

Lad de offentlige køkkener farve Danmark grønt

– Som løftestang for et bæredygtigt Danmark



frej

 CONCITO

KOST OG
ERNÆRINGS
FORBUNDET
SUNDHED ER EN RET

Indhold

Forord	3
Én million offentlige måltider præger vores madkultur hver dag	4
1. Madordninger til alle børn i daginstitutioner og skoler	6
2. De offentlige indkøb skal være mere bæredygtige	8
3. Løft den Grønne Trepert med økologi i offentlige køkkener	10
4. Maden skal ikke gå til spilde	12
5. Grønne ambitioner kræver uddannelse	14
6. Mere forskning i grønne proteiner – og det haster!	16
Organisationerne bag	18
Kilder	19

Forord

Vi står i en klima-, miljø- og biodiversitetskrise. Den kan også mærkes i Danmark med varme vintre, stigende vandstande, en trængt natur, påvirket drikkevand og uønskede stoffer i vores mad. Samtidig er danskernes sundhed i fald. Vi spiser ikke nok frugt og grønt, og den sociale ulighed i vores madvaner og sundhed er udtalt¹.

Der er brug for handling på alle områder, hvis vi skal give en klode, der er i bedre forfatning, videre til de næste generationer. Det gælder ikke mindst på fødevarerområdet. Fødevarer systemet står for 30 pct. af klodens samlede udledning af drivhusgasser². Og godt 30 pct. af maden ender som madspild³. Hver danskers forbrug udleder i snit 13 ton CO₂e om året – og heraf udgør mad og drikke knap 20 pct.².

Heldigvis er opfindsomheden stor hos producenter, aftagere og interesseorganisationer, der alle kæmper for et mere bæredygtigt Danmark og for danskernes sundhed. Der bliver konstant udviklet initiativer og løsninger, der skal sikre en mere bæredygtig fødevarerproduktion og få danskerne til at spise efter *De officielle Kostråd – godt for sundhed og klima*.

Det er vigtigt og nødvendigt, og potentialet er stort. For hvis alle levede efter *De officielle Kostråd*, ville vi leve længere og sundere, vi kunne reducere klimaaftrykket fra vores mad med op til 45 pct.⁴, spare op til 3,9 millioner tons CO₂e⁵ samt spare samfundet for op til 50 mia. kr. om året som følge af en reduceret sygdomsbyrde⁶.

Og her kommer de offentlige køkkener ind i billedet, for de serverer over 1 million måltider hver eneste dag⁷, og har dermed et enormt potentiale for at nedbringe danskernes klimaaftryk, udbrede sund og planterig mad⁸ og styrke danskernes sundhed.

De offentlige køkkener skal gå forrest og vise os alle sammen, at det grønne måltid kan være nemt, lækkert og bæredygtigt. Så danskerne over tid bliver inspireret til at spise mere bæredygtigt. Men det kræver politiske ambitioner, mål og handling. Og mens der er mange fine handlingsplaner og strategier, følges de sjældent op med konkrete mål og midler til implementering.

Det er på tide at sætte handling bag ordene og udarbejde mål og politikker for bæredygtighed i de offentlige køkkener på statsligt, regionalt og kommunalt niveau.

I dette politiske udspil kommer vi med forslag til områder og indsatser, som vi håber, at Christiansborg, kommunalbestyrelser og regionsråd vil arbejde videre med. Til gavn for klimaet, miljøet, sundheden og de kommende generationer.



Christian Ibsen
Direktør CONCITO



Marie-Louise Boisen Lendal
Direktør, Frej



Michael Allerup Nielsen
Næstformand, Kost og Ernæringsforbundet

Én million offentlige måltider præger vores madkultur hver dag

Vi møder alle de offentlige køkkener på ét eller flere tidspunkter i livet. Netop på grund af den store rækkevidde, har de offentlige køkkener en nøglerolle i at ændre danskernes madvaner til mere grøn og planterig mad, som Klimarådet også fremhæver⁵. De kan bidrage til at normalisere 'belugabolognese', så den bliver lige så almindelig som kødsovs og vise, at kød ikke behøver at være hovedingrediensen i måltidet.

Fødevarernes klimaaftryk:

Vi danskere udleder hvert år 2,6 tons CO₂e alene fra vores fødevarerforbrug. Det svarer næsten til de 3 tons CO₂e, en verdensborger maksimalt bør udlede i 2030, hvis FN's klimamål skal overholdes⁸. Kød, og særligt oksekød og lammekød, er en af de fødevarer med højest klimaaftryk. Og potentialet er stort, for danskernes kødindtag på cirka 1 kg kød om ugen er næsten uændret gennem de sidste 15 år⁹. Den anbefalede mængde kød ifølge kostrådene er 350 gram om ugen.

Men de offentlige køkkener er vidt forskellige. De sørger for mad til de allermindste i vuggestuen og børnehaven gennem madordninger, de lidt større børn i skolen fra skolemadskøkkenet, de voksne på arbejdspladsen fra de offentlige kantiner. De syge og sårbare får mad under indlæggelsen fra hospitalskøkkenerne, og hjemme kan de få mad fra en kommunal mad-service. Til de ældste borgere sørger de offentlige køkkener for mad på plejehjem.

Og der er stor forskel på den ernæring, som fx patienter på hospitalet, sårbare ældre på plejehjem og elever i skolen har brug for. Derfor har myndighederne skrevet målrettede anbefalinger til hver målgruppe, som ernæringsprofessionelle i køkkenerne skal følge. Det skal de politiske ambitioner tage højde for – for ikke alle offentlige måltider skal laves efter Fødevarestyrelsens kostråd.



De officielle Kostråd gælder for raske børn og voksne fra 2-70 år¹⁰. Men en stor andel af de offentlige måltider er til målgrupper med særlige ernæringsmæssige behov, fx sårbare ældre, indlagte og børn 0-2 år. Til disse målgrupper har myndighederne lavet specifikke anbefalinger¹¹.

1. Madordninger til alle børn i daginstitutioner og skoler

De offentlige køkkener har en særlig mulighed for at præge vores børn og unges madkultur i en grønnere og sundere retning. Gennem madordninger i daginstitutioner og skoler kan vi være med til at præge fremtidens forbrugere – nemlig vores børn og unges madvaner. For madvaner grundlægges i barndommen – og vi bærer dem med ind i voksenlivet på godt og ondt¹². Sagt med andre ord, er madordninger i daginstitutioner og skoler en langt mere effektiv måde at få den næste generation til at spise efter kostrådene end oplysningskampagner^{b13}.

Flere undersøgelser viser, at vi danskerne laver mindre mad selv og ved mindre om mad, madkultur og fødevarer end tidligere¹⁴. Det kan madordninger og det fælles måltid i daginstitutioner og skoler lave om på. Det fælles måltid i daginstitutioner og skoler har et stort pædagogisk potentiale, som vi skal gøre brug af¹⁵, og som bør være en del af lærer- og pædagoguddannelserne. For børnene skal med i køkkenet i børnehaven og skolen. Og måltidet skal bruges til at tale om madspild, madkultur, fødevarer og deres betydning for klima, miljø og sundhed. På den måde kan vi styrke børnenes kompetencer og selvhjulpenhed, både når det kommer til madlavning og til viden om sundhed, bæredygtighed og madkultur. Dermed lægger vi fundamentet for en mere bæredygtig fremtid.



Op til 70 pct. af børns energibehov dækkes i daginstitutionen. Derfor er madordningen central for børnenes sundhed og udvikling af smagspræferencer, madmod og måltidskultur¹⁶.

Madordningerne skal understøttes af mad- og måltidspolitikker, der beskriver kravene til maden, inddragelse af børnene og måltidsrammen. Køkkenernes ekspertise skal inddrages i udarbejdelsen af politikkerne og selvfølgelig bygge på myndighedernes anbefalinger, herunder Fødevarestyrelsens "Kostråd til professionelle køkkener"¹⁷ og "Rammer for det gode måltid"¹⁸.



Hvert andet år stemmer forældre til børn i daginstitutioner, om de ønsker at bevare madordningen. Det kaldes "Madvalg" og er bestemt i dagtilbudsloven¹⁹. Madvalget medfører stor usikkerhed for både børn, forældre, pædagoger og for den ernæringsprofessionelle i køkkenet og kan samtidig gøre det svært at fastsætte mål og lave langsigtet planlægning.

Vi anbefaler, at:

- ➔ Der etableres madordninger i så mange daginstitutioner og skoler som muligt, så alle børn i Danmark hver dag kan indgå i et måltidsfællesskab og få gavn af de positive effekter på sundhed, madkultur og bæredygtighed.
- ➔ Alle kommuner sikrer en mad- og måltidspolitik i alle daginstitutioner og skoler, der bygger på De officielle Kostråd og andre myndighedsanbefalinger.
- ➔ Ledere i daginstitutioner og skoler prioriterer den pædagogiske indsats om det fælles måltid, inddrager de ernæringsprofessionelle og giver børnene mulighed for at komme med i køkkenet.
- ➔ Madvalget i daginstitutionerne hvert andet år afskaffes, så der ikke er usikkerhed om, at madordningerne består, og at der skabes en langsigtet økonomisk ramme for madordningerne i den enkelte daginstitution

2. De offentlige indkøb skal være mere bæredygtige

For at producere over 1 million måltider, bliver der indkøbt betragtelige mængder af fødevarer. Hvis de offentlige måltider skal blive mere bæredygtige, er det afgørende, at kommuner, regioner og stat stiller krav til bæredygtighed, når indkøbsaftaler sendes i udbud.

På flere områder er de eksisterende indkøbsaftaler en hindring for de offentlige køkkeners ambitioner for bæredygtighed, økologi, klimamål og indkøb af lokale fødevarer. Enten fordi de ikke sikrer et bredt nok udvalg af bæredygtige fødevarer til en rimelig pris. Eller fordi det ikke er gennemskueligt nok, hvor bæredygtige varerne er. Og mange køkkener får ikke mulighed for at påvirke kravsspecifikationerne i forbindelse med udbud af indkøbsaftalerne. Det skal derfor være tydeligere for køkkenerne, hvordan de kan påvirke udbuddet i indkøbsaftalerne, og hvordan de fx kan indkøbe lokale råvarer.

Kravsspecifikationerne til nye udbud af indkøbsaftalerne bør indeholde krav om tydelig angivelse af fødevarernes miljø- og klimapåvirkning, så vidt det er muligt. Det betyder, at der for alle fødevaretyper bør kunne gives retvisende klimadata. Her kan CONCITO's klimadatabase anvendes²⁰.

Derudover bør der laves livscyklusanalyser på grej og redskaber, så køkkenerne kan træffe langsigtede, bæredygtige valg ved nyindkøb.

Lokalt produceret frugt og grøntsager i sæson har det laveste klimaaftryk, fx kartofler og æbler. Men generelt betyder transporten ikke så meget for fødevarernes samlede klimaaftryk, medmindre transporten foregår med fly. I nogle tilfælde vil råvarer produceret længere væk, være mere klimavenlige end de lokalproducerede.

Fx kan frilandstomater fra Spanien i dag have et lavere klimaaftryk end danske tomater produceret i et opvarmet drivhus. Klimaaftrykket for grøntsager dyrket i drivhus kan være 10 gange større end grøntsager dyrket på friland²¹.

Det er også helt afgørende, at der sikres ensartede og retvisende opgørelser på fødevarernes klimaaftryk. Der bør udvikles en statslig klimadatabase, som alle leverandører og offentlige institutioner benytter, så klimaaftrykket af de forskellige fødevaretyper opgøres sammenligneligt på tværs af leverandører og kommuner/regioner. Klimadatabasen bør omfatte så mange fødevaretyper som muligt og på sigt kunne inkludere klimaaftryk for specifikke producenters produkter. Endelig bør en statslig database bygge på transparente data og beregningsmetoder.

Flere kommuner og regioner arbejder allerede med klimamål i de offentlige køkkener, og vi ved, at det giver resultater. Men alle skal med, og derfor bør der sættes et minimumsmål for klimabelastningen fra de offentlige måltider. Vi foreslår et ambitiøst og absolut klimamål i 2050, der sikrer, at Parisaftalens mål om at holde den globale opvarmning under 2 grader overholdes²¹.

Vejen mod målet og et lavere klimaaftryk vil variere fra køkken til køkken. Det er en forudsætning for at nå målet, at de offentlige køkkener og måltider prioriteres politisk, fx ved at sikre ernæringsforskning, ressourcer og kompetenceudvikling af de ernæringsprofessionelle, og de mange andre tiltag, vi beskriver her i udspillet.

Derudover vil der lokalt skulle laves strategier og delmål frem mod 2050. Og her er det afgørende, at der tages højde for den målgruppe, som køkkenerne laver mad til. For kravene til fx proteinindholdet i maden er forskelligt for hhv. raske og sårbare ældre. Derudover bør målene også afspejle, om køkkenet står for den fulde forplejning eller fx kun leverer enkelte måltider.

Til inspiration har Region Hovedstaden sat absolutte mål for fødevarernes klimabelastning i 2030 med udgangspunkt i to forskellige målgrupper. Disse mål er et godt bud på, hvordan man målgruppedifferentieret kan arbejde hen imod et langsigtet og ambitiøst mål:

- "Hverdagskost" (baseret på Fødevarestyrelsens officielle Kostråd): 1,7 kg CO₂e per kg indkøbte fødevarer
- "Næringstæt kost" (baseret på Københavns Kommunes pejlemærker for småtpisende): 2,7 kg CO₂e per kg indkøbte fødevarer

Vi anbefaler, at:

- ➔ Der indføres klimamål i alle offentlige køkkener på højst 1 kg CO₂e per kg indkøbt fødevarer inden 2050²². Med udgangspunkt i 2050-målet skal der lokalt sættes delmål for køkkenerne.
- ➔ Der indføres en statslig klimadatabase til opgørelse af klimaaftryk, som alle leverandører og offentlige institutioner benytter.
- ➔ Der stilles krav til oplysning om CO₂e-aftryk i indkøbsaftalerne, i det omfang det er muligt.
- ➔ De offentlige køkkener inddrages i formulering af kravsspecifikationerne til indkøbsaftalerne. Det skal være tydeligt for køkkenerne, hvordan de kan købe fødevarer, der ikke er inkluderet i indkøbsaftalerne.

3. Løft den Grønne Trepert med økologi i offentlige køkkener

Med aftalen om den Grønne Trepert besluttede regeringen og en lang række partier at fordoble det økologiske areal i 2030 og arbejde for øget efterspørgsel, forbrug og eksport af økologiske varer i tråd med regeringens økologistrategi²³. De offentlige køkkener er et oplagt virkemiddel til at indfri de målsætninger²⁴.

Det Økologiske Spisemærke har gennem mere end et årti været løftestang for øget efterspørgsel af økologiske varer og for den grønne omstilling i de offentlige køkkener ved at udbrede mere planterig mad

og mindske madspild – i tråd med De officielle Kostråd. Når vi spiser økologisk, er vi med til at sikre renere grundvand, bedre dyrevelfærd, mere biodiversitet og færre pesticider i maden²⁵.

Spisemærket bidrager til at fastholde køkkenernes egne ambitioner om et økologisk forbrug og understøtter regeringens ønske om at øge det økologiske forbrug i de professionelle køkkener. Spisemærket fungerer som en synlig anerkendelse af køkkenernes indsats og har styrket fagligheden i køkkenerne samt givet øget faglig stolthed og arbejdsglæde²⁶.

Professionelle køkkener kan få et økologisk spisemærke som bevis for deres økologiandel



Spisemærket er gratis at have og er ligesom det røde Ø-mærke statskontrolleret²⁵.

Selv i et lille land som Danmark er der en stor spændvidde i de politiske ambitioner for økologi på tværs af landet. I den ene ende er der kommuner uden politiske mål for økologi i de offentlige køkkener. I den anden ende er der kommuner, som har politiske mål om mindst 90 pct. økologi. Og tilsvarende er der store forskelle mellem regionernes ambitioner. Der må gerne være forskel på tværs af landet og kommuner. For vores lokale kultur og madvaner er forskellige og præget af det lokalsamfund, vi er en del af.

Men der er brug for at hæve den samlede økologiandel i de offentlige køkkener i Danmark. Fordi det kan være en motor for langt større afsætning af danske grøntsager og bælgrugter, bedre dyrevelfærd og mere skånsom produktion.

Vi anbefaler, at:

- ➔ Alle offentlige køkkener har et Økologisk Spisemærke inden 2030. Ambitionsniveauet og økologiprocenten fastlægges af den enkelte kommune, region eller på statsligt niveau.
- ➔ Det Økologiske Spisemærke fremtidssikres og udvikles ved varig og tilstrækkelig finansiering.



4. Maden skal ikke gå til spilde

Mad skal ende i maven. Ikke i skraldespanden. Det giver sig selv, at mad, der ender i skraldespanden, er skønne, spildte ressourcer. Både i form af råvarer, arbejdskraft i køkkenet og penge fra madbudgettet. På verdensplan går ca. 1/3 af al mad til spilde, og i Danmark smider vi i gennemsnit 145 kg mad ud pr. person om året²⁷. Det kan vi gøre bedre – også i de offentlige køkkener.

Når man producerer mad til mange mennesker, er det umuligt at undgå en vis overproduktion. En del mad går til spilde, fordi det er for besværligt for køkkenerne at donere overskudsmad til fx sociale organisationer, hvis de skal være sikre på at overholde fødevarelovgivningen.

Når det er sagt, er mange offentlige køkkener nået langt med at reducere madspildet i forbindelse med selve produktionen. Det største potentiale ligger uden for køkkenet som serverings- og tallerkenspild^{c 28}. Og derfor kræver arbejdet med madspild fokus fra *alle* personalegrupper – også dem, der bestiller og serverer maden, eller på anden vis faciliterer måltidet. Det kan være fra diætister, plejepersonale, måltidsværter på hospitaler og plejehjem, til pædagoger og lærere i børnehaver og skoler. Vi skal "overbestilling" og "forsyningsangst" til livs og samtidig sikre, at alle bliver mætte. Derfor vil vi i det følgende tale om offentlig bespisning, så potentialet udenfor køkkenet også kommer med.

At arbejde med madspild kræver, at der sættes konkrete mål for reduktion af madspild, og at der afsættes ressourcer til det. For at minimere madspild, skal der udbredes ensartede og letanvendelige metoder til at måle og reducere madspild. Fødevarestyrelsens vejledning om madspild²⁹ skal suppleres

med offentligt tilgængelige måleredskaber, så det bliver mindre ressourcekrævende for køkkenerne at måle madspild.

Forud for en madspildsmåling er det også nødvendigt at definere, hvad der er hhv. *madspild* og *madaffald*. De offentlige institutioner har forskellige muligheder for at bearbejde og udnytte råvarer, hvilket både kan afhænge af fysiske forhold og af målgruppens behov. Derfor er det vigtigt, at der lokalt udarbejdes en definition af, hvad der inkluderes i madspild.





Der er forskel på madspild og madaffald. Madaffald er alle madrester, både spiselige og ikke-spiselige. Madspild er den del af madaffaldet, der kunne være blevet spist (27).

Eksempel: På nogle plejehjem skærer man skorpen af brødet, fordi beboerne ikke kan tygge den. Skorperne vil i nogle køkkener kunne omdannes til rasp eller indgå i nyt brød. Men for køkkener, der ikke selv bager eller panerer, vil skorperne ikke kunne indgå i den videre produktion og derfor defineres som madaffald og ikke som madspild.

Derudover bør der også være fokus på hvilken type af mad, der ender i skraldespanden. For som Nordisk Ministerråd påpeger i deres rapport, så går der flere ressourcer til spilde, jo mere forarbejdet maden er, når den ender i skraldespanden²⁸. Det er derfor også langt større ressourcespild at smide kød ud end grøntsager grundet kødets højere CO₂e aftryk².

Vi anbefaler, at:

- ➔ Der sættes et nationalt mål for madspild fra den offentlige bispisning på maksimum 10-15 pct. af den producerede mængde mad inden 2030. Målet følges op med ressourcer til opkvalificering af medarbejdere, erfaringsudveksling, udvikling af metoder og letanvendelige gratis redskaber.
- ➔ Alle offentlige institutioner beskriver, hvad de definerer som hhv. madaffald og madspild med udgangspunkt i Fødevarestyrelsens materiale. Og de ernæringsprofessionelle inddrages i dette arbejde.
- ➔ Der udarbejdes en donationsguide, der gør det mere overskueligt at donere overskudsmad til fx sociale organisationer.

5. Grønne ambitioner kræver uddannelse

For at de offentlige køkkener kan bidrage til den grønne omstilling, er det bydende nødvendigt, at der også i fremtiden er nok ernæringsprofessionelle, så børn, voksne, ældre og syge kan få sund, næringsrigtig og bæredygtig mad fra de offentlige køkkener.

Ernæringsassistenter har en helt unik kombination af viden om de særlige ernæringsbehov, som småbørn, ældre og syge har – kombineret med bæredygtigt madhåndværk. Men der er allerede nu en kritisk mangel på ernæringsassistenter. Det kan få store konsekvenser, og der er brug for politisk handling og indsatser på alle niveauer. Et oplagt skridt er at sikre tilstrækkelig rekruttering fra den kommende EPX-uddannelse til ernæringsassistentuddannelsen.

I 2034 vil der mangle 3.753 ernæringsassistenter³⁰. Det svarer til ca. hver tredje.

Efter- og videreuddannelse er også helt centralt for at sikre, at medarbejderne altid er opdateret med den nyeste viden og kundskaber til at kunne lave næringsrig og velsmagende planterig mad. Maden skal være tilpasset de forskellige målgrupper og deres ernæringsmæssige behov.

De ernæringsprofessionelle skal have mulighed for at dygtiggøre sig både på arbejdspladsen og på nogle af de gode, grønne kurser, der løbende udvikles til de

ernæringsprofessionelle. Arbejdsgiverne har et ansvar for at sikre medarbejdernes muligheder for at dygtiggøre sig, bl.a. ved at sikre vikardækning under uddannelse. Og det faglige niveau på uddannelserne skal modsvare behovet i køkkenerne.

Endelig kan vi ikke komme udenom, at økonomi og kvalitet hænger sammen. Derfor er det vigtigt at sikre tilstrækkelig økonomi til, at køkkenerne kan købe sunde, bæredygtige råvarer. Og ikke mindst at der er tilstrækkeligt med hænder og redskaber til at omdanne fødevarerne til sunde, nærende, grønne måltider.



Når der skal både grøntsager og bælgrugter i frikadellefarsen, kræver det flere arbejdsgange, mere planlægning, flere hænder og måske nye redskaber; bælgrugterne skal sættes i blød dagen før, koges næste morgen, afkøles og endelig moses, før de kan indgå i farsen. Hvor løg før var den eneste grøntsag i frikadellerne, skal der nu også vaskes, skrælles og hakkes fx gulerod og hvidkål. Derfor kræver planterig mad flere hænder.

Vi anbefaler, at:

- ➔ Der er fokus på at uddanne flere ernæringsprofessionelle til de offentlige køkkener.
- ➔ De ernæringsprofessionelle sikres bedre og mere målrettede muligheder for efter-og videreuddannelse.
- ➔ Der sikres tilstrækkeligt med ressourcer i de offentlige køkkener, så der er økonomi og robust bemanning til at lave den grønne og sunde mad.



6. Mere forskning i grønne proteiner – og det haster!

Alle vores muskler består af protein, og det kan kroppen ikke selv danne. Derfor er det helt afgørende for alle, store som små, raske som syge, at vi får tilført protein fra maden. Men meget tyder på, at der er forskel på, hvor godt vi optager det – afhængigt af om vores protein kommer fra dyreriget eller planteriget.

Grønne proteiner, er proteiner med et lavere klima- og miljøaftryk end de traditionelle proteinkilder som fx kød³¹. Grønne proteiner er fx bælgrugter.

Der er ikke tegn på, at sunde og raske danskere får for lidt protein³². Men især ældre og syge har et øget behov for at opretholde og genopbygge deres muskler. Derfor har de et større proteinbehov¹¹. Og det er uklart, i hvilken grad disse målgruppers proteinbehov kan dækkes af grønne proteiner. Derudover er mange ældre og svækkede småtspisende, og der er brug for viden om – og hvordan – deres proteinbehov kan tilgodeses med grønne proteiner, uden at mængden af mad bliver for stor. De officielle Kostråd anbefaler 350 gram kød om ugen og 100 gram bælgrugter om dagen. De offentlige køkkener har brug for tilsvarende anbefalinger for de sårbare målgrupper.

Der mangler også viden om, hvad der hhv. fremmer og hæmmer optageligheden af planteprotein, herunder tilberedningsmetoder. Og der mangler viden om og redskaber til at sikre den rette sammensætning af planteproteiner, så vi sikrer optimalt optag af protein. Ligesom der også er behov for viden om – og anbefalinger til, hvilken rolle forarbejdede plantebaserede produkter kan have i sunde og bæredygtige måltider.

Det er vigtigt, at de grønne proteiner indarbejdes i vores mad med respekt for vores madkultur. Mange plejehjem arbejder med at indarbejde planteprotein i klassiske danske retter. Og i bagværk så proteinindholdet i brød og kage bliver højere, end hvis det er bagt kun på mel.



Vi anbefaler, at:

- ➔ Der sikres øremærket finansiering til forskning i grønne proteiner til sårbare målgrupper.
- ➔ Myndighederne udarbejder konkrete anbefalinger til hvilke kilder til protein, der skal anvendes i maden for at dække proteinbehovet hos sårbare målgrupper.
- ➔ Myndighederne udvikler en letanvendelig database og et værktøj, så maden kan sammensættes med optimal proteinmængde og kvalitet.

Organisationerne bag

CONCITO

CONCITO er en uafhængig grøn tænketank og videnspartner for beslutningstagere på tværs af samfundet. Vores formål er at omsætte relevant viden til klimahandling og derved accelerere den grønne omstilling både i Danmark og internationalt. CONCITO's Fødevareenhed arbejder gennem analyse, dialog og formidling for at omsætte viden til grøn handling i relation til fødevarer, arealanvendelse og forbrugsmønstre.

frej

Frej arbejder for et nyt grønt fødevaresystem, der holder sig inden for planetens grænser. Vi gør det ved at bygge bro og motivere til grøn forandring fra mark til måltid, hos aktører og mellem generationer.

KOST OG ERNÆRINGSFORBUNDET SUNDHED ER EN RET

Kost og Ernæringsforbundet er fagforening og interesseorganisation for ernæringsprofessionelle. Vores medlemmers arbejde spænder vidt. Fra forebyggelse, behandling, ledelse og fremstilling af ernæringsrigtig og velsmagende mad i daginstitutioner og skoler, på hospitaler, plejehjem, kantiner mm. Til ambitiøse bæredygtigheds mål i de offentlige køkkener. Til gavn for klima, sundhed, fællesskab og livskvalitet.

Noter

^a "Planterig" henviser til "De officielle Kostråd – godt for sundhed og klima"¹⁰, hvor et af rådene er: "Spis planterigt, varieret og ikke for meget" og uddyber: "Planterig og varieret mad er mad med mange grøntsager, bælgfrugter, frugter, nødder, frø, fuldkornsprodukter og kartofler. Planterig og varieret mad, der følger De officielle Kostråd, indeholder også fisk, æg, mejeriprodukter og planteolier samt en mindre mængde kød"

^b Maden i daginstitutioner og skoler produceres efter Kostråd til Måltider for hhv. daginstitutioner og skoler.

^c Serveringsspild er mad der smides ud fra fx buffet, fade og skåle i forbindelse med serveringen af maden. Tallerkenspild er mad der ikke bliver spist på tallerkenen.

Kilder

1. **Statens Institut for Folkesundhed, SDU.** *Danskernes Sundhed 2023.* 2024.
2. **CONCITO.** *Den Store Klimadatabase, version 1.2. Baggrundsrapport.* 2024.
3. **FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations.** *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention.* 2011.
4. **DTU Fødevareinstituttet.** *Carbon footprints of different dietary patterns in Denmark.* 2022.
5. **Klimarådet.** *Klimavenlig mad og forbrugeradfærd.* 2021.
6. **KU, Institut for fødevarer og ressourceøkonomi (IFRO).** *Sundhedsøkonomiske effekter ved efterlevelse af klimavenlige kostråd.* 2021.
7. **Landbrug & Fødevarer.** *Offentlige måltider.* 2023.
8. **CONCITO.** *Danmarks globale forbrugsudledninger.* 2023.
9. **DTU Fødevareinstituttet.** *Mere bæredygtig mad i hverdagen? Det går langsomt med at købe mere grønt og mindre mælk.* 2023.
10. **Fødevarestyrelsen.** *Om De officielle Kostråd.* [Online] 2025.
11. **Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen og DTU Fødevareinstituttet.** *Anbefalinger for den danske institutionskost.* 2015.
12. **Aarhus Universitet, Nationalt center for Fødevarer og Jordbrug.** *Forældreperspektiver på børn og unges madvaner.* 2024.
13. **Vik et al.** *Free school meals as an approach to reduce health inequalities among 10-12-year-old Norwegian children.* 2019.
14. **Madkulturen.** *Madkultur 22, Madkulturens årlige befolkningsundersøgelse af danskernes mad og måltidsvaner – 2022.* 2022.
15. **Kamuk et al.** *Smag på Skolemad, SMAG #08.* 2018.
16. **Fødevarestyrelsen.** *Særligt om mad til børn i daginstitution.* [Online] 2025.
17. **Fødevarestyrelsen.** *Kostråd til professionelle køkkener.* [Online] 2025.
18. **Fødevarestyrelsen.** *Rammer om det gode måltid. Guide til daginstitutioner.* 2023.
19. **Dagtilbudsloven.** §16b stk. 5. 2020.
20. **CONCITO.** *Den store Klimadatabase version 1.2.* [Online] 2025.
21. **CONCITO.** *CONCITO Bloggen: Her får du mest ernæring for klimaaftrykket.* [Online] 2024.
22. **CONCITO.** *Absolut mål for klimaaftrykket i offentlige køkkener.* [Online] 2025.
23. **Ministeriet for Landbrug, Fødevarer og Fiskeri.** *Strategi for økologi.* 2023.
24. **Aftale om Implementering af et Grønt Danmark.** 18. november 2024.
25. **Fødevarestyrelsen.** *Økologi.* [Online] 2025.
26. **DTU Fødevareinstituttet.** *Økologisk omstilling af offentlige køkkener under Økologisk Handlingsplan 2020.* 2016.
27. **Fødevarestyrelsen.** *Madspild i tal.* [Online] 2025.
28. **Nordisk Ministerråd.** *Breaking Barriers: Empowering Effective Food Waste Solutions in the Nordic Countries.* 2024.
29. **Fødevarestyrelsen.** *Mindre madspild i professionelle køkkener.* [Online] 2025.
30. **Dansk Arbejdsgiverforening og Fagbevægelsens Hovedorganisation.** *Fremskrivningsresultater (2024), Fremskrivning af behovet for faglærte.* 2024.
31. **Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.** *Strategi for grønne proteiner til dyr og mennesker.* 2023.
32. **Fødevarestyrelsen.** *Protein.* [Online] 2025.

frej

 | CONCITO

KOST OG
ERNÆRINGS
FORBUNDET
SUNDHED ER EN RET