



Offentlige måltider: et fyrtårn den grønne måltidsudvikling

Æg- og fjerkrækød skal have en bærende rolle i fremtidens grønne måltider i den offentlige bespisning. Det skal et projekt støttet af Fjerkræafgiftsfonden være med til at sikre.



Af Christian Vejlund, seniorkonsulent, Ernæring, Landbrug & Fødevarer

I følge Klimarådet og Fødevarestyrelsen produceres der dagligt 650.000 offentlige måltider. Omfanget har fået mange beslutningstagere til at udråbe de offentlige køkkener til fyrtårne, der skal drive måltidskulturen i en mere klimavenlig retning.

Og de mange offentlige måltider har en reel effekt på en stor del af den danske befolknings sundhed og madkultur. Fra institutionsbørn og offentligt ansatte, til ældre på plejehjem og indlagte på hospitaler m.fl.

Men er der plads til æg- og fjerkræ i fremtidens offentlige måltider?

For de fleste med indsigt i kvaliteten af hjemlige produktion af æg- og fjerkræ, vil det indlysende svar være et rungende 'JA'. Æg og fjerkræ er multifunktionelle- og velkendte råvarer i de offentlige køkkener, der er nemme at arbejde med, og i høj grad opfylder de, for de kommunale- og regionale måltider, vigtigste parametre: Essentiel ernæring, smag og sensorik til de grønne måltider, og et sammenligneligt lavt klimaaftryk.

Så hvad er problemet?

På papiret og i virkeligheden lever æg- og fjerkræ jo op til kriterierne for gode råvarer i kommunale måltider. Udfordringen er, at kommunerne både skal efterkomme politiske mærkesager, og sikre en passende ernæringsmæssig kva-

litet i de offentlige måltider. Ofte overlades fremgangsmåden til enkeltpersoner med udbudsfaglige kompetencer, der i mange tilfælde mangler tilstrækkelig fødevarefaglig viden, til at vurdere hvordan de offentlige indkøb både kan være bæredygtige og sikre borgeren en passende ernæring.

Resultatet af den manglende viden kan betyde, at klimavenlig- og bæredygtig kost fejlfortolkes som en entydig grøn kost, og at alle animalske råvarer urigtigt samles i en pulje, hvor alle er lige klimabelastende, uagtet den markante forskel i klimaaftryk. Det er derfor et kæmpe problem hvis æg- og fjerkræ fejlagtigt fravælges i jagten på klimaresultater, da det sammenlignelige lave klimaaftryk, netop er et af råvarernes stærkeste kort. Samtidig er det vigtigt at huske, at æg og fjerkræ er en del af de De Officielle Kost-



Arkivfoto.

for

FAO's definition af en bæredygtig kost

1. Kosten skal være ernæringsmæssigt tilstrækkelig og sund
2. Den skal være økonomisk tilgængelig for alle
3. Den skal være kulturelt acceptabel
4. Den skal have en lav miljøpåvirkning

råd , og i øvrigt lever op til FAO's definition af en bæredygtig kost.

Dette er især et problem for borgerne, der er afhængige af kvaliteten i de offentlige måltider, men også de køkkenprofessionelle, der i sidste ende skal forsøge at skabe sunde, velsmagende og bæredygtige måltider i kommunerne, uden at have nogle af de mest komplette råvarer til rådighed.

At fjerne æg- og fjerkræ fra kommunale måltider, og forvente samme velsmag, ernæring og ressourceoptimering svarer til, at bede en ingeniør om at designe en moderne el-bil af genanvendelig emballage og hjemmelavet kompost.

Målrettet indsats: Æg- og fjerkræ i offentlige måltider

At fjerne æg- og fjerkræ fra kommunale måltider, og forvente samme velsmag, ernæring og ressourceoptimering svarer til, at bede en ingeniør om at designe en moderne el-bil af genanvendelig emballage og hjemmelavet kompost. En bil der vel at mærke skal leve op til alle moderne sikkerhedsstandarder, nedbringe kli-

maaftrykket, være billigere end en brugt cykel og falde i forbrugernes smag.

Landbrug & Fødevarers indsats omkring de kommunale måltider handler især om at sikre fjerkræ og æggets plads på tallerken, i fremtidens 650.000+ offentlige måltider. Sempelthen fordi råvarerne er et kinderæg af ernæring, smag og for et sammenligneligt lavt klimaaftryk. Med andre ord en kæmpe gevinst for den grønne udvikling, og for borgernes sundhed, hvilket desværre ofte bliver overset, eller urigtigt kategoriseret med andre mere klimatunge fødevarer.

Indsatsen centrerer sig desuden om at synliggøre kategoriernes smagsmæssige, klimamæssige og ernæringsmæssige fordele, overfor offentlige beslutningstagere og indkøbere. Derudover skal indsatsen facilitere dialog mellem producenter, offentlige aftagere og relevante mellemlid, så parterne i fællesskab kan udvikle kategorierne, i overensstemmelse med fremtidige krav, herunder klimakrav, til offentlig bespisning.

Endelig skal indsatsen hjælpe med at opkvalificere de køkkenprofessionelle, så de får endnu mere viden om-, og konkret erfaring med æg- og fjerkræns store anvendelighed, i fremtidens grønnere måltider. ■