

Tiltag

Bæredygtige dage i kantinerne

Verdensmål

12 ansvarligt forbrug og produktion.

Fordele for virksomheden/organisationen

Initiativet underbygger DTU's vision om at være et bæredygtigt eliteuniversitet, som selvfølgelig også tager ansvar i den daglige drift. Som led i at tilbyde et sundt og moderne arbejdsmiljø, giver DTU medarbejderne et grønt tilbud i kantinen, fremstillet af gode råvarer, og hvor der er arbejdet med smag og sammensætning. Det har ingen betydning for DTU's økonomi, men kan have brandingværdi.

Case - Hvad gjorde vi

Der er fokus på bæredygtighed i kantinerne hver dag, herunder madspild, økologi og vegetariske alternativer, men med bæredygtige onsdage ville DTU Campus Service gøre noget ekstra for at sætte fokus på bæredygtighed én dag om ugen. I 2019 indførte kantinerne på Lyngby Campus og Ballerup Campus således konceptet "Bæredygtig onsdag", hvor der bl.a. ikke blev serveret kød.

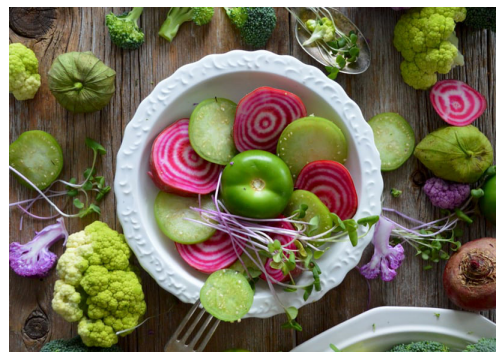


Foto: Nadine Primeau www.unsplash.com

Vigtige erfaringer i forhold til implementering/ Hvad overraskede

Modtagelsen har været blandet, bl.a. var der i 2019 en bevægelse væk fra kantinerne hen i street food boderne på campus om onsdagen - med et øget forbrug af engangsemballage til følge, samt et hak i kantineomsætningen. DTU oplevede en utilfredshed blandt en gruppe medarbejdere med blandt andet begrundelsen, at deres frie valg blev taget fra dem.

DTU Campus Service har derfor arbejdet løbende med justeringer og tilpasninger, hvor bæredygtighed fortsat var i fokus, men der også blev tilpasset kundernes ønsker. Det er blevet til konceptet "Bæredygtig onsdag - nu med moderne smørrebrød". Smørrebrødet kan kun fås denne ene gang om ugen for at beholde eksklusiviteten. Smørrebrød fås med kødpålæg, fisk og vegetarisk, så dem der vil have kød, ikke går over i modsatte grøft og bliver "anti-bæredygtige" af ren og skær protest, men vi fortsat holder kødforbruget nede. Der er blevet taget godt imod tiltaget, og vi ser ikke længere en nedsat omsætning om onsdagen.

En erfaring mere er ikke at nævne noget om vegetarisk, da det også får nogen til at gå i baglås. F.eks. betegner vi en kartoffelmad, som en mad med kartofler, og ikke som en mad med vegetarisk pålæg.

Det overraskede, at kunderne følte at kiloprisen blev for dyr, når buffeten ikke indeholdt kød. At lave velmagende vegetarisk mad (som ikke blot er revne gulerødder, men velmagende sammensatte retter), kræver mere forarbejdning af råvarerne og er dermed også mere omkostningstungt i produktionen. Den historie skal fortælles, så kunderne har en forståelse af det.

Ekstra

I 2020 er der taget et aktivt valg om ikke at servere oksekød i vores kantiner på Lyngby Campus og Ballerup Campus.

Til årsfesten med cirka 3500 spisende gæster er der ligeledes valgt at fokusere på bæredygtighed i valg af 3-retters menu.

Kontaktperson

Bæredygtighedskoordinator Lisbet Michaelsen (limi@dtu.dk), DTU Campus