

Spis

grønt og sundt

HVORDAN bidrager arbejdspladsen til en klimavenlig og bæredygtig fødevarerproduktion?

Det, vi spiser og drikker, har stor betydning for klimaet. Mindre madspild samt mere planterig kost er nogle af de vigtigste elementer i omstillingen af verdens fødevarerproduktion. Arbejdspladserne kan være en vigtig aktør i forhold til at ændre vores fødevaner.

”

Danskerne kan reducere deres CO₂-aftryk med 31-45 % ved at følge de officielle kostråd. De professionelle køkkener har stor indflydelse på danskernes madvaner. Alene på det offentlige område serveres ca. 650.000 måltider dagligt, og dertil kommer måltider fra køkkener på private arbejdspladser. Det er derfor også oplagt, at alle professionelle køkkener følger de officielle ['Kostråd til måltider'](#).

Se også Broen til fremtidens inspirationsfolder ['Den Bæredygtige Kantine'](#)



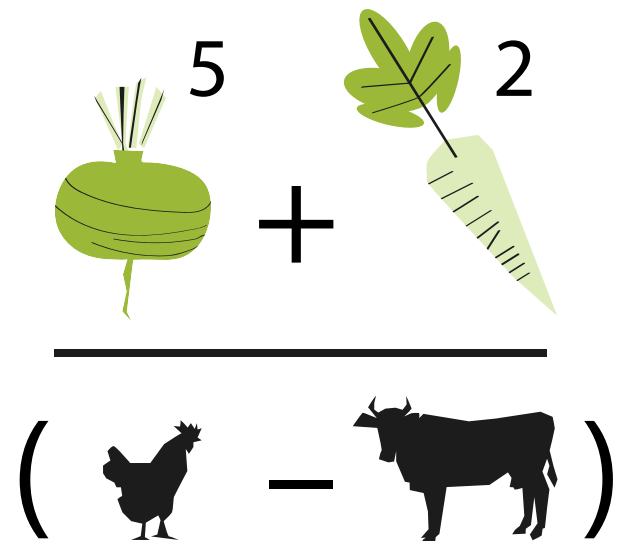
Broen til fremtiden
Alliance for en grøn og retfærdig omstilling

SPØRG f.eks. jer selv:

- Er menuen i udgangspunktet grøn med kød som evt. tilbehør? Er der kødfrie dage?
- Arbejdes der fokuseret på at begrænse madspild? Laves der f.eks. portionsanretninger? Er det muligt for medarbejdere at købe eller få madrester med hjem?
- Prioriterer kantinen lokalt producerede varer og varer i sæson? Undgå fødevarer, der transporteres med fly?
- Har arbejdspladsen en kantineordning? Kan den svanemærkes?
- Er mødeforplejningen klima- og miljøvenlig?



— CO₂ =



Kan vi skabe små forandringer i vores madvaner, der giver tydelige forskelle i CO₂-regnskabet?