



Folketingets Miljø- og Fødevarerudvalg
Christiansborg
1240 København K

J.nr. 2016-12069
Den 12. december 2016

Miljø- og fødevarerministerens besvarelse af spørgsmål nr. 183 (MOF alm. del) stillet den 21. november 2016 efter ønske fra Simon Kollerup (S).

Spørgsmål nr. 183:

”Finder ministeren det problematisk, at afskaffelsen af ”Nøglehul på spisesteder” betyder, at forbrugerne ikke længere på en let og gennemskuelig måde kan vælge de sundere spisesteder?”

Svar:

Jeg finder det ærgerligt, at ”Nøglehullet på spisesteder” ikke har fået større udbredelse end de 344 spisesteder, som pr. oktober 2016 var med i ordningen. Den manglende gennemslagskraft skyldes primært spisestedernes store ressourceforbrug til den daglige næringsberegning og dokumentation i forhold til kriterierne for nøglehulsmærkede madretter samt krav om uddannelse af personalet og årlig certificeringsbetaling.

Det er vigtigt, at spisesteder også fremadrettet kan arbejde med at lave sundere mad til deres brugere i kantiner, på erhvervsskoler og skoler efter evidensbaserede ernæringsmæssige anbefalinger, og at spisestederne på en nem måde kan vise deres gæster, at de arbejder med sundere mad.

Ministeriet vil i første halvdel af 2017 lancere en ny, frivillig mærkningsordning ”Måltidsmærket” rettet mod madprofessionelle, der gør det muligt for kantiner og madordninger at markedsføre sig med at tilbyde mad, som følger Fødevarerstyrelsens tilhørende guide til sundere mad.

Guiden til sundere mad er udviklet i samarbejde med DTU, Fødevarerinstitutionen, med fokus på, at mange flere spisesteder kan være med. Målet er at skabe et bredere, sundere løft i tilbuddet hos mange kantiner og madordninger og at anerkende de mange køkkener, der allerede er godt i gang.

Esben Lunde Larsen

/

Esben Egede Rasmussen