

Principper for bæredygtige offentlige måltider



Principper for bæredygtige offentlige måltider

Otte nøgleprincipper for bæredygtigt indkøb og catering i Østersøregionen og andre regioner



Finnish Professional Catering Association, photographer: S. Hoisko

Hvorfor indkøbe og udvikle på bæredygtige offentlige måltider i Østersøregionen?

Bæredygtige fødevarer-systemer er en essentiel del af bæredygtige samfund. Offentlige indkøb og catering er derfor i front, når det gælder om at udmønte og følge de bæredygtige politikker. Uanset om de bliver vedtaget i stat, kommune, enkelte institutioner eller i virksomheder. Der skal tages hånd om både sociale, økonomiske og miljømæssige aspekter ved udmøntningen, ligesom den skal ske i sammenhæng med den lokale kontekst og andre initiativer. Et godt udgangspunkt er at overveje de aspekter i det bæredygtige indkøb af fødevarer og måltider, som ikke alene sikrer økonomisk bæredygtige måltider til kunderne, men også bidrager til opfyldelse af bæredygtigheds mål i bredere forstand. Kort handler disse mål om sundhed, et robust miljø og en stærk økonomi.

Disse bæredygtighedsprincipper er udviklet i Østersøregionen, men kan anvendes i hele EU og andre regioner, i sammenhæng med lokale forhold. Principperne er designet til offentlige indkøbere og cateringorganisationer, og spænder over hele værdikæden fra landbrug til kunde, jord til bord, og favner kompleksitet og omfang af nødvendige netværk og samarbejder.



Municipality of Rybník, photographer: W. Troszka

Princip 1

Tænk strategisk og SMART¹.

Udvikl en strategi og definér mål. Det er svært at lave forandringer, hvis man ikke kender målene, ikke ved hvem der implementerer dem, hvordan det skal ske, og hvad succeskriterierne er. En bæredygtighedsstrategi adresserer alle disse spørgsmål med flere.

Princip 2

Indtænk udbud og indkøb i bæredygtig udvikling.

Alt hvad der indkøbes, fra fødevarer til engangsartikler og emballage, skal være mere bæredygtigt. Det kan være mere økologi, mindre kemi, fairtrade, genanvendt materiale mv. Her kan oversigter over de bæredygtige alternativer være stor hjælp for indkøberen.

Princip 3

Skab bevidsthed om og påskønnelse af de offentlige måltider.

Ofte overses betydningen af offentlige måltider af både kunder, myndigheder, producenter og NGO'er. Her er det vigtigt at have gennemarbejdede kommunikationsstrategier, der kan medvirke til at sætte fokus på de mange bæredygtige aspekter, som de offentlige måltider kan bidrage med. Og som alle interessenter kan profitere af.

Princip 4

Skab mulighed for kompetenceudvikling for personale

i både indkøbsfunktioner, catering og måltidsproduktion. Udfordringen med at udvikle og vedligeholde bæredygtige fødevarer-systemer er krævende. Der er behov for specialistviden og samarbejde. Derfor er det nødvendigt, at der kontinuert er fokus på læring og udvikling efterhånden som nye områder bliver afdækket og muligheder opstår for bæredygtig udvikling.

Princip 5

Udvikl måltider og menuer der sikrer sundhed, velsmag og bæredygtighed.

Design opskrifterne ud fra de officielle næringsanbefalinger og indarbejd hensyn til miljø og klima, ved at fokusere på plantebaseret mad, og økologisk produktion, så også biodiversitet og reduceret indtag af tilsætningsstoffer indtænkes.

Princip 6

Fokusér på reduktion og håndtering af affald,

både fra fødevarer og andre materialer. Kend dine affaldsstrømme, og gentænk produktion og servering. Derfra kan måltidsproduktion, emballage, og servering optimeres, så affald minimeres. Der skal overvejes madspild i både produktion og servering.

Princip 7

Gentænk alle processer omkring måltidet

herunder energi-, vand- og materialeforbrug. Forlæng levetiden og udskift med mere energibesparende udstyr og tilberedningsprocesser. Det er eksempelvis mere energibesparende at tilberede og servere med det samme, end at tilberede, fryse ned og opvarme igen inden servering.

Princip 8

Udvid samarbejdet med andre

interessenter, da dette sikrer udvikling og læring i stedet for stilstand. Samarbejde taler også ind i kompetenceudvikling og bevidstgørelse.


¹ SMART-modellen er en enkel vej til tydelige mål. Det er en forkortelse for: Specifikt, Målbart, Accepteret, Realistisk, Tidsafgrænset.



Principper for bæredygtige offentlige måltider er udviklet i Interreg BSR StratKIT projektet (2019–2021, #R088) via direkte samarbejde med nøgleinteressenter og eksperter fra 6 Østersølande.

www.sustainable-public-meal.eu

 www.stratkit.eu

 Twitter: @StratKIT