

Økologer: Forslag om mere økologi i det offentlige er en klog velfærdsløsning

Debat28. november 2017 kl. 3:30 | 0 kommentarer



Beslutningsforslag B 30 er en ren win-win situation. Det er en klog velfærdsløsning. Det kræver bare en investering i omstilling og i de madprofessionelle, der svinger gryderne ude i de offentlige køkkener, skriver Paul Holmbeck. (Foto: Colourbox)

DEBAT: Et nyt beslutningsforslag om en omlægningspulje er et columbusæg. Forslaget vil hjælpe kommuner og regioner videre med at omstille til mere økologi i de offentlige køkkener, skriver Paul Holmbeck, Økologisk Landsforening.

Af Paul Holmbeck

Direktør, Økologisk Landsforening

Det er ofte op ad bakken med beslutningsforslag i Folketinget. Men nu er der kommet et beslutningsforslag, der i forvejen har støtte fra over 1.400 borgmestre, byrådsmedlemmer samt andre kommunal- og regionskandidater fra samtlige af de politiske partier, som skal udtale sig ved forslagets første behandling 7. december.

Det drejer sig om B 30. Et rigtigt columbusæg med titlen ”Forslag til folketingsbeslutning om oprettelse af en omlægningspulje til at fremme driften af økologisk og plantebaseret kost i de offentlige køkkener”.

Forslaget vil oprette en pulje på 30 millioner kroner årligt 2018-2021, der hjælper kommuner, regioner og statslige institutioner til omlægning til minimum 60 procent økologi og dertil sikring af vegetarkost til de borgere, der ønsker det.

CITAT

Både duften og fornuften er på vej tilbage i de offentlige køkkener. Omstillingen har skabt velfortjent stolthed og arbejdsglæde hos køkkenansatte.

Paul Holmbeck Direktør, Økologisk Landsforening

Kræver bred politisk opbakning

Forslaget bygger på en politik, der virker. En lignende pulje fra 2012 var en succeshistorie, som har gjort Danmark verdenskendt for bæredygtig, økologisk omstilling i offentlige køkkener. Uden at pådutte nogen økologi hjalp puljen over 30 kommuner samt sygehuse og mange statslige institutioner - fra militær til ministerier - der ønskede mere økologi, med at komme i gang.

Samtidig satte det turbo på professionalisering og samarbejde i det økologiske erhvervsliv, som har medvirket til stor vækst i det private storkøkkenområde.

Alt det giver mere omlægning til økologi i landbruget - til gavn for beskyttelse af vores miljø, drikkevandsressourcer og en bedre økonomi i landområder. Det er et godt casestudie for, hvordan offentlig indkøbspolitik kan drive både erhvervsudvikling og den grønne omstilling.

Beslutningsforslag B 30 kommer fra Enhedslisten, Alternativet, SF og Det Radikale Venstre, men landkortet på ØkoValg.dk viser også kommunal- og regionsbaglande i de øvrige partier, som støtter omlægning til 60 procent økologi i de offentlige køkkener.

Godt nok er det kun knap 20 procent af LA-kandidater i kommunerne, der støtter idéen, men der er støtte fra cirka 70 procent af kandidaterne i både DF og Konservative. Og socialdemokratiske kandidater støtter forslaget med hele 99 procent. I regionerne var opbakningen endnu større fra DF, K, og V. Her var 55-80 procent af kandidaterne positive.

Køkkenansatte driver grøn omlægning

Den nye pulje vil blandt andet støtte efteruddannelse af køkkenpersonale samt planlægning og gennemførelse af den grønne omstilling. Det er klogt.

Erfaringerne viser, at madprofessionelle på plejehjem, daginstitutioner, hospitaler og rådhus kan drive den grønne omstilling med nytænkning og stærkt håndværk.

Mindre spild, friske råvarer i sæson, mere grønt og mindre kød gør måltiderne både sundere og mere klimavenlige. Og samtidig sparer det på ressourcerne, så de lidt dyrere økologiske råvarer kan rummes inden for samme driftsbudget.

Mad laves mere fra bunden af gode råvarer. Intet går til spilde. Knoglerne fra kødet bliver til fond, stokken fra broccoli rives til pesto og salater. Solmodne tomater nydes om sommeren, hvor de er bedst, sundest og billigst, mens der om vinteren kommer mere kål og rodfrugter på menuen. Brød bliver bagt på stedet.

Både duften og fornuften er på vej tilbage i de offentlige køkkener. Omstillingen har skabt velfortjent stolthed og arbejdsglæde hos køkkenansatte.

Det er win-win-win og win. Det er en klog velfærdsløsning. Det kræver bare en investering i omstilling og i de madprofessionelle, der svinger gryderne ude i de offentlige køkkener.

Vegetarer får det frie valg

Noget nyt i forhold til den tidligere ordning er indsatsen for at sikre, at vegetarer også har mulighed for en ernæringsrig mad - uden kød. Et meget sympatisk hensyn, som der allerede er opbakning til fra 44 procent af befolkningen.

Ikke overraskende er Dansk Vegetarisk Forening glad for forslaget. Men også Danske Seniorer og Ældresagen har meldt sig på banen med støtte til, at seniorer, som bor på plejehjem og som modtager måltider fra det offentlige derhjemme, skal kunne vælge en vegetarløsning og stadig få ernæringsrigtig mad.

I flere institutioner, der enten ikke kan tilbyde alt for mange varianter, eller hvor der er politisk modstand mod for eksempel halalkød, har vegetarløsningen vist sig at være en mulighed - også for muslimske medborgere, der ikke skal tvinges til at spise kødtyper, som er i strid med deres tro.

Flertal er muligt

Det virker ikke urealistisk, at der kan blive et flertal for forslaget. Vi fornemmer en åbenhed i stort set alle partier. Positive holdninger til økologi, dyrevelfærd, bedre mad og det frie valg findes nemlig på tværs af det politiske spektrum.

Der er også en tværpolitisk interesse i mange kommuner og regioner om at komme videre med omstilling til mere økologi i de offentlige køkkener. Det fremsatte forslag vil hjælpe dem, der vil, på vej.

.....

Paul Holmbeck er uddannet i statskundskab og økonomi fra Duke University, som ligger i den amerikanske delstat North Carolina, i 1983. Paul Holmbeck er direktør for Økologisk Landsforening, som er et fællesskab for økologiske landmænd, virksomheder og forbrugere. Paul Holmbeck var i de første ti år af sin karriere journalist for blandt andet erhvervsmagasinet The Leader og som freelancejournalist for blandt andet The New York Times.