

Den bæredygtige kantine

Inspiration fra
Broen til fremtiden



Broen til fremtiden

Alliance for en grøn og retfærdig omstilling

Indhold

Den bæredygtige kantine	3
Råd om kostsammensætning	5
Praktiske råd	8
Råd om kompetenceudvikling, tilrettelæggelse, ledelse og kommunikation	10
Råd om indkøb og økonomi	12
Tidligere erfaringer med omlægninger af køkkener	14

Den bæredygtige kantine er et inspirationspapir fra Broen til fremtiden.

Redaktion: Berit Jakobsen og Anette Buus Rosholm, FOA, Christian Ege Jørgensen, Rådet for Grøn Omstilling og June Rebekka Bresson, NOAH **Foto:** Anette Buus Rosholm, Hans Henrik Samuelson og Istock.com

Produktion: Grafisk Team/Sporenstregs og FOAs trykkeri

Den bæredygtige kantine

Inspiration fra Broen til fremtiden

Broen til fremtiden arbejder for et mål om 25 % lavere klimabelastning fra fødevarer i de offentlige køkkener inden 2025. For at opnå dette mål kan kantiner følge 2 spor: øge andelen af plantebaseret kost samt mindske madspild.



En diæt, der udelukkende er plantebaseret, tilskrives kun halvt så mange drivhusgasser som en diæt, der er baseret på kød¹. Madspild er skyld i 8 % af verdens samlede CO₂ udledning², og alene i Danmark smider vi 700.000 tons mad ud om året³. Alle kan være med til at gøre noget ved vores fødevaner – privat og på arbejdspladsen.

Her har vi samlet en række konkrete anbefalinger til, hvad vi kan gøre i kantinen på vores arbejdspladser. Anbefalingerne kan ligeledes inspirere os almindelige forbrugere.

1 <https://www.klimaklogt.dk/det-du-kan-gore>

2 U.N. Food and Agriculture Organization

3 <https://mfvm.dk/foedevarer/madspild/madspild-i-tal>

Formålet med denne pjece er kort og godt at reducere CO₂-udledningen fra produktionen og forbruget af mad. På nogle arbejdspladser vil anbefalingerne kunne implementeres relativt hurtigt, hvor det i kommuner og regioner måske vil støde på større udfordringer pga. særlige indkøbsaftaler, udbudsregler mv.

Uanset udfordringens størrelse kan og skal der gøres noget i vores kantiner. Det vil øge arbejdsglæden hos personalet og bevidstheden om klimavenlig mad samt skærpe opmærksomheden på fødevarernes CO₂-udledning blandt kantineernes medarbejdere og brugere og derved hjælpe en grøn og retfærdig omstilling på vej.

God læse- og arbejdslyst!



Råd om kostsammensætning

Kostsammensætning og mængde har stor betydning for drivhusgasudledningen. Kød har eksempelvis et langt højere klimaaftryk end plante-baseret kost og lægger beslag på meget store landbrugsarealer til foder. I Danmark bruges 80 % af landbrugsarealet til foderproduktion.

Broen til fremtidens kostråd er:

- Mere plantebaseret – idet man samtidig skal sikre en god nærings-sammensætning, med fx en høj andel af grove grøntsager (kål, gulerødder mv.), fuldkornsprodukter og en vis mængde bælgfrugter (proteinafgrøder). Hvis man serverer vegansk mad ofte, skal man være opmærksom på særlige forhold, fx at brugerne skal have B12-vitamin, som normalt mangler i vegansk kost. Hvis man erstatter mælk med plantemælk, skal man sikre et tilstrækkeligt indtag af kalk, som er lavt i plantemælk.

Og man skal i hvert måltid sikre en fuld dækning af forskellige proteiner [amino-syrer]: fx ris og linser.

Det vil være godt at erstatte en del af risen med fx quinoa, som har lavere CO₂-belastning (under 1 kg/kg mod ca. 4 kg/kg for ris).

- Mere økologi er godt for biodiversiteten – det vilde dyre- og planteliv. Det er i sig selv ikke nødvendigvis bedre for klimaet. Økologi kombineres dog oftest i praksis med en mindre andel af animalsk mad og mindre madspild, hvilket gør økologien indirekte mere klimavenlig. Samtidig kan det gøres indenfor samme budget, da merprisen på de økologiske varer opvejes af en mindre andel af kød og mindre madspild. For storkøkkener findes et mærke, hvor bronze er over 30 % økologi, sølv er over 60 % og guld er over 90 %⁴.

⁴ <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Det-oekologiske-spisemaerke.aspx>

- Mere frugt og grønt iht. sæson og mindre andel af oversøisk import – der skal stadig være plads til en mindre andel af fx eksotisk frugt og grønt, men det skal så vidt muligt være transporteret med skib eller tog.
- Hvis kød: så større andel fjerkræ - CO₂-udslip pr. kg kød er 4-5 kg for fjerkræ og svin⁵, mens det er mindst 10 kg for okse og lam – afhængig af udskæring.
- Brug kød på en ny måde – brug de billige udskæringer, begræns mængden – kød behøver ikke være det, der definerer en ret, det kan også fungere som 'krydderi' – og gennemtænk indkøb⁶.
- Tilbered retterne fra bunden med friske råvarer, undgå så vidt muligt halv- og helfabrikata.
- Mere fisk og skaldyr, hvilket også kan sikre sund kost sammen med det, der nævnes ovenfor om grove grøntsager og bælgfrugter.

5 Når vi særligt peger på fjerkræ, skyldes det, at vi ser på helhedsbilledet af klima- og miljøpåvirkninger, og i Danmark er der så mange svin, at det kan udgøre en trussel mod vandmiljøet, samt at dyrkning af foder til svinene optager en meget stor del af hele det dyrkede areal

6 <https://maaltider.kk.dk/artikel/brug-koed-paa-en-ny-maade>



Men fisken skal være bæredygtigt fanget/dyrket, dvs. i det mindste mærket med MSC⁷ eller ASC⁸. Men det er bedre, hvis man: 1] køber vilde fisk fra medlemmer af Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri⁹, som fisker med de mest skånsomme fiskered-

skaber, fx undgår bundtrawl, 2] alene køber opdrættede fisk fra dambrug på land, idet det er nærmest umuligt at drive havbrug på en miljømæssig forsvarlig måde. Der findes et mærke for naturskånsomt fiskeri¹⁰.

Er ovennævnte forslag for stor en mundfuld på en gang, så prioritéér. Det er langt bedre at gennemføre en del af forslagene end ikke at komme i gang. Og gå evt. videre med de øvrige forslag en anden gang.

7 Marine Stewardship Council – kræver bl.a. at der kun fiskes efter bæredygtige bestande, dvs. bestande der kan tåle det pågældende fiskeritryk i uendelig tid fremover, <https://www.msc.org/dk/standarder-og-certificering/msc-standarderne>

8 Aquaculture Stewardship Council – kræver både Miljø og socialt ansvarlig produktion. Kræver mere plads mhp. at minimere stress og smitterisiko for fiskene, <https://skagenfood.dk/da-dk/om-skagen-food/asc>

9 <http://skaansomtkystfiskeri.dk>

10 <http://naturskånsom.dk>



Praktiske råd

Kostrådene suppleres med en række praktiske råd til kantinedriften:

- Mindre madspild, fx portioner frem for buffet, brug rester næste dag. Vær åben over for leverandøren, i forhold til at grøntsager godt kan have forskellig størrelse eller være lidt skæve – så vi også mindsker spildet hos producenterne¹¹.
- Så lidt engangsservice som overhovedet muligt – det hjælper sjældent særligt meget at bruge såkaldt bioplast eller bionedbrydeligt plast. Det skyldes, at dette normalt hverken er nedbrydeligt i naturen, i hjemmekomposterings- eller biogasanlæg. Det er nedbrydeligt i særlige industrielle komposteringsanlæg, men dem findes der kun ganske få af i Danmark¹².



- Sørg for at fysiske rammer er i orden – fx til håndtering af uforarbejdede råvarer.
- Overvej størrelsen på tallerknerne, og anskaf service til at portionsanrette menuen samt opbevaringsbeholdere til rester.
- Køb køkkenmaskiner og hårde hvidevarer som er energibesparende og langtidsholdbare. Vær opmærksom på køkkenmaskinernes energimærke.

¹¹ Få mere inspiration på: <https://stopspildafmad.org>

¹² <https://projekter.au.dk/havet/forloeb/forloebsoversigt/plastik-paa-tvaers/hvad-er-plastic/plastik-bioplastik-og-bionedbrydelig-plastik>

Råd om kompetenceudvikling, tilrettelæggelse, ledelse og kommunikation

Et nyt fokus i kantinen skaber naturligvis et behov for nye kvalifikationer, ændret arbejdstilrettelæggelse og ledelse. Der kan bl.a. være brug for efteruddannelse samt nye samarbejder og vidensdeling på tværs af kantiner:

- Lær at tilberede lækre retter med plantebaseret råvarer og brug flest råvarer, som er i sæson og lokale. Lær at udvikle og finde gode opskrifter. Hvis der indgår kød, skal det kun spille en 'birolle'.
- Afdæk køkkenets produktionssystem, planlæg menuer og etabler nyt produktionssystem, herunder hvordan en større del af menuen bliver tilberedt fra grunden.
- Lær at præsentere maden, så den også tiltrækker dem, der er til traditionel mad.
- Sats på høj faglighed og arbejdsglæde i personalet, byg på tidligere erfaringer og succeshistorier.
- Sørg for at personalet internt eller eksternt har adgang til den nødvendige viden [teori om ernæringsmæssig sund, klima- og miljøvenlig kost].
- Kombinér sund og klimavenlig mad – brug de officielle kostråd¹³ – jf. Råd om kostsammensætning side 5.
- Bliv undervist i at undgå madspild og at genbruge rester.
- Etablér netværk med lokale producenter, fx via besøg.
- Budgetlæg til bæredygtig kost [samme økonomi].
- Få personalet med: 'Man omlægger hoveder og gryder'. Der findes erfaringer fra bl.a. kommuner, om hvordan man formidler til og motiverer køkkenpersonalet, og som tager højde for de barrierer personalet evt. oplever¹⁴.

¹³ <https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima>. Kostrådene er udarbejdet på basis af denne rapport fra DTU: file:///C:/Users/B110/AppData/Local/Temp/Rapport-Raad-om-baeredygtig-kost.pdf

¹⁴ Se fx rapport fra Madkulturen: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/Alle%20publikationer/2013001.pdf>



- Kommunikér og involvér brugerne i omstillingen af køkkenet/kantinen. Er frokostbuffeten som udgangspunkt plantebaseret, hvor kødet skal tilvælges som sidebestilling, viser det sig, at de fleste er tilfredse med det grønne måltid¹⁵.

15 Pelle G. Hansen, Mathilde Schilling, Mia S. Maltheisen. Journal of Public Health, 2019

Benyt appetitvækkende navngivning¹⁶.

- Følg løbende op på omstillingen, lær og justér.

16 Omtal duft, smag udseende, krydderier, konsistens, ingredienser, oprindelsesland, fx Thai-wok af lynstegt, sprødt grønt, chili/hvidløgsmarineret tofu og krydret karrysovs. Kilde: <https://www.wri.org/publication/language-sustainable-diets>

Råd om indkøb og økonomi

Når der købes ind via udbud og eventuelle indkøbsaftaler, er det afgørende at den politik, som man ønsker for fx fødevarerindkøb, fremgår af indkøbsaftalerne. Der er fx vide rammer for at stille klima- og miljøkrav i udbud, hvis kravene er skrevet ind i udbudsmaterialet. Det gælder også, når det er EU-udbud. Har man ikke gjort dette, kan man ikke tilføje nye krav, når man skal vælge mellem leverandører.

Ved EU-udbud har der tidligere været mere restriktive regler, at stille grønne krav. Dette er i dag meget lettere. I Partnerskabet for Offentlige Grønne Indkøb (POGI)¹⁷, som har 2 regioner og 13 kommuner samt Miljøministeriet som medlemmer, findes mange af de ovenfor nævnte indkøbskriterier. Der er bl.a. krav om mindst 60 % økologi i hele kommu-

nens/regionens madservering. I realiteten vil procenten normalt være højere i daginstitutioner og skoler og lavere på fx plejehjem. Derfor er de 60 % et samlet gennemsnit.

Reduceret kødandel, potionsanrettet mad, mindsning af madspild og en større andel af årstidens frugt og grønt kan reducere udgifterne, hvorved der spares penge, som kan bruges på de øvrige forbedringer.

Hvis der mangler penge til at lave omstillingen – fx til efteruddannelse og fysiske rammer – gå så til ledelsen eller de politisk valgte.



¹⁷ https://ansvarligeindkob.dk/wp-content/uploads/2018/10/1_F%c3%b8devarer_2018-final.pdf



Tidligere erfaringer med omlægninger af køkkener

En DTU-rapport fra 2016¹⁸ undersøgte omlægning af 622 offentlige køkkener til økologi. Den viste, at

18 <https://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2016/Rapport-Oekologisk-omstilling-af-offentlige-koekkener-under-Handlingsplan2020.ashx?la=da&hash=DA1A28F03E9B2EABD04F8B6B0E1F09D7B01EF4CF>

projekterne generelt var succesrige. Økologiprocenten steg generelt betydeligt, i gennemsnit 25 procentpoint, næsten svarende til et trin fra bronze til sølv eller fra sølv til guld¹⁹.

19 I det økologiske spisemærke får man bronze ved over 30 % økorråvarer, sølv over 60 % og guld over 90 %



Målingerne på udviklingen i fysisk og psykisk arbejdsmiljø var ikke entydige. Der blev fx registreret større generel træthed i kroppen – men til gengæld voksede medarbejdernes motivation for arbejdet med 54 % og arbejdsglæden med 55 %.

Kost- og Ernæringsforbundet har spurgt de 468 medlemmer, som er øverste ledere på deres arbejdsplads, om i hvilken grad de har arbejdet med bæredygtig omstilling af deres

storkøkkener. Langt de fleste er i gang, og har været det i 1-5 år. De hyppigste tiltag er mindsket madspild [87 % af køkkenerne], øget økologi [73 %], årstidens frugt og grønt [67 %], affaldssortering [54 %] samt udnyttelse af hele råvaren [52 %]. Det er også disse tiltag, det er gået bedst med ²⁰.

²⁰ https://www.kost.dk/sites/default/files/uploads/public/undersogelse_af_klimavenlig_omstilling_i_professionelle_koekken_1.pdf

Lederne blev også spurgt, hvad det ville kræve at kunne gøre mere for bæredygtighed fremover? 62 % svarede politisk vilje i fx kommunalbestyrelsen, 54 % svarede kompetenceudvikling hos medarbejderne – mens fx kun 25 % svarede større efterspørgsel efter bæredygtighed blandt brugerne.

God fornøjelse med omlægningen!





Broen til fremtiden:

- Blik & Rør
- Byggefagenes Samvirke
- Danmarks Lærerforening
- Dansk Musiker Forbund
- Dansk Psykolog Forening
- Dansk Skuespillerforbund
- Dansk Socialrådgiverforening
- Danske Bioanalytikere
- Danske Fysioterapeuter
- Djøf
- DM
- Ergoterapeutforeningen
- FAOD - Forbundet Arkitekter og Designere
- Farmakonomforeningen
- FOA
- Forbundet Kultur og Information
- Foreningen af Danske Lægestuderende
- GL - Gymnasieskolernes Lærerforening
- IDA - Ingeniørforeningen i Danmark
- JA
- Kommunikation og Sprog
- Lægeforeningen
- Merkonomerne
- Pharmadanmark
- PLS
- PROSA
- Serviceforbundet
- Cyklistforbundet
- Danmarks Naturfredningsforening
- Dansk Folkeoplysnings Samråd
- Danske Studerendes Fællesråd
- Forskernes Klimanetværk
- Greenpeace
- Klimabevægelsen
- Læger for klimaet
- Mellempfolkeligt Samvirke
- NOAH - Friends of the Earth
- Rådet for Grøn Omstilling
- Så er det nu
- VedvarendeEnergi

JANUAR 2021

Den bæredygtige kantine

Inspiration fra Broen til fremtiden

En stor kreds af fagforbund er gået sammen med grønne og sociale organisationer og forskere for i fællesskab at sætte fokus på de tiltag, der er nødvendige for at løse klimaudfordringerne. Vi tror på, at vi igennem samarbejde kan komme længere, og gøre mere for at omstillingen bliver social retfærdig.

Læs mere på broentilfremtiden.dk

Stauings Plads 1-3
1790 København V
Tlf. 25 92 15 67
broentilfremtiden.dk



Broen til fremtiden

Alliance for en grøn og retfærdig omstilling