

Betænkning nr.1367

Ministeriet for Fødevarer,

Landbrug og Fiskeri



Måltidets Hus

fra råvarer til madkultur

med måltidet i centrum



ISBN 87-601-7984-8

Kvalitet, håndværk, kogekunst, måltider,
bibliotek, undervisning, forskning, formidling,
kurser, foredrag, udstillinger

Formålet med aktiviteterne i Måltidets Hus
skal være at hæve kvaliteten af det danske måltid
— det professionelle og det private.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Betænkning nr.1367



Måltidets Hus

fra råvarer

til madkultur

med måltidet

i centrum

Udgiver	Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Udgivelsesår	1999
ISBN	87-601-7984-8
Oplag	3000
Sideantal	88
Redaktion	Jan Krag Jacobsen
Billederedaktion	Anne Rohweder MDD og Jan Krag Jacobsen
Layout og sats	Anne@ Rohweder.dk Grafisk Designer MDD
Papirkvalitet	Munken Book
Tryk	Sangill Grafisk Produktion, Holme Olstrup
Fotografier og illustrationer	Tak til: Kokken Claus Christensen for en kartoffelmad på kunsthøj til forsiden. Katrine Bojesen for udlån af de små farvebilleder i teksten.

	Forord af Jan Krag Jacobsen	5
Kapitel	1	Resumé og anbefalinger 7
	2	Indledning 13
	3	Udvalgets nedsættelse og kommissorium 17
	4	Den danske madkultur – det danske måltid 21
	5	Aktiviteterne i Måltidets Hus 38
	6	Måltidets Hus og turismen 63
	7	Organisering af Måltidets Hus 69
	8	Finansiering af Måltidets Hus 73
	9	Placering af Måltidets Hus 76
	10	Etablering af Måltidets Hus 82
Bilag		Lokaler i Måltidets Hus 86



Forord

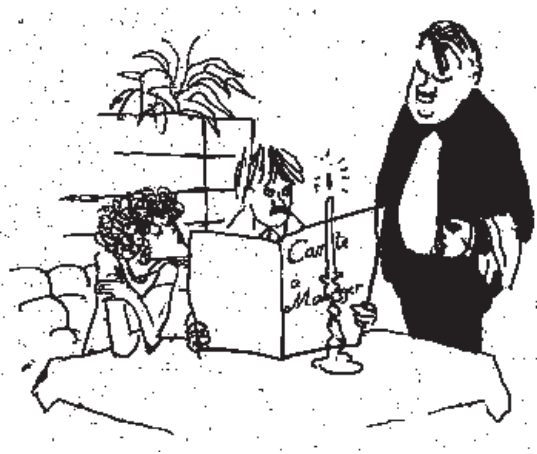


Kulturministeren og Landbrugs- og Fiskeriministeren afholdt 3. november 1995 den meget velbesøgte konference *Den danske madkultur* på Louisiana. Det skete for at tegne et billede af den danske madkultur og den rolle, den spiller for vores samfund og kulturelle identitet og for at give et bud på de problemer og muligheder, der kan ligge i dens fremtidige udvikling.

I forlængelse af denne konference nedsatte Kulturministeren 6. februar 1996 en arbejdsgruppe, som fik til opgave at foretage en videre idéudvikling med henblik på udformningen af en dansk madkulturpolitik. Denne arbejdsgruppe offentliggjorde ved årsskiftet 1996-97 sin rapport *Den danske madkultur*. I denne rapport foreslås bl.a. oprettelsen af et dansk *Måltidets Hus* inspireret af det svenske *Måltidens Hus* i Grythyttan.

I efteråret 1997 afholdtes en række møder i Undervisningsministeriets regi med deltagelse af Kulturministeriet, Forskningsministeriet, Fødevareministeriet, Sundhedsministeriet og Erhvervsministeriet. Formålet var at afdække interessen for og behovet for oprettelsen af et *Måltidets Hus* i Danmark. Til brug for regeringens stillingtagen til spørgsmålet, udarbejdede gruppen en række anbefalinger, herunder bl.a. at det videre arbejde skulle forankres i Fødevareministeriet.

I erkendelsen af, at det fødevarepolitiske område har fået en stadigt stigende betydning, udsendte regeringen i januar 1998 sin Fødevarepolitiske Redegørelse. Af denne fremgår det bl.a. at: "Regeringen vil støtte op om udviklingen af den danske madkultur. Regeringen vil i 1998 undersøge mulighe-



den for at etablere et Måltidets Hus. Huset skal indeholde aktiviteter i forbindelse med den danske madkultur. Det kan f.eks. være bibliotek, uddannelsesaktiviteter, informationscenter, konferencer m.v.”

For at følge op på regeringens fødevarepolitiske redegørelse nedsatte Fødevareminister Henrik Dam Kristensen i august 1998 et udvalg, der skulle udarbejde en rapport med anbefalinger vedrørende etableringen af et Måltidets Hus i Danmark.

Den grundlæggende tanke med at etablere Måltidets Hus er at højne kvaliteten af det danske måltid på alle niveauer fra det daglige måltid i hjemmet, på institutionerne og i kantinerne til det udsøgte måltid på den førsteklasses restaurant. Måltidets Hus skal være et sted, hvorfra debatten om fødevarernes kvalitet, måltidets funktion og danskernes madkultur udgår.

Den foreliggende rapport indeholder en række anbefalinger fra udvalget til Fødevareministeren om etableringen af et Måltidets Hus i Danmark og skal være med til at danne beslutningsgrundlag vedrørende huset.

Den 31. december 1998 på vegne af udvalget om Måltidets Hus

Jan Krag Jacobsen

Resumé og anbefalinger

I disse år kan man iagttage en voksende interesse i professionelle kredse og i den brede offentlighed for måltidet og madkulturen. Dette sker både i Danmark og i andre lande i vores kulturkreds.

Kvalitet er et vigtigt nøgleord: Hvad er gode råvarer, god mad og godt madhåndværk? Et andet er identitet: Hvilken rolle skal mad spille i mit liv? Et tredje er historie: Hvorfor spiser vi, som vi gør? Et fjerde er udviklingen: Hvordan fremmer vi en god udvikling? Et femte er produktudvikling: Hvilke produkter vil forbrugerne efterspørge i fremtiden?

Bag denne interesse ligger en række meget omfattende og radikale madkulturelle ændringer, som Danmark har gennemlevet det seneste halve århundrede: en voldsom vækst i antallet af typer af fødevarer, øget import, ændrede forhold på eksportmarkederne, nye spiseformer, inspiration fra andre landes madkulturer, nye krav til måltider og produktudvikling o.m.a.

Der er store offentlige og kommercielle økonomiske interesser knyttet til denne udvikling. De drejer sig bl.a. om befolkningens ernæringstilstand og trivsel og udviklingen på fødevaremarkedet med hensyn til import, eksport, forbrug m.m.

Det er derfor blevet mere og mere tydeligt, at der er et stigende behov for på en systematiseret måde at opsamle, bearbejde og formidle viden om hele denne komplekse udvikling.

På denne baggrund anbefaler udvalget, at der snarest etableres et Måltidets Hus i Danmark med efterfølgende formål, form og indhold:

Formål

1. Formålet med aktiviteterne i Måltidets Hus skal være at hæve kvaliteten af det danske måltid – det professionelle såvel som det private. Dette skal ske gennem uddannelse, forskning, dokumentation og formidling til såvel professionelle som til den brede offentlighed. Med kvalitet menes her spisekvalitet og kvalitet i oplevelsen af måltidet.

Indhold og aktiviteter i Måltidets Hus

2. Måltidets Hus bør kunne tilbyde følgende uddannelsesaktiviteter:
 - En videregående uddannelse af tre års varighed for personer med professionel indsigt i madfremstilling, anretning og servering.
 - Kortere tematiske efteruddannelseskurser for forskellige faglige grupper.
 - Specialkurser for undervisere på relevante uddannelsesinstitutioner.
 - Kurser i forbindelse med rådgivning af virksomheder og offentlige myndigheder, uddannelsesinstitutioner m.fl.
3. I Måltidets Hus bør der være mulighed for at etablere tværfaglige forsknings- og udviklingsprojekter med fokus på spisekvalitet og madkultur. Det vil primært dreje sig om udviklings- og demonstrationsprojekter i forbindelse med udviklingen af husets aktiviteter – især undervisningen og studierne. Aktiviteterne i huset vil ligeledes kunne generere og medvirke til at formulere forskningsaktiviteter ved andre institutioner.

Det anbefales, at der sættes projekter i gang inden for området madkultur og gastronomi for årligt 3-5 mio. kr. finansieret af Fødevareministeriet og erhvervene.

4. Der foreslås oprettet et bibliotek i Måltidets Hus, som skal samle, systematisere, katalogisere og udlåne litteratur m.v. om alle aspekter af måltidet og tillige rådgive og undervise i litteratursøgning. Biblio-



Rodhætte, fra Grimm's Æventyr, tegnet af Philip Grot-Johann

teket skal betjene uddannelserne og forskningsaktiviteterne i Måltidets Hus og eksterne brugere – professionelle såvel som interesserede forbrugere.

5. Måltidets Hus bør indeholde en række tilbud til den interesserede offentlighed:
 - foredragsrækker
 - udstillinger og messer
 - måltider
 - formidling af kontakt mellem forbrugere og producenter af kvalitetsfødevarer
 - hjælp med litteratursøgning, nationale og internationale kontakter m.m.
 - madlavningskurser
 - skoletjeneste
 - salg fra husets butik

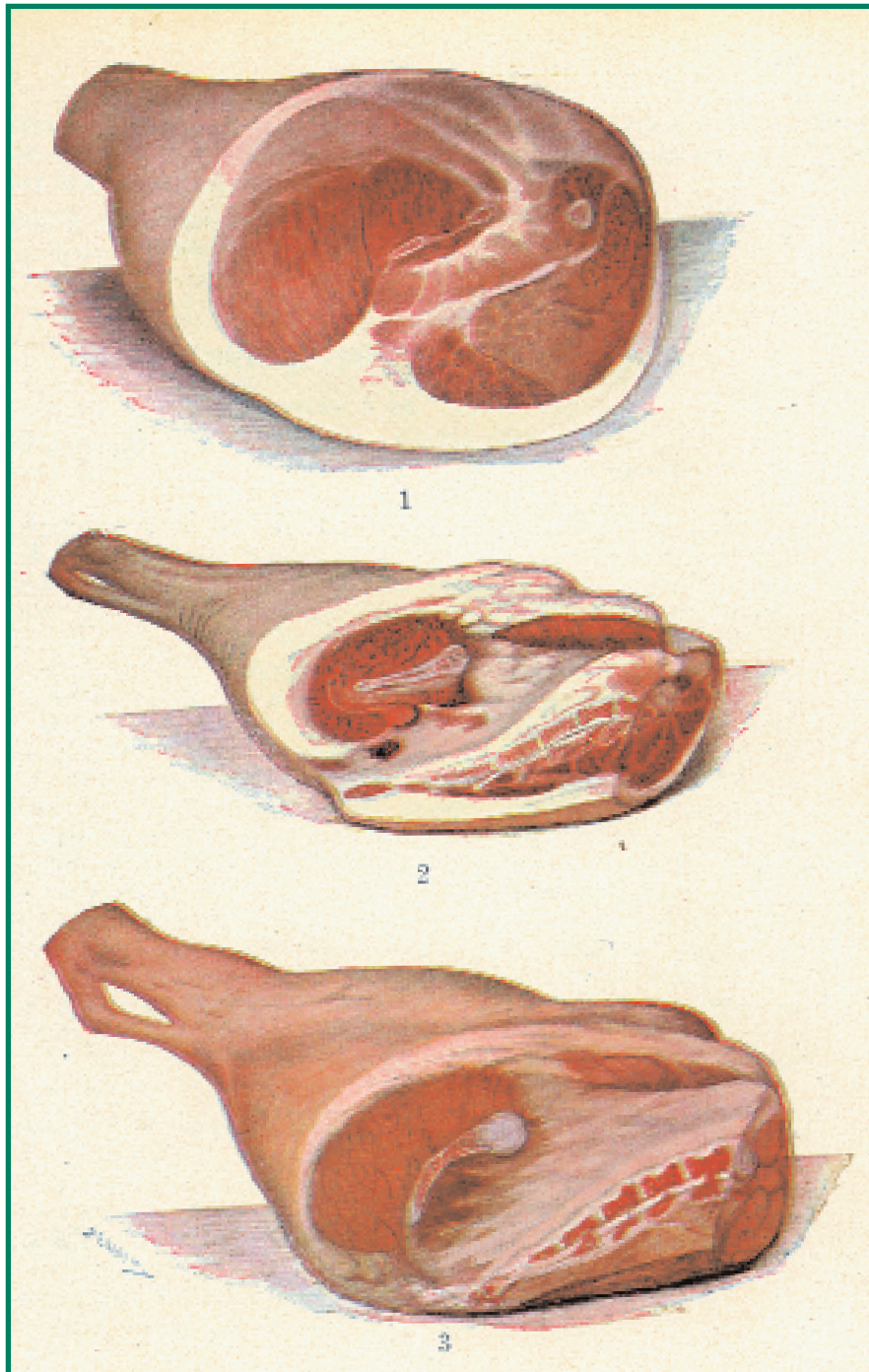
De overordnede rammer for Måltidets Hus

6. Undervisningsministeriet og Fødevareministeriet er de ressortmæssigt ansvarlige for Måltidets Hus. Undervisningsministeriet har ansvaret for uddannelsesbevillingen og arbejdsopgaverne i forbindelse hermed. På alle andre områder er Fødevareministeriet ansvarligt for Måltidets Hus og har det institutionelle ansvar.
7. Der udpeges en bestyrelse med deltagelse af relevante interesse- og brugergrupper til at forestå den overordnede ledelse af institutionen. Den daglige ledelse varetages af en direktør, der udpeges af Undervisningsministeriet og Fødevareministeriet efter indstilling fra bestyrelsen. Direktøren bør have en faglig profil i relation til husets aktiviteter.
8. Samspeilet mellem råvareproducenter, forarbejdningsvirksomheder, gastronomisektoren og det offentlige er vigtigt for udviklingen af institutionen og bør afspejles ved en flerstrengt finansiering af Måltidets Hus. Et samlet årligt driftsbudget på 17-20 mio. kr. anses for at være et fornuftigt udgangspunkt for etablering af Måltidets Hus.



Udgangspunktet for finansieringen er en basisbevilling fra Fødevareministeriet og Undervisningsministeriet på 10-12 mio. kr. årligt.

9. I lighed med finansieringen af de årlige driftsudgifter bør også etablerings- og anlægsomkostninger deles mellem de forskellige brugere af Måltidets Hus. Det foreslås endvidere, at også de regionale myndigheder deltager i finansieringen af etablerings- og anlægsomkostninger.
10. Måltidets Hus bør placeres et sted i landet, hvor dets formål og aktiviteter har lettest ved at blive opfyldt, og hvor en lang række personer, organisationer og institutioner nemt kan deltage i aktiviteterne – hvad enten disse interessenter optræder som modtagere eller formidlere af viden og kunnen. På den baggrund finder udvalget, at Måltidets Hus mest fordelagtigt placeres i eller ved én af de større danske byer. Udvalget foreslår Hovedstadsregionen som første prioritet og Århus, Odense eller Ålborg som anden prioritet.
11. Det er vigtigt, at Måltidets Hus i sin fremtoning kommer til at repræsentere kvalitet, god arkitektur og godt håndværk. Det kan bygges fra grunden eller indrettes i en eksisterende bygning afhængigt af forholdene. Husets fysiske rammer bør udvikles sideløbende med de aktiviteter, der til sin tid skal flytte ind i det. Det vil sige uddannelser, kurser, forskning, bibliotek, diverse udadvendte publikumsaktiviteter m.m. Husets konkrete aktiviteter og tilbud udvikles og sættes i gang i forskellige faser.



Skinke, lammelår og kalvelår.

Elisabeth Östman-Sundstrand, Iduns Kokbok. Tegning A. Ekblom

Indledning

Størstedelen af Danmarks areal er udlagt til levnedsmiddelproduktion, og vi eksporterer fødevarer til det meste af verden. Dansk samfundsøkonomi er dybt afhængig af denne eksport, der er bemærkelsesværdigt stor i forhold til antallet af danskere.



På denne baggrund ville det være både muligt og naturligt, at flere danske fødevarer placerede sig i den internationale gastronomiske superliga, hvor man f.eks. finder iransk kaviar, fransk roquefort ost og bressekyllinger, tjekisk og belgisk øl, italiensk parmaskinke og parmesanost, engelsk stiltonost, tyske westfalske skinker, spanske jabugoskinker og argentinsk oksekød.

Der fremstilles varer af en meget høj spisekvalitet i Danmark. Men det foregår for det meste i lille skala og billedet bliver tegnet af en stor produktion og eksport af bulkvarer af en ensartet, ikke særligt bemærkelsesværdig spisekvalitet, som blandt andet sælges under sloganer som *fresh*, *clean and safe*.

I Danmark kan vi invitere til middag i en spisestue med møbler designet af verdensberømte møbelarkitekter. Duge og servietter er designet af danske tekstilkunstnere. Porcelænet er kongeligt, bestikket er fra Georg Jensen, og vi kan drikke af glaskunst fra Holmegaard. Lyset kommer fra en PH-lampe og taffelmusikken fra B&O anlægget. Disse brugsgenstande er vigtige eksportvarer, som placerer os i det internationale designs top. Men hvad ligger der så på tallerknen, når det skal være rigtigt godt? Er det dansk mad eller importerede specialiteter? Og er det godt håndværk?

Sammenlignet med forbrugerne i en række andre europæiske lande er vi gastronomiske novicer. Dette har flere historiske årsager. Først og fremmest, at vi indtil et stykke op i dette århundrede har været et fattigt ud-kantsområde i Europa. Vores eksport har hovedsageligt været eksport af råvarer og ikke eksport af forædlede produkter i dette ords bogstavelige betydning.

Det krævende franske hjemmemarked må anses for at være en vigtig forudsætning for de franske oster og diverse andre højt forædlede fødevarers succes på den kræsne del af verdensmarkedet. Den danske levnedsmid-delproduktion har omvendt haft glæde af et hjemmemarked, som i over 100 år har aftaget de dele af produktionen, der ikke har kunnet afsættes i udlandet.

Men løbet af de sidste 20 år er der sket en bemærkelsesværdig udvikling, idet man har kunnet iagttage en stigende interesse blandt danske forbrugere for mad og råvarer af høj gastronomisk kvalitet. Denne udvikling har medført, at man nu i detailhandelen i et vist omfang kan købe den slags varer for en beskedent merpris. Producenter og detailhandlere kan berette, at efterspørgslen er ved at nå et sådant omfang, at det kniber med at tilfredsstille den.

Denne stigende efterspørgsel har i første omgang ført til en voksende import af udenlandske specialiteter, og at en række danske småproducenter har fået konsolideret deres økonomi. Den øgede import rejser spørgsmålet om, vi ikke selv lige så godt kunne producere disse varer?

Det er muligt, at vi ikke med sikkerhed kan skille skidt fra kanel, når det gælder kvalitetsfødevarer; og man kan diskutere, om denne voksende efterspørgsel skyldes, at disse varer objektivt set virkeligt er bedre end de tilsvarende danske varer. Eller at den, som det er blevet fremført fra forskellig side, skyldes snobberi for det udenlandske.

Hvis man vælger at tro det sidste, kan man fortsætte som hidtil. Men så må man lade en voksende del af forbrugerne vide, at de ikke har forstand på, hvad der er godt. Hvis man derimod vælger at tro, at den stigende efterspørgsel efter høj spisekvalitet er kommet for at blive, kan det være en spore til produktudvikling.

Den stigende interesse for madkulturel kvalitet rejser også spørgsmålet, om hvorvidt viden, kunnen og erfaring hos forbrugere, producenter og detailhandlere er på et tilstrækkeligt højt niveau til, at denne udvikling kan blive frugtbar. Eller sagt på en anden måde: Har vi i Danmark en tilstrækkelig udbredelse af de håndværksmæssige kvalifikationer og madkulturelle kompetencer, som er nødvendige for at kunne bedømme og udvikle kvalitet?

Her kan Måltidets hus komme til at spille en aktiv rolle. Formålet med aktiviteterne i Huset skal være at hæve kvaliteten af det danske måltid – det professionelle såvel som det private. Dette skal ske gennem uddannelse, forskning, dokumentation og formidling til såvel professionelle som til den brede offentlighed. Med kvalitet menes spisekvalitet og kvalitet i oplevelsen af måltidet.

I Måltidets Hus skal kogekunsten og den gode kvalitet i råvarer, tilberedning og spisning være i centrum og blive fremmet gennem en kvalificeret dialog mellem producenter, forhandlere, madhåndværkere, diverse former for eksperter og forskere samt forbrugere. Huset skal tillige være kontaktpunkt mellem producenter af kvalitetsfødevarer og kunder i ind- og udland. Måltidets Hus skal bidrage til at sætte Danmark på det gastronomiske verdenskort.

Kvalitet er ikke et éntydigt begreb, og der er mange meninger om, hvad der er god og dårlig kvalitet i mad og spisning. Men alle meninger og holdninger er ikke lige relevante, omend de selvfølgelig må respekteres. I vores kultur – nationalt som internationalt – eksisterer der visse normer



for god kvalitet, som man ikke kan se bort fra. Visse varer efterspørges til en højere pris på grund af sådanne kvaliteter. Måltidets Hus skal være stedet, hvor man demonstrerer og diskuterer kvalitet på et højt niveau.

Den stadigt mere skærpede kritik og kontrol af råvarer, tilberedning og spiseformer, som vi er vidner til i disse år, fører ikke i sig selv til en forbedring af kvaliteten. Kritikken og kontrollen har allerede deres institutioner og fora, og Måltidets Hus skal ikke primært beskæftige sig med kritik og kontrol af levnedsmidler, tilberedningsmetoder, spisekulturer m.m. udover den implicite kritik, der kan ligge i en fremhævelse af de gode kvaliteter på disse områder.

Måltidets Hus skal heller ikke direkte beskæftige sig med at forbedre den danske ernæring, idet denne vigtige opgave er lagt andre steder. Når ernæringsbetragtninger alligevel vil komme til at spille en vigtig rolle i husets arbejde, skyldes det, at man i dag ikke kan beskæftige sig seriøst med mad uden at indrage ernæringsaspekter. Mad skal tilfredsstille legeme og sjæl og være både velsmagende og sund.



Tegning af Eiler Krag.

Udvalgets nedsættelse og kommissorium

Fødevareminister Henrik Dam Kristensen nedsatte i august 1998 et udvalg, der skulle undersøge muligheden for at etablere et Måltidets Hus i Danmark. Af kommissoriet for udvalget fremgår:

“ Formålet med aktiviteterne i en sådan institution skal være at hæve kvaliteten af det danske måltid – såvel det private som det professionelle. Dette kan ske gennem uddannelse, forskning, dokumentation og formidling vedrørende den danske madkultur i fortid, nutid og fremtid.

Måltidets Hus skal i samarbejde med faglige miljøer i Danmark og udlandet undersøge og udvikle de gastronomiske muligheder i danske råvarer, madhåndværk, levnedsmiddelindustrier og madkulturer.

Med henblik på at undersøge mulighederne for et Måltidets Hus i Danmark, nedsættes derfor et udvalg, der skal bestå af repræsentanter for Fødevare- og Undervisningsministeriet samt et udsnit af enkeltpersoner og repræsentanter for organisationer.

Udvalgets opgave:

Udvalgets opgave er at undersøge mulighederne for at etablere et Måltidets Hus i Danmark samt at redegøre for de perspektiver, der på længere sigt kan være i at have en sådan institution i Danmark, herunder:

- Hvilke elementer, der på kortere og længere sigt skal indgå i Måltidets Hus
- Organisation
- Finansiering
- Markedsføring, placering m.m.

Udvalget vurderer bl.a. en realistisk model for en 1. fase af Måltidets Hus og overvejer desuden mulighederne for en udbygning på længere sigt.

Udvalget udarbejder en rapport med anbefalinger til Ministeren for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, således at rapporten kan danne beslutningsgrundlag vedrørende Måltidets Hus. Rapporten skal ligge klar senest 1. januar 1999.

Udvalgets sammensætning

For at sikre et kreativt og idérigt forløb og udbytte af udvalgets arbejde, samtidig med størst mulig indsigt i de berørte brancher, sammensættes udvalget af repræsentanter fra de involverede ministerier, fødevaretilvirkningsbranchen, turistbranchen, repræsentanter for fødevareproducenterne, samt øvrige relevante brancheorganisationer:

- 1 medlem udpeges af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
- 1 medlem indstilles af Undervisningsministeriet
- 1 medlem indstilles af Erhvervsministeriet
- 1 medlem indstilles af Danmarks Turistråd
- 1 medlem indstilles af Forbrugerrådet
- 1 medlem indstilles af Landbrugsraadet
- 1 medlem indstilles af Økonomaforeningen
- 1 medlem indstilles af Hotel-, Restaurations- og Turisterhvervets Arbejdsgiverforening
- 1 medlem udpeges af Ministeren for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Formandskabet varetages af Jan Krag Jacobsen, præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi.

Udvalget kan efter behov suppleres af yderligere deltagere med relevant viden om området, f.eks. initiativtagere fra det svenske *Måltidens Hus*.

Fødevareministeriet varetager sekretariatsfunktionerne for udvalget.

De indstillingsberettigede institutioner og organisationer blev herefter bedt om at udpege medlemmerne til udvalget, der fik følgende sammensætning:

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri:	Morten Blom Andersen
Undervisningsministeriet:	Bodil Horn Andersen
Erhvervsministeriet (Forbrugerstyrelsen):	Margrethe Lyngs Mortensen
Danmarks Turistråd:	Ann Hein Hedegaard
Forbrugerrådet:	Kirsten Nielsen
Landbrugsraadet:	Annette Toft
Økonomaforeningen:	Kirsten Skovsby
Hotel-, Restaurations- og Turist- erhvervets Arbejdsgiverforening:	Rasmus Bo Bojesen
Udpeget af Fødevareministeren:	Claus Tingstrøm

Formandskabet varetages af Jan Krag Jacobsen.

<i>Sekretariat:</i>	
Fødevareministeriet:	Per Christiansen Vibeke Faurby Bent Egberg Mikkelsen.

Den danske madkultur – det danske måltid

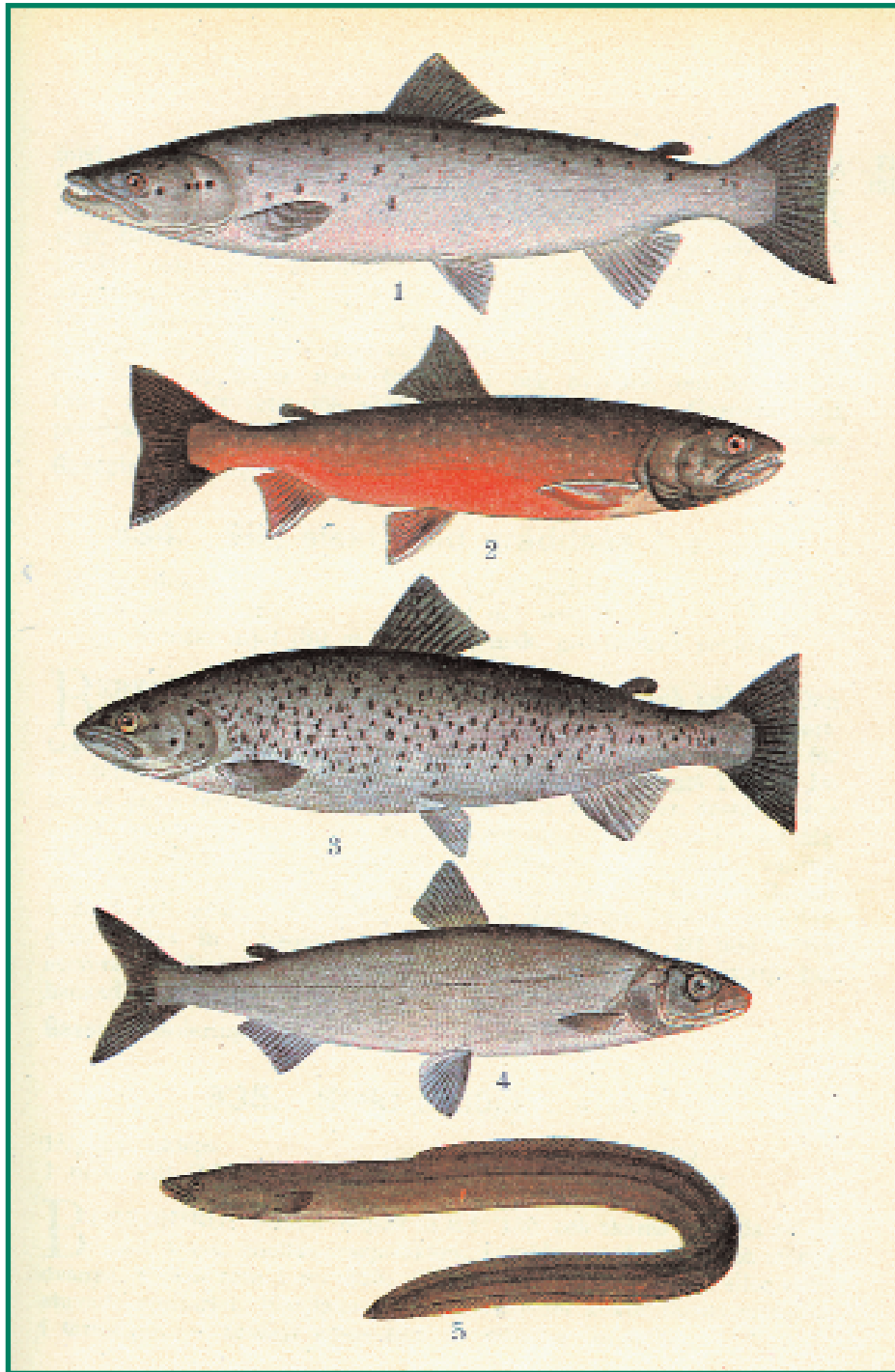
Den danske madkultur omfatter alle slags mad, der spises i Danmark. Fødevarerne strømmer fra landbrug, fiskeri og virksomheder via fisketorve, grønttorve, kødbyer, ferskvareterminaler og butikker til hjem, restauranter, institutioner og kantiner. Her bliver råvarerne til retter, som på spisebordet bliver til måltider – de fleste bliver til daglig mad, og nogle bliver til sublime kulinariske kreationer. Hele denne brogede strøm – som starter og ender i naturen – udtrykker vores madkultur.

Den danske madkultur skabes af samspillet mellem råvarer, værktøjer, opskrifter, processer, regler, love, værdier, traditioner, forestillinger, viden, færdigheder m. m. Den er formet af vores klima, historie, religion, æstetik, moral, politik, økonomi, magtforhold, teknologi, viden, uddannelse m. m.

Den danske madkultur kan virke uoverskuelig. På et almindeligt dansk middagsbord kan der være råvarer fra det meste af kloden. Moderne retter optræder sammen med retter fra vikingetiden, og typisk dansk mad sammen med etnisk mad. Der er madkulturelle forskelle fra egn til egn og mellem forskellige grupper af mennesker. Den enkelte familie kan veksle mellem forskellige madkulturer og f.eks. spise én slags mad til hverdag og en anden i weekenden.

Det fælles måltid spiller en stor rolle i Danmark – både til hverdag og fest. Middagsbordet er måske den danske families vigtigste samlingspunkt. Uden fælles måltider, ingen familie, vil nogen sige.

Den danske madkultur er dynamisk og har ændret sig fundamentalt i løbet af de sidste 50 år. Der er sket en voldsom vækst i antallet af typer af fødevarer. Importen er steget. Priserne er faldet. Der er kommet flere forarbejde-



Laks, Fjeldørred, Ørred, Helt og Ål.

Elisabeth Østman-Sundstrand, Iduns Kokbok. Tegning A. Ekblom

de fødevarer. Der er opstået nye familiemønstre og en ændret arbejdsdeling mellem kønnene. Vi ved mere om sammenhængen mellem kost og helbred. Vi har hentet inspiration fra andre landes madkulturer.

Før i tiden var den enkelte families madkultur i vid udstrækning fastlagt af traditioner og familiens økonomiske muligheder. I dag vælger vi frit i et udbud af fødevarer af en størrelse, som aldrig før er set i menneskets historie. Mange har svært ved at orientere sig i dette store udbud af mad i kvaliteter fra den bedste til den ringeste. Dette skyldes ikke mindst en udbredt mangel på kvalifikationer med hensyn til madlavning.

Langt op i dette århundrede var der sultende og underernærede mennesker i Danmark. I dag har vi en stigende forekomst af sygdomme, der skyldes for meget mad. Samtidigt er kogekunsten fra at være en interesse for de få blevet til en hobby for de mange. I det følgende skitseres den historiske udvikling i hovedtræk.

Et historisk tilbageblik

I løbet af 50 år har situationen ændret sig fra mangel til overflod. F.eks. var mange fødevarer i slutningen af 1940'erne stadigt rationerede: Flæsk, pålæg, margarine, smør, sukker, kartofler, franskbrød, rugbrød, te, kaffe og kakao.

1950'erne

I 1950'erne spiste man i langt de fleste hjem typiske danske retter, som blev tilberedt af kvinden i familien. Hun havde af sin mor lært at lave et begrænset repertoire af retter udfra relativt få friske, danske råvarer, som blev købt ind næsten hver dag. Også på institutionerne foregik madlavningen udfra friske råvarer og ikke som nu, hvor der bruges store mængder af hel- og halvfabrikata. Kun få havde køle- eller fryseskab, og maden afspejlede årets gang. Bortset fra kaffe, te, appelsiner og bananer var importen af fødevarer beskeden. Man drak stort set ikke vin. Når det skulle være fint, kom der øl på bordet.

Økonomien spillede en afgørende rolle. Kød var dyrt, og kyllinger var luksusmad. En populær kogebog fra tiden giver en opskrift på forlørne kyllin-

ger. En familie brugte i gennemsnit ca. 30% af sin disponible indkomst til mad. Der var ingen nød, men Danmark var sammenlignet med i dag et mangelsamfund.

Danmarks Radios fjernsyn sendte udsendelser om mad fra sin begyndelse i 1951. Husmoderen, som var målgruppen for udsendelserne, blev undervist i, hvordan hun på en billig og god måde kunne bruge sine sparsomme ressourcer til gavn for familien.

Den professionelle gastronomi i de fleste restaurationskøkkener fulgte det samme mønster som i hjemmene omend i en undertiden lidt mere kunstfærdig form. De eneste etniske restauranter, man kendte til, var de kinesiske, som ofte var meget billige.

Ernæringsvidenskabens råd til folk var, at de skulle sørge for at få nok af alle de vigtige næringsstoffer: proteiner, fedt, kulhydrater, mineraler og vitaminer. De mest udbredte kogebøger fra perioden indeholder kapitler om råvarekundskab og ernæring. I opskrifterne lægges der stor vægt på, at råvarerne bevarer næringsværdien – først og fremmest vitaminerne.

I slutningen af 1950'erne begyndte en velstandsstigning, og der blev flere penge til mad. Det førte i første omgang til en stigning i forbruget af de dyrere råvarer og et fald i forbruget af de billige. Det vil sige, at man spiste mere kød og smør og mindre brød, kartofler og visse grøntsager som f.eks. kål. Denne tendens er stort set fortsat indtil nu. Kogebøgerne og avisernes madsider begyndte at anbefale mere pynt og kunstfærdighed. Begrebet *morsom mad* opstod. Det afspejlede en trang til noget nyt, som først for alvor blev tilfredsstillet i det næste årti.

1960'erne

I 1960'erne skete der en gastronomisk fornyelse af flere grunde: Folk var i stor stil begyndt at rejse til udlandet og kom hjem med nye lyster. Supermarkedet IRMA lærte med en effektiv kombination af fantasi, oplysningsvirksomhed og aggressiv markedsføring danskerne at bruge en masse nye varer blandt andet vin, franske oste og en lang række hel- og halvfabrikata fra hele verden. Indtil da havde vin været noget temmeligt mystisk for de fleste danskere. Men nu kunne man læse på vinflaskerne, hvad vinen kunne drikkes til.

Der var højkonjunktur, så der var råd til at eksperimentere. Husholdningslærerinderne i tv-køkkenet blev skiftet ud med førende *mesterkokke* – et ord man brugte dengang. Det samme skete i aviserne. Interessen for gastronomi – specielt den franske – blev pludseligt meget stor og mange danskere begyndte at udtale ordet *sauce* på fransk.

Samtidigt skete der en hurtigt stigende industrialisering af den danske fødevarerproduktion. Det medførte et fald i pris og kvalitet. Dengang blev industrialisering af mange anset for uforenelig med høj gastronomisk kvalitet – hvad der ikke nødvendigvis behøver at være tilfældet. Begrebet *papkyllinger* blev skabt af gastronomen Mogens Brandt, som i 1964 sammen med bl.a. Poul Henningsen stiftede Det Danske Gastronomiske Akademi

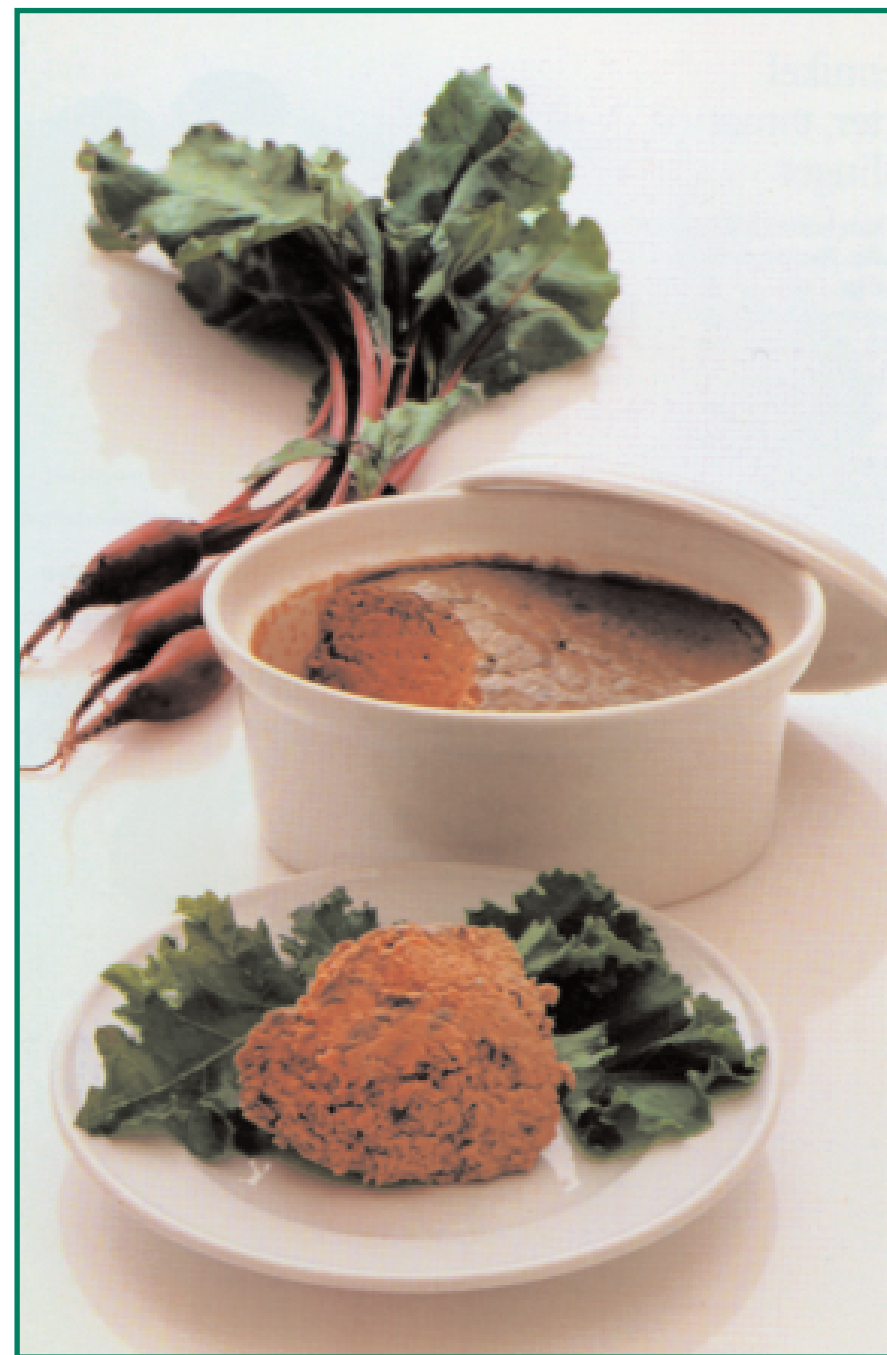
I 1960'erne opstod forbrugeren som en kategori, nemlig mennesket som en konsument, der kan stille krav. Forbrugerbevægelsen fik sit eget blad TÆNK, der med Poul Henningsen som redaktør fra sit allerførste nummer forholdt sig kritisk til levnedsmiddelindustrien. På forsiden af det første nummer af TÆNK fra marts 1964 var der to meget forskellige spejlæg – det ene lavet af et friskt, spændstigt hønseæg, det andet af et slapt, gammelt.

1960'ernes gastronomi brugte store mængder piskefløde og smør og senere også creme fraiche. Tv-kokken Conrad Bjerre Christensens motto var: "Det er smørret, der gør det". Fra ernæringsvidenskabeligt hold så man med bekymring på den nye udvikling med en stigning i indtaget af energi – specielt i form af fedt.

1970'erne

I 1970'erne begyndte de nye madvarer, som 1960'erne havde bragt ind i forretningernes sortiment, for alvor at finde vej ind i den daglige madlavning. Det blev almindeligt at drikke vin. Pasta- og risretter holdt deres indtog og blev alvorlige konkurrenter til kartoflerne. Man kunne nu slutte et måltid med ost og brød i stedet for med en dessert. Leverpostej kunne skifte navn til *paté*, hvis man serverede den på en tallerken med et stykke hvedebrød og en lille saltgurk til.

En græsk salat med fetaost var et must ved enhver selskabelighed. Den kommunale aftenskole havde hold, der hed: "Hvad er broccoli?" Vi oplevede et boom i etniske restauranter af alle slags. Først og fremmest italienske.



Leverpostej med kartofler.

Erwin Lauterbach & Levnedsmiddelstyrelsen, *Rigtig Mad*, 1990. Foto Jes Buusman.



Det nye franske køkken dukkede op. Først i få restauranter og i tv. De små portioner af næsten rå mad bekymrede mange danskere. Men mange var dybt fascinerede over de nye smagskombinationer og over, at gulerødderne nu skulle ligge på en særlig måde på tallerknen. Dette køkken blev, blandt andet på grund af sin udstrakte brug af grøntsager, markedsført som et sundere køkken end det forrige tiårs fede køkken.

1970'erne var de store folkelige græsrodsbevægelseres årti i Danmark. Det var særligt de økologiske og de feministiske bevægelser, der spillede en rolle i forbindelse med madkulturen. Fra de økologiske bevægelser kom der en voldsom kritik af følgerne af den industrielle madproduktion. Den rettede sig mod kvaliteten af fødevarerne og mod de økologiske og sundhedsmæssige følger af den intensive produktion. Kvinderne var nu i stort tal kommet ud på arbejdsmarkedet, og begrebet *husmoder* havde fået en negativ klang.

Udtrykket *sunde levnedsmidler* var et af kodeordene. Dette begreb førte blandt andet til ernæringsforbedrede fødevarer, som i praksis ofte viste sig at være produkter af tvivlsom gastronomisk værdi. Et succesfuldt produkt af tanker om ernæringsforbedring var dog letmælken. Men samtidigt med dens succes steg salget af mælkefedt i form af f.eks. fløde og creme fraiche.

En række producenter tog kritikken alvorligt og begyndte et udviklingsarbejde for at lave industrielle fødevarer af høj kvalitet. Det drejede sig blandt andet om svin, kvæg, fjerkræ, mejeriprodukter og brød. I dag nyder vi godt af dette initiativ.

1980'erne

I 1980'erne brugte danskerne kun ca. 14 % af deres disponible indkomst på mad og spiste alligevel mere end før. Der blev importeret fødevarer fra hele verden i et kolossalt omfang og maden blev næsten uafhængig af årstidernes skiftet. Mange af de importerede varer erstattede tilsvarende danske f.eks. æbler, pærer, blommer og anden frugt. Boom'et i de etniske restauranter fortsatte, herunder fastfood restauranter af amerikansk tilsnit som *Burger King* og *McDonald*. Det blev mere almindeligt at spise ude, hvad det absolut ikke havde været før. Madpakken tabte terræn, og danskerne spiste nu en større del af deres mad i forskellige former for offentlige og private kantiner.

Ernæring, motion og sundhed blev godt stof i pressen i løbet 1980'erne, hvor *yuppien* blev lanceret som rollemodel. Fedme begyndte at blive opfattet som et symbol på lav status. Et margarinefirma markedsførte sit produkt med et billede af en ung kvinde i aerobic udstyr under sloganet: "Har du valgt aldrig at blive fed?"

Den danske mad var blevet totalt ændret på 30 år, men måske på en anden måde, end man skulle tro, når man blot ser på overfladefænomenerne. En stor kostundersøgelse foretaget af Levnedsmiddelstyrelsen i 1984 viste, at det stadig var de samme tre traditionelle danske retter, der var favoritterne på middagsbordet: frikadeller, hakkebøf og medisterpølse. Det var vanskeligt at se det store udvalg i levnedsmidler og opskrifter komme til udtryk i spisevanerne.

Der var sandsynligvis tale om, at de samme mennesker i modsætning til tidligere spiste flere former for mad: En meget traditionel hverdagsmad afvekslende med hurtig mad baseret på diverse former for fastfood, hel- og halvfabrikata. Endeligt var der weekend- og festgastronomien, som man mødte i de mange nye kogebøger, ugeblade og i tv's madudsendelser, og som stadig får salget af piskefløde og creme fraiche til at stige op til en weekend. Spiseforstyrrelser som *anoreksi* og *bulimi* kom på dagsordenen.

Den traditionelle hverdagsmad fyldte mest i den kostundersøgelse, som Levnedsmiddelstyrelsen foretog i 1984. Men – og det er en vigtig forskel – den traditionelle mad anno 1984 var helt anderledes end den traditionelle mad i 1950. Selvom retterne måske hed det samme, var næringsindholdet et helt andet. Der var langt mere kød og fedt i de nye udgaver af de kendte

retter. Forbruget af kornprodukter, kartofler og tunge grøntsager som f.eks. kål var faldet betydeligt og forbruget af alkohol var steget drastisk.

De seneste undersøgelser af danskernes spisevaner har ikke væsentligt ændret billedet fra undersøgelsen i 1984. Dog er der sket de bemærkelsesværdige ændringer, at pasta er rykket op blandt de populæreste spiser samt at smurte madder tilsyneladende har erobret terræn i forhold til det mere formaliserede måltid.

1990'erne

I 1990'erne har der været en voksende interesse for gastronomi, som orienterer sig langt ud over Danmarks og Europas grænser. Kvaliteter et vigtigt nøgleord: hvad er god mad og gode råvarer? Et andet er identitet: Hvad slags mad skal jeg spise for at leve det liv, som jeg ønsker at leve? Et tredje er historie: Hvorfor spiser vi, som vi gør?

Man kan iagttage en stigende interesse for de traditionelle danske retter – ikke mindst blandt ganske unge mennesker. Der spises meget fastfood, kantinemad og halv- og helfabrikata, men der laves også meget mad i hjemmene. Der er en stigende interesse for råvarer af høj gastronomisk standard. Herom vidner den overvældende succes af flere salgsmesser for denne type varer.

Fiskeretter spiller en stor rolle i den moderne medie-, weekend- og festgastronomi. Men forbruget af fisk er lavt sammenlignet med forbruget i andre lande. En stor del af det ligger på konserverede varer: marinerede sild, torskerogn, makrel på dåse m.m.. Vi spiser relativt få arter, og vi har ikke en særligt veludviklet traditionel kogekunst, når det gælder fisk. Antallet af fiskehandlere er faldet drastisk.

Madpakken taber stadigt terræn. Men den overlever dog i skolen, hvor den næste generation stadigt må døje med dette specielle danske fænomen. Den er også igen blevet aktuel på visse danske virksomheder, hvor medarbejderne – som f.eks. på Lego – har afskaffet frokostpausen for at opnå flere fridage.

I dag bliver under 5% af danske børn inddraget i den daglige madlavning (*Danskernes kostvaner*, Levnedsmiddelstyrelsen 1995), og medierne har

overtaget en del af den mesterlære, som tidligere foregik i hjemmet. Det har betydet, at en udbredt gastronomisk viden kan optræde kombineret med en mangel på den gammeldags husmoders færdigheder med hensyn til basale teknikker, hygiejne og økonomi.

For 50 år siden lavede husmødrene mad af relativt få, sæsonbestemte, lokale råvarer i enkelt indrettede køkkener med få maskiner. Råvarerne blev ofte købt ind for én dag ad gangen. Idag er der en overflod af friske varer fra hele verden i butikkerne, og begrebet årstid er ved at miste sin mening, når det gælder råvarer.

I 1990'erne er køleskabene blevet store, og køkkenet er blevet boligens prestigerum med kostbare materialer og et væld af elektronik.

Mange af disse ændringer har stor ernæringsmæssig betydning. F.eks. er det frosne hakkede kød på vej til at afløse kartofflen som den danske *staple food*. Det vil sige den ingrediens, som udgør det konstante element i måltidet – i østen ris, i Italien pasta, i Frankrig brød osv. Før i tiden sagde man: "Hvad skal vi have til kartoflerne i dag?" I dag spørger flere og flere: "Hvad skal vi lave med det hakkede oksekød i dag?" Et andet eksempel er forbruget af slik, som er steget med 60% på 10 år. Dermed er Danmark blevet indehaveren af den europæiske rekord i forbrug af slik.



Den politiske forbruger opstod i 1970'erne, som en udløber af de folkelige politiske bevægelser. Men det er først i 1990'erne, at denne forbruger for alvor har fået effekt og volder detailhandel og producenter store problemer. Engelske dyrevelfærdsorganisationer skaber vanskeligheder for den danske eksport af svin, og franske atomforsøg i Stillehavet fører til boykot af fransk vin.

Én af årsagerne til den politiske forbrugers voksende succes ligger bl.a. i, at markedet er overfyldt med varer i en sådan grad, at forbrugeren ikke lider afsavn ved at boykotte.

Madkultur og politik

Den madkulturelle udvikling har medført en intens offentlig debat om mad og madrelaterede emner. Madkultur er blevet godt stof i medierne. Der er således dagligt læserbreve i aviserne, som beklager sig over moderne madvarers kvalitet, sikkerhed, sundhed, smag, etisk standard m.m. Dette fænomen kan man også iagttage i andre lande i vores kulturkreds.

Der er store offentlige og kommercielle økonomiske interesser knyttet til gastronomi og madkultur. De drejer sig bl.a. om befolkningens ernærings-tilstand og udviklingen på fødevaremarkedet med hensyn til import, eksport, forbrug m.m. Levnedsmiddemarkedet er uhyre følsomt for ændringer i forbrugernes vaner. Dette gælder ikke mindst for eksportmarkedernes vedkommende.

Vores madkultur er i stigende grad blevet et område for en form for aktiv politik, der går videre end den traditionelle levnedsmiddelpolitik, hvor vægten er lagt på produktion, salg, import, eksport m.m. af levnedsmidler. I dag er man nødt til at give levnedsmiddelpolitikken en madkulturel reference-ramme, hvis man vil have overblik over og være på forkant med udviklingen inden for produktion og forbrug af mad.

Når man taler om at udforme en madkulturel politik, kunne man forledes til tro, at det kan ske på et jomfrueligt område, hvor der ikke før er lavet politik. Sådan forholder det sig ikke. Madområdet er i høj grad et område, hvor der drives politik. Mange amter og kommuner har f.eks. udformet



kostpolitikker, der indeholder retningslinier for fremstilling og servering af maden.

Der træffes dagligt utallige beslutninger, som indirekte har indflydelse på vores madkultur, uden at denne indflydelse bliver analyseret og diskuteret. De bliver truffet i Folketinget, ministerier, styrelser og direktorater, kommuner, amter, organisationer, virksomheder, medier m.m. Mange af disse beslutninger har tilsyneladende intet med mad og måltider at gøre, men det får de alligevel i praksis. At danske børn spiser madpakke-frokost er således indirekte bestemt af en række love og bestemmelser for Folkeskolen.

Det er på denne baggrund, at flere politiske partier i dag har udformet fødevarepolitiske programmer, og at mad var et af hovedtemaerne i valgkampen op til folketingsvalget i 1998.

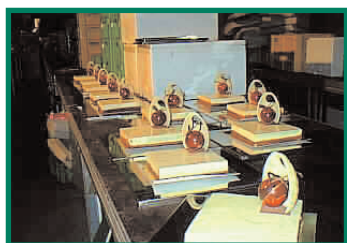
I januar 1998 udsendte Regeringen sin fødevarepolitiske redegørelse.

Den indeholder madkulturelle betragtninger og lægger op til, at man undersøger mulighederne for at etablere et Måltidets Hus, som kan støtte en positiv udvikling af den danske madkultur gennem tværfaglig undervisning, forskning, dokumentation og formidling med det danske måltid i centrum.

Det danske måltid er mange slags måltider

Det danske måltid skal være i centrum for aktiviteterne i Måltidets Hus. Men begrebet det danske måltid dækker over en mangfoldighed af måltider i mange slags rammer: fra skolemadpakken og det hurtige måltid på en etnisk grillbar eller ved en pølsevogn og til sølvbryllupsmiddagen og aftensmaden på plejehjemmet.

Måltider opdelt efter økonomi og hvem der serverer



Kommercielle måltider, som sælges i mere eller mindre fri konkurrence på markedet for eksempel i eller fra a la carte restauranter, cateringfirmaer, fast food restauranter, barer, pølsevogne, grillbarer, pizzeriaer, isboder, transportmidler m.fl. eller det kan være de skønsmæssigt anslået 500.000 mål-

tider, der dagligt sælges i kommercielt drevne kantiner i offentlige og private institutioner.



Tegning Eiler Krag

Offentlige måltider, som er de 420.000 måltider, der dagligt tilberedes og serveres af offentlige institutioner: hospitaler, kaserner, fængsler, plejehjem, daginstitutioner m.m. Mellemmåltider er ikke medregnet.

Private måltider, som tilberedes i private hjem, men også på udflugter, ferier og lignende.

Disse måltider kan kombineres på mange måder, for eksempel ved at man i offentlige institutioner og private hjem anvender hel- og halvfabrikata. Man kan spise sin madpakke i en kantine, købe mad med hjem fra en restaurant eller opvarme en serveringsklar ret fra et supermarked i sin mikroovn. Begrebet *hjemmelavet* er ikke længere entydigt.

Opdeling efter hvem, der laver maden:

Uddannede, professionelle madlavere, som kan være kokke, økonomaer, cafeteria- og kantineassistenter, husholdningsøkonomer, køkkenassistenter og -ledere m. fl., der har været gennem et længere uddannelsesforløb med indlagt praktik.

Ikke uddannede, professionelle madlavere, som laver mad i fortrinsvis mindre restauranter, institutioner og spisesteder og ved forskellige typer af offentlige og halvoffentlige arrangementer. I Danmark behøver man ikke at have en formel uddannelse – bortset fra et 3-dages hygiejnekursus – for at måtte lave, sælge eller servere mad til mange mennesker.

Uprofessionelle, uddannede, som kan være maduddannede husmødre og -fædre. Navnlige tidligere foregik der en uformel uddannelse i hjemmet og en formel på husholdningsskoler af unge mennesker, næsten udelukkende kvinder, med henblik på senere husførelse. Mange unge piger var *et år i huset* for at lære husholdning.

Uprofessionelle, ikke uddannede, der er ikke-maduddannede husmødre og -fædre samt børn. Dette er en meget stor del af den danske befolkning.

Opdeling efter spisetidspunkt

Denne opdeling finder man ofte i ordbøger og leksika, hvor måltiderne kan deles op i morgenmåltid, brunch, formiddagskaffe, frokost, mellemmåltid,



eftermiddagste, aftensmad eller middag, aftenkaffe, aftente, natmad m.fl. Disse måltider har hver deres bestemte regler for afvikling, format og indhold. På dansk kan ordet *middag* betyde både aftensmad og et måltid midt på dagen.

Udviklingen i Danmark er gået fra det gamle 5-måltidsmønster til et 3-måltidsmønster med småspiseri ind i mellem. I USA har man begrebet *grazing* (græsning). Det vil sige en spiseform, hvor man hele tiden småspiser, uden at der er tale om formaliserede måltider. Det er muligvis en spiseform, der vinder frem i den vestlige verden.

Danske måltider er dog stadig meget knyttet til bestemte tidspunkter. Det kan være et problem for børn, der ikke fra naturens hånd er udstyret med appetit om morgenen. Et fænomen de i øvrigt deler med en meget stor del af jordens befolkning.

Opdeling efter maden, der spises

Et måltid kan bestå af en enkelt ret: er det en forret, en hovedret eller en dessert? og hvordan ser man forskel på en forret og en hovedret?

Der kan være tale om kold eller varm mad. Maden kan være kogt, stegt eller bagt og tilbehøret kan være kartofler, ris, pasta, bulgur m.m. Maden kan have forskellig kulturel eller etnisk baggrund, eller det kan være et kød-, fiske- eller vegetarmåltid.

Opdeling efter antal deltagere

Nogle vil mene, at der skal flere til et rigtigt måltid, fordi de lægger vægt på måltidets sociale aspekt. Men de flere og flere danskere, der lever alene, vil næppe påstå, at de ikke spiser måltider.

Opdeling efter fysiologisk funktion

Der er måltider, som først og fremmest skal afhjælpe sult og dække ernæringsmæssige behov f.eks. hverdagsmåltider, diætmåltider m.m. Her spiller overvejelser over madens sammensætning af næringsstoffer en afgørende rolle.

Vi spiser imidlertid mange ceremonielle måltider, som ikke primært skal dække ernæringsmæssige behov. Ved det ceremonielle måltid vil man ofte lægge vægt på, at det skal demonstrere velstand og overflod. Her er det sociale i centrum, og maden er ofte meget langt fra at opfylde de officielle anbefalinger vedrørende en sund kost.

I de ceremonielle måltider, er det vigtigste, at man spiser sammen – f.eks. eksempel i forbindelse med fester, møder og forhandlinger. Det ceremonielle måltid med forbrødring gennem fælles spisning har dybe kulturelle rødder – en kompagnon er én, man deler brød med (*latin com-panion*). Gennem den hellige nadver bliver den kristne ét med sin gud. Kannibalen overtager sit offers styrke eller andre egenskaber.

Opdeling efter ritualer

Der gælder forskellige regler for forskellige typer af måltider. Ved et morgenmåltid er det acceptabelt, at deltagerne samtidigt spiser helt forskellige ting i deres egen rytme. Ved et middagmåltid er den almindelige regel, at alle deltagerne skal spise det samme på samme tid – en årsag til skærmydsler i mange børnefamilier.

Sidder man ved et spisebord med dug, porcelænstallerkener, knive og gaffler m.v.? Eller spiser man af paptallerkener ved et sofabord foran fjernsynet? Hvad flere og flere tilsyneladende gør.



Tegning Eiler Krag

Opdeling efter kompleksitet

Mange vil mene, at et måltid skal have en vis kompleksitet for at være et måltid. Et æble, en gulerod eller en fedtemad er i den forstand ikke et måltid – men måske et mellemmåltid.

Visse slikprodukter, for eksempel *Kinder Mælkesnitte*, markedsføres som mellemmåltider. Selvom der er tale om meget komplekse produkter med mange ingredienser, vil de fleste næppe anse dem for at være et måltid.

I England har man begrebet *a proper meal*. Det er et måltid med flere retter, som er lavet fra grunden ud fra råvarer i et hjem og af en kvinde.

Opdeling efter ideologi

Man er, hvad man spiser, siges det. Dette er sandt i mere end blot ernæringsmæssig forstand. Fordi måltidet er en så fundamental menneskelig aktivitet, udtrykker det altid en række værdier, normer, religiøse og ideologiske forestillinger.

De fleste religioner og ideologier har deres regler for, hvad man bør spise samt hvornår og hvordan. Muslimer spiser ikke svinekød. Kun få danskere spiser græshopper, men mange elsker rejer. Mange hinduer og buddister er vegetarianere. Micro-macrofolk spiser på deres måde og bodybuildere indtager næringsstoffer på en måde, som ikke nødvendigvis er fysiologisk begrundet.

Det er vigtigt, at man i Måltidets Hus holder sig for øje, at det danske måltid og den danske madkultur har mange facetter. Når man taler om at beskrive, forstå og forbedre det danske måltid, er der tale om mange slags måltider, som hver har deres problemer og muligheder.

Aktiviteterne i Måltidets Hus

5

Aktiviteterne i Måltidets Hus skal sætte fokus på det danske måltid og den danske madkultur. Det skal ske gennem uddannelse, forskning og udviklingsarbejde, biblioteksdrift samt forskellige former for tilbud til fødevarer- og gastronomisektoren og til den interesserede offentlighed. Disse aktiviteter beskrives nærmere i det følgende.

Uddannelserne

Måltidets Hus bør kunne tilbyde følgende uddannelsesaktiviteter:

1. En videregående uddannelse af tre års varighed for personer med professionel indsigt i madfremstilling, anretning og servering
2. Kortere tematiske efteruddannelseskurser for forskellige faglige grupper
3. Specialkurser for undervisere på relevante uddannelsesinstitutioner
4. Kurser i forbindelse med rådgivning af virksomheder, offentlige myndigheder, uddannelsesinstitutioner m.fl.

Baggrund og behov

Inden for de erhverv og praktiske fag, der arbejder med måltidet, er opsamling og overførsel af viden i stor udstrækning baseret på personlige læreforhold, hvor en "mester" giver sin viden videre til en "lærling".

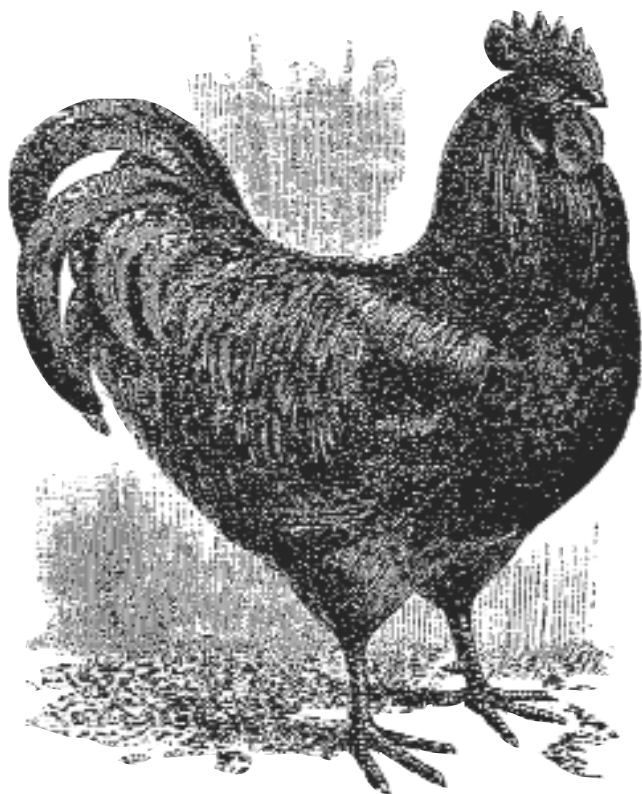


*Porrer, Skalotteløg, Sylteløg, Drueagurk og Zittauer løg.
Elisabeth Østman-Sundstrand, Iduns Kokbok. Tegning A. Ekblom*

Den personlige faglige udvikling foregår ofte ved, at man deltager i mere eller mindre tilfældige kurser eller får del i forskellige mestres/køkkeneres viden og erfaringer ved at søge ansættelse dér.

Viden og know how er således i høj grad bundet til personer og til forholdsvist lukkede, små faglige miljøer og er hidtil kun i ringe omfang blevet systematisk opsamlet, bearbejdet, gjort tilgængelig og formidlet til resten af de faglige miljøer og til det øvrige samfund.

Inden for flere madfag er den alder, man forlader faget i, forbløffende lav. Gennemsnitsalderen for kokke, der arbejder aktivt i køkkenet, er således midt i tyverne. De forlader faget i en relativt ung alder, og deres håndværksmæssige kompetence går derved i vid udstrækning tabt for samfundet. Når de forlader faget så tidligt, skyldes det flere forhold. For det første er arbejdet meget fysisk og psykisk belastende, og for det andet mangler faget for manges vedkommende i det lange løb de faglige udfordringer og muligheder for videreuddannelse, der kunne vedligeholde deres interesse for madlavning.



Uddannelserne har to funktioner

Uddannelsesaktiviteterne i Måltidets Hus vil have to funktioner. For det første skal de formidle den viden og know how, som bliver opsamlet og udviklet i Måltidets Hus og andre steder. For det andet vil de formulere krav til husets forsknings- og udviklingsaktiviteter. En videreuddannelse af personer med professionel indsigt i madfremstilling, anretning og servering vil nemlig stille fagenes praktiske og teoretiske problemer på dagsordenen og dermed gøre dem til relevante områder for forskning og udvikling.

Uddannelserne vil kunne foregå i nært samarbejde med virksomheder, organisationer, myndigheder m.m., idet den projektorienterede del af studierne (se nedenfor) kan inddrage disses behov for konkret produkt- og/eller konceptudvikling, udredninger, formidling m.m.

1. Den videregående uddannelse

I Måltidets Hus etableres en 3-årig videregående uddannelse, som er et tilbud om faglig fordybelse og udvikling til personer, der beskæftiger sig professionelt med madfremstilling, anretning og servering. Selve denne uddannelse kunne hedde *Det Danske Måltidsakademi*. Personer, der har gennemgået uddannelsen, benævnes i det følgende *akademigastronomer*.

Uddannelsen skal medvirke til at hæve den gastronomiske kompetence i samfundet, blandt andet med henblik på at skabe innovation i de erhverv og offentlige systemer, som beskæftiger sig med produktion og udvikling af mad og måltider.

Akademigastronomerne skal:

- kunne udvikle produkter og sammensætte måltider og måltidskoncepter af høj kvalitet, der imødekommer brugeres/kunders ønsker, økonomi, behov, kulturelle baggrund m.m. samt være i stand til at formidle denne kompetence til såvel fagfolk som til den brede offentlighed

- ved udviklingen af produkter og måltidskoncepter kunne kombinere praktiske færdigheder og kreativitet med viden og metoder fra natur- og samfundsvidenskab og humaniora samt fra en række musiske fag
- have en højt udviklet kompetence inden for teoretisk og praktisk sensorik
- kunne arbejde med bedømmelse, udvikling og sikring af levnedsmiddel- og måltidskvalitet på alle niveauer.

Akademigastronomerne vil kunne finde beskæftigelse som for eksempel:

- produkt- og konceptudviklere i restaurations- og institutionskøkkener
- rådgivere og produktudviklere for private og offentlige fødevarevirksomheder
- innovative iværksættere
- undervisere på relevante uddannelser samt formidlere i det folkelige oplysningsarbejde
- madpublicister i diverse medier
- rådgivere indenfor private og offentlige forplejningsområder.

Den videregående uddannelses faglige indhold

At uddannelsen er 3-årig, bygger på svenske erfaringer i forbindelse med udviklingen af en uddannelse på et lignende niveau på *Restauranthögskolan* i Grythyttan. Her har det vist sig, at man behøver mindst tre år for at lære studerende med baggrund i de praktiske madhåndværk at blive fortrolige med at arbejde på et niveau, der nærmer sig det videnskabelige og akademiske.



Uddannelsens faglige indhold fastlægges med udgangspunkt i de oven for nævnte kvalifikationer. De studerende skal i løbet af uddannelsen gennemføre en række studieprojekter, der skal foregå som gruppearbejde og opfylde nogle nærmere specificerede krav til emneområder, indhold og form.



Seleri, Kålraabi, Skorzonerødder, Karotter og Rosenkål.

Elisabeth Östman-Sundstrand, Iduns Kokbok. Tegning A. Ekblom

Sideløbende hermed udbydes en række obligatoriske og valgfrie kursusfag, som eventuelt kan indbygges i projektorløbene som redskabsfag.

Uddannelsen afsluttes med en hovedopgave, som skal dokumentere den studerendes evne til specialisering og faglig fordybelse inden for de faglige områder, uddannelsen omfatter.

Betingelser for optagelse på den videregående uddannelse

For at kunne blive optaget på den videregående uddannelse skal ansøgeren være studieegnet og kunne dokumentere en håndværksmæssig faglig kunnen svarende til en relevant erhvervsuddannelse samt have mindst to års praktisk erhvervs erfaring med produktion af mad og måltider. Ansøgeren skal endvidere kunne dokumentere kvalifikationer på et nærmere fastlagt gymnasialt niveau i fag som f.eks. dansk, fremmedsprog og naturvidenskab.

Ansøgerne vurderes individuelt ved en optagelsesprøve.

Der kan optages 25 studerende om året.



Den hvide og den sorte Brud, Grimm's Æventyr, tegning R. Leinweber.

Uddannelsens tilrettelæggelse

Uddannelsen tænkes tilrettelagt som en 3-årig fuldtidsuddannelse (tre studenterårsværk), og uddannelsen gøres SU-berettiget. Hvis det viser sig at være problematisk for de studerende, at uddannelsen er tilrettelagt på fuld tid alle tre år, kan dette overvejes ændret.

2. Kortere tematiske efteruddannelseskurser

Dele af undervisningen i den videregående uddannelse vil kunne udbydes som efteruddannelseskurser til personer fra relevante brancher. Måltidets Hus vil endvidere være i stand til at oprette og udbyde specielle kurser, som er tilpasset eksterne rekvirenters ønsker og behov. Disse kurser skal drives som indtægtsdækket virksomhed.

Emner for sådanne kurser kunne være:

- *Det danske køkken.* Med udgangspunkt i vores historie og kulturelle baggrund behandles danske egnsretters og traditionelle råvarers muligheder for at kunne indgå i moderne menuer
- *Fisk og skaldyr.* Danmark har adgang til råvarer af meget høj kvalitet, men vi spiser dem kun i ringe grad. Hvordan kan restauranter, kantiner og institutionskøkkener udnytte disse ressourcer bedst muligt?
- *Mad og drikke.* Normerne for, hvordan man bedst sammensætter mad og drikkevarer, har ændret sig gennem tiden. Hvordan afstemmer man i dag mad og drikkevarer således, at oplevelsen bliver bedst mulig?
- *Dansk Smørrebrød.* Hvordan vedligeholder og videreudvikler vi denne traditionelle specialitet således, at smørrebrødet også i fremtiden er noget typisk dansk?

- *Dansk mad og international gastronomi.* Hvordan kombineres det danske køkken og den internationale gastronomi bedst muligt?
- *Etniske køkkener.* Hvad er de etniske køkkeners kulturelle baggrund, råvarer og tilberedningsmetoder? og hvordan kan de bidrage til udviklingen af det danske køkken?
- *Måltidets teknologi.* Hvordan bruges nye og gamle teknologier bedst til at udvikle og fastholde kvaliteten i måltidet?
- *Sensorik.* Hvordan bedømmer man systematisk den sensoriske kvalitet af råvarer, retter og måltider? og hvordan udvikles smagekompetencen i samfundet?
- *Madlavningens didaktik.* Hvordan underviser man i madlavning?
- *Ernæring og gastronomi.* Hvordan forbedrer man måltidets sundhed uden at gå på kompromis gastronomisk?
- *Gastronomi og kunst.* Hvordan er samspillet mellem gastronomien og finkulturen – film, teater, billedkunst, musik, arkitektur m.m.
- *Måltidets sociale og psykologiske aspekter.* Hvordan påvirker de sociale og psykologiske rammer oplevelsen af måltidet og spisevanerne?
- *Servicets og borddækningens kulturhistorie.* Danmark har en international førerstilling, når det gælder porcelæn, glas, bestik, tekstiler og møbler. Hvordan videreudvikler vi disse områder?

3. Specialkurser for undervisere på andre uddannelsesinstitutioner

Måltidets Hus vil oparbejde en pædagogisk kompetence med hensyn til undervisning i høj kvalitet på madområdet. Denne vil kunne udmøntes i kurser, hvor målgruppen kunne være lærere på de tekniske skoler, i folkeskole og gymnasium, højskolerne m.fl.



*Keglemorkel, Stenmorkel, Karl Johan rørhat og Brungul Rørhat .
Elisabeth Östman-Sundstrand, Iduns Kokbok. Tegning A. Ekblom*

4. Kurser i forbindelse med rådgivning

Måltidets Hus vil kunne rådgive virksomheder, offentlige myndigheder, uddannelsesinstitutioner, primærproducenter og brancheorganisationer m.fl. på områder, hvor huset besidder særlige kompetencer.

I den forbindelse vil huset kunne tilbyde kurser, som er tilpasset den enkelte rekvirents behov for udvikling og forbedring af råvarer og færdige produkter.

Betænkning nr. 1334 vedrørende den offentlige kostforplejning i Danmark peger bl.a. på måltidet som en kulturel og social aktivitet, og målet er at øge livskvaliteten hos brugerne af den offentlige kostforplejning. Betænkningen indeholder en række anbefalinger til forbedringer af bl.a. spisemiljøer og servering, tilberedning, tilrettelæggelse af produktionen, information til brugerne m.m. Her vil Måltidets Hus kunne yde et bidrag enten ved selv at afholde kurser eller ved at rådgive andre uddannelsesinstitutioner i forbindelse med deres tilrettelæggelse af uddannelsesforløb.

Forskning og udvikling inden for madkultur og gastronomi

Måltidets Hus skal danne rammen om et tværfagligt samspil i undervisning og forskning mellem traditionsrige håndværk og en videnskabelig, systematisk tilgang til måltidet og produktionen af mad. Udviklingen af fælles begreber, viden og know how vil binde fagene og de relevante videnskaber sammen og derved medvirke til at hæve kvaliteten i det danske måltid.

Der findes i øjeblikket ikke en alment tilgængelig videnbase, der kan styrke de faglige miljøer og derved danne grundlaget for en udvikling af produkter og ydelser af høj kvalitet til det danske måltid – og af udviklingen af danske levnedsmidlers spisekvalitet i almindelighed.

Gennem i vid udstrækning at lade forskningsprofilen udspringe af uddannelsesaktiviteterne kan man sikre den sammenhæng mellem forskning og uddannelse, som er afgørende for en videregående uddannelse. Endvidere

vil dette samtidigt øge sandsynligheden for forskningens relevans for erhvervene.

Måltidets Hus skal ikke bedrive forskning, som man kender det fra de højere læreanstalter eller fagministeriernes sektorforskningsinstitutioner. Hertil er institutionen for lille. Selv med et meget afgrænset forskningsområde, vil man ikke have den kritiske masse, der kræves for at drive et frugtbart forskningsmiljø.

Set i et internationalt perspektiv er der tale om en temmelig enestående mulighed for at etablere et tværfagligt udviklingsprojekt med fokus på spisekvalitet og madkultur. Der vil i regi af Måltidets Hus være behov for udviklings- og demonstrationsprojekter i forbindelse med udviklingen og formidlingen af husets aktiviteter. Det er således en forskningsopgave, at bearbejde vigtige problemstillinger, som rejses på dette område. Der vil i mindre grad blive tale om anvendt og strategisk forskning i traditionel forstand.

I Danmark forskes der inden for madområdet på blandt andet:

- Levnedsmiddelcentret som består af forskningsområder ved Danmarks Tekniske Universitet, DTU og Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole, KVL
- Århus Handelshøjskole, MAPP
- Veterinær- og Fødevaredirektoratets Institut for Fødevareundersøgelser og Ernæring
- Biotechnologisk Institut
- Danmarks JordbrugsForskning
- Danmarks Fiskeriundersøgelser
- Dansk Institut for Fiskeri og Akvakultur, DIFTA
- Statens Veterinære Serumlaboratorium
- Forskningsinstitut for Human Ernæring, KVL
- Lærerhøjskolen

Hertil kommer en række forsknings- og udviklingsaktiviteter, der gennemføres af virksomheder og erhvervenes brancheorganisationer.

Den eksisterende forskning på fødevarerområdet omfatter kun meget sporadisk de madkulturelle og gastronomiske elementer, som vil være de primære aktivitetsområder i Måltidets Hus. Disse områder skal opdyrkes i et tværfagligt projektsamarbejde mellem forskere fra bl.a. de ovennævnte institutioner samt fødevarerproducenter og gastronomisektoren.

Forskning i relation til Måltidets Hus kunne dreje sig om:

Måltidet og madkulturen:

- det danske måltids indhold, format og betydning før, nu og i fremtiden
- kvalitetsudvikling af kantine- og institutionsmad
- udvikling af spisekoncepter til offentlige og private køkkener
- måltidets rolle i den moderne familie
- børns smag, madvaner og madopdragelse
- de etniske køkkeners indflydelse på dansk madkultur gennem tiden
- råvarers, opskrifter, retters, services, bestiks, køkkentøjs og køkkeners kulturhistorie
- kogebøgers indflydelse på madkulturen
- madens etik, æstetik, psykologi og symbolske betydninger
- forholdet mellem den industrielle produktudvikling og madkulturen
- dansk gastronomis historie.

Råvarer, teknologi og metoder:

- udvikling af danske råvarer til høj spisekvalitet
- udvikling af madlavningsmetoder, der sigter mod høj spisekvalitet
- udvikling af metoder til måling af spisekvalitet
- identifikation af kvalitetsparametre – fra råvarer til design – der har betydning for måltidskvalitet.

Markedet:

- forbrugernes ønsker til fremtidens madkultur
- undersøgelse og afprøvning af mulighederne for at få danskerne til at spise bestemte levnedsmidler f.eks. fisk.



Viden:

- generering og formidling af viden om måltidsproduktion i forskellige køkkenorganisationer
- madens didaktik – d.v.s. hvor og hvordan man lærer at lave mad f.eks. fra generation til generation.

Disse emneområder skal bearbejdes i samarbejde med de øvrige aktører på fødevareområdet således, at ansatte i Måltidets Hus kan deltage og koordinere projektsamarbejde inden for områderne madkultur og gastronomi. I flere tilfælde vil det formentlig være mest hensigtsmæssigt, at projekterne foregår på andre institutioner – men i samarbejde med eller koordineret af Måltidets Hus.

Området gastronomi og madkultur er i dansk forskningsmæssig henseende et område uden faglig tradition. Der er således tale om et nyt udviklingsområde, hvor der ikke umiddelbart kan tages afsæt i eksisterende faglige miljøer. Derfor vurderes det mest hensigtsmæssigt at skabe den nødvendige fokus på området ved reservering af årlige projektmidler. Det foreslås derfor, at der igangsættes projekter på årligt 3-5 mio. kr. finansieret af Fødevareministeriet og erhvervene. Projekterne aftales herefter mellem Bestyrelsen i Måltidets Hus og Strukturdirektoratets Forskningssekretariat med deltagelse af eventuelle øvrige bidragydere til projekterne.

På et senere tidspunkt, formentlig efter 4-5 år, bør det overvejes at integrere området i det almindelige udbud af forskningsprogrammer, der finder sted fra offentlig side.

Bibliotek

Det er en mangel for producenter, private og offentlige madlavere, detailhandlere, forskere, undervisere, madpublicister m. fl., at der ikke eksisterer et dansk bibliotek med en systematisk samling af litteratur om råvarer, madproduktion, madlavning, kogekunst, måltider, madkulturer, madhistorie m. m.

På restauranter og lignende steder er der ikke tradition for at opsamle og give erfaringer videre i skreven form. Fremstilling og servering af måltider er i udpræget grad præget af håndværksmæssige traditioner fremfor en

mere systematisk, videnskabelig tilgang med tilhørende bibliotekstradition. Megen vigtig viden er således ikke alment tilgængelig – og megen viden går tabt.

Der findes en del materiale om de ovennævnte emner på danske biblioteker. Men ingen har overblik over, hvad der findes, og hvor det befinder sig.

Der foreslås derfor oprettet et bibliotek i Måltidets Hus, som skal samle, systematisere, katalogisere og stille litteratur m.m. til rådighed om alle aspekter af måltidet og tillige rådgive og undervise i litteratursøgning.

Biblioteket skal betjene uddannelserne og forskningen i Måltidets Hus såvel som eksterne brugere – professionelle og interesserede forbrugere.

Bibliotekets samlinger

Biblioteket skal rumme en samling af videnskabelige og populære tidsskrifter, håndbøger, referenceværker, gastronomiske klassikere, alle danske og vigtige udenlandske kogebøger, av-materialer, multimedieprodukter, film, radio- og tv-udsendelser m. m.

Samlingen skal dække dansk og skandinavisk litteratur samt vigtige værker på hovedsprogene engelsk/amerikansk, tysk, fransk og spansk.

Bibliotekets service skal omfatte edb-baserede søgefaciliteter og hyperlinks, og det skal indrettes således, at der tages højde for udviklingen inden for elektronisk publicering af tidsskrifter og bøger. Der skal være adgang til avisdatabaser eller passende udpluk af disse svarende til husets temaer.

Nogle forestiller sig, at fremtidens biblioteker i overvejende grad vil være virtuelle med digitaliseret litteratur på Internettet. Bibliotekerne vil dog i mange år fremover være afhængige af at have dækkende samlinger af trykte bøger, som kan studeres og lånes. Dette skyldes først og fremmest, at det meste litteratur er belagt med rettigheder.

Litteratur mindre end 70 år gammel er bekostelig at digitalisere på grund af copyright. Litteratur over 70 år, som ikke er omfattet af copyright, kan gøres tilgængelig via Internettet, hvis man vil påtage sig det ikke ubetydelige arbejde med at digitalisere den og vedligeholde servicen på Internettet.



Kokken Claus Christensens indlæg i debatten efteråret 1995 om hvorvidt mad kan være kunst:
 Kogekunst, Mixed Media Expression, Glaseret Hummer Gedebole Hummerbisque.
 Nordfoto, Linda Henriksen.

En del tidsskrifter vil sandsynligvis i fremtiden udkomme i digital form – den aktuelle udvikling på tidsskrift- og magasinområdet viser dog en forbløffende vækst i antallet af trykte publikationer.

Biblioteket bør råde over antikvarisk materiale, som placeres i et digitalt arkiv, der med tiden kan få et anseeligt omfang. Det undersøges, om der er større private samlinger, som evt. kan anskaffes som basissamling.

Det vil være en væsentlig opgave for biblioteket løbende at udarbejde bibliografier, der i temaform giver oversigter over litteraturen på området.

Biblioteket kan eventuelt mod betaling sende specielle tidsskrifter i cirkulation mellem abonnenter i læsekredse og tilbyde overvågning af tidsskrifter for specielt interesserede på abonnementsvilkår.

Online tjenester

Det skal være muligt at søge på bibliotekets titler og få adgang til dets digitaliserede bøger o.a. via Måltidets Hus' hjemmeside på Internettet.

På hjemmesiden skal der være links til andre relevante bibliotekstjenester: *Danbib* (danske biblioteker, folke- og forskningsbiblioteker), *Libris* (svenske biblioteker) og *Bibsys* (norske biblioteker). De fleste forskningsbiblioteker i Skandinavien har deres egne søgefaciliteter. Det gælder f.eks. Roskilde Universitetscenter (RUB), Danmarks Jordbrugs- og Veterinærvidenskabelige Bibliotek (DJVB) og Universitetsbiblioteket (DNLB). Men udviklingen går i retning af, at de slår sig sammen og tilbyder en samlet service.

Der bør etableres en søgetjeneste, der afsøger Internettet for nyheder om Måltidets Hus' temaer, og der bør etableres links til andre hjemmesider med f.eks. opskriftsarkiver, sammenslutninger inden for gastronomi, catering, institutionskost, arbejdspladsbespisning, boghandlere, leverandører af udstyr og råvarer, fremtrædende restauranter, museer, begivenheder, konferencer, uddannelsesmuligheder m.m.

Samarbejde

Bibliotekets bestand afgrænses i forhold til bogbestande på RUB, DJVB, DNLB, Det Kgl. Bibliotek, Statsbiblioteket samt bibliotekerne på/i Veterinær- og

Fødevaredirektoratet, Hotel og Restaurantskolen, Forbrugerstyrelsen, Suhrs og Ankerhus Seminarier, Slagteriskolen, Dalum Tekniske Skole, Økonoma-skolen, de tekniske skolars levnedsmiddelafdelinger, Måltidens Hus i Grythyt-tan m.fl.

Tidskriftsabonnementer og bogindkøb bør koordineres med andre biblioteker for at holde omkostningerne nede.

Biblioteket kan indgå i andre forskningsbibliotekers eksisterende samarbejder om on-line adgang til videnskabelige tidsskrifter i elektronisk form.

Det er urealistisk at forestille sig et fuldt udbygget forskningsbibliotek i Mål-tidets Hus, der kan dække studerendes og forskeres behov på alle fag-områder. Biblioteksfunktionen bør derfor knyttes tæt til ét eller to “moder-biblioteker”, f.eks. KVL(DVJB), når det gælder fødevare- og ernæringsviden-skaberne og RUC (RUB) på de humanistisk-sociologiske områder. Foruden større samlinger og større faglig bredde har disse biblioteker også en teknisk ekspertise (serverhåndtering, scanning, publicering m.m.), der kan være til gavn for et mindre bibliotek.

Målgruppen

Målgruppen for biblioteket er mangfoldig: køkkenchefer, kokke, restaura-tører, økonomaer, økonomaassistenter, køkkenledere, køkkenassistenter i institutioner, kantineledere, produktudviklere i levnedsmiddelindustrien, for-skere og studerende på forskningsinstitutioner og højere læreanstalter, fag-blads- og dagbladsjournalister, ansatte hos myndigheder f.eks. i Levnedsmiddelkontrollsystemet, selvstændige cateringoperatører, detailhandlere, undervisere og elever på tekniske skoler og AMU centre, husholdningsskoler, Folkeskolen, Gymnasiet, husholdningsseminarier, højskoler samt den interes-serede forbruger.

Medarbejdere

Til at betjene biblioteket foreslås 1 AC medarbejder, der helst skal have forsk-ningskvalifikationer inden for området samt 2 assistenter med teknisk/biblio-tekarisk uddannelse. Denne bemanning forudsætter, at der kun i meget beg-rænset omfang er almindeligt udlån til den interesserede offentlighed.

Disse medarbejdere skal sørge for den daglige drift, herunder opbygning af systematik, katalogisering, udlån, rådgivning og undervisning i litteratur-søgning, netovervågning, opdatering af links m.m.

Tilbud til den interesserede offentlighed

Det vil være af stor betydning, at Måltidets Hus bliver placeret i danskernes bevidsthed som det sted, hvor man henvender sig, når man er interesseret i madkultur og det gode måltid.

Med baggrund i den store og voksende offentlige interesse for mad og gastronomi vil det derfor være både ønskeligt og muligt at lave forskellige typer af tilbud – også til udenlandske turister:

- foredragsrækker
- tematiske og aktuelle udstillinger
- måltider lavet af husets eller gæstende kokke
- messer, med kvalitetsfødevarer
- formidling af kontakt mellem forbrugere og producenter
- salg af kvalitetsvarer i husets butik
- hjælp med litteratursøgning, nationale og internationale kontak-ter m.m.
- madlavningskurser
- skoletjeneste.

Foredragsrækker m.m.

Måltidets Hus vil enten alene eller i samarbejde med for eksempel Folkeuni-versitetet og de folkelige oplysningsforbund kunne arrangere foredragsræk-ker kombineret med praktiske demonstrationer og smagsprøver. Emnerne kunne for eksempel være:

- danske kokebøger og kokke gennem tiden
- danske kokke demonstrerer deres kogekunst
- dansk mad fra oldtid til nutid
- danske egnsretter

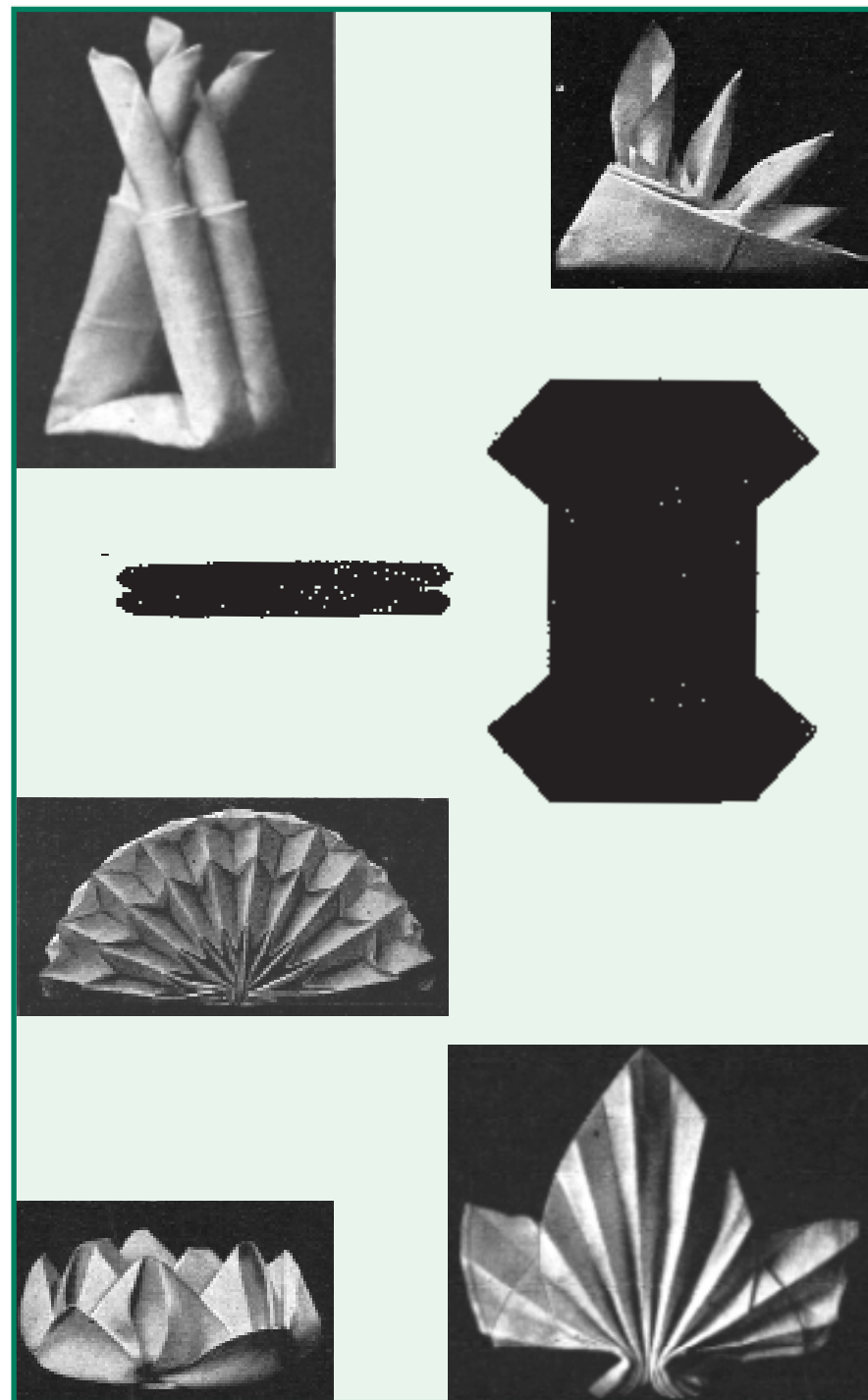
- danske og udenlandske råvarer: fisk, kød, frugt, grønsager, krydderier m.m.
- andre landes kogekunst: tyrkisk, kinesisk, indonesisk, thailandsk, amerikansk, fransk, italiensk m.fl.
- råvarers og tilberedningsmetoders kulturhistorie
- bestiks, services, dækketøjs og borddæknings kulturhistorie
- gastronomiens kemi
- popularisering af levnedsmiddelforskningens resultater
- måltidskomposition
- kogekunstens arkitektur
- kogekunstens æstetik

Tematiske og aktuelle udstillinger

Måltidets Hus er i første omgang ikke tænkt indrettet med store udstillingsarealer og faciliteter. Men man vil dog kunne lave mindre, skiftende udstillinger i husets multirum, samt på gang- og udendørsarealer. Inspiration kan hentes – og genstande evt. lånes – fra danske museer, levnedsmiddelproducenter, organisationer m.fl. og i udlandet bl.a. i England, hvor Science Museum i London har en permanent udstilling *Food for Thought*, i Schweiz, hvor Nestlé i Vevey har opbygget et madmuseum og en forskningsinstitution, *Alimentarium*, i Holland, hvor nederlandske bo- og livsformer udstilles i den store temapark *Archeon*.

I forbindelse med udstillinger vil man i udstrakt grad kunne regne med sponsorering. De kunne dreje sig om de emner, der er nævnt oven for samt f.eks:

- årstidens danske råvarer
- madlavningens værktøjer, maskiner, teknologier m.m. før og nu
- maden og det indre og ydre miljø
- kønsroller i køkken og levnedsmiddelindustri før og nu
- dyreetik og gastronomi
- hvad er kvalitet?
- sensorik: hvordan bedømmer man smag og lugt?
- dansk levnedsmiddelindustri historie
- arbejdskraften i levnedsmiddelproduktionen
- danske middagsborde før og nu



Servietfoldning: Koblede geværer med skitse, Båd, Solvifte, Åkande, Solvifte anden model.
Elisabeth Østman-Sundstrand, Iduns Kokbok.

Måltider lavet af husets eller gæstende kokke

I husets multirum bør der løbende arrangeres måltider af forskellig art, som man i forvejen kan købe billetter til, og hvor danske og udenlandske gæstekokke laver maden. Disse arrangementer vil kunne lægges i forlængelse af kokkenes optræden som gæstelærere ved husets uddannelser.

Messer med kvalitetsfødevarer

I de senere år har der været afholdt en række fødevareudstillinger, hvor produkterne forinden er blevet smags- og kvalitetsbedømt og godkendt af et uafhængigt, fagkyndigt panel af eksperter.

Disse udstillinger har været en succes, idet mange mennesker har besøgt dem. Udstillerne er blevet kendt og har solgt mange varer, og arrangørerne har i de fleste tilfælde ikke haft tab. Der findes således allerede en del erfaringer på dette område.

Formidling af kontakt mellem forbrugere og producenter

I forlængelse af udstillingerne nævnt oven for kan man lave en løbende formidlingsservice mellem forbrugere og producenter af kvalitetsvarer, således at disse har let ved at finde hinanden. Det kan f.eks. ske via Måltidets Hus' hjemmeside på Internettet.

Salg af kvalitetsfødevarer m.m. i husets butik

En butik med førsteklasses varer og fagkyndig rådgivning inden for en række kategorier af fødevarer, specielle danske og udenlandske kogebøger, køkkenredskaber m.m. vil kunne gøre huset til et besøgsmaal for mange interesserede. Butikken kunne forpagtes ud, men vareudbuddet skal være underlagt den samme kvalitetskontrol som husets andre aktiviteter.

Hjælp med litteratursøgning m.m.

Den ekspertise, der opbygges i huset, vil kunne stilles til rådighed for personer, som ønsker hjælp til at finde litteratur og andre oplysninger om bestemte emner, eller som ønsker at komme i forbindelse med danske eller udenlandske personer, firmaer, organisationer m.m.



Madlavningskurser

Måltidets Hus kan arrangere kurser varende fra en enkelt aften til nogle dage, hvor kursisterne mod en passende betaling arbejder i husets køkkener. Her vil det være muligt at få sponsorer til at dække nogle af udgifterne.

Skoletjeneste

Måltidets Hus bør have en skoletjeneste med en række tilbud til skolebørn og -lærere. Det kan være korte kurser som de ovenstående, hvor børn i f.eks. efterårsferien kan lære om måltidet og at lave mad. Eller det kan være foredrag med demonstrationer og smagsprøver, således som det i øjeblikket foregår rundt om på skolerne i forbindelse med den årlige *Smagens Dag*. Endelig vil Måltidets Hus kunne rådgive i forbindelse med undervisningen i hjemkundskab i Folkeskolen.

Fremtidsperspektiv

Tankerne om et dansk Måltidets Hus er blevet drøftet i forskellige fora i adskillige år, men de blev først fremsat offentligt i januar 1996 i rapporten *Den Danske Madkultur*, Kulturprofilen, Kulturministeriet. Denne rapport beskrev yderligere to selvstændige institutioner, som var tænkt udviklet i samarbejde med Måltidets Hus: *Den Europæiske Gastronomiske Højskole* og et dansk madmuseum.

Den Europæiske Gastronomiske Højskole skulle være en højskole i den danske højskoletradition med gastronomi og madkultur som tema – en gastronomisk pendent til *Filmhøjskolen* i Ebeltoft. Her kunne man føre store mad-kunstnere, -forskere og interesserede fra hele verden sammen med danske råvarer og dansk madkultur og dermed gøre Danmark til et folkeligt centrum for alle, der interesserer sig seriøst for mad og madkultur.

Et dansk madmuseum, hvor den brede danske offentlighed og turister kunne opleve dansk madkultur i fortid, nutid og fremtid, ville ligeledes kunne udvikles i samarbejde med Måltidets Hus. Her kunne man i en stor temapark anskueliggøre samspillet mellem kultur, natur og teknologi og lade de besøgende deltage aktivt i at lave mad, smage, opleve arbejdsituationer i levnedsmiddelindustri og landbrug og meget andet.

Disse to institutioner ville være bedst placeret, hvor hav, skov og det åbne agerland mødes. Det vil sige i stor afstand fra de store byer.

Man kunne ligeledes forestille sig, at det på længere sigt ville være formålstjenligt at oprette lokale/regionale måltidshuse i Danmark, hvor der måtte være interesse for dette. Der kunne man beskæftige sig med de lokale madkulturer, spisesteder, produkter m.m. idet man kunne trække på assistance fra MåltidetsHus.

Måltidets Hus og turismen

Måltidets Hus vil være en specialiseret turistattraktion, der primært henvender sig til danske og udenlandske erhvervs- og kulturturister med særlig interesse for dansk fødevareproduktion, madkultur og -tradition.

I Måltidets Hus vil det være muligt at lave en virkelighedsnær og oplevelsesrig kobling mellem gastronomisk faglighed, danske råvarer og produktionsmetoder, service, kvalitet, kultur, madkultur, sprog og formidling. Og for kultur- og erhvervsturisten vil præsentation, servicering og formidling af fagligheden og traditionerne bag de gastronomiske oplevelser i huset være en vigtig bestanddel af det samlede indtryk.

Derved kan huset medvirke væsentligt til at udvikle kultur- og erhvervsturismen i Danmark, og på længere sigt kan det udvikle sig til at være et kulturelt “fyrtårn” af internationalt format.

Det er ikke tanken, at huset og dets omgivelser i første omgang skal indrettes til at tiltrække det helt brede publikum – herunder den almindelige ferieturist og børnefamilierne – i et stort antal på samme måde som f.eks. Legoland, Tivoli, Dyrehavsbakken, Zoologisk Have, diverse sommer- og vandlande m.m. Dog vil huset ved specielle lejligheder – f.eks. skolebørnernes efterårsferie og årets højtider – være i stand til at lave særlige arrangementer for også et bredt publikum. Her kan der blive tale om diverse former for åbent hus arrangementer, som de kendes fra andre højere uddannelses- og forskningsinstitutioner.

På længere sigt vil de erfaringer, der bliver opbygget i huset kunne spille en rolle ved oprettelsen af et madmuseum eller en madkulturel temapark med henblik på det brede publikum.

Erhvervsturisme

Erhvervsturismen adskiller sig generelt fra den traditionelle ferieturisme ved at rejsemotivet er erhvervs- og jobmæssigt og ikke individuelt rekreativt eller oplevelsesorienteret. Det kan f.eks. være:

- firmamøder
- inspirationsrejser (incentive rejser)
- faglige studieture
- messerejser
- internationale kongresser.

Erhvervsturismen er primært en hotelbaseret byturismeform, der sæsonmæssigt er mere spredt end ferieturismen.

Det vil i forbindelse med etableringen af Måltidets hus være relevant at etablere et samarbejde mellem den landsdækkende paraplyorganisation *Study Denmark*, interessenter fra fødevareindustrien og husets ledelse med henblik på at profilere husets aktiviteter i en erhvervsturismesammenhæng*.

Kulturturisme

Kulturturisme er en rammebetegnelse for de former for turisme, hvor kulturen og dens institutioner og begivenheder har betydning for turistens valg af feriemål. Defineres kulturbegrebet i bredeste forstand, omfatter det danske kulturprodukt bl.a.:

- dansk hverdags- og finkultur
- natur- og kulturlandskabernes samspil
- attraktioner som kirker, slotte, arkitektur, litteratur, design, museer
- arrangementer og begivenheder indenfor musik, teater, dans, idræt m.v.

* Study Denmark udfører katalogisering og markedsføring af faglige besøgsmaal i Danmark. Organisationen støttes af Erhvervsministeriet og samarbejder med en række incomingbureauer, faglige og turistfaglige partnere, herunder bl.a. HORESTA og SAS. Fra slutningen af 1998 forventes der udarbejdet et katalog over besøgsmaal i Danmark samt en manual for faglige studierejser til Danmark. Kataloget vil blive anvendt i Study Denmarks internationale markedsføring via Danmarks Turistråd's markedskontorer, SAS's kontorer, Danmarks ambassader og konsulater, Erhvervsministeriets eksportstipendiater m.v.

Kulturturismen er et vigtigt værdi- og beskæftigelsesskabende område inden for turisterhvervet. Kernegruppen af kulturturister udgøres af veluddannede, ressourcestærke personer, der har mulighed for at tage på korttidsferier – ofte uden for højsæsonen.

Faciliteter og aktiviteter for turister i Måltidets Hus

I forbindelse med erhvervs- og kulturturismen bør følgende faciliteter og aktiviteter i Måltidets Hus vægtes :

Spisested, hvor besøgende kan opleve dansk madkultur og få serveret måltider af særligt høj kvalitet. I relation til erhvervsturisme er det af betydning, at der kan arrangeres frokoster og middage ved f.eks. delegationsrejser og faglige studieture. Spisestedet bør derfor være åbent for virksomheder og organisationer, der ønsker at bruge stedets faciliteter i erhvervsmæssig sammenhæng og kunne benyttes ved officielle middage, receptioner m.v.

Butik, hvor besøgende kan købe udvalgte kvalitetsvarer. Det er ud fra et turistmæssigt hensyn væsentligt, at såvel restaurant som butik har åbent alle ugens dage.

Gastronomisk teater, der kan rumme publikumsaktiviteter som seminarer, internationale konferencer og temamøder.

Demonstrations- og undervisningskøkkener, hvor særligt interesserede – og ved specielle lejligheder også den brede offentlighed – kan deltage i arrangementer og demonstrationer.

Faciliteter til udstillinger og spisearrangementer, som belyser danske råvarer og madkulturer.

International forskning og produktudvikling med henblik på at etablere et kulturelt og fagligt miljø for madforskning i tilknytning til allerede eksisterende forsknings- og undervisningsmiljøer.

PR- og Markedsføringsfunktion, som kan varetage udadvendte serviceop-

gaver, informere om husets aktivitetsplaner og stå for udarbejdelse og distribution af markedsføringsmateriale.

Lokalisering

Lokaliseringen vil være afgørende for besøgstallet. Derfor bør man ved valget af lokalitet ud fra en turistmæssig synsvinkel tage følgende forhold i betragtning:

- Det turist- og befolkningsmæssige underlag, der kan udgøre det publikumspotentiale, der sikrer driften af de attraktionsmæssige og udadrettede aktiviteter, skal være til stede.
- Infrastrukturen skal være veludbygget, og der skal være let adgang til fly- og togforbindelser, motor- og adgangsveje, gode parkeringsforhold m.v.
- Hotelkapaciteten, der er en nødvendighed for gennemførelsen af større arrangementer og besøg, skal være til stede.
- Mulighederne for frugtbart samarbejde eller konkurrence med andre attraktioner, der henvender sig til de samme målgrupper
- Mulighederne for samarbejde med andre kreative uddannelser og kulturinstitutioner i området

På denne baggrund vurderes en placering af Måltidets Hus i nærheden af én af landets store byer f.eks. i hovedstadsregionen som den mest optimale.

Såfremt huset af forskellige hensyn alligevel ønskes lokaliseret langt væk fra et større byområde, må man vurdere placeringen ud fra de eksisterende kvaliteter i området, som kan have interesse for erhvervs- og kulturturister.

Områder, der p.g.a. manglende primære kvaliteter (f.eks. kystnær beliggenhed eller storbykultur) er turistsvage, kan ikke forventes at tiltrække overnattende turister ved etablering af en attraktion som Måltidets Hus. Den eneste danske undtagelse er Billund, der i dag udgør en væsentlig destination p.g.a. Legolands intensive markedsføring, format og unikke egenskaber som attraktion.



Succesfaktorer

Der findes ingen endegyldig sandhed om, hvilke typer attraktioner, der er mere seværdige end andre. Men konceptet for Måltidets Hus har gode forudsætninger for at blive et attraktivt oplevelsesprodukt under forudsætning af at:

- huset er et unikt produkt, og at dets service, faciliteter, design og omgivelser opleves som attraktive
- driften af huset tilrettelægges ud fra en bevidsthed om nødvendigheden af løbende at udvikle attraktionselementerne og faciliteterne for erhvervs- og kulturturister
- der afsættes væsentlige midler til markedsføring i driftsbudgettet. Som hovedregel bør markedsføringsbudgettet udgøre 10 % af driftsbudgettet for de faciliteter, som vil være omfattet af attraktionen.

Uddannelse i turismesammenhæng

En del af undervisningen i huset vil komme til at beskæftige sig med dansk gastronomi og madkulturs rolle i og for turismen. Derved vil husets uddannelsesaktiviteter forøge kompetencen i en række erhverv, der spiller en vigtig rolle for turismen.

Service, gæstebetjening og turisme indgår i de eksisterende faglige grunduddannelser og efteruddannelseskurser. Men der kan være et behov for en dybere indføring i turisme og i de kulturelle forskelle, der eksisterer mellem nationaliteter og den betydning, det har for opfattelsen af bl.a. god service. Uddannelsen kunne således omfatte kulturforståelse, interkulturel kommunikation samt generel kommunikation.

Organisering af Måltidets Hus

Overordnet tilhørsforhold

Undervisningsministeriet og Fødevareministeriet er de ressortmæssigt ansvarlige for Måltidets Hus. Undervisningsministeriet har ansvaret for uddannelsesbevillingen og arbejdsopgaverne i forbindelse hermed. På alle andre områder er Fødevareministeriet ansvarligt for Måltidets Hus og har det institutionelle ansvar.

Husets ledelse

Der udpeges en bestyrelse med deltagelse af relevante interesse- og brugergrupper til at forestå den overordnede ledelse af institutionen.

Bestyrelsen skal fastlægge mål og retningslinier for Måltidets Hus, godkende arbejdsprogrammer, budgetter, formidlingsaktiviteter, regnskab og deltagelse i større projekter. Bestyrelsesmedlemmer kan eventuelt selv deltage i enkeltarrangementer i Måltidets Hus.

Formanden for bestyrelsen udpeges af Undervisningsministeren og Fødevareministeren i fællesskab.

Fødevareministeriet godkender bestyrelsens forretningsorden.

Undervisningsministeriet og Fødevareministeriet udpeger en direktør for Måltidets Hus efter indstilling fra bestyrelsen. Direktøren varetager den daglige ledelse af institutionen med ansvar over for bestyrelsen. Direktøren

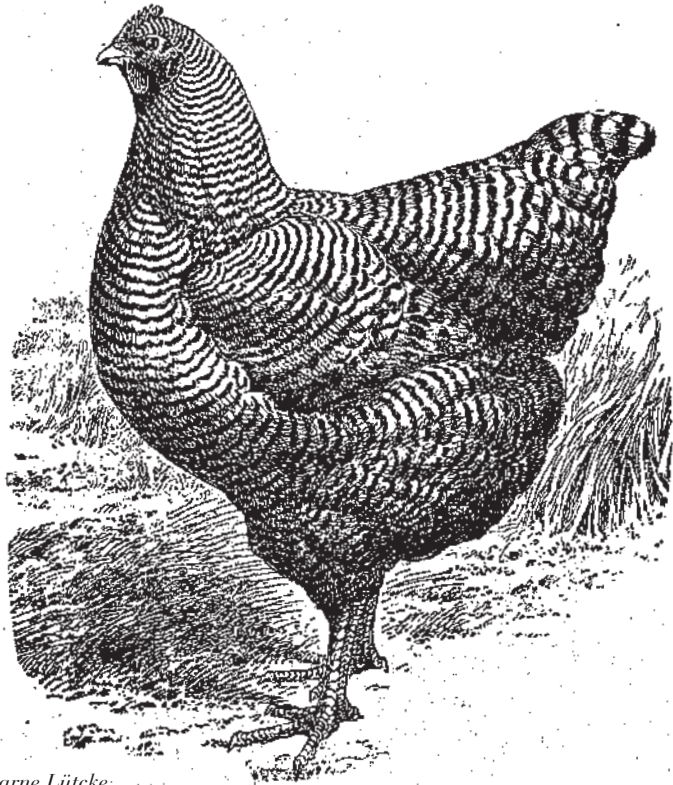
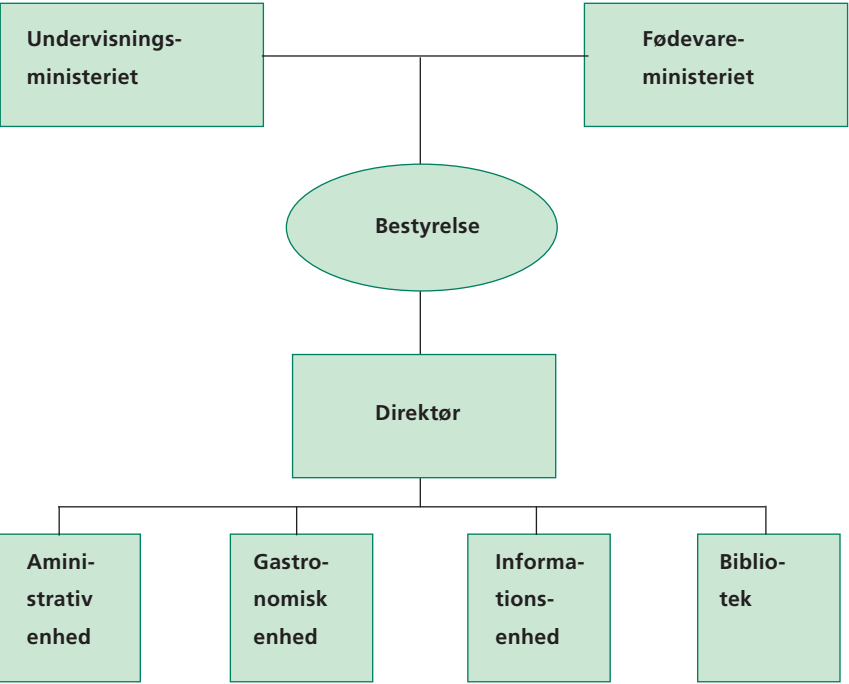
forelægger arbejdsplaner for bestyrelsen og orienterer om institutionens virksomhed, og er i øvrigt over for bestyrelsen ansvarlig for, at institutionen administreres i overensstemmelse med gældende lovgivning og administrative bestemmelser. Direktøren bør have en faglig profil med relation til husets aktiviteter.

Personale

Måltidets Hus organiseres i fire enheder:

- administrativ enhed
- gastronomisk enhed
- informationsenhed
- bibliotek

Organiseringen af Måltidets Hus fremgår af nedenstående figur:



“Fingeren i sorsen”. Nordfoto, Bjarne Lütcke.
“God lægger, godt køddyr” Plymouth-Rock Hone fra Salmonsens Konversationsleksikon, 1899.

Den administrative enhed er ansvarlig for:

- bevillinger
- drift
- personaleadministration
- studieadministration
- administration af indtægtsdækket virksomhed, f.eks. udstillinger, konferencer, fundraising, butik, café m.m.

Den administrative enhed ledes af en sekretariatschef.

Den gastronomiske enhed er ansvarlig for:

- undervisning
- forskning og udvikling
- gastronomiske arrangementer
- det faglige indhold i den indtægtsdækkede virksomhed
- indretning og drift af køkkener
- indkøb af råvarer

Der tilknyttes 5-6 personer til denne enhed med arbejdsopgaver inden for undervisning samt forskning og udvikling. Der bør desuden tilknyttes eksterne undervisere på højt fagligt niveau.

Informationsenheden er ansvarlig for:

- formidlings- og markedsføringsaktiviteterne i tilknytning til Måltidets Hus
- oprettelse og vedligeholdelse af hjemmeside.

Informationsenheden deltager i udviklingen og initieringen af de indtægtsdækkede aktiviteter. Enheden bemandes med én medarbejder, idet det forudsættes, at det øvrige personale også yder bidrag til enhedens aktiviteter.

Biblioteket er ansvarligt for:

- driften af biblioteket
- kurser i litteratursøgning m.m.

Enheden bemandes med 2-3 medarbejdere herunder en forskningsbibliotekar.

Finansiering af Måltidets Hus

De mange interessegruppers forskelligartede krav og forventninger til Måltidets Hus vil skabe grobund for en dynamik og tværfaglighed, der kan give institutionen en central placering i det danske “måltids- og fødevarerlandskab”. Det er indlysende, at driften af Måltidets Hus bør afspejle brugernes forskellige behov, og at opgaven næppe kan løses alene i offentligt eller privat regi.

Samspillet mellem råvareproducenter, forarbejdningsvirksomheder, gastronomisektoren og det offentlige mere overordnede forventninger i relation til dels uddannelse og dels den almene “nytte” af Måltidets Hus bør afspejles i udviklingen af institutionen. Dette sikres bedst ved en flerstrengt finansiering af Måltidets Hus.

Da finansieringen af Måltidets Hus i høj grad er afhængig af aktiviteterne i institutionen samt i lige så høj grad af den fysiske placering, bør den endelige finansiering først fastlægges, når beslutning om etablering af Måltidets Hus er truffet.

Som omtalt i kapitel 10, *Etablering af Måltidets Hus*, tænkes huset etableret trinvist. Indhold og tilhørende finansiering må som følge heraf præciseres i takt med aktiviteterne etablering.

Følgende overordnede principper foreslås for så vidt angår finansiering af institutionen.

Den løbende drift

Udgangspunktet for finansiering af Måltidets Hus er en basisbevilling fra Fødevareministeriet på 6-8 mio. kr. årligt. Hertil kommer en basisbevilling fra Undervisningsministeriet i overensstemmelse med gældende bestemmelser for de videregående uddannelser (75 studerende – ca. 4 mio. kr.).

Disse bevillinger skal kunne sikre husets aktiviteter på minimalniveau – d.v.s. den videregående uddannelse og drift af bibliotek og køkkener.

Ud over dette bør Måltidets Hus sikres løse midler, som er knyttet til forskellige aktiviteter i institutionen. Det kan være følgende:

- en forskningsbevilling på 3-5 mio. kr. fra Fødevareministeriet
- projektf finansiering fra Produktudviklingsordningen
- finansiering fra primærsektorerne (landbrug og fiskeri)
- finansiering fra fødevareindustrien
- finansiering fra gastronomisektoren

Endelig vil der i Måltidets Hus være en lang række aktiviteter, som ligger i naturlig forlængelse af basisaktiviteterne i institutionen f.eks. udstillinger, konferencer, efteruddannelse, foredrag m.v. Disse aktiviteter drives som indtægtsdækket virksomhed.

Et samlet årligt driftsbudget på 17-20 mio. kr. anses som et fornuftigt udgangspunkt for etablering af Måltidets Hus.

Endelig bør der påregnes udgifter til Statens Uddannelsesstøtte til de studerende på årligt ca. 3 mio. kr.

Anlægsbevilling til Måltidets Hus

I lighed med finansieringen af den løbende drift bør anlægsomkostningerne deles mellem de forskellige brugere af Måltidets Hus. Her må det komme i betragtning, at institutionen vil få en betydelig regional, amtskommunal og kommunal betydning.



Det foreslås derfor, at finansieringen af etableringsomkostningerne deles mellem de regionale myndigheder, relevante fonde samt staten. Endvidere bør mulighederne for sponsorering af inventar f.eks. køkkenudstyr undersøges.

Det er ikke muligt at vurdere størrelsen af anlægsbevillingen, da denne vil afhænge af placeringen, af om der opføres en ny bygning til formålet, eller om en eksisterende egnet bygning anvendes.

Placering af Måltidets Hus

9

Huset bør placeres et sted i landet, hvor dets formål har let ved at blive opfyldt, og hvor en lang række personer, organisationer og institutioner nemt kan deltage i aktiviteterne som modtagere eller formidlere af viden og kunnen.

Det følgende er en oversigt over de forskellige former for vekselvirkning og dialog med omgivelserne, som bør tages i betragtning ved valg af placering.

Mange vil dagligt komme i Måltidets Hus

75 heltidsstuderende vil have deres daglige gang i Måltidets Hus, når den videregående uddannelse er fuldt udbygget.

Undervisningen vil være baseret på et relativt lille antal faste lærere med basis i huset samt et betydeligt antal gæstelærere fra ind- og udland på kortere eller længere optræden.

Husets faste personale vil være på 15-20 personer.

Der vil dagligt komme personer, der bruger biblioteket eller deltager i kursusforløb, konferencer, møder, udstillinger, demonstrationer m.m.

Huset vil i en vis udstrækning blive et besøgsmaal for danske og udenlandske turister. Det vil især dreje sig om mennesker med speciel interesse for dansk madkultur og faglige grupper af forskellig art.

For den interesserede offentlighed vil der være foredragsaftener og fore-

dragsrækker arrangeret i samarbejde med for eksempel Folkeuniversitetet, de folkelige oplysningsforbund eller diverse sponsorer.

Boliger og arbejde

Det er meget vigtigt for studiemiljøet, at de studerende dagligt er til stede og ikke finder det mere hensigtsmæssigt at studere hjemme i det omfang, dette kan lade sig gøre. Derfor skal de studerende kunne finde boliger i en rimelig afstand fra Måltidets Hus eller have adgang til fleksible og effektive transportmuligheder.

Der er foreløbigt ingen planer om at bygge et kollegium i tilknytning til huset. De studerende vil, som følge af måden de udvælges på, næppe være helt unge og dermed "kollegieegnede". Mange af dem vil sandsynligvis have ægtefælle og børn.

De studerende vil være afhængige af at kunne finde arbejde ved siden af studierne, da de ikke vil kunne leve af Statens Uddannelsesstøtte alene. Som højt kvalificerede, professionelle madhåndværkere vil det være naturligt for dem at søge arbejde på bedre restauranter eller lignende steder. Det vil derfor være en fordel, at der findes et passende antal af den type spisesteder inden for en rimelig afstand fra huset. Dette kan i øvrigt være et positivt indslag i deres studieforløb, idet disse arbejdssteder kan være partnere i deres studieprojekter.

Personer, der deltager i efteruddannelseskurser i Måltidets Hus, skal kunne overnatte i rimelig nærhed af huset. Der er ikke på nuværende tidspunkt planer om, at huset skal forsynes med overnatningsfaciliteter.

Samarbejde og inspiration

Den videregående uddannelse og husets andre undervisnings- og forsknings-tiltag forudsætter et løbende tværfagligt samarbejde med en række andre danske undervisnings- og forskningsinstitutioner, idet undervisningen i vidt omfang vil være afhængig af ekspertise udefra og gæstelærere. Det drejer sig om lærere og forskere fra blandt andet universiteterne i København, Århus, Roskilde, Odense, Ålborg samt Danmarks Tekniske Universitet, Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole, Nationalmuseet og andre museer, husholdningsseminarer m.fl.

De tekniske skoler ligger jævnt fordelt i Danmark. De vil være sekundære som samarbejdspartnerne for Måltidets Hus, og nærhed til tekniske skoler vil have mindre betydning for placeringen af huset.

Da der er tale om uddannelse og forskning med et stærkt kulturelt, æstetisk og kreativt islæt, vil uddannelsesinstitutioner som f.eks. arkitekt-, kunst-, teater-, film- og designskoler, musikonservatorier m.m. kunne yde væsentlige bidrag gennem et tværfagligt samarbejde med lærere og studerende fra Måltidets Hus. Dette gælder ikke alene m.h.t. undervisning og forskning men også i forbindelse med husets udadvendte arrangementer, f.eks. udstillinger og events.



Udstillinger og lignende

Forskellige typer af interessenter vil være interesserede i at bruge husets udstillings- og demonstrationsfaciliteter for at komme i dialog med såvel professionelle kredse som den brede offentlighed. Det kan for eksempel være:

- danske og udenlandske producenter, som præsenterer deres top-produkter på udstillinger for specielle målgrupper eller den brede offentlighed
- udstillinger om branchers, fags og produkters historie, fremstillings-metoder, arbejdsformer, teknologi m.m.
- udenlandske ambassaders handelsafdelinger, som præsenterer deres landes topprodukter
- danske og udenlandske gæstekokke, som laver måltider til specielle målgrupper eller til den brede offentlighed.

Disse aktiviteter tænkes drevet som indtægtsdækket virksomhed og forudsætter derfor, at der i husets opland er et kundeunderlag af en vis størrelse.

Denne type aktiviteter vil have stor betydning for den nationale og internationale markedsføring af huset, idet de forøger husets berøringsflade med omverdenen og gør det til et sted, hvor der sker spændende ting af almen interesse – også uden for almindelig arbejdstid.

Biblioteket

Biblioteket vil som landets eneste bibliotek specialiseret i gastronomi blive besøgt af mange interesserede. Professionelle og amatører vil studere og låne bøger og tidsskrifter og modtage hjælp til og få vejledning i litteratursøgning. Det sidste vil ikke mindst være af stor betydning for netop de håndværksuddannede fagfolk på madområdet, der ikke har den store erfaring i at benytte et fagbibliotek.

Producenterne og de kvalitetsbevidste forbrugere

De danske virksomheder, som producerer og udvikler levnedsmidler af særligt fremragende kvalitet, ligger jævnt fordelt ud over landet. Det vil således være vanskeligt at pege på en bestemt placering af Måltidets Hus som optimal for samspillet mellem huset og disse producenter.

Med hensyn til aftagerne af levnedsmidler af høj kvalitet forholder det sig anderledes. Erfaringer fra detailhandel og produktudvikling viser, at det hovedsageligt er i de større byer og i disses umiddelbare opland, at man finder den største koncentration af professionelle og private aftagere af importerede og dansk fremstillede levnedsmidler af høj kvalitet. Dels bor der mange mennesker i disse områder, og dels ser det ud til, at en større procentdel af dem er indstillet på at købe denne type levnedsmidler – og til en højere pris – end det er tilfældet i andre dele af landet. Se for eksempel bogen *Trend til tiden* af Poul Erik Jacobsen.

De danske producenter af levnedsmidler af høj kvalitet har i de senere år vist en meget stor interesse for at deltage i messer og udstillinger i København som for eksempel *Danmarks Bedste Fødevarer* på Børsen og *Bedre mad på bordet* i Øksnehallen. Der er ofte tale om mindre producenter, som ikke har de store midler til markedsføring, men hvis indsats er værdifuld på



længere sigt. Flere af udstillerne kan berette, at disse udstillinger har været af afgørende betydning for deres gennemslag på markedet. *Bedre mad på bordet 1997* blev vist i København og Århus. Det første sted kom der ca. 11.000 besøgende og det andet sted ca. 6.000.

Hvis man ønsker at indrette en butik i Måltidets Hus, vil denne kræve et rimeligt stort kundeunderlag i oplandet for at være rentabel.

Markedsføringen af Huset

Den løbende markedsføring af huset og dets arrangementer omfatter blandt andet hyppig omtale af husets arrangementer i den trykte og elektroniske presse. Ud over at journalisterne skal finde aktiviteterne værd at beskæftige sig med, er det nemmest at få omtale, hvis aktiviteterne foregår inden for en relativt kort afstand fra de journalistiske arbejdspladser.

Foreningen *De Danske Madpublicister*, som organiserer hovedparten af danske madjournalister, er en vigtig målgruppe for mange af husets udadvendte aktiviteter. Foreningen har ca. 150 medlemmer, hvoraf ca. 140 bor i Hovedstadsområdet. Madpublicister vil kunne bruge huset på flere måder. De vil kunne deltage i og omtale diverse aktiviteter, bruge biblioteket og diverse udstyr og faciliteter og sandsynligvis også i et vist omfang kunne undervise.

Restauranthögskolan i Grythyttan i Sverige

Den svenske *Restauranthögskolan*, som er blandt inspirationskilderne til det danske Måltidets Hus, ligger i landsbyen Grythyttan i Bergslagen i de svenske skove ca. 200 km fra Stockholm, Oslo og Göteborg, og ca. 600 km fra København. Denne beliggenhed har historiske og økonomiske årsager. En af de afgørende faktorer for denne placering var, at det var muligt at opnå

egnsudviklingsstøtte fra EU (Mål 5B-støtte) i forbindelse med etableringen. Restauranthögskolans afsides beliggenhed har været meget omdiskuteret i Sverige – blandt andet er det ikke helt let at trække lærerkræfter til og skabe et forskningsmiljø omkring stedet.

Når det alligevel er lykkedes at etablere en videregående uddannelse på Restauranthögskolan på trods af denne meget afsides beliggenhed, skyldes det flere forhold. For det første har der været muligheder for at indrette studenterboliger i det lokale affolkede bysamfund. For det andet drives Restauranthögskolan i nær tilknytning til den fashionable *Grythyttans Gästgiveregård*, der ejes af lederen af Restauranthögskolan Carl Jan Granquist. Gästgiveregården har gennem årene leveret det miljø og det udviklingsarbejde, der har været afgørende forudsætninger for Restauranthögskolan.

Man har gennem mange år haft planer om at bygge et madmuseum i tilknytning til Restauranthögskolan. Sigtet med dette er blandt andet at opnå en mere folkelig gennemslagskraft, end man indtil nu har haft. Disse planer har vist sig at være svære at føre ud i livet. Et væsentligt problem er, at man på grund af beliggenheden kun i tre sommer måneder kan regne med at have et tilstrækkeligt antal besøgende til, at museet økonomisk kan løbe rundt.

De fysiske omgivelser

Det skal være let at komme til og fra Måltidets Hus. Derfor skal det ligge hensigtsmæssigt placeret i forhold til lokale og landsdækkende offentlige transportmidler, motorvej, lufthavn m.m.

Udvalgets forslag til placering af Måltidets Hus

Den samlede konklusion af det ovenstående er, at Måltidets Hus mest fordelagtigt kan placeres i eller ved af én af de større danske byer. Her vil udvalget foreslå: Hovedstadsregionen som første prioritet og Århus-, Odense- eller Ålborgområdet som anden prioritet.

I Øresundsregionen, hvor man i de kommende år forventer en markant udvikling, opnår man at få et befolkningsunderlag på ca. tre millioner mennesker. Her er koncentrationen af de institutioner og organisationer, som huset skal samarbejde med, tillige større end noget andet sted i landet.

Etablering af Måltidets Hus

10

Husets fysiske rammer bør udvikles sideløbende med de aktiviteter, der skal flytte ind i det. Det vil sige uddannelser, kurser, forskning, bibliotek, diverse udadvendte aktiviteter m.m. Derved opnår man, at hus og indhold kommer til at passe sammen, og man minimerer risikoen for kostbare bygnings- og indretningsmæssige fejlpositioner. Udviklingen af Måltidets Hus og dets aktiviteter kan opdeles i tre faser.

Første fase

Første fase omfatter afklaring af finansiering og placering, undersøgelse af lignende institutioner i udlandet, eventuel afholdelse af arkitektkonkurrence, indhentning af tilbud, aftaler med sponsorer, udarbejdelse af konstruktionstegninger m.m. I denne fase bør man også begynde på opbygningen af den videregående uddannelse, biblioteket og forskningen samt etablere en intensiv informations- og markedsføringsvirksomhed.

Huset

Det er meget vigtigt, at Måltidets Hus i sin fremtoning kommer til at repræsentere kvalitet, god arkitektur og godt håndværk. Det kan bygges fra grunden eller indrettes i en eksisterende bygning afhængigt af forholdene. Det vil sandsynligvis koste det samme at bygge et nyt hus som at indrette en eksisterende bygning. Dette skyldes især de mange installationer og våde rum, som huset vil komme til at indeholde.

Biblioteket

Opbygningen af biblioteket bør ske i trin og i samarbejde med de andre aktører på området. Den bør starte med ansættelsen af en bibliotekar, der senere kan suppleres med assistenter. Bibliotekaren skal begynde opbygningen et netværk til de andre eksisterende biblioteker, således at opbygningen af bibliotekets bestand sker i tæt samarbejde med eksisterende institutioner. I opbygningsfasen skal følgende undersøges: hvilke titler der skal være i biblioteket, mulighederne for at fremskaffe antikvariske værker, bestanden på andre biblioteker o.s.v.

Køkkenfaciliteter

Husets køkkener skal, som beskrevet i bilag 1, opfylde flere formål: undervisning, konkurrencer, eksperimentelt arbejde, catering m.m. Opbygningen af køkkenfaciliteter bør ske i et samspil med andre eksisterende køkkener, f.eks. Levnedsmiddelcentrets pilot plant, eksisterende sensoriklaboratorier og Veterinær- og Fødevaredirektoratets testkøkken. Brancheorganisationer for storkøkkenudstyr bør involveres i arbejdet med indretning af køkkenfaciliteter med henblik på sponsorering. Desuden kan der indhentes erfaringer fra en række af de tekniske skoler med erfaring i opbygning af faciliteter til undervisning i storkøkkener.



Informations- og markedsføringsvirksomhed

Markedsføringen af Måltidets Hus er af ganske afgørende betydning for projektets succes og bør allerede sættes i værk på det tidspunkt, hvor der træffes beslutning om at etablere Måltidets Hus i Danmark. Institutionen skal etableres fysisk, men også i befolkningens og omverdenens bevidsthed.

Allerede under det indledende udvalgsarbejde i efteråret 1998 har der været en stor interesse for projektet. Denne interesse vil givetvis vokse med tiden, og informationsvirksomhed bør også af denne grund prioriteres højt og sættes i værk som noget af det første. De konkrete initiativer kunne være:

- Fødevare- og Undervisningsministrene præsenterer projektet
- foredragsvirksomhed
- oprettelse af hjemmeside
- pressemeddelelser vedr. fremdriften i etableringen
- artikler vedr. relevante/relaterede emner i dags-, uge- og fagpressen
- igangsættelse af publikumsorienterede aktiviteter (i det små)
- samarbejde med Fødevareministeriets nye informationskontor
- udarbejdelse af oplysningsmateriale.

Måltidets Hus bør i sin markedsføringsstrategi lægge vægt på en “ambassadørtankegang”, hvor mange forskellige interessenter kan være formidlere – ambassadører for projektet. Denne strategi hviler på en udbredt, udadvendt kommunikation fra de involverede i projektet. Strategien kan således til en vis grad erstatte den traditionelle markedsføringstankegang med produktion af “glittet” informationsmateriale.

Man bør skabe et fagligt miljø og offentlighed omkring huset allerede i den første fase ved at igangsætte udadvendte aktiviteter i fagkredse og overfor et bredere publikum. Det kunne ske i form af konferencer og seminarer for fagfolk og foredrags- og demonstrationsaftener med offentlig adgang. Disse aktiviteter kunne finde sted i lånte/lejede faciliteter og/eller i samarbejde med fremtidige samarbejdspartnere.

Det vil være af afgørende betydning at oprette en hjemmeside på Internettet så hurtigt som muligt – dels fordi eksterne brugere fra første gang, de hører om projektet, vil kunne finde oplysninger om det på Nettet, dels fordi Målti-

dets Hus så at sige fødes med Internettet som en del af organisationen og som kommunikationskanal til offentligheden. Her kan enhver deltage i diskussionen om Måltidets Hus og dets temaer, efterhånden som projektet udvikler sig. På den måde kan alle ideer og erfaringer komme projektet til gode.

Opbyggelse af netværk

Under det forberedende udvalgsarbejde er opbygningen af et nationalt og internationalt netværk af personer og institutioner begyndt. Dette arbejde bør fortsættes fra projektets første fase.

Anden fase

Anden fase omfatter bygning af hus og indretning med faciliteter samt videre udvikling af husets interne og udadvendte aktiviteter herunder efteruddannelseskurser. Dertil kommer ansættelse af personale og indvielse af huset.

I anden fase bør man sætte yderligere publiceringsaktiviteter i gang. De kan f.eks. omfatte bibliografier over litteratur, der vedrører måltidet samt forskningspublikationer.

Tredje fase

I tredje fase skal Måltidets Hus udbygges med andre temaer. Det drejer sig om udadvendte aktiviteter som udstillinger, skoletjeneste, en permanent café/restaurant, butik, publiceringsaktiviteter samt kurser og kortere efteruddannelsesaktiviteter.



Fysiske rammer for Måltidets Hus

Bilag 1

Huset kan med fordel være placeret i et mindre haveanlæg, som dekorativt kan fremvise karakteristiske danske grønsager, frugttræer m.m. – måske også i mindre omfang husdyr.

Etagearealet i Måltidets Hus kunne være på ca. 3000 m² fordelt på følgende lokaler:

Køkkener

- 2 undervisningskøkkener
- 1 køkkenlaboratorium
- 1 storkøkken

Undervisningskøkkenerne danner rammen om de praktiske studier i madlavning. De bruges desuden til kokkekonkurrencer, efteruddannelseskurser og til demonstrationer i institutions-, kantine- og restaurationssammenhænge. De to køkkener har til sammen 50 arbejdspladser og dækker dermed 75 studerendes behov. Når der er foreslået to køkkener, er det for at opnå den fleksibilitet, der er nødvendig, hvis man f.eks. ønsker at lave efteruddannelseskurser eller andet samtidigt med den almindelige undervisning.

Køkkenlaboratoriet er et eksperimentelt forskningskøkken med teknisk måleudstyr, elektronisk dataopsamling m.m.

Storkøkkenet fungerer som produktionskøkken og servicerer personalekantin og særlige spisearrangementer i multirummet og uden for huset.

Måltidets Hus vil få mange besøgende, som ønsker at se, hvad der foregår i køkkenerne. Disse er derfor indrettet således, at man uden at forstyrre

arbejde og undervisning kan overskue dem ude fra gangarealerne gennem store vinduer.

Multirum

Multirummet er et stort fleksibelt rum, som er anvendeligt til større spisearrangementer, udstillinger, demonstrationer m.m. Her skal 200 personer kunne spise, samtidigt med at der vises mindre udstillinger eller lignende. Rummet spiller en vigtig rolle for husets indtægtsdækkede virksomhed.

Undervisnings- og studielokaler

- et antal grupperum
- 3 klasserum
- 1 gastronomisk teater.

Grupperummene er de studerendes kontorer, hvor de arbejder ved computere og telefoner og opbevarer bøger, arkiver m.m. Dér mødes de studerende gruppevis og med deres vejledere, eksterne samarbejdspartnere m.fl. Det er af stor betydning for studiemiljøet, at de studerende har sådanne rum, som kan være stærkt medvirkende til, at de kommer i huset hver dag – også når de ikke har køkkenarbejde. Flere arbejdsgrupper kan eventuelt dele et grupperum.

Klasserummene skal kunne rumme 25 studerende til teoretisk undervisning.

Det gastronomiske teater er et auditorium med hævede tilskuerpladser, hvor man kan demonstrere madlavning, servering, smagning m.m. for et større siddende publikum. Det er indrettet med av-udstyr til digital storskærmsforevisning, videokonferencer, fjernundervisning m.m.

Sensoriklaboratorium

Sensoriklaboratoriet består af et smagerum med tilhørende lokaler til tilberedning og anretning af smagsprøver. Laboratoriet har faciliteter, så smagsbedømmelserne kan foregå under kontrollerede omstændigheder m.h.t. lys, lyd, temperatur, ventilation m.m.

Bibliotek

Biblioteket er på 300 m² inklusive depot og rum til teknisk udstyr.

Andre Lokaler

- butik
- garderober, toiletter og bad
- tør-, frost-, køle-, vin-, service- og linnedrum
- kontorer til personalet
- teknikrum i tilknytning til det gastronomiske teater
- edb- og serverrum
- værksted
- personalekantine
- garage/udhus til haveredskaber m.m.
- gangarealer, som kan bruges til mindre udstillinger.

Fremtidssikring

Ved placering og indretning af huset bør det sikres, at der er mulighed for udvidelser.

