

Karrieremuligheder

Danmarks stærkeste fællesskab for ernæringsprofessionelle
Find os på kost.dk

- Fagforening og interesseorganisation for ernæringsprofessionelle
 - Ernæringsassistenter
 - PBES
 - Kandidater
- Løn, ansættelsesvilkår, uddannelse, fagligudvikling...

Forbundets mærkesager - Politiske mål

- Lighed i sundhed
 - Ernæring i samfundet
 - **Klimavenlig madproduktion**
 - Medarbejdere til et sundt Danmark
-
-

Hvem skal facilitere den bæredygtige udvikling?

- Se sammenhænge mellem flere faglige dicipliner
 - Se muligheder
 - Samarbejdsorienteret
 - Indsamle data – handle på det
 - Kunne sætte sig ind i nye stofområder
 - Dygtig formidler
 - Vække begejstring og følgeskab

 - PBES
-
-

**Fra studerende
til professionelle**



**Mit arbejde
med
bæredygtighed**

BÆRE *kraft*



**Bispebjerg og Frederiksberg
Hospital**

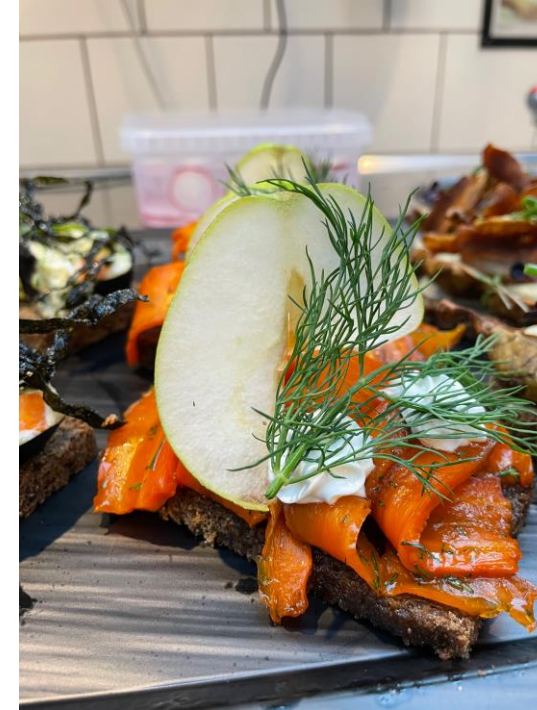
Mit arbejde med bæredygtighed

- Oplæg
 - Workshops
 - Udvikling og formulering af bæredygtighedsstrategi
 - Projektkoordinator
 - Konzeptudvikling
 - Gennemgang og feedback på menuer
 - CO2-beregning
 - LCA-undervisning
-
-

Mit arbejde med bæredygtighed



Mit arbejde med bæredygtighed



Sådan bruger jeg mit fag og min baggrund som PBES

- Rygsæk af fødevarefaglig viden
- Tværfaglig profil
- Bred forståelse for fødevarer og fødevarsystemer



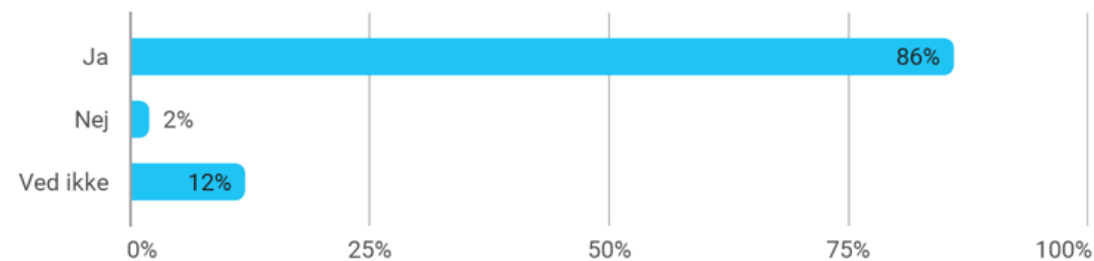
Mine tre bedste råd

- Se din brede profil som en styrke
 - Vær nysgerrig og åben
 - Netværk
-
-

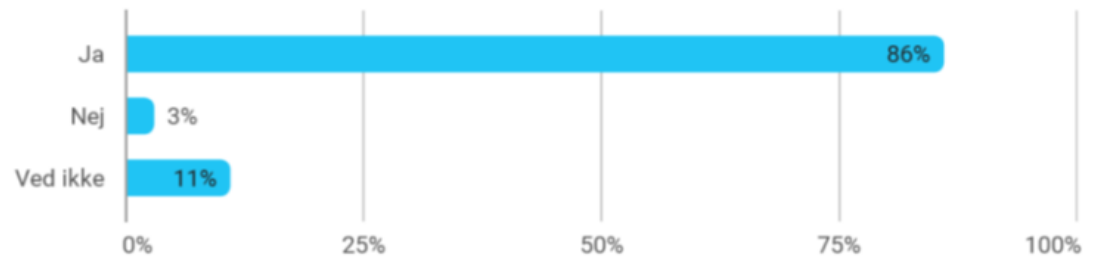
Bæredygtighedsundersøgelse - Blandt ledere

Har I planer om at øge jeres fokus på bæredygtighed i fremtiden?

2020

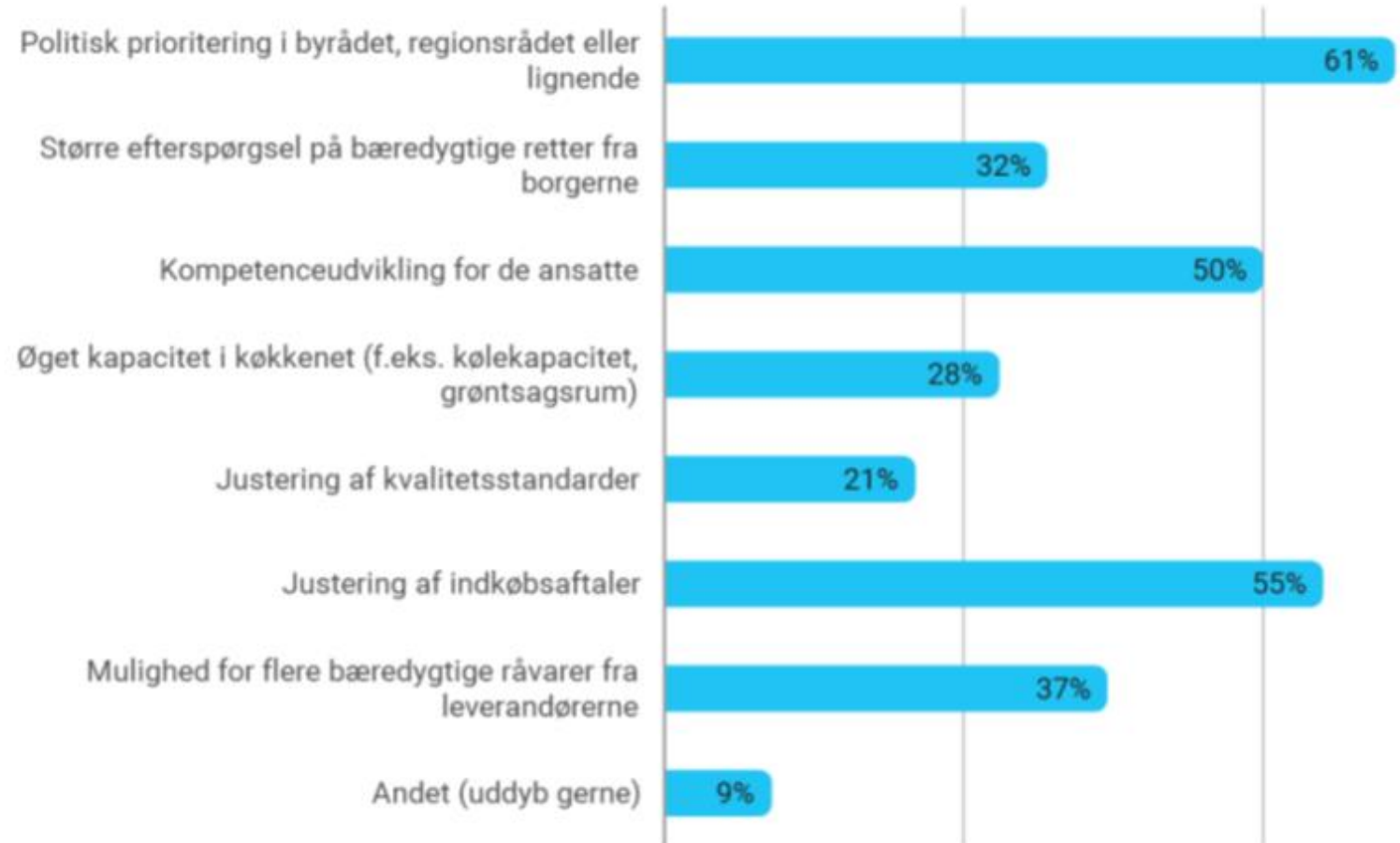


2021



Bæredygtighedsundersøgelse

- Flere bæredygtige tiltag kræver:



Politisk udspil



7 forslag
til bæredygtige
offentlige køkkener

Indledende møder

Katrine Olldag, Zenia Stampe (R)

Anders Kronborg (S)

Carl Valentin (SF)

Klimaministeriet

Fødevareministeriet

Fødevarestyrelsen

Taler medlemmernes kompetencer
ind i opgavevaretagelsen

Udspil lanceret i Politiken

Kommentarer fra Rasmus Prehn som kaldte udspillet 'tæskegodt' Concito og Klimarådet kvitterede også

Meget få negative kommentarer

Politisk udspil – dialog med politikere og embedsmænd

Forslag 1

// 1

Der skal fortsat afsættes midler til kompetenceudvikling af ernæringsprofessionelle de kommende år

Hvis målet om en CO₂e-reduktion på 25 procent skal nås i de offentlige køkkener inden 2025, så er kompetenceudvikling inden for bæredygtighed et nøgleværktøj. I marts 2021 afsatte et flertal i Folketinget 40 mio. kr. til at fremme økologi og klimavenlig mad i de offentlige køkkener. Det er et stort og vigtigt første skridt. Men den prioritering skal fortsætte, hvis hele bæredygtighedspotentialet skal indfries. Derudover er det vigtigt, at disse midler bliver øremærket til de ernæringsprofessionelle, der er ansat i de offentlige køkkener. Der vil de kommende år komme ny viden på området, og målet for CO₂e-reduktion vil rykke sig. Derfor er det vigtigt, at der fortsat bliver afsat midler til den bæredygtige omstilling af de offentlige køkkener.

Det gælder helt konkret finansiering til

- Kompetenceudvikling af ernæringsprofessionelle, der arbejder i offentlige køkkener
- Kompetenceudvikling af ernæringsprofessionelle såsom professionsbachelorere i ernæring og sundhed, der rådgiver og vejleder borgere
- Kompetenceudvikling af faglærere på uddannelsesinstitutioner

Få tilskud til økologisk omstilling

Fonden for Økologisk omstilling er åben for ansøgere, der ønsker at omlægge til økologi.

Formålet med økologisk omstilling af professionelle køkkener er at højne økologiprocenten i de mange daglige måltider, der serveres i landets professionelle køkkener.

Fondens midler er blevet afsat til kompetenceudvikling af køkkenpersonale og tilknyttede medarbejdere som fx kan være pædagogisk personale, social- og sundhedspersonale. Fokus er overordnet på økologi og bæredygtig produktion af måltider. Derudover er implementering af De officielle Kostråd, reducere af madspild og øget brug af fødevarer i sæson også et fokusområde. Formålet er endvidere at udbrede Det Økologiske Spisemærke, som medvirker til vedligehold og udvikling af økologien i køkkenerne på længere sigt.

Ansøgningsfristen for tilskud til gennemførelse af projekter i kalenderåret 2022 er 21. oktober 2021 kl. 12.

Forslag 2

// 2

Staten, regioner og kommuner skal alle sætte et mål om at reducere CO₂e fra indkøbte fødevarer i de offentlige køkkener med 25 procent

Kost og Ernæringsforbundets bæredygtighedsundersøgelse, som vi gennemfører blandt ledere hvert år, viser, at der er store geografiske forskelle i, hvordan de enkelte kommuner og regioner arbejder med bæredygtighed. Forbundets undersøgelse blandt ledere i offentlige køkkener viser, at en stor hindring for omstillingen er manglende politiske målsætninger. Derudover ved vi fra økologi-omstillingen i de offentlige køkkener, at et af problemerne var, at det i overvejende grad var de større bykommuner, der tog omstillingen til sig. Yderkommuner nedprioriterer omstillingen, og det er selvsagt en erfaring, som vi skal tage ved lære af.

Derudover kan vi se, at der på nuværende tidspunkt er ved at ske lignende skred inden for klimaproblestillingen. Flere af de større kommuner har allerede lavet helt konkrete reduktionsmål, men det er vigtigt, at vi får hele Danmark med, hvis potentialerne skal indfries.

Derfor skal der fastsættes bindende mål for stat, regioner og kommuner om at reducere CO₂e fra indkøbte fødevarer i offentlige køkkener med 25 procent, så vi kan få alle landets køkkener med. Det kan fx ske igennem økonomiaftaler med kommune og regioner samt i forbindelse med finanslovsaftalerne.



Forslag 3

// 3

Fastsæt konkrete mål i kommuner, regioner og stat om at reducere madspild, el- og vandforbrug samt forbrug af emballage i de offentlige køkkener

Reduktion i CO₂e er et overordnet og vigtig mål, men det er samtidigt vigtigt, at der bliver taget beslutning om at fastsætte mål for øvrige former for forbrug. Dette vil bidrage til den generelle CO₂e-reduktion, og det vil give lederne i køkkenerne en oplevelse af politisk opbakning og en konkret målsætning for at få nedbragt CO₂e. Det er en forudsætning for dette forslag, at der bliver lavet en beregning af baseline på madspild, el- og vandforbrug samt forbrug af emballage i den enkelte kommune, region eller stat, så køkkenerne har noget konkret at måle efter fremover.

Derfor skal Folketinget gennem politiske aftaler fastsætte krav om, at stat, regioner og kommuner skal lave et konkret mål for at reducere madspild, forbrug af el- og vandforbrug samt forbrug af emballage. Det kan fx ske med inspiration fra tænketanken One/Third, der arbejder for at forebygge fødevaretab og madspild.

Forslag 4

// 4

Beslut et nemt og tilgængeligt beregningsværktøj, der kan beregne CO₂e-aftrykket fra hvert enkelt fødevarer

Fødevarer	DCA, Nationalt Center for Fødevarer og Landbrug (2016)	CONCITO, Den store klimadatabase, version 1 (2021)	LCA-beregner, Dansk standard version 2.0 (2019)
Sild	0,7	2,8	0,8
Torsk	1,2	6,6	1,3
Gris	4,6	3,6	6,0
Lam	21,4	27,5	90,1
Okse	13,9	45,5	63,2
Kylling	5,5	3,4	5,7

Som det fremgår af tabellen, så er der i dag flere forskellige modeller, der kan beregne klimaaftrykket af en fødevarer. Det giver et meget ujævnt billede, som betyder, at det bliver udfordrende, når man skal måle på tværs af kommuner, regioner, stat og den private sektor. Hvis man måler på én måde i København og en anden måde i Kolding, så kan man ikke sammenligne data og resultater, og dermed går en vigtig mulighed for vidensdeling tabt.

Derfor skal Fødevareministeriet fastsætte en beregningsmetode til, hvordan de offentlige køkkener i den enkelte kommune, region og stat udregner CO₂e-aftrykket fra de enkelte fødevarer. Denne CO₂e-beregner skal stilles til rådighed for offentligheden – fx som Frida Food Data, som er DTU-Fødevareinstituttets offentlige fødevardatabase. Det vil gøre det langt mere gennemskueligt og mere sammenligneligt at måle effekt på tværs af landet.

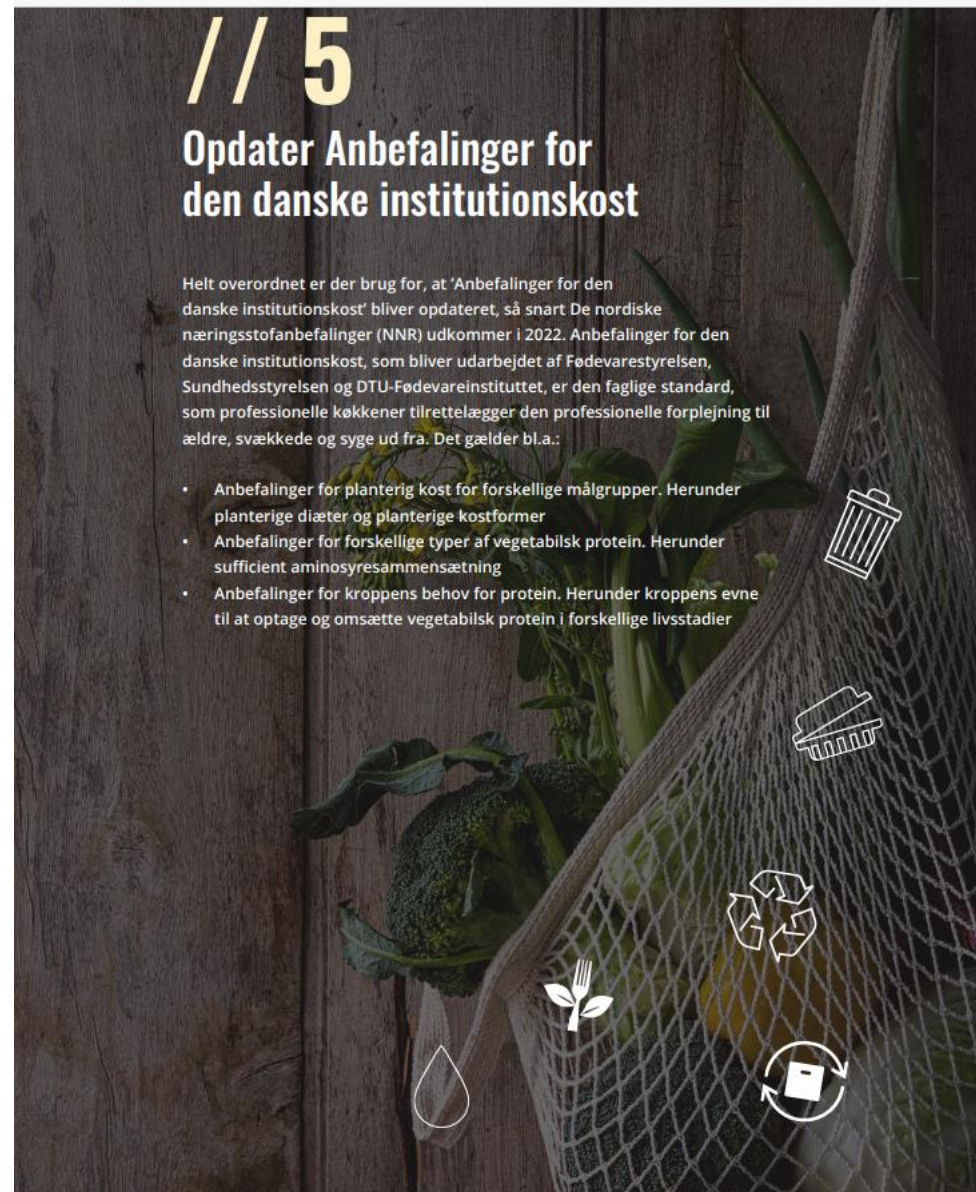
Forslag 5

// 5

Opdater Anbefalinger for den danske institutionskost

Helt overordnet er der brug for, at 'Anbefalinger for den danske institutionskost' bliver opdateret, så snart De nordiske næringsstofanbefalinger (NNR) udkommer i 2022. Anbefalinger for den danske institutionskost, som bliver udarbejdet af Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen og DTU-Fødevareinstituttet, er den faglige standard, som professionelle køkkener tilrettelægger den professionelle forplejning til ældre, svækkede og syge ud fra. Det gælder bl.a.:

- Anbefalinger for planterig kost for forskellige målgrupper. Herunder planterige diæter og planterige kostformer
- Anbefalinger for forskellige typer af vegetabilsk protein. Herunder sufficient aminosyresammensætning
- Anbefalinger for kroppens behov for protein. Herunder kroppens evne til at optage og omsætte vegetabilsk protein i forskellige livsstadier



Forslag 6

// 6

Gør bæredygtige fødevarer tilgængelige i indkøbsaftalen

Hvis Kost og Ernæringsforbundets bæredygtighedsvision for de offentlige køkkener skal lykkedes, så er det vigtigt, at bæredygtige fødevarer bliver gjort tilgængelige til en fair pris i den indkøbsaftale, som kommuner, regioner og staten har tilsluttet sig.

Indkøbsaftalerne er et enormt effektivt styringsværktøj, men det er vigtigt, at aftalerne bliver gjort mindre rigide, så de enkelte professionelle køkkener i højere grad får mulighed for at påvirke den indkøbsaftale, de arbejder med. Slipper man tøjljerne en smule, så de enkelte køkkener kan købe mere frit ind, så vil det helt naturligt have en positiv effekt på CO₂-aftrykket fra køkkenerne i takt med at medarbejdere og ledere i højere grad uddanner sig og arbejder mere bæredygtigt. Og det vil også bidrage til, at andre bæredygtige aspekter såsom økologi, reducere af madspild og fødevarer, produktionsforhold og mulighed for at vælge lokale fødevarer sideløbende med at køkkenerne har fokus på det.



Forslag 7



// 7

Madbudgetterne i de enkelte offentlige køkkener skal kunne rumme, at måltiderne er både bæredygtige, velsmagende og nærende

Bæredygtig omstilling er ofte lig med merpris – særligt i starten, hvor ny viden skal omsættes til handlekompetence, men også i forhold til fødevarerne, hvor markedet ikke er fuldt konkurrencedygtigt. Det har vi set i den spæde opstart med økologi og bl.a. også med dyrevelfærd.

Men i takt med at flere professionelle køkkener indkøber bæredygtige fødevarer, så vil prisen udjævnes. Dog vil der være en overgangsfase, hvor budgetterne måske bliver udfordret, når maden skal indeholde flere bæredygtige fødevarer. Og her er det vigtigt, at budgetterne kan bære, at maden grundlæggende forbliver kulinarisk attraktiv og matcher borgerens ernæringsmæssige behov.

Efterfølgende møder

SKI

Danske Regioner

KL

Miljø og ressourceudvalget i DR

Kommunernes klimaalliance

Klimarådet

Frej

Landbrug og Fødevarer

Taler medlemmernes kompetencer
ind i opgavevaretagelsen

Hvor kan du arbejde med bæredygtighed?

- Forsyningsselskaber- vand og el
 - Kommune og region som koordinatore
 - Offentlige køkkener
 - Store kantineoperatører som ISS, Compass
 - Konsulenthuse som BDO, Meyers
 - Selvstændig – brug puljen
 - Interesseorganisation som Frej, DVF, L&F, ØL
 - Faglige organisationer
 - Fødevarevirksomheder kvalitetsansvarlig/produktudvikling
 - Praktik under uddannelse
 - Karriererådgivning kost.dk
-
-

Tak for i dag

Kontaktoplysninger

Karina Kyhn Andersen
Mad- og måltidskonsulent
kka@kost.dk
31636610
