



Forslag til virkemiddel i klimahandlingsplanen og grøn genopretning:

Klima- og økologiomstilling i de offentlige og private professionelle køkkener

De offentlige og private professionelle køkkener skal være en drivkraft for klima- og økologiomstilling. Danmarks succesrige omstillingspolitik for klimavenlig og økologisk mad i de danske offentlige køkkener genetableres, udvides til de private professionelle køkkener, og styrkes med nye mål, ressourcer, dokumentation af klimaeffekt og mobilisering af både borgere og erhvervslivet i omstilling af de 838 mio. måltider serveret hvert år i Danmarks skoler, hospitaler, børneinstitutioner, plejehjem, restauranter, hoteller samt offentlige og private arbejdspladser.

Initiativet omfatter:

- Genetablering af **mål** for ambitiøs klimaomstilling, mere planterige måltider og 60 procent økologi i alle offentlige køkkener, stigende til 90 procent i 2030.
- En **omstillingspulje** på min. 50 mio. kr. årligt som støtte til klima- og økologiomlægning, herunder uddannelse af ernærings- og madprofessionelle i kommuner, regioner, staten og i de private professionelle køkkener; udbredelse af forbrugerkendskab til de Økologiske Spisemærker og bæredygtighedsmærker, som bygger på spisemærket, såsom Green Key/Green Restaurant; samt støtte til omstillingsinitiativer der udvikler robuste, bæredygtige regionale fødevarer-systemer, som bygger på lokal selvforsyning og økologi.
- **Udvikling af fælles indkøbsaftaler**, som sænker klimaaftrykket fra fødevarerindkøb, samt videreudvikling af Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærker som **redskab for dokumentation** af klimapåvirkning fra fødevarerindkøb.
- **Styrket integration af bæredygtighed i samtlige fødevareruddannelser**: Inddragelse af verdensmålene, herunder viden om økologi og plantebaseret kost, også i efteruddannelse.
- Klimavenlig mad i offentlige og private professionelle køkkener udnyttes som platform for **formidling til borgerne** om klimavenlig madlavning og mere planterige måltider, ligesom ernæringsprofessionelle styrkes i deres rådgivning til borgere om planterig og plantebaseret kost.
- **International formidling af den danske model** for klima- og økologiomstilling via samarbejde med den globale alliance af klimaengagerede storbyer, C40.

Baggrund

Danmarks tidligere initiativer med omlægning til klimavenlige og 60 procent økologiske måltider i de offentlige køkkener (2012-16) vandt bæredygtighedsprisen **Future Policy Award** hos FN i 2018 og var en inspiration for erklæringen fra verdens mest klimaambitiøse storbyer på C40-topmødet (2019).

Forskning viser, at Danmarks økologiomstilling 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 Fødevarerministeriet, er der en årlig sundhedsøkonomisk gevinst på 12 mia. kr. ved omlægning til mad som følger kostrådene og dermed er sundere og mere klimavenlig. Med Fødevarestyrelsens aktuelle opdatering af kostrådene forventes de sundhedsmæssige og klimamæssige fordele at blive endnu større.

Samtidig viser forskning fra DTU, at omstillingen skaber øget trivsel og stolthed samt mindre sygefravær hos de madprofessionelle, som driver denne bæredygtige omstilling. Sammen med økologiens fordele for biodiversitet, vandmiljø og rent drikkevand rammer denne omstilling i de professionelle køkkener en bred palet af verdensmålene. Denne bæredygtige helhed ønskes fastholdt i en fremtidig indsats. Ligesom det danske partnerskab bag omstillingen med organisationer, virksomheder, uddannelsessteder, kommuner og ministerier udbygges.

Fremadrettet anbefales et styrket fokus på klimaomstilling og -beregninger i både de offentlige og private professionelle køkkener; udvikling af De Økologiske Spisemærker som redskab for dokumentation for klimaaftryk ved fødevarerindkøb; samt aktiv anvendelse af de over 3000 klima- og økologiomlagte professionelle køkkener som platform for formidling til borgere i alle aldre om klimavenlig madlavning og mere planterige, økologiske måltider. Dermed bidrager indsatsen positivt til den udfordrende opgave med ændring af danskernes madvaner og normalisering af mere planterige og plantebaserede måltider gennem ny viden og positive måltidsoplevelser.

D. 11. maj 2020