

Kan fødevarereproduktion og gastronomi være en løftestang for at styrke inklusionen af udsatte borgere i samfundet og på arbejdsmarkedet? Kan lokale partnerskaber og økosystemer styrke effekten? Og hvilken rolle spiller kommunen?

# Mad som løftestang for social inklusion

Dialogdag d. 8. oktober 2019 – Silkeborg Medborgerhus, Bindsevs Plads 5, Silkeborg

## PROGRAM

[Tilmeld dig her](#)

### 9.00 Ankomst og morgenkaffe

### 9.30 Velkommen: Om arbejdet for social og miljømæssig bæredygtighed i Silkeborg Kommune

- Simon Mæng, centerleder Erhverv og Uddannelse, Jobcenter Silkeborg
- Team Landbrug, Silkeborg Kommune

### 10.00 Hvordan kan landbrug, fødevarer og restauranter danne rammer om social inklusion?

Hvordan skaber man i praksis rummelige arbejdspladser i fødevarer virksomheder? Hvad er potentialet inden for branchen? Mød blandt andre:

- Mona Gaarsdal, Ejer, STERK
- Mille Renée Larsen og Klaus Loehr-Petersen, Biodynamisk Forening
- Poul Erik Clausen, Forstander, Havredal Praktiske Uddannelser.

”Silkeborg Kommune vil fremme den bæredygtige landbrugsudvikling med fokus på FN’s klimamål gennem motivation og dialog med landmændene i kommunen.

Et af temaerne vil derfor være at støtte positive økonomiske, sociale og miljømæssige forbindelser mellem by og landdistrikter.”

### 11.00 Kaffe

### 11.30 Socialgastronomi og andre innovative modeller for lokal bæredygtig fødevarereproduktion Inspirationsoplæg v. Lene Friblick, prisbelønnet social innovatør og fødevarereiværksætter



Lene Friblick arbejder med mad og ”social gastronomy” som redskab til at skabe integration og social inklusion. Hun er initiativtager til [Stiftelsen Botildborg](#), der har omdannet en gammel herregård i udkanten af Malmö til en hub for bæredygtig innovation og ”[Stadsbruk](#)” - skandinaviens første inkubator for kommercielle bylandbrug.

### 12.45 Frokost

### 13.30 Lokale partnerskaber og økosystemer om mad og inklusion

- **Sofie Leyssac, Viceforstander, Østagergård**  
I Fødevarerpartnerskabet ”En del af Herslev” samarbejder lokale fødevarereproducenter om at afsætte produkter, formidle oplevelser, genanvende restprodukter og skabe arbejdsmuligheder for unge med særlige behov.
- **Birgit Smedegaard, Forstander PGU Rosenholm**  
PGU Rosenholm giver sent udviklede unge mulighed for at uddanne sig og arbejde i rigtige socialøkonomiske virksomheder. PGU Rosenholm sælger bl.a. krydderurter under mærket ØKOurt og driver Rønne Vandrerhjem.

### 14.30 Hvordan laver vi de bedste partnerskaber?

Inspirerede af dagens oplæg diskuterer vi potentialer for bedre partnerskaber om inklusion og lokalfødevarereproduktion. Inkl. pause, kaffe og kage.

### 15.45 Tak for i dag

Spørgsmål eller kommentarer? Kontakt Peter Kellermann Brandorff / [pkb@kooperationen.dk](mailto:pkb@kooperationen.dk) / 22 25 03 53