



<b>Tiltag</b>	<b>Mere økologisk og plantebaseret kost</b>
<b>Verdensmål</b>	<b>1, 2, 3, 6, 10, 12, 14, 15</b>
<b>Case fra</b>	DR Ejendomme & Service
<b>Fordele for organisationen</b>	Medarbejdertilfredshed og -identitet.
<b>Det gjorde vi</b>	Vi stillede krav om en højere procentdel af økologiske fødevarer i køkkenet. (Man er i branchen ret enig om at bronzemærket med min. 30% er gratis, forstået sådan at kokkefaglighed og sæsonindkøb kompenserer for merprisen.)
<b>Vigtige erfaringer ift. implementering</b>	<p>Madvaner er en vigtig del af den grønne omstilling. Er der tale om en leverance med ekstern leverandør er det vigtigt at man i SLA og kontrakten får indarbejdet en høj grad af fleksibilitet, så der er mulighed for at justere sortiment i løbet af kontraktperioden. Det skyldes, at der (især i de kommende år) vil ske store ændringer i forhold til hvad vi spiser. Især de unge ønsker i højere grad vegetarisk og vegansk mad. Husk god kommunikation og at få opbakning fra ledelsen og kantineudvalget.</p> <p>Stil krav om, at der altid er en vegetarret, eller endnu bedre stil krav om en eller flere vegetardage. Stil krav om, at man som veganer kan få et fuldt måltid. Krav til bæredygtig fisk hhv. MSC og ASC som er hhv. bæredygtigt opdræt og bæredygtigt fiskeri. Stil krav, om at der kun må benyttes fisk, der er grønne på listen over truede arter (ingen gule eller røde). Stil krav om æg fra fritgående høns. Krav om ingen eller max en dag med oksekød om ugen. Lav en KPI på madspild eller hav andre kontraktmekanismer som sikrer, at madspild rammer leverandøren økonomisk. Indskriv krav om, at engangsemballage holdes på et absolut minimum, herunder ingen vand på flasker (kun i kander).</p>

Ovenstående bør ikke være fordyrende i forhold til den samlede udgift.

**Hvad overraskede?**

Hvor store følelser der er i mad, forstået sådan, at medarbejderne reagerede kraftigere på ændringer inden for catering end inden for andre serviceområder. Der er også en grad af 'say-do konflikt', altså at folk siger (og tror), de ønsker at ændre madvaner, men når de står ved buffeten, holder de sig til det de plejer (kød, sovs og kartofler). At vegansk mad og især plantemælk har en bredere appel end forventet.

**Kontaktperson**

Senior projektleder, Birgitte Holst ([bike@dr.dk](mailto:bike@dr.dk)), DR Ejendomme & Service