



# **BEDSTE PRAKSIS FØDEVAREMETODER FOR INTERKULTUREL DIALOG OG SOCIAL INKLUSION**

KA220-YOU - Samarbejdspartnerskaber på ungdomsområdet

2022-1-DK01-KA220-YOU-000089325

*Finansieret af Den Europæiske Union. Synspunkter og meninger, der udtrykkes, er dog kun forfatterens og afspejler ikke nødvendigvis Den Europæiske Unions eller Det Europæiske Forvaltningsorgan for Uddannelse og Kultur (EACEA). Hverken EU eller EACEA kan holdes ansvarlig for dem.*

**Co-funded by  
the European Union**





## Indholdsfortegnelse

1. BEDSTE PRAKSIS PORTUGAL.....	2
PARTNER: NOVO MUNDO .....	2
2. BEDSTE PRAKSIS DANMARK .....	5
PARTNER: KRYDSEK GRÆNSER .....	5
3. BEDSTE PRAKSIS TYSKLAND .....	8
PARTNER: CRN .....	8
4. BEDSTE PRAKSIS: ITALIEN .....	12
PARTNER: EURO-NET .....	12
5. BEDSTE PRAKSIS GRÆKENLAND.....	18
PARTNER: KAINOTOMIA.....	18
6. BEDSTE PRAKSIS LITAUEN .....	21
PARTNER: Aktiv Ungdom.....	21



**1. BEDSTE PRAKSIS**  
**PORTUGAL PARTNER:**  
**NOVO MUNDO**

Cozinha Popular da Mouraria - Det populære køkken i Mouraria	
<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	<p>Det er et socialt projekt, der ligger i et af de mere kulturelt mangfoldige kvarterer i Lissabon. Det fokuserer på at skabe et fællesskab, der samler mennesker med forskellige baggrunde, kulturer, nationaliteter, sociale klasser og aldre gennem mad.</p> <p>Hovedformålet med dette sted er både en billig, bæredygtig kantine, der tilbyder mad og opskrifter fra hele verden, og et sted med workshops om, hvordan man laver de samme retter.</p> <p>Gennem dette arbejde tilbyder foreningen mad til en overkommelig pris til folk i dette nabolag og øjeblikke med deling og forbindelse mellem forskellige mennesker, der deler den samme by.</p> <p>men har desværre stadig svært ved at være en del af fællesskabet på grund af kulturelle forskelle.</p>
<i>Varighed</i>	2012 - Løbende
<i>Placering (land, by osv.)</i>	Lissabon, Portugal
Beskrivelse af den bedste praksis	
<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	<p>Mennesker med forskellige baggrunde, kulturer, nationaliteter og aldre fra nabolaget Mouraria.</p> <p>Det er mere målrettet mod folk, der kæmper økonomisk, men ikke begrænset. Folk fra alle steder og situationer er velkomne til at opleve dette sted.</p>
<i>Målsætninger</i>	<p>De vigtigste mål er:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- At undervise i opskrifter fra hele verden;</li> <li>- At skabe et rum for fællesskab og nedbrydning af interkulturelle barrierer;</li> <li>- At bruge mad til dialog og kontakt;</li> <li>- At udvikle kvarteret Mouraria ved at tilbyde job til mennesker, der har det svært, og uddanne dem inden for det kulinariske arbejdsområde.</li> <li>- At tilbyde bæredygtig mad til en overkommelig pris.</li> </ul>
<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i>	<p>Den vigtigste metode og tilgang i denne organisation er at skabe et åbent rum for hele samfundet, hvor folk kan møde op, spise et måltid, tale sammen og få støtte. Da det ligger i et meget interkulturelt kvarter, fungerer det primært som et sted, hvor man kan bryde interkulturelle barrierer og forbinde mennesker fra alle nationaliteter gennem mad. Organisationen tilbyder også støtte ved at ansætte folk og hjælpe dem med at skabe deres egne virksomheder i fødevarerindustrien.</p> <p>Ud over de aktiviteter, der allerede er nævnt, kommer der hele tiden nye initiativer til, f.eks. et cirkulært frugtsystem, hvor folk kommer med ekstra frugt, de har i deres haver, og giver den til lokalsamfundet.</p> <p>Grundlæggende er målet med dette arbejde at give lokalsamfundet et felt, så alle kan arbejde sammen og styrke sig selv og hinanden ved hjælp af mad som et centralt og samlende element.</p>
<i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i>	<p>Som hovedresultater har vi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En social kantine med mere end 10 år på bagen;</li> <li>- Dussinvis af workshops;</li> <li>- En kiosk, der sælger sine egne produkter og tjener penge, som bruges til sociale aktiviteter;</li> <li>- Beskæftiger dusinvis af mennesker;</li> <li>- Et bæredygtigt frugt- og grøntsagsprojekt.</li> </ul>



Co-funded by  
the European Union



*Overførbare*

Selv om dette projekt har mange år på bagen og har nået en stor dimension, kan nogle elementer overføres. Workshopperne om interkulturel mad skiller sig ud. De kan gentages i ethvert rum med et køkken og folk, der er villige til at lære og prøve nye opskrifter. Vi overvejer, at dette kan være en meget rig oplevelse i ethvert netværk eller sted med en stor



	mangfoldighed og nødvendigheden af at skabe broer og forbindelser mellem mennesker fra samme samfund, som har svært ved at forholde sig til hinanden.
<i>Innovative elementer</i>	<p>Det innovative aspekt kommer primært fra oprettelsen af en social madkantine, der ikke er afhængig af velgørenhed og har en selv bærende karakter.</p> <p>Samtidig med at denne tilgang opfylder et helt basalt behov som mad, ender den med at have et andet hovedfokus: den interkulturelle dialog. At bruge mad både som et mål i sig selv, men også som et middel til at løse andre sociale problemer, viser en meget innovativ karakter.</p> <p>At have et sted, der er åbent for alle, selvom det er fokuseret på mennesker, der kæmper økonomisk, er stadig ualmindeligt i Lissabon.</p>
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<p><a href="https://www.instagram.com/cozinhapopulardamouraria/?hl=en">https://www.instagram.com/cozinhapopulardamouraria/?hl=en</a></p> <p><a href="https://pt-pt.facebook.com/CozinhaPopularDaMouraria/">https://pt-pt.facebook.com/CozinhaPopularDaMouraria/</a></p>

### Teambuilding af social ansvarlighed

<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	WEAT er en virksomhed, der er repræsenteret som et gastronomisk økosystem i Lissabon, og som organiserer kulinariske Team Buildings med Master Chef-stil, madlavningsworkshops og andre gastronomiske arrangementer i deres "mørke køkkener". WEAT opretter og stiller køkkener til rådighed i Lissabon til bl.a. teambuilding, audiovisuel produktion, lancering og præsentation af gastronomiske produkter og cateringproduktion. Køkkenerne i Master Chef-stil ligger i et åbent og rummeligt område, der er velegnet til at modtage flere gæster, som kan deltage i kulinariske workshops eller overvære præsentationer.
<i>Varighed</i>	2020 - I gang
<i>Placering (land, by osv.)</i>	Lissabon, Portugal

### Beskrivelse af den bedste praksis

<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	Teambuilding om socialt ansvar er et af de projekter, som WEAT gennemfører, og som henvender sig til en gruppe arbejdsgivere, der repræsenterer en organisation. En virksomhed, der planlægger at lave en teambuilding-aktivitet for nogle af deres teams, en gruppe mennesker eller endda for alle, kan kontakte WEAT og planlægge denne aktivitet for at forbedre kommunikationen og venskabet mellem gruppen. Det kan også være til et møde mellem flere organisationer, som ledermøde, partnere eller en hvilken som helst gruppe af mennesker, der skal knytte bånd mellem dem.
--	--



<p><i>Målsætninger</i></p>	<p>Dette projekt kombinerer en solidarisk mission med samarbejdsvilligt teamwork, og hovedmålene for dette projekt er:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Skab teambuilding-aktiviteter for virksomheder;</li><li>- Lær at lave mad med minimalt spild;</li><li>- Undervis i madlavning;</li><li>- Giv nogle tips til sunde måltider;</li><li>- Producer gratis måltider til dem, der har brug for det;</li><li>- Forbedre motivationen og kommunikationsevnerne hos medarbejderne i en virksomhed;</li><li>- Skab bevidsthed om samfundets behov;</li><li>- Stimuler kreativiteten i køkkenet;</li><li>- Sørg for sjove øjeblikke i køkkenet.</li></ul>
----------------------------	---



<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i>	<p>Virksomheder, der er interesserede i at lave en teambuilding-aktivitet, bør kontakte WEAT og vælge dette specifikke projekt om socialt ansvar.</p> <p>Derefter går WEAT-teamet sammen med nogle af deres kokke for at lave en personlig plan for dem, som tager højde for virksomhedens hovedmål (i forhold til hvad de ønsker, at deres team skal udvikle) og skabe en ordentlig og sund menu.</p> <p>På den planlagte dag tager kokkene fra WEAT imod holdet og starter den kulinariske workshop, hvor de giver nogle tips og viser nogle madlavningsfærdigheder, mens de lærer, hvordan man laver sunde måltider med minimalt spild. Som en del af programmet giver de folk mulighed for at arbejde i teams, lede og løse problemer, udvikle kommunikationsevner og tænke på den sociale komponent. Til sidst inviteres alle til at smage på deres egen mad for at få motivation til at genskabe den derhjemme og måske starte en anderledes kost baseret på sund mad.</p> <p>Når alt kommer til alt, bliver de måltider, der laves på workshoppen, pakket og taget med af ReFood, en organisation bestående af frivillige, der står for uddelingen af maden til hjemløse, migranter eller folk, der er i økonomiske vanskeligheder.</p>
<i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i>	<p>Som et resultat af denne bedste praksis har vi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mere end 100 måltider bliver produceret og doneret efter hver session;</li><li>- Virksomhederne forbedrer motivationen hos deres medarbejdere, hvilket forbedrer virksomhedens resultater. i de fleste tilfælde;</li><li>- Bevidstheden om lokalsamfundets behov;</li><li>- Bevidstheden om vigtigheden af at minimere spild under madlavning.</li></ul>
<i>Overførbarhed</i>	<p>Da vi har et køkken og et team af undervisere, kokke eller frivillige, som har erfaring med at lave mad, kan denne aktivitet gennemføres på mange måder og steder med mere eller mindre samme mål.</p> <p>Den indledende tilgang med at give kulinariske lektioner inden for sundhed og minimalt spild kan gøres af en person, der har en vis erfaring inden for området, selv om det ikke er en kok.</p> <p>Teambuilding-tilgangen kan udføres med skolekammerater, sportshold eller andre typer relaterede grupper af unge mennesker. I dette tilfælde vil mængden af mad være mindre, men den kan alligevel doneres eller uddeles af nogle medlemmer af de hold, der har økonomiske problemer.</p>
<i>Innovative elementer</i>	<p>De innovative elementer i denne praksis er:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Madlavning som metode til teambuilding-aktiviteter;</li><li>- At lære at være mere bæredygtig, når man laver mad, gennem praktiske eksperimenter i grupper;</li><li>- At lære nye opskrifter gennem udfordringer;</li><li>- At skabe noget, der kan doneres og hjælpe folk med det samme;</li><li>- Brug af madlavning som en metode til kommunikation og teamudvikling.</li></ul>
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<a href="https://weat.pt/master-chef-kitchen/team-building-responsabilidade-social/">https://weat.pt/master-chef-kitchen/team-building-responsabilidade-social/</a>



## 2. BEST PRACTICES DANMARK

### PARTNER: CROSSING BORDERS

Stof til eftertanke	
<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	Crossing Borders er en non-profit civilsamfundsorganisation. Crossing Borders uddanner og styrker unge mennesker til at blive aktive verdensborgere. På tværs af kulturer og erhverv skaber vi platforme, hvor unge mennesker kan udveksle ideer og danne globale foreninger, netværk og fællesskaber over hele verden. I et læringsmiljø, hvor alle deltagere opfordres til at vokse og lære af hinanden Derudover giver vi unge mulighed for at dele deres bedste idéer, bedste produkter og bedste praksis.
<i>Varighed</i>	2016 og fremefter  2 timer
<i>Placering (land, by osv.)</i>	København, Danmark
Beskrivelse af den bedste praksis	
<i>Målgrupper (f.eks, unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Migranter;</li> <li>-Unge i risiko for at blive marginaliseret;</li> </ul> Ungdomsarbejdere og NGO-arbejdere; -Alle, der er på udkig efter nye venner og et nyt fællesskab :)
<i>Målsætninger</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- At fremme integration;</li> <li>- At opbygge et lokalt fællesskab;</li> <li>- At inspirere mennesker, der måske står over for en svær tid i deres liv;</li> </ul>
<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i>	<p>Food For Thought er et spændende sted, hvor mennesker med forskellige baggrunde kan dele deres livshistorier. Vi ønsker at give folk mulighed for at lære af og blive inspireret af hinandens livserfaringer gennem historiefortælling i et trygt, stimulerende og inkluderende socialt miljø med en lækker middag. Ideen udspringer af troen på, at vi alle har en unik livshistorie, som er værd at dele, og som vi kan lære meget af. Ideen er også i tråd med ordsproget: Jeg fortæller min historie, derfor er jeg.</p> <p>Dette flagskib er mere nødvendigt nu end nogensinde før, da mange europæiske samfund kæmper med at integrere og gøre det lettere for nyankomne at komme ind i deres samfund. De kæmper for at hjælpe de nyankomne migranter og flygtninge med at finde sig til rette og føle sig trygge og godt tilpas i deres respektive samfund. Disse processer er i gang og afspejler en stejl op ad bakke, da negative sociale og politiske fortællinger fortsat er dominerende i mainstreammedierne. Derfor er det op til os - civilsamfundet og engagerede borgere - at udfordre disse fortællinger ved at bringe folk sammen i stedet for at se passivt til og lade dem blive adskilt.</p>
<i>Resultater af de bedste øvelse (på lokalt plan, regionalt, nationalt eller Europæiske niveauer)</i>	Food For Food er en ret populær begivenhed på den lokale scene i København og dens vigtigste resultater er følgende: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spred en følelse af fællesskab;</li> <li>- Inspirer folk, der har svært ved at finde sig til rette;</li> <li>- Netværk og deling af organisationens gode arbejde og projekter.</li> </ul>
<i>Overførbarehed</i>	Food for Thought er et meget nemt koncept, som let kan overføres til andre organisationer/personer, der ønsker at eksperimentere med noget lignende. Arrangementets struktur og tips til gennemførelsen er tilgængelige på Crossing Borders' hjemmeside og Facebook-side.





<i>Innovative elementer</i>	At kombinere historiefortælling med lækker sæsonbestemt, økologisk mad er en innovativ praksis, som har vist sig at være en stor succes i forhold til at tiltrække målgrupperne.
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<a href="https://crossingborders.dk/food-for-thought-2/">https://crossingborders.dk/food-for-thought-2/</a>

### Deling af mad CPH

<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	Foodsharing Copenhagen-bevægelsen blev født, da Yunity- og Foodsharing.de-projekter fra Tyskland mødte danske aktivister i København. Uden megen debat vandt idéen om at indsamle overskudsmad og dele den med borgerne ubetinget genklang hos aktivisterne og blev vedtaget. Ansvarer mellem aktivisterne blev delt, og Foodsharing Copenhagen-bevægelsen blev kickstartet. Efterfølgende blev det første maddelingssted (SharePoint) etableret i Floating City med enorm støtte fra beboerne, efterfulgt af Bioteket. Således begyndte en fantastisk rejse med et fællesskab, der bekymrer sig om at dele. Et samfund, der rækker ud til borgere og virksomheder, øger bevidstheden om madspild og går foran med et godt eksempel i forebyggelsen af madspild.
<i>Varighed</i>	2016- igangværende
<i>Placering (land, by osv.)</i>	København og Aarhus, Danmark

### Beskrivelse af den bedste praksis

<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	Alle i København og Aarhus har måske økonomiske problemer og er på udkig efter alternative måder at få mad på, men også folk, der er interesserede i cirkulære økonomikoncepter eller i at være en del af et fællesskab.
<i>Målsætninger</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Undgå madspild;</li> <li>- Hjælp folk, der måske har økonomiske problemer;</li> <li>- Udvikl et fællesskab</li> <li>- Øg bevidstheden om madspild</li> </ul>
<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i>	<p>Kerneaktiviteterne er Foodsharing Events på mandage, onsdage og lørdage. Vi indsamler tonsvis af mad og deler den med hundredvis af mennesker. På den måde mobiliserer vi folk til handling, reducerer fødevareroverskuddet og øger bevidstheden om madspild. Fra tid til anden kommer aktivisterne også med deres egne ideer og igangsætter andre virkningsfulde og interessante projekter. Det kræver omkring 50 dedikerede frivillige at få en begivenhed til at ske. Disse Foodsharing-arrangementer er deres måde at reducere madspild på, skabe opmærksomhed om dette alvorlige problem og inspirere borgere, virksomheder og organisationer til at handle.</p> <p>Et par gange om året kører de særlige events rundt om i byen, som regel omkring højtider og andre særlige lejligheder, hvor mængden af madaffald ofte er større. Vi kører dem til jul, påske og særlige begivenheder rundt om i byen.</p> <p>Middage for frivillige: En gang om måneden afholder Foodsharing Copenhagen interne frivilligmiddage, som har til formål at bringe vores fællesskab sammen for at tilberede og spise sammen, dele ideer, erfaringer og opbygge et stærkere fællesskab og bare have det hyggeligt.</p> <p>Disco-suppe: Foodsharing Copenhagen med DJ's og kokke arrangerer dansefester for "folk, der hakker grøntsager" til et stort festmåltid. Arrangementet er en del af en global bevægelse</p>



Co-funded by  
the European Union



	kaldet "disco"
--	----------------



	soup", som har til formål at inspirere til handling mod madspild. Ved hvert disco soup-arrangement bliver kilovis af ubrugte grøntsager taget fra markeder og bagerier og forvandlet til en kæmpe middag, der er gratis for alle disco soup-deltagere.
<i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Undgå madspild ved at gemme en masse forsyninger, som ellers ville være blevet smidt ud; alene i 2019 blev der sparet over 13.000 tons.</li><li>- Ernærede over 16.000 mennesker, som kæmper for at få forsyninger;</li><li>- Et stort netværk af frivillige, opdelt i arbejdsgrupper, der tager sig af den daglige og strategiske drift af organisationen; der er over 600 registrerede frivillige;</li><li>- Der afholdes jævnligt arrangementer, som handler om mad og om at skabe en følelse af fællesskab; disse arrangementer har omkring 400 deltagere hver uge;</li></ul>
<i>Overførbare</i>	I betragtning af at projektet oprindeligt startede i Tyskland, er de metoder og projekter, som FoodSharing CPH har implementeret, meget overførbare. Organisationen er villig til at afholde arrangementer og/eller workshops med andre organisationer eller interessenter, der er interesserede i at implementere "Food Saving" som et middel til at opbygge fællesskaber og øge bevidstheden.
<i>Innovative elementer</i>	FoodSharing var en af de første organisationer i Danmark, der introducerede konceptet "Food Saving" som et redskab til at opbygge fællesskaber og skabe opmærksomhed om vigtige emner. Desuden er det en organisation, der udelukkende ledes af frivillige uden lønnet personale til at håndtere den daglige drift og projekter. Det giver dem mulighed for at sprede en følelse af ejerskab omkring projektet, og det bidrager til organisationens meget store succes.  Desuden har FoodSharing CPH etableret nogle formelle og langvarige partnerskaber med store danske supermarkedskæder og sikrer på den måde konsistens i deres levering af mad, der skal reddes og distribueres.
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<a href="https://foodsharingcph.org/">https://foodsharingcph.org/</a>



### 3. BEDSTE PRAKSIS

#### TYSKLAND PARTNER: CRN

Nørdens køkken	
<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	<p>Alliancen mellem Berlins universiteter</p> <p>Berlin University Alliance (BUA) er et partnerskab mellem fire førende universiteter i Berlin, Tyskland: Freie Universität Berlin, Humboldt-Universität zu Berlin, Technische Universität Berlin og Charité - Universitätsmedizin Berlin. Alliancen blev dannet i 2018 med det formål at fremme forskning og uddannelse i Berlin og styrke byens position som et førende akademisk center.</p> <p>BUA har udviklet flere initiativer og programmer, der søger at involvere borgerne i forskningsprocessen og fremme videnskabskommunikation. Disse omfatter støtte til borgervidenskabelige projekter og fremme af videnskabskommunikation gennem forskellige kanaler, herunder sociale medier, offentlige foredrag og videnskabsfestivaler, som omfatter Nerds Kitchen. Målet er at gøre videnskabelig forskning mere tilgængelig og forståelig for den brede offentlighed ved at bruge et klart og engagerende sprog, visuelle hjælpemidler og interaktive formater.</p> <p>Samlet set afspejler BUA's indsats for at forbinde videnskab og borgere en voksende anerkendelse af vigtigheden af offentligt engagement i videnskabelig forskning og behovet for større samarbejde og kommunikation mellem forskere og det bredere samfund.</p>
<i>Varighed</i>	Start 2018
<i>Placering (land, by osv.)</i>	Berlin, Tyskland
Beskrivelse af den bedste praksis	
<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	Nerds Kitchen opstod som et unikt restaurantkoncept, der gav folk mulighed for at udforske det fascinerende forhold mellem madlavning og videnskab. Men i januar 2023 blev det genoplivet som et Youtube-show med et live-publikum i overensstemmelse med principperne for borgervidenskab og uddannelse rettet mod den brede offentlighed. Dette innovative format tilbyder en engagerende platform, hvor en kok og en videnskabsmand kan lave mad og diskutere et videnskabeligt emne sammen, mens de tilbereder et måltid, der er skræddersyet til temaet. Diskussionen er centreret om at forbinde videnskab og madlavning, hvilket gør det relaterbart og letforståeligt for seerne. Showets mål er at levere et underholdende og lærerigt format med det formål at fremme forskningen på de forskellige medlemsuniversiteter til et bredere publikum.
<i>Målsætninger</i>	Begynd at diskutere videnskabelige emner, mens du laver passende opskrifter.



<p><i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i></p>	<p>Konceptet bag Nerds Kitchen er en fascinerende fusion af kulinarisk og videnskabelig udforskning. Showet bringer en kok og en forsker sammen for at lave mad og diskutere et udvalgt emne foran et live-publikum. Kokken sammensætter en menu, der passer til det valgte emne, og tilbereder måltidet sammen med en eller to forskere. Under hele madlavningsprocessen er der en engagerende samtale, der forbinder madlavning med det valgte emne.</p> <p>Tidligere blev konceptet præsenteret som en restaurant med fokus på molekylær madlavning og videnskab. Men det relancerede format, nu som et YouTube-show, har en borgervidenskabelig og uddannelsesmæssig tilgang, der appellerer til et bredere publikum. I det første offentlige show var emnet falske nyheder, som blev diskuteret, mens man tilberedte en vegansk version af en traditionel kødret, "falscher, flascher Hase", eller en falsk kanin. Samtalen kom ind på emner som greenwashing og andre relaterede emner, som forskerne forklarede og diskuterede.</p>
--	--



	<p>Det overordnede mål med Nerds Kitchen er at skabe et engagerende og underholdende format, der hjælper med at udbrede medlemsuniversiteternes forskning til et bredere publikum. YouTube-videoer, liveshows og en bredere diskussion af videnskabelige spørgsmål.</p>
<i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i>	
<i>Overførbare</i>	<p>Konceptet med at samle eksperter fra forskellige områder for at diskutere et emne på en engagerende og interaktiv måde kan anvendes på forskellige emner eller organisationer. I lighed med det oprindelige koncept kan en række foredrag om forskellige emner indebære, at man inviterer en kok, en forsker og andre eksperter til at diskutere et bestemt emne, mens man laver et måltid sammen. Fokus kan være på forskellige emner som f.eks. mental sundhed, politik eller teknologi.</p> <p>Den kan også bruges til at samarbejde med lokale virksomheder og organisationer om at fremme bæredygtig praksis. Det kunne indebære at invitere repræsentanter til at diskutere deres bæredygtige praksis, mens de bruger deres bæredygtige produkter eller projektresultater. Det kan også overføres til at skabe en komplet podcast eller videoserie, der samler eksperter fra forskellige områder for at diskutere aktuelle begivenheder eller sociale spørgsmål: Det kunne indebære at invitere gæster fra den akademiske verden, journalistik og andre områder til at diskutere aktuelle begivenheder eller sociale spørgsmål, mens de inddrager mad eller madlavning i diskussionen.</p>
<i>Innovative elementer</i>	<p>Nerds Kitchen-tilgangen er innovativ på flere måder. For det første kombinerer den to tilsyneladende uafhængige områder, madlavning og videnskab, for at skabe et unikt og engagerende format til at diskutere videnskabelige emner. Ved at bringe en kok og en videnskabsmand sammen giver formatet mulighed for en mere dynamisk og tværfaglig diskussion, som kan hjælpe med at formidle komplekse videnskabelige ideer til et bredere publikum.</p> <p>For det andet er brugen af mad og madlavning som et medie til at diskutere videnskabelige emner en kreativ tilgang til videnskabskommunikation, der kan hjælpe med at gøre videnskab mere tilgængelig og relaterbar for offentligheden. Ved at forbinde videnskabelige ideer med hverdags erfaringer som madlavning og spising kan formatet være med til at afmystificere videnskaben og gøre den mere engagerende og relevant for folks liv.</p> <p>For det tredje kan formatet tilpasses og bruges til at diskutere en bred vifte af videnskabelige emner, fra molekylærvidenskab til sociale spørgsmål som fake news og greenwashing. Denne alsidighed gør det muligt at udforske en bred vifte af emner, hvilket kan være med til at engagere et bredere publikum og fremme videnskabelig dannelse.</p> <p>Endelig giver brugen af et live-publikum og et YouTube-format mulighed for, at indholdet kan nå ud til et bredere publikum end blot lokalsamfundet. Denne tilgang kan være med til at fremme videnskabelig uddannelse og borgervidenskab ved at give adgang til videnskabelig information og engagere diskussioner i et underholdende og tilgængeligt format.</p>
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<p><a href="https://www.berlin-university-alliance.de/commitments/knowledge-exchange/news/2023/20230315-NerdsKitch.html">https://www.berlin-university-alliance.de/commitments/knowledge-exchange/news/2023/20230315-NerdsKitch.html</a></p>



In Mutters Kochtopf geschaut (Kiggede ned i mors gryde)	
<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	<p>Sprengelhaus er et kulturcenter i Berlin, som ligger i bydelen Wedding. Bygningen blev oprindeligt opført i 1890 og fungerede som et fælleshus for arbejderne i området. I dag drives Sprengelhaus af en non-profit organisation og er vært for en række kulturelle arrangementer og aktiviteter, herunder koncerter, udstillinger, workshops og fællesmøder.</p> <p>Sprengelhaus er kendt for sit engagement i at fremme kulturel mangfoldighed og social integration i lokalsamfundet. Centret tilbyder en bred vifte af programmer og aktiviteter, der har til formål at bringe mennesker fra forskellige baggrunde og kulturer sammen og at fremme dialog og forståelse mellem dem.</p> <p>Nogle af de aktiviteter og arrangementer, der finder sted i Sprengelhaus, omfatter kunststillinger, filmforevisninger, sprogkurser, madlavningsworkshops og fællesskabsfestivaler. Centret giver også plads til, at lokale kunstnere og musikere kan fremvise deres arbejde og optræde for et publikum.</p> <p>live publikum.</p>
<i>Varighed</i>	2015 - 2020
<i>Placering (land, by osv.)</i>	Berlin, Tyskland
Beskrivelse af den bedste praksis	
<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	Alle lokale naboer og brugere af medborgerhuset
<i>Målsætninger</i>	Formålet med denne praksis er at fremme en følelse af fællesskab ved at samle personer fra nabolaget for at lave mad og dele en ret fra deres barndom, mens de deler deres livshistorier og biografier. Målet er at fremme kulturel udveksling, forståelse og læring ved at udforske forskellige biografier, historier og traditioner. Ved at engagere sig i denne fælles oplevelse fremmer praksis en større følelse af samhørighed og empati blandt naboer.
<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i>	<p>Ideen er ligetil: En gang om måneden afholdes et møde i kvarterets center, hvor en beboer inviteres til at lave en ret fra sin barndom, mens gæsterne hjælper til og sidder rundt om bordet for at lytte og dele historier om deres liv, erfaringer og kulturer. Værten kan være hvem som helst fra lokalsamfundet, f.eks. folk fra forskellige kulturer (f.eks. Syrien, Filippinerne), lokale kunstnere, præsten fra kirken, butiksejere eller ældre beboere. Målet er at opmuntre til dialog mellem generationer og kulturer og samtidig fremme en større følelse af samhørighed i lokalsamfundet. Opskrifterne drejer sig som regel om retter, der har haft betydning i værtens liv.</p> <p>Ved et arrangement lavede en beboer for eksempel filippinske nudler med kylling og grøntsager, kartoffelsalat og søde klistrede ris med kanel og nødder, der blev bagt i ovnen. Der deltog 27 personer i arrangementet, og værten fik mulighed for at fortælle sin livshistorie, sit arbejde, og hvorfor hun valgte at bo i Sprengelkiez. Resultatet af initiativet har været følgende begivenheder</p> <p>der fremmer diskussion, styrkelse af værterne og større samhørighed i nabolaget.</p>
<i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i>	Resultaterne har været arrangementer, diskussioner og selvfølgelig en styrkelse af kokkene og et større sammenhold i nabolaget.



<i>Overførbarehed</i>	<p>Praksissen med at lave mad og spise sammen med en person fra nabolaget kan overføres til andre sammenhænge og organisationer med lignende mål om at fremme samhørighed i samfundet og interkulturel dialog.</p> <p>For eksempel kunne lokalcentre, skoler eller kulturinstitutioner organisere lignende arrangementer, hvor lokale beboere eller medlemmer af lokalsamfundet inviteres til at dele deres historier og kulturelle traditioner ved at tilberede og dele et måltid sammen. Det kan være med til at nedbryde kulturelle barrierer, bygge bro mellem forskellige samfund og fremme større forståelse og påskønnelse af mangfoldighed.</p> <p>Desuden kan denne tilgang tilpasses specifikke sammenhænge, som f.eks. arbejdspladser eller organisationer, hvor medarbejdere eller medlemmer har forskellige kulturelle baggrunde. Ved at afholde lignende arrangementer kan disse organisationer skabe muligheder for, at deres medarbejdere eller medlemmer kan lære om hinandens kulturer, opbygge stærkere relationer og fremme et bedre fællesskab.</p> <p>mere inkluderende og mangfoldig arbejdspladskultur.</p>
<i>Innovative elementer</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Praksis er innovativ på flere måder:</li><li>- Fremme af interkulturel dialog: Ved at dele historier og kulturelle traditioner gennem madlavning og spisning sammen skaber denne praksis et rum for interkulturel dialog og forståelse. Det er med til at nedbryde kulturelle barrierer og fremme en større forståelse for mangfoldighed.</li><li>- Fremme af samhørighed i samfundet: Ved at bringe folk sammen om en fælles oplevelse af madlavning og spisning opbygges stærkere relationer, og der skabes en større følelse af samhørighed i lokalsamfundet.</li><li>- Styrkelse af enkeltpersoner: Praksissen giver enkeltpersoner mulighed for at dele deres historier og kulturelle traditioner med andre, hvilket er en stærk form for empowerment. Det hjælper også med at anerkende de unikke bidrag, som alle kan yde til deres samfund.</li><li>- Fremhævelse af kulturel mangfoldighed: Ved at fokusere på traditionelle retter og opskrifter fra forskellige kulturelle baggrunde er praksis med til at fremhæve den kulturelle mangfoldighed, der findes.</li></ul> <p>i et samfund, hvilket fremmer en større følelse af inklusion og tilhørsforhold.</p>
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<p><a href="https://sprengelhaus-wedding.de/wp-content/uploads/2019/08/aelter_werden_3_aufgabe_klein.pdf">https://sprengelhaus-wedding.de/wp-content/uploads/2019/08/aelter_werden_3_aufgabe_klein.pdf</a></p>





**4. BEDSTE PRAKSIS:  
ITALIEN PARTNER:  
EURO-NET**

**"MAD TIL DET GODE - FRA MØDER TIL SOLIDARITET"**



<p><i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i></p>	<p><b>Federcongressi&amp;eventi</b> er en italiensk nonprofit-sammenslutning af virksomheder (offentlige eller private), institutioner og fagfolk, der administrerer og udfører aktiviteter i forbindelse med kongres- og eventindustrien. Foreningen har til formål at repræsentere og styrke kongresaktiviteter og incentive events for at fremme deres udvikling som en nøglefaktor for økonomisk, social og kulturel tilskyndelse.</p> <p><b>Banco Alimentare</b> er en italiensk nonprofitorganisation, der blev grundlagt i 1989 med det sociale formål at indsamle produktionsoverskud fra fødevarerforsyningskæden, fra landbrugs-, industri-, detail- og cateringsektoren og omfordele dem til velgørende institutioner, der yder bistand, støtte og hjælp til de fattige, de marginaliserede og generelt alle, der har behov for det i Italien.</p> <p><b>Equoevento</b> er en italiensk organisation, som har til opgave at løse problemet med madspild i eventbranchen. Den blev oprettet i 2014 og er vokset hurtigt på få år takket være et netværk af unge frivillige. På mindre end et år har den gennemført mere end 100 Equo-events, indsamlet mere end 30.000 måltider og støttet mere end 20 velgørende institutioner (herunder familiehjem, suppeøkkener og flygtningecentre).</p>
<p><i>Varighed</i></p>	<p>2015 - løbende</p>
<p><i>Placering (land, by osv.)</i></p>	<p>Italien</p>

**Beskrivelse af den bedste praksis**

<p><i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i></p>	<p>Alle mennesker med økonomiske problemer, fattige mennesker, ældre mennesker, der bor alene, familier med to eller flere børn og én indkomst, arbejdsløse, mennesker, der har mistet deres job, fraskilte forældre, separerede fædre og mødre, flygtninge og indvandrere fra lande uden for EU.</p>
<p><i>Målsætninger</i></p>	<p>Food For Good er et projekt, der fremmes af Federcongressi&amp;eventi i samarbejde med nonprofitorganisationer som Banco Alimentare og EquoEvento, og det har til formål at genvinde overskudsmad fra eventcatering og levere den til organisationer og foreninger, der hjælper mennesker i nød.</p> <p>En stor buffet og vanskeligheden ved at bestemme det nøjagtige antal deltagere fører ofte til for meget mad, som så ikke bliver spist og går til spilde. Takket være Food for Good kan overskudsmad omdannes til en vigtig ressource for samfundet og bruges til at brødføde mennesker i nød, samtidig med at arrangementets miljøpåvirkning reduceres.</p> <p>Projektets mål er at bekæmpe madspild ved arrangementer, reducere fattigdom, bekæmpe sult og spild, støtte mennesker i nød, fremme social lighed gennem mad, respektere mad og den passion og indsats, der er forbundet med tilberedningen.</p>



<p><i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i></p>	<p>Projektet er enkelt, kræver ikke en stor indsats eller omkostninger og er i overensstemmelse med Italiens Good Samaritanerloven (LAW 155/2003).</p> <p>Dette projekt vedrører arrangementer, hvor der leveres catering til frokost/middag. Ved aftengudstjenester kan der dog være problemer med indsamlingen, hvis middagen slutter meget sent, da det kan være svært at levere den indsamlede mad til de velgørende organisationer.</p> <p>Når en virksomhed ønsker at deltage i projektet, skal den kontakte Federcongressi&amp;eventi for at give oplysninger om, hvornår og hvor den skal afhente overskudsfødevarerne. Federcongressi&amp;eventi underretter BancoAlimentare eller Equoevento afhængigt af stedet. Derefter sætter Federcongressi&amp;eventi cateringfirmaerne i kontakt med non-profitorganisationer i det område, hvor arrangementet finder sted, så de kan indsamle overskudsmaden ved arrangementets afslutning og videredistribuerer den til velgørende organisationer på lokalt plan for at hjælpe og støtte målgrupperne.</p> <p>Indsamlingen af mad er enkel, hurtig og sikker: arrangørerne skal gøre en minimal indsats, den overskydende mad uddeles inden for en time efter indsamlingen, og måltiderne indtages inden for 24 timer efter arrangementet, men skal opbevares under passende forhold. Selv om maden er tilberedt, må den ikke opbevares ved stuetemperatur i mere end to timer efter tilberedningen og må ikke udsættes for gentagen nedkøling og genopvarmning. Maden skal også ledsages af en kopi af listen over de ingredienser, der er brugt til at tilberede den. De indsamlede fødevarer skal opbevares korrekt af donoren i fødevarebeholdere, enten til engangsbrug eller til genbrug, der er egnede til sikker transport uden risiko for, at indholdet slipper ud eller bliver forurenede udefra. Fødevarerne må ikke vise tydelige tegn på forringelse eller forurening eller afgive ubehagelige lugte. Hvis fødevarerne har været eksponeret for offentligheden, må de ikke vise tegn på at være blevet indtaget. Hvis maden ikke har været eksponeret for offentligheden, skal den holdes ved en temperatur på <math>&gt;60</math> °C for varme retter og <math>\leq 10</math> °C for kolde retter. Fødevarer skal beskyttes mod mulig ekstern kontaminering, eventuelt med en beskyttende film, i lukkede fødevarebeholdere. Det er nødvendigt, at eksponerede og ikke-eksponerede fødevarer holdes adskilt under transport og udelukkende opbevares i et køleskab. Kolde fødevarer skal transporteres i beholdere for at opretholde kølekæden.</p> <p>Servicen er gratis. Arrangørerne skal kun sørge for nogle engangsbeholdere og have lidt tid til at flytte maden over i beholderne.</p> <p>Det er vigtigt, at arrangøren informerer kunderne om initiativet og forsøger at involvere dem i det sociale initiativ.</p> <p>Hvis eventmanageren har forslag til mulige destinationer for den indsamlede mad, f.eks. en velgørende organisation i nærheden af eventstedet, skal denne destination først godkendes af den non-profit organisation, der er ansvarlig for indsamlingen.</p>
<p><i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i></p>	<p>Den overskydende mad ved arrangementer kan gemmes: Det er et bæredygtigt valg, som skaber fordele for samfundet og miljøet:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sociale ydelser: mad til dem, der har økonomiske problemer;</li><li>- økonomiske fordele: optimering af ressourcer, der ikke går til spilde;</li><li>- Miljømæssige fordele: reduktion af forurening og affald i miljøet;</li><li>- Uddannelsesmæssige fordele: Ved at gemme mad spredes budskabet om vigtigheden af naturen og respekten for den samt den indsats, der kræves for at producere mad.</li></ul> <p>Desuden er der også forretningsmæssige fordele:</p>



Co-funded by  
the European Union



- gennemførelse af en CSR-aktivitet



	<p>- at have et godt omdømme: events er en mulighed for synlighed og kommunikation med interessenter, og det er en kerneværdi for enhver virksomhed at fremstå socialt ansvarlig.</p> <p>Denne praksis er ikke et simpelt alternativ til at bortskaffe overskydende mad, men snarere en merværdi, der skal tilbydes kunderne, en konkret måde at overholde bæredygtige mål på og en mulighed for at tage socialt ansvar.</p> <p>Resultaterne er fra 160 indsamlinger, og overskudsmaden udgør 25/30 % af den tilberedte mad; 20 kg mad fra et arrangement med 100 personer kan brødføde ca. 40 personer.</p> <p>I dag er 145.796 måltider blevet reddet og delt ud til mennesker i nød.</p> <p>Indsamlingen af overskudsmad har begrænsede omkostninger sammenlignet med den sociale værdi af at omfordele den. Det er beregnet, at hver euro, der investeres i projektet, er tre euro værd for samfundet. Alle, der tilmelder sig initiativet, kan beslutte at støtte projektet på den måde, de finder mest hensigtsmæssig: kontant donation; ved at købe en kommunikationspakke med flyers, meddelelseskort og papirmaterialer til at gøre reklame for Food For Good; ved at købe velgørenhedsgadgets.</p>
<i>Overførbarhed</i>	<p>Da projektet blev en best practice i Europa i 2018, har Banco Alimentare kommunikeret og delt sine grundlæggende værktøjer til projektets replikerbarhed i andre EU-medlemsstater for at fremhæve vigtigheden af at genvinde overskudsmad fra arrangementer og skabe en kultur for fødevarers værdi. Det faktum, at det er blevet gjort til en operationel model på europæisk plan, er en anerkendelse af engagementet hos de involverede, der skabte og fortsat støtter "Food for Good".</p> <p>Federcongressi&amp;eventi står til rådighed for alle internationale sammenslutninger i mødeindustrien, som ønsker at støtte Food for Good-missionen og dele knowhow og operationelle procedurer. Derfor driver Equoevento ikke kun aktiviteter i Italien, men også i Europa. I de seneste år har grupper af frivillige arbejdet med at indsamle uspiset mad fra arrangementer i to af de mest populære værtsbyer, Madrid og Paris, og et af målene for nonprofitorganisationen er at udvide netværket til andre destinationer.</p>
<i>Innovative elementer</i>	<p>Projektet har sat standarden i Europa, når det gælder bekæmpelse af madspild. I 2018 blev "Food For Good" medtaget blandt de bedste praksisser på EU's platform for fødevarer og madspild, som skal deles på europæisk plan.</p> <p>"Food for Good" vokser hele tiden: For eksempel er forskning i kriterier for konservering af fødevarer i afslutningsfasen, og en undersøgelse af kokke til "dobbelte gode" arrangementer er ved at blive gennemført.</p>
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<a href="https://www.federcongressi.it/index.cfm/it/MS/food-for-good/">https://www.federcongressi.it/index.cfm/it/MS/food-for-good/</a>



## "MAGAZZINI SOCIALI - SOLDIARIETA' CIRCOLARE"

# MAGAZZINI SOCIALI

POTENZA CONTRO LA POVERTA'

<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	<p><b>Io Potentino Onlus</b> er en italiensk nonprofitorganisation med socialt sigte, der blev grundlagt i 2015 i Potenza, Italien, som en videreudvikling af den tidligere forening "Io Potentino", der blev grundlagt i 2010. Organisationen er etableret af unge mennesker, der altid har været opmærksomme på de borgere i nød, der bor i Potenza. Io Potentino Onlus kan regne med partnerskab fra mange organisationer og lokale institutioner, blandt andet regionen Basilicata.</p> <p>Ideen til projektet "Magazzini Sociali" blev udtænkt i 2014 for at bekæmpe fattigdom. Af denne grund er mottoet blevet "Potenza mod fattigdom".</p>
<i>Varighed</i>	2014 - løbende
<i>Placering (land, by osv.)</i>	Potenza (Basilicata, Italien)

### Beskrivelse af den bedste praksis

<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	<p>Alle mennesker (både italienske og ikke-italienske), der har økonomiske problemer, og mennesker i nød, der bor i Potenza og i oplandet.</p> <p>Konkret uddeler Magazzini Sociali mad til 14 velgørende organisationer i 4 byer (Potenza, Tito, San Fele, Satriano di Lucania) og samarbejder med "Caritas Diocesana" i Potenza, Muro Lucano, Marsico Nuovo, Acerenza. Der er mere end 2000 modtagere.</p>
<i>Målsætninger</i>	<p>Baggrunden for projektet er tanken om, at der er mange fødevarer i supermarkeder, restauranter, kantiner eller ved arrangementer, som ikke bliver spist, og som sandsynligvis vil gå til spilde. På den anden side er der mange familier i Basilicata, som lever i dyb fattigdom og ikke engang har råd til et varmt måltid. Derfor har Magazzini Sociali til formål at skabe et dydigt, fælles deltagelsessystem til at genvinde og omfordele overskudsfødevarer fra små og store detailhandlere, men også fra kulinariske begivenheder. Initiativet sigter mod bæredygtighed, genbrug af overskudsmad, indsamling af mad, reduktion af madspild og uddannelse (især af skoleelever) mod madspild, om de bæredygtige mål i FN's 2030-dagsorden og om frivilligt arbejde.</p>
<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i>	<p>Projektets engelske navn er "Social Warehouses - Circular Solidarity". Solidaritet er faktisk grundlæggende for projektet: Organisationen mener, at solidaritet skal være cirkulær, hvilket betyder, at alle skal være på samme niveau for at opnå varige innovative resultater. Derfor kan Magazzini Sociali betragtes som et cirkulært økonomiprojekt.</p> <p>Projektet gennemfører forskellige initiativer, arrangementer og aktiviteter for at indsamle mad, der har været opbevaret længe, og støtte mennesker i nød. Projektet er opdelt i tre hovedområder:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Indsamlinger: generiske fødevarerindsamlinger; specifikke fødevarerindsamlinger (f.eks. mælk eller brød); fødevarerindsamlinger, der har til formål at involvere boligblokke, kontorer, private rum; nonfood-indsamlinger til solidaritetsformål (f.eks. medicin, bøger eller kvindeprodukter).</li><li>- Specifikke arrangementer: En indsamling af fødevarerindsamlinger eller specifikke indsamlinger til indkøb af fødevarer i forbindelse med arrangementer, der kræver invitation (f.eks. danseudstillinger, kulturarrangementer og festivaler).</li></ul>



Oplysningsaktiviteter, der har til formål at involvere skoler og unge.



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Genopretning og distribution af fødevareroverskud fra fødevarerforsyningskæden, små og store detailhandlere eller efter kulinariske begivenheder.</li></ul> <p>Magazzini Sociali er et netværk bestående af 26 partnere fra den offentlige, private og tredje sektor. Alle medlemmer stiller ekspertise til rådighed og bidrager til beslutningsprocessen. Magazzini Sociali kan regne med hjælp fra mere end 156 donorer.</p> <p>Magazzini Sociali fungerer takket være hjælp fra 34 frivillige, som arbejder på et ugentligt skift. Deres opgaver omfatter afhentning, opbevaring, portionering og omfordeling af tørre og friske produkter til projektets modtagere.</p> <p>De daglige aktiviteter foregår på "Centro Logistico Eccedenze", som er stedet for indsamling, opbevaring og omfordeling af overskudsfødevarer, og hvor der også udføres forskningsaktiviteter inden for fødevarer og fødevarer-systemer.</p> <p>Indsamlede fødevarer omfatter produkter med emballagefejl, produkter, der er tæt på at overskride minimumskonserveringsperioden, og usolgte produkter ved dagens slutning.</p> <p>Hjælpeprocessen er nem: Donorerne kontakter Io Potentino-foreningen, de frivillige henter donationerne, og så fordeler de dem videre til netværket. Processen er computeriseret og sikrer sporbarhed, gennemsigtighed og korrekt styring af logistik og rapportering.</p> <p>Magazzini Sociali har også lanceret et projekt for at omdanne usolgt og overskydende brød til øl, hvilket førte til øllen "LA166", der er brygget på fødevarer i henhold til loven mod madspild 166/2016. Dette produkt, hvis indtægter bruges til at finansiere projektet, er nu i sin 9. produktion og har modtaget prisen "Non Sprecare" ("Spild ikke") af Nonsprecare.it og universitetet LUISS Guido Carli. Motivationen for at modtage prisen var: <i>evnen til at se på de sidste, på mennesker, der lever i nød, ensomhed og fattigdom, og evnen til at støtte dem ved at reducere madspild.</i></p> <p>"Love - Solidarity events" er et initiativ fra Magazzini Sociali, som det er muligt at deltage i solidaritetsaktioner gennem events:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- "Banquet Recovery" er et initiativ, der har til formål at genbruge den overskydende mad, der har blevet forberedt og ikke indtaget under arrangementer.</li><li>- "Suspended Dine" er et initiativ, hvor folk kan donere et langtidsholdbart fødevarerprodukt for hver person, der deltager i et arrangement. Produktet vil derefter blive distribueret til solidaritetsnetværket.</li><li>- "Solidarity Wedding Favor" er et initiativ, som folk kan vælge som en tjeneste til et Event et af forslagene fra Magazzini Sociali eller donér et bidrag til projektet.</li></ul>
<p><i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i></p>	<p>Fra den 14. december 2014 (dagen for den første donation) til i dag har Magazzini Sociali indsamlet og videredistribueret 102.733,90 kg ikke-forbrugt mad. 40.298,19 kg mad er blevet doneret gennem 8099 donationer.</p> <p>Magazzini Sociali blev medlem af den italienske interessentplatform for cirkulær økonomi (ICESP) af ENEA (et forskningsinstitut og koordinator for platformen) i 2020 og er blevet integreret inden for arbejdsområdet for bedste praksis og integrerede tilgange. Hovedformålet med platformen er at indsamle og udveksle bedste praksis om den cirkulære økonomi på nationalt plan og præsentere dem for interessenter.</p> <p>Projektet blev analyseret af <i>Agriculture</i> (et internationalt videnskabeligt tidsskrift) i marts 2021, hvor der er udgivet en forskningsartikel som resultat af en tværfaglig analyse udført på nationalt plan. Artiklen analyserer de opnåede resultater og roser de</p>



	<p>projektet som et eksempel på social innovation, der også kan kopieres i andre sammenhænge end byen Potenza.</p> <p><i>InnovAzioni per la sostenibilità locale</i> (et periodisk online-tidsskrift) i 2021 har klassificeret Magazzini Sociali som en best practice.</p> <p>I 2021 klassificerede den italienske centralbank projektet som et solidaritetsinitiativ, der fortjener økonomisk støtte på det nationale territorium.</p>
<i>Overførbarhed</i>	<p>IoPotentino Onlus er villig til at overføre deres knowhow, og de mener, at projektet også kan kopieres i andre sammenhænge.</p>
<i>Innovative elementer</i>	<p>Alle aktiviteter udføres ved hjælp af specifikke procedurer for at regulere produktflowet.</p> <p>Magazzini Sociali har udviklet en innovativ websoftware, som gør det muligt at spore aktionerne (materielle og monetære donationer), skabe gennemsigtighed for donorer, logistik og datahåndtering samt rapportering.</p> <p>Indsamlings- og distributionsprocesserne er fuldt ud computerstyrede ved hjælp af laser- og strekkodelæsere: Når et produkt indsamles, registrerer systemet alle relevante oplysninger om det. Dette instrument klassificerer produktet i en relevant kategori og certificerer dets vægt samt datoen for indsamlingen og den frivillige, der udførte operationen. Derefter sammenfattes alle oplysningerne i en strekcode og sættes på produktet som en etiket. Brugen af etiketter gør det muligt at matche hvert produkt præcist, hurtigt og nemt til donoren og derefter modtageren.</p> <p>Magazzini Sociali indebærer også forskning: udfordringer i forbindelse med landbrugets bæredygtighed, relationer inden for fødevarerforsyningskæder, udformningen af landbrugsområder i og uden for byerne, forbindelser mellem by og land, fortolkning af nye fødevarerforbrugsmønstre, forvaltning af naturressourcer til fødevarerproduktion, fødevarerrelaterede ernærings spørgsmål, affaldshåndtering og forebyggelse af madspild, madkultur, distributionsmønstre, forholdet mellem korte forsyningskæder og detailhandel i stor skala og afbalancering af lokale produkter med dem, der ligger geografisk længere væk, er de emner i forbindelse med mad og madkultur, der udforskes i projektet af studerende, forskere og eksperter inden for området.</p>
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<p><a href="https://www.magazzinisociali.com/">https://www.magazzinisociali.com/</a></p>





## 5. BEST PRACTICES

### GRÆKENLAND

#### PARTNER: KAINOTOMIA

Perivolarides i Thessaloniki	
<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	Siden 2013 har Perivolarides Thessaloniki været et mangfoldigt fællesskab af frivillige. Foreningen opbygger relationer, der styrker både de frivillige og mennesker i nød ved at fokusere på mad og hele dens cyklus (såning og dyrkning, høst af frugterne, indsamling af spildt mad, forarbejdning og tilberedning, uddeling af frisk mad og grøntsager til familier og hjemløse og kompostering af ubrugelige materialer). Grænsen mellem frivillig og modtager udviskes ofte, da sidstnævnte forsøger at være så involveret som muligt i processen og udnytte deres evner på samme måde. Perivolarides-gruppen har nu juridisk status som en forening fra efteråret 2021. Der er ca. 100 mennesker, som har husly, men som fortsat lever under usikre forhold, og som hver uge modtager kogt mad og grøntsager eller kun grøntsager og andre produkter. Ca. 40 hjemløse får mad hver uge.
<i>Varighed</i>	2013 - i dag
<i>Placering (land, by osv.)</i>	Thessaloniki, Grækenland
Beskrivelse af den bedste praksis	
<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	Sårbare grupper og mennesker med forskellige baggrunde, hjemløse, flygtninge, indvandrere, arbejdsløse, mennesker med psykiske problemer, mennesker, der ikke har råd til at lave mad, og alle interessenter.
<i>Målsætninger</i>	Organisationen dyrker forbindelser, der fremmer empowerment for både de frivillige og personer i nød. Deres fokus er på hele fødevarekredsløbet, som omfatter dyrkning og høst af afgrøder, tilberedning af mad, der ellers ville gå til spilde, forarbejdning og tilberedning, uddeling af friske produkter til familier og hjemløse og kompostering af ubrugelige materialer.
<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i>	Perivolariderne i Thessaloniki har jordstykker, hvor de dyrker deres egne afgrøder. Disse afgrøder bruges til at tilberede de fælles måltider, der serveres på deres institution. Perivolariderne sender en invitation til personer, der er interesserede i deres aktiviteter, eller som er udsat for social udstødelse, om at være med til at høste afgrøderne. Derefter samarbejder de om at lave mad med de råvarer, der produceres på deres jord. Desuden indsamler Perivolarides også varer, der er ved at udløbe eller bliver kasseret på de lokale markeder, og bruger dem i deres madlavning. Deltagerne mødes for at lave mad i organisationens lokaler. Under madlavningssessionerne kan de frit diskutere og udtrykke deres bekymringer. Processen skaber en følelse af fællesskab og empowerment. Den tilberedte mad distribueres enten til mennesker i nød, som befinder sig forskellige steder i Thessaloniki, eller den indtages af deltagerne efter tilberedningen i organisationens lokaler.



<p><i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i></p>	<p>De lokalt dyrkede produkter, der kan bruges til at tilberede måltider i lokalsamfundet. Det kan have sundhedsmæssige fordele for de personer, der spiser maden, og det kan potentielt reducere miljøbelastningen fra transport af mad fra andre steder.</p> <p>At invitere personer, der er udsat for social udstødelse, til at deltage i høsten og madlavningen kan være med til at skabe en følelse af fællesskab og social tilknytning. At lave mad sammen og dele måltider fremmer sociale bånd.</p>
---	---



<i>Overførbarehed</i>	Perivolarides' praksis demonstrerer en model for bæredygtig og samfundsdrivet fødevareproduktion og -distribution, som potentielt kan overføres til andre steder. Det er aktiviteter, der kan implementeres i andre samfund med adgang til jord, samt partnerskaber med lokale markeder for at skaffe forsyninger, der ellers ville gå til spilde. Derudover kan praksis med at invitere personer, der er udsat for social udstødelse, til at deltage i høsten og madlavningen tilpasses andre sammenhænge som et middel til at fremme opbygning af fællesskaber og sociale forbindelser.
<i>Innovative elementer</i>	<p>Perivolarides' praksis demonstrerer en innovativ model for bæredygtig og samfundsdrivet fødevareproduktion og -distribution, der tager fat på sociale, miljømæssige og økonomiske udfordringer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fællesskabsdrivet fødevareproduktion og -distribution: Denne praksis indebærer, at man dyrker afgrøder og bruger forsyninger, der ellers ville gå til spilde, for at skaffe friske, lokalt dyrkede produkter og reducere madspild. Maden distribueres derefter til mennesker i nød eller indtages af deltagerne i fælles måltider.</li> <li>- Social inklusion: Praksis omfatter en invitation til personer, der er udsat for social udstødelse, til at deltage i høsten og madlavningen. Det giver dem ikke kun adgang til friske fødevarer, men fremmer også en følelse af fællesskab og social samhørighed.</li> <li>- Holistisk tilgang til fødevarekredsløbet: Perivolarides' praksis fokuserer på hele fødevarekredsløbet: dyrkning, høst, forarbejdning og tilberedning, distribution og kompostering af ubrugelige materialer. Denne tilgang sikrer, at alle aspekter af fødevarekredsløbet behandles på en bæredygtig og samfundsdrivet måde.</li> </ul>
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<a href="https://www.facebook.com/PerivolaridesThessalonikis/">https://www.facebook.com/PerivolaridesThessalonikis/</a> <a href="https://www.boroume.gr/en/news/news/sunergasies-diasosis-prosforas-trofimon-3/">https://www.boroume.gr/en/news/news/sunergasies-diasosis-prosforas-trofimon-3/</a>

### Social Kitchen - "Den anden mand"

<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	Social Kitchen - "The Other Man" startede sin indsats i 2011 og har indtil nu haft som mål at levere gratis mad til udsatte grupper og til alle, der er interesserede i indsatsen. "The Other Man" og dets frivillige har uddelt over 12 millioner portioner mad i hele Grækenland. Det fremgår af "Other Moan"-hjemmesiden: "Det er ikke en velgørhedsorganisation, men en selvforvaltende aktion, hvor de, der deltager, bliver begunstiget". Blandt initiativerne er ikke kun mad, men også beskæftigelse, juridisk støtte, sundhedspleje, supplerende undervisning til studerende og teatertimer.
<i>Varighed</i>	2011 - nu
<i>Placering (land, by osv.)</i>	Athen, Grækenland og hele Grækenland
<b>Beskrivelse af den bedste praksis</b>	
<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge)</i>	Mennesker i alle aldre, nationaliteter og sociale baggrunde, hjemløse, arbejdsløse, flygtninge, indvandrere, ældre mennesker, mennesker med risiko for social udstødelse.



<i>mennesker, der lider under marginalisering osv.)</i>	
<i>Målsætninger</i>	Missionen for "The Other Man" Social Kitchen er at skabe et mere retfærdigt samfund ved at give muligheder for personer med alle sociale, økonomiske og kulturelle baggrunde. Ved at være vært for sociale middage fremmer køkkenet interaktion og kommunikation mellem deltagerne og opfordrer dem til at dele deres tanker, følelser og bekymringer, samtidig med at de fremmer en følelse af formål og samfundsengagement. Ud over at fremme personlig vækst giver de sociale middage deltagerne mulighed for at tilegne sig nye færdigheder og udforske nye ideer, mens de knytter bånd til nye bekendtskaber.
<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i>	Det sociale køkken "The Other Man" er vært for regelmæssige sociale middage, typisk fire gange om ugen, hvor frivillige fra hele Athen samles for at tilberede et fælles måltid med donerede ingredienser. Deltagerne er organiseret i grupper, som hver især er ansvarlige for forskellige aspekter af processen såsom madlavning, emballering og distribution. Når måltidet er tilberedt, samles frivillige og modtagere i det sociale køkkens lokaler for at dele måltidet, diskutere deres bekymringer og udtrykke deres følelser. Denne fælles oplevelse af at lave mad og spise sammen skaber en følelse af fællesskab og fremmer forbindelser mellem mennesker med forskellige baggrunde.
<i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i>	Resultaterne af den sociale middag skaber en følelse af fællesskab og opmuntrer til forståelse og empati blandt deltagerne. The Social Kitchen "The Other Man" er dedikeret til at give folk mulighed for at komme i kontakt med hinanden, opbygge relationer og bryde sociale barrierer ved at være vært for sociale middage. Disse middage er en platform for meningsfuld samtale, idéudveksling og fremmer den generelle følelse af velvære ved at skabe et øjebliks lykke.
<i>Overførbare</i>	Aktionen kan overføres til mange byer og lande. Det sociale køkken "The Other Man" overfører allerede sine aktiviteter til andre byer i Grækenland eller et andet land for at møde nye mennesker, lave mad sammen og støtte dem, der er i nød.
<i>Innovative elementer</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fokuseret på fællesskabet: Praksis fremmer engagement og samarbejde ved at bringe frivillige og deltagere med forskellige baggrunde sammen om at arbejde mod et fælles mål.</li><li>- Empowerment: Handlingen i "The Other Man" sigter mod at styrke enkeltpersoner ved at give dem mulighed for at lære nye færdigheder og bidrage til deres samfund på meningsfulde måder.</li><li>- Mangfoldighed og inklusion: De sociale middage er designet til at være inkluderende og indbydende rum for mennesker i alle aldre, køn, kulturer og socioøkonomiske baggrunde.</li><li>- Partnerskaber: "The Other Man" samarbejder ofte med andre organisationer for at promovere sine sociale middage til andre områder og få større gennemslagskraft over for et bredere publikum.</li></ul>
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	
<i>Hjemmeside</i>	<a href="https://www.oallosanthropos.com/?lang=en">https://www.oallosanthropos.com/?lang=en</a>



## 6. BEDSTE PRAKSIS LITAUEN

### PARTNER: Aktiv Ungdom

Støtte til fødevarer og hygiejneprodukter	
<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	Fødevarerbank, Litauens Røde Kors, Litauen Kommuner (60 forvaltninger)
<i>Varighed</i>	2018-2020
<i>Placering (land, by osv.)</i>	Litauen
Beskrivelse af den bedste praksis	
<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	Borgere med lav indkomst, især ældre voksne, enlige forældre, langtidsledige og handicappede, er blandt de mest sårbare mennesker i Litauen, for hvem risikoen for fattigdom eller social udstødelse er meget reel.
<i>Målsætninger</i>	Målet med projektet er at skabe forudsætninger for, at de fattigste indbyggere i Republikken Litauen kan modtage støtte i form af fødevarer og hygiejneprodukter og at bidrage til reduktion af fattigdom og/eller social udstødelse af disse mennesker.
<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter &amp; handlinger)</i>	Projektet gennemføres i alle 60 litauiske kommuner. Halvdelen af de kommunale forvaltninger består af ikke-statslige organisationer: Velgørenheds- og støttefonden "Maisto Bankas" og det litauiske Røde Kors-selskab.
<i>Resultater af bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i>	Folk blev tilbudt rådgivning for at hjælpe dem med at forbedre deres situation og blive reintegreret i samfundet, med praktisk træning for voksne, der arbejdede for at forhindre social udstødelse ved at tilbyde rådgivning om emner som personlig udvikling, social omsorg, økonomisk planlægning, madlavning, hygiejne og COVID-19-sikkerhed. Ud over individuel støtte organiserede projektet aktiviteter i lokalsamfundet for at uddybe den sociale inklusion og uddannelsesmulighederne for kvinder. Projektet organiserede også sports-, fritids- og uddannelsesarrangementer for børn. Disse omfattede ture til gårde, foredrag om sund ernæring for børn, børnevenlige madlavningstimer og sportsundervisning leveret af sportsskoletrænere eller basketballspillere
<i>Overførbarhed</i>	Dette program anvendes i alle 60 litauiske kommuner.
<i>Innovative elementer</i>	Sidste år gik netværket af automatiske tankstationer og den største producent af diesel fra vedvarende råmaterialer, Neste, og velgørenhedsorganisationen Maisto Bankas sammen mod madspild og reddede over 700.000 måltider fra madspild og leverede dem til mennesker, der har det svært. portioner mad. Dette partnerskab sparede mere end tusind tons CO <sub>2</sub> -udledning om året. Til sammenligning udleder en gennemsnitlig bil ca. 5 tons af disse stoffer. udledning pr. år.
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	-
<i>Hjemmeside</i>	<a href="https://www.priimk.lt/lt">https://www.priimk.lt/lt</a>



<b>Stop madspild i Litauen!</b>	
<i>Organisation (en kort beskrivelse af organisationens omfang)</i>	Fødevarerbank
<i>Varighed</i>	Arbejder fra 1997
<i>Placering (land, by osv.)</i>	Litauen
<b>Beskrivelse af den bedste praksis</b>	
<i>Målgrupper (f.eks. unge mennesker, unge mennesker, der lider af marginalisering osv.)</i>	Beslutningstagere i fødevarerindustrien, detail- og cateringsektoren, nationale og lokale myndigheder, børn, unge og samfundet som helhed.
<i>Målsætninger</i>	I samarbejde med fødevarerproducenter og forhandlere at arbejde for at sikre, at fødevarer, der er egnede til forbruget bliver ikke smidt ud, men kommer på bordet hos dem, der lever i fattigdom.
<i>Beskrivelse af aktiviteterne (metodisk tilgang, aktiviteter og handlinger)</i>	Projektet har til formål at fremme aktivt medborgerskab ved at mobilisere lokalsamfund til at øge den offentlige bevidsthed om madspild. Det har også til formål at hjælpe NGO'er med at finde effektive løsninger til at reducere madspild, øge indsamlingen af overskudsmad og levere til dem, der har brug for det. "Food Bank" skal skabe et virtuelt kort over overskudsfødevarer og fremme det gennem 10 regionale møder med beslutningstagere samt supplerende workshops om bekæmpelse af madspild på lokalt plan. Lovgivningsinitiativer om reduktion af madspild skal udvikles og fremmes. Dokumentarfilmen om madspild i Litauen vil blive skabt og sendt på nationale tv-stationer og demonstreret på gymnasier. Endelig vil der blive arrangeret 10 mobile udstillinger om madspild over hele landet.
<i>Resultater af den bedste praksis (på lokalt, regionalt, nationalt eller europæisk niveau)</i>	I 2011 meddelte Europa-Kommissionen, at over 89 millioner tons mad går til spilde hvert år (ca. 179 kg pr. person). Stadig mere (op til 50 %) spiselig mad af god kvalitet går til spilde i fødevarerproduktionskæden. Madspild har etiske, økonomiske, sociale og ernæringsmæssige konsekvenser samt indvirkning på menneskers sundhed og miljøet - bunker af madaffald producerer metangas, som påvirker udledningen af grønne drivhusgasser 21 gange mere end kuldioxid. Effekten rækker langt videre end det - en masse ferskvand går til spilde for at producere de fødevarer, der senere går til spilde. I 2012 vedtog Europa-Parlamentet en beslutning (2011/2175(INI)) om, at der skal træffes øjeblikkelige foranstaltninger for at reducere madspild med mindst halvdelen inden 2025. Nogle af de foranstaltninger, der er planlagt for at nå dette mål, er at øge bevidstheden om omfanget af madspild, dets effekt på miljøet og landbruget, fremme intolerance over for madspild, styrke netværk af NGO'er, der er involveret i miljøspørgsmål, samt dem, der beskæftiger sig med fattigdomsbekæmpelse og pleje af socialt dårligt stillede mennesker, så maden hurtigt kan distribueres sikkert til dem, der har brug for det. Projektet "Stop madspild i Litauen!" havde til formål at øge den litauiske offentligheds bevidsthed om madspild og hjælpe ngo'er med løsninger til at reducere madspild og øge genbrug af overskudsmad og levering til de trængende. Under dette projekt blev det virtuelle kort over overskudsfødevarer oprettet, der blev arrangeret 10 gratis workshops for regionale beslutningstagere, den nationale kongres mod madspild blev organiseret, et sæt juridiske og administrative foranstaltninger til bekæmpelse af madspild blev leveret til nationale lovgivere, dokumentarfilm om madspild i Litauen blev lavet og udsendt, 10 mobile udstillinger blev organiseret. Virkningen af dette projekt vil være synlig ud over projektet, fordi projektlederen er meget synlig i hele landet og nu ikke kun forbindes med maduddeling til fattige medlemmer af samfundet, men også som en miljøfølsom organisation. Dette tiltrækker flere fans og tilhængere samt frivillige for organisationen, hvilket forlænger effekten af oplysningsarbejdet.
<i>Overførbarhed</i>	Det bruges i større litauiske byer, og dette program kunne tilpasses i andre lande og bruges som eksempel på god praksis.



Co-funded by  
the European Union



<i>Innovative elementer</i>	Formålet er at optimere ressourcerne og sikre målrettet udbytte af EU's investeringer.
<i>Andet (hvis nødvendigt)</i>	-



Co-funded by  
the European Union



Hjemmeside

<https://www.maistobankas.lt/projektas-stabdykime-maisto-svaistyma-lietuvoje>