at tænke mere klimavenligt i den daglige madlavning.

I madhuset vil de få tips, tricks, idéer til klimavenlig madlavning, samtidigt med at de vil lære en række klimavenlige opskrifter på retter som kan tages med hjem



NÆRVÆRENDE REPRÆSENTERER ET UDPLUK AF MULIGE IDEER

Den fremadrettede dialog:

Arla ønsker en fortsat dialog om, hvorledes Madhuset kan udfolde sig - som et selvstændigt hus med adgang for byens borgere - såvel som et hus, hvor partnerskaberne kan inddrages og trylle med gryderne samt med nye madideer til glæde for byens borgere og madaktører – høj som lav – udsatte såvel som ressourcestærke –
Kort sagt et kreativt Madlaboratorium med højt til loftet



PÅ MADGENSYN

