

Plantekit



Inspiration til regionsrådsvalget 2021

Til brug for dig som regionrådspolitiker der opstiller til regionsrådsvalget 2021. Materialet kan bruges i udarbejdelsen af tiltag og forslag, som kan medvirke til at nedsætte regionens CO₂-udledning, højne borgernes sundhedstilstand og derigennem opnå samfundsøkonomiske gevinster.



Inspirationsmateriale til regionsrådsvalget 2021

Indholdsfortegnelse

Introduktion	3
Forslag 1: Lav en regional beregning af samfundsøkonomiske gevinster ved at borgerne spiser efter kostrådene	4
Forslag 2: Indfør en grøn valgmulighed med høj grad af økologi i alle regionens køkkener	5
Forslag 3: Sæt en målsætning for CO2-udledning fra maden i regionens køkkener: 25% i 2025 og 50% i 2030	7
Forslag 4: Investér i efteruddannelse af køkkenpersonale for at understøtte mere klimavenlig mad i regionens køkkener	8

Introduktion

Regionerne spiller en vigtig rolle i den grønne omstilling af vores samfund. Dette gælder både i forhold til borgerne, men også erhvervslivet og andre aktører som arbejder med bæredygtig omstilling af samfundet. Hvis Danmark skal indfri sit ambitiøse klimamål for 2030 og ikke mindst målsætningen om at blive klimaneutral i 2050, så kræver det, at regionerne bliver en central medspiller - særligt når det gælder vores forbrug af fødevarer. I marts 2021 udtalte fødevareminister Rasmus Prehn:

"Det er oplagt, hvis vi bruger det kommunale og regionale valgår til ude i regioner og kommuner at tage en diskussion af, hvad er det for et udbud, som vi vil have i vores kommunale og regionale kantiner"¹

Globalt set er klimabelastningen fra danskernes forbrug af fødevarer højt. Den gennemsnitlige danskers fødevarerforbrug udleder omkring 3 ton CO₂ årligt i direkte udledninger². Hvis landbrugsarealet og det tabte genskovningspotentiale indregnes, stiger madens klimabelastning pr. indbygger til op mod 8-9 ton CO₂ årligt³.

Dette inspirationsmateriale er målrettet dig som regionsrådspolitiker, der opstiller til det kommende regionsrådsvalg i november 2021. Formålet med materialet er at inspirere dig i udarbejdelsen af konkrete lokale forslag, som kan bidrage til Danmarks samlede målsætning omkring CO₂ reduktion samt andre samfunds- og sundhedsmæssige gevinster for regionen.

Materialet er udarbejdet af Dansk Vegetarisk Forening (DVF). DVF er den centrale danske organisation og autoritet indenfor plantebaseret kost i Danmark, ligesom DVF også er regional repræsentant for Europa i International Vegetarian Union. Hvis du ønsker yderligere information og inspiration, kan du læse mere på vores [hjemmeside](#), og du er meget velkommen til at kontakte os på kontakt@vegetarisk.dk.

¹ <https://policywatch.dk/nyheder/christiansborg/article12832395.ece>

² https://concito.dk/sites/concito.dk/files/media/document/stoerre_trivsel_med_mindre_klimabelastning_livsstilskatalog_020117.pdf

³ Searchinger, T. D. et al. (2018) 'Assessing the efficiency of changes in land use for mitigating climate change', Nature. Springer US, 564(7735), pp. 249–253. doi: 10.1038/s41586-018-0757-z.

Forslag 1: Lav en regional beregning af samfundsøkonomiske gevinster ved at borgerne spiser efter kostrådene

Baggrund

Kostrådene anbefaler en planterig kost, og at mindske indtaget af kød. En officiel myndighedsberegning fra Københavns Universitet for Fødevareministeriet viser, at de sundhedsøkonomiske gevinster, hvis den danske befolkning i gennemsnit spiser efter kostrådene, ligger på omkring 6 milliarder kroner om året. Hvis alle danskere spiste efter kostrådene, stiger gevinsterne med op til 20 milliarder kroner årligt. Beløbene er en reel økonomisk gevinst i form af færre sygedage og sparede sundhedsomkostninger. Beregningen medregner også den forhøjede livskvalitet for danskerne, dog er dette beløb ikke inkluderet her, da vi ikke ser det som en reel økonomisk gevinst for regionen. En høj livskvalitet hos borgerne er naturligvis i sig selv en gevinst for regionen.

Forslag

Med afsæt i den nationale beregning foreslår vi, at der udarbejdes en tilsvarende beregning for regionen med henblik på at få beregnet de specifikke sundhedsøkonomiske gevinster for regionen. Beregningen kan således bidrage som et konkret redskab til at prioritere og igangsætte indsatser, som kan indfri de samfundsøkonomiske gevinster.

Effekt

Beregningen vil tydeliggøre præcist, hvor økonomisk attraktivt det er at fremme grønnere kost. Det kan derfor bane vej for større politisk og folkelig tilslutning til de nedenstående præsenterede forslag.

Forslag 2: Indfør en grøn valgmulighed med høj grad af økologi i alle regionens køkkener



Baggrund

I 2017 blev det i Portugal vedtaget ved lov, at alle offentlige kantiner skal tilbyde et mættende og nærende plantebaseret måltid som en valgmulighed. I 2018 blev en lignende lov vedtaget for alle Californiens offentlige køkkener, og i

2019 blev det ligeledes vedtaget, at alle hospitaler i delstaten New York skal tilbyde en plantebaseret valgmulighed. En 100 % grøn valgmulighed tager ikke blot hensyn til minoriteter, men giver samtidig borgere, som ønsker at spise grønnere, mulighed for dette.

Forslaget om en 100 % grøn valgmulighed i offentlige køkkener har været til afstemning i Folketinget torsdag den 3. juni, hvor forslaget desværre blev nedstemt. Til debatten i Folketinget tilbage i december 2020 sagde fødevareminister Rasmus Prehn fra Folketingets talerstol:

”Der bør altid være mulighed for at vælge et plantebaseret måltid, som er både mættende, sundt og nærende”

Han tilføjede, at regeringen mener, at det er kommunernes og regionernes ansvar at sørge for en sådan valgmulighed.

Infoboks

- 16 % af danskerne spiser fleksitarisk eller vegetarisk
 - blandt unge (18-34 år) er det 28 %
- 57 % af danskerne ønsker at spise mindre kød
 - blandt unge (18-34 år) er det 70 %
- 45 % af danskerne mener, at der altid bør være et grønt alternativ i de offentlige institutioner (kun 20 % er imod)
 - blandt de unge er det 50 %

Kilde: Coop Analyse & DVF 2020

Forslag

I alle regionernes køkkener tilbydes der altid et 100 % plantebaseret måltid med så høj af økologiske råvarer som muligt, der både er mættende, sundt og nærende.

Effekt

Implementering af forslaget vil betyde at alle, som ønsker at spise grønnere, får mulighed for det. Samtidig undgås det at forskelsbehandle brugere af offentlige kantiner som spiser vegetarisk og vegansk, ligesom valgmuligheden kan



inspirere til nye retter hjemme hos borgerne. Herudover understøtter forslaget muligheden for at forbedre sundhedstilstanden hos borgerne, samt indfri de sundhedsøkonomiske gevinster ved at borgerne spiser grønnere.

Eksempler

På Randers Regionshospital, hvor der altid er en grøn valgmulighed, er cirka 25 % af de spiste måltider vegetariske⁴. Samme valgmulighed findes på Bispebjerg Hospital, hvor andelen af spiste vegetariske måltider er 28%⁵.

⁴ <https://www.altinget.dk/foedevarer/artikel/paa-hospitalet-i-randers-er-groentsager-ikke-kun-for-vegetarer>

⁵ <https://www.information.dk/debat/2020/11/glem-koedfri-dage-kantinerne-tilbyd-plantebaseret-alternativ-hver-dag>

Forslag 3: Sæt en målsætning for CO2-udledning fra maden i regionens køkkener: 25% i 2025 og 50% i 2030

Baggrund

Som led i en ny fødevarestrategi har København og Aarhus Kommune vedtaget en målsætning om, at de kommunale køkkener samlet skal skære 25 % af deres CO2-udledning fra mad i hhv. 2024 og 2025. Målsætningen er et udtryk for, at danskernes fødevareforbrug bidrager til en stor del af Danmarks CO2-udledning, og at kommunerne såvel som regionerne gennem en sådan målsætning kan bidrage til at reducere kommunens eller regionens samlede CO2-udledning. CO2-reduktionen kan bl.a. opnås gennem strategier om mere økologi, som højner indtaget af plantebaseret (klimavenlig) mad og som reducerer madspild.

Forslag

Regionen opstiller en målsætning for CO2-udledning på 25 % i 2025 og 50 % i 2030 fra maden i regionens offentlige køkkener.

Effekt

Implementering af forslaget kan understøtte regionens målsætninger indenfor reduktion af CO2-udledningen, samt sætte skub i ændringen af borgernes kostvaner mod de nye danske kostråd, der baserer sig på en sund, økologisk og bæredygtig kost.

Forslag 4: Investér i efteruddannelse af køkkenpersonale for at understøtte mere klimavenlig mad i regionens køkkener



“Hvis målet om en CO2 e-reduktion på 25 procent skal nås i de offentlige køkkener inden 2025, så er kompetenceudvikling inden for bæredygtighed et nøgleværktøj.”
- Kost og Ernæringsforbundet⁶

Baggrund

Det kræver viden om tilberedning af bælgrugter, grøntsager mv. for at kunne servere indbydende, sunde og nærende plantebaserede måltider, som borgerne ønsker at tilvælge. Efteruddannelse af regionens køkkenpersonale er således en relevant investering, når regionen ønsker at servere flere plantebaserede og økologiske måltider, da denne viden ikke nødvendigvis allerede findes blandt køkkenpersonalet. Efteruddannelse kan med fordel kombineres med et økologiløft, så måltiderne opnår den højest mulige grad af økologi. Regeringen og dens støttepartier har i 2021 afsat 40 millioner kroner til en køkkenomstillingspulje til at fremme mere økologisk og klimavenlig mad, der er altså både incitament og økonomisk støtte til udvikling af den danske offentlige mad. Det er samtidig en måde at kvalitetssikre den serverede plantebaserede mad på tværs af regionens institutioner.

Forslag

Regionen afsætter penge til efteruddannelse af regionens køkkenpersonale inden for tilberedning af klimavenlig, økologisk og plantebaseret mad.

Effekt

Efteruddannelse af regionens køkkenpersonale skal sikre, at disse er klædt tilstrækkeligt på til at understøtte regionens implementering af de nye danske kostråd samt mere økologi og

⁶ https://kost.dk/sites/default/files/2021-06/7%20forslag%20til%20b%C3%A6redygtige%20k%C3%B8kkener_2.pdf

plantebaseret kost. Implementering af forslaget vil medføre, at flere borgere vælger de grønne måltider, som serveres i regionens køkkener.