

Dansk columbusæg til klimaplanen (Politiken d. 23. maj 2020)

Af

Michael Allerup Nielsen, Næstformand, Kost & Ernæringsforbundet

Helle Borup Friberg, Adm. Direktør, Økologisk Landsforening

Tine Skriver, Fødevarechef, HORESTA

Bo Christensen, Forhandlingssekretær, 3F Privat Service, Hotel og Restauration

Anne-Birgitte Agger, Direktør, Hotel- og Restaurantskolen.

Rune-Christoffer Dragsdahl, Generalsekretær, Dansk Vegetarisk Forening

Paul Holmbeck, Director, Holmbeck EcoConsult

Line Rise Nielsen, Food Policy Director, Changing Food/Copenhagen Food Systems Centre

Frederik Madsen, Sekretariatschef, Plantebranchen

Når partierne bag aftalen om klimaloven om kort tid forhandler grøn genopretning og en klimahandlingsplan for fødevaresektoren, står de med et dansk columbusæg i hånden.

Danmarks tidligere politik for omlægning til klimavenlige og økologiske måltider i de offentlige køkkener vandt bæredygtighedsprisen "Future Policy Award" hos FN i 2018. Samme politik var en inspiration for en erklæring fra verdens mest klimaambitiøse storbyer på C40 World Mayors Summit i oktober 2019.

Forskning viser, at Danmarks økologiomstilling i flere tusinde offentlige køkkener har været drivkraft for omlægning til sundere og mere klimavenlige måltider med mindre kød, mere grønt, sæsonens råvarer og meget mindre madspild. En omstilling der ikke går på kompromis med ernæringsmæssige behov, heller ikke hos vores ældre, syge eller småbørn. Ifølge en ny udredning fra Københavns Universitet foretaget for Fødevareministeriet er der en årlig sundhedsøkonomisk gevinst på 12 mia. kr. årligt ved en omlægning til mad, som følger kostrådene.

Samtidig viser forskning, at de medarbejdere i køkkenerne, hvis håndværk er med til at drive denne bæredygtige omstilling, oplever øget trivsel og stolthed samt mindre sygefravær. Sammen med økologiens fordele i forhold til bl.a. biodiversitet, dyrevelfærd og rent miljø og drikkevand er denne køkkenomstilling en bæredygtig helhed, som ønskes fastholdt i en fremtidig indsats. Det er et columbusæg, som leverer på en bred palet af globale bæredygtighedsmål.

Alligevel, og til trods for, at den danske model hyldes og forsøges efterlignet i hele verden, er meget af denne danske succespolitik faktisk afviklet de senere år. Det kan partierne bag aftalen om klimaloven rette op på i den kommende klimahandlingsplan og finanslov.

Som repræsentanter for de madprofessionelle, spisesteder, landmænd og flere end 2000 medlemsvirksomheder, som står klar til en ny, grøn omstillingsbølge i de 838 mio. måltider som spises udenfor hjemmet, har vi fremsendt et forslag til regeringen og partierne bag klimaloven.

Vi har anbefalet genetablering af mål for en ambitiøs klimaomstilling, mere planterige måltider og mindst 60% økologi i alle offentlige køkkener. Dertil at indsatsen udvides til de private professionelle køkkener, dvs. restauranter, caféer, hoteller og kantiner på

arbejdspladser, hvor frontløbere allerede er i gang i dag. En omstillingspulje på 50 mio. kr. årligt skal understøtte uddannelse af ernærings- og madprofessionelle i både de offentlige og private professionelle køkkener samt udbrede forbrugerkendskabet til De Økologiske Spisemærker. De 50 mio. kr. svarer til under en halv procent af den årlige sundhedsøkonomiske gevinst ved omlægning til at spise mere klimavenligt og efter kostrådene. Dertil kommer de miljømæssige og økonomiske gevinster ved beskyttelse af drikkevandsboringer, naturen m.m. via økologi.

Vi foreslår også bedre redskaber for klimaberegninger i de professionelle køkkener, samt at de Økologiske Spisemærker videreudvikles, så de også dokumenterer køkkenernes klimaaftryk fra fødevareindkøb og kan understøtte bæredygtighedsmærkning på hotel- og restaurantområdet, såsom HORESTAs Green Key/Green Restaurant. Indkøbsaftaler i kommuner og regioner skal også forbedres med styrkede klimakrav. Og bæredygtighedsundervisning skal styrkes på Danmarks fødevareuddannelser.

International formidling af den danske model for klima- og økologiomstilling skal bidrage til den globale klimaindsats og brande Danmark yderligere som førende økologi- og klimaland.

De offentlige og private professionelle køkkener i Danmark skal være en drivkraft for klima- og økologiomstilling i Danmark og i verden.

Samtidig kan de over 3000 allerede klimaomlagte restauranter, skoler, kantiner m.v. blive en platform for formidling til borgerne i alle aldre om, hvordan man også derhjemme kan skabe lækre, sunde, planterige, og klimavenlige måltider, med meget mindre madspild. Sammen med gode måltidsoplevelser, vil denne formidling normalisere fremtidens klimavenlige vaner.

Der er tale om en solid velfærdsløsning, hvor kloge hoveder og hænder i de offentlige køkkener skaber bedre, borgernær sundhed og service og samtidig løser vigtige bæredygtighedsudfordringer – endda inden for samme budget. Midler til den økologiske merpris er fundet via mindre madspild og et mindre forbrug af kød. Vores børn, ældre, syge og alle os andre får mere for samme penge.

Det er en politik, der virker. Lad os komme i gang!