

Grøn valgmulighed i alle offentlige køkkener

- kompetencegivende kurser i fremstilling af plantebaserede måltider i offentlige køkkener er under udvikling

Til Miljø- og Fødevarerudvalget

Vi har med interesse læst artiklen ”Rapport: Plantebaseret alternativ i offentlige køkkener kræver betydeligt kompetenceløft” i Altinget 22. marts 2023 og er bekendt med forslag til Folketingsbeslutning om ”Grøn valgmulighed i alle offentlige køkkener.

Rubrikken i artiklen henviser til Fødevarestyrelsens undersøgelse om plantebaserede måltider i de offentlige køkkener, som blev bestilt i marts 2022 af et flertal i Folketinget og offentliggjort i januar 2023. Undersøgelsen afdækker muligheder for, at borgere altid vil kunne tilvælge et 100 pct. plantebaseret måltid ved offentlig bespisning, herunder ernæringsfaglige overvejelser i forlængelse heraf. En hovedkonklusion i undersøgelsen er, at et plantebaseret alternativ i offentlige køkkener kræver betydeligt kompetenceløft.

Særbevilling

Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen vil derfor gøre opmærksom på, at vi via finansloven 2022 blev tildelt en særbevilling, som er øremærket kompetenceløft af medarbejder i offentlige køkkener. Bevillingens specifikke formål er at udvikle AMU-kurser for køkkenprofessionelle med fokus på plantebaseret mad og synliggørelse af kursusmuligheder på køkkenområdet i offentlige køkkener.

Det er Uddannelsessekretariatet, som varetager bevillingen for Efteruddannelsesudvalget.

Bevillingen er tildelt som følge af aftale mellem regeringen, Socialistisk Folkeparti, Radikale Venstre, Enhedslisten, Alternativet og Kristendemokraterne om finansloven for 2022 af december 2021. Udmøntningen af aftalen forløber over to år, i 2022 og 2023.

Bevillingen er givet til Efteruddannelsesudvalget, fordi en central del af udvalgets arbejde er at sikre aktuell og relevant kompetenceudvikling til medarbejdere på arbejdsmarkedet inden for specifikke brancheområder. Det gælder bl.a. professionel madfremstilling i offentlige køkkener, hvilket omfatter hospitaler, daginstitutioner, skoler, plejehjem- og centre, fængsler m.fl.

Kurser, som understøtter den grønne omstilling, økologi m.m., indgår allerede som en del af udvalgets kursusportefølje.

Plantebaseret mad i amu

Børne- og undervisningsministeriet har tildelt efteruddannelsesudvalget en særbevilling til at udvikle kurser i plantebaseret mad. Formålet lyder helt præcist:

- a) Udvikling af AMU-kurser for køkkenprofessionelle med fokus på plantebaseret mad
- b) Synliggørelse af kursusmuligheder på køkkenområdet, herunder inden for bæredygtighed og klimavenligt køkken.



Udvikling og synliggørelse af plantebaserede kurser

De specifikke kurser i plantebaseret mad for madprofessionelle er under udvikling og vil kunne udbydes medio 2023. Det landets erhvervsskoler, som udbyder kurserne og derved sikres et landsdækkende udbud, som omfatter alle regioner.

Det er faglærere på erhvervsskoler, som skal forestå undervisningen i plantebaseret mad. Der bliver afholdt workshop for dem, så de bliver klædt på til at undervise og agere spydspidser i planterig mad. Kurserne vil også blive præsenteret på digitale platforme for relevante kursist-målgrupper.

Som en afsluttende del af aktiviteterne under bevillingen i plantebaseret mad afholdes et symposium på Bispebjerg Hospital i oktober 2023, hvortil Miljø- og Fødevareudvalget inviteres (invitation følger). Symposiumet er henvendt til fagprofessionelle og beslutningstagere inden for forplejning i offentlige køkkener. Bispebjerg Hospital er valgt, fordi der i deres køkkenenhed arbejdes målrettet med bæredygtighed og en daglig, stor produktion af plantebaseret mad.

Hvorfor benytte AMU (arbejdsmarkedsuddannelser)

AMU er erhvervsrettet voksen- og efteruddannelse for faglærte og ufaglærte, der ønsker at tilegne sig kvalifikationer og kompetencer, der kan bruges på et arbejdsmarked i udvikling og forandring. AMU giver nationalt anerkendte kompetencer, som man kan bruge på arbejdspladser i hele landet. En fordel ved at benytte AMU-systemet er de økonomisk fordelagtige muligheder for kompetenceudviklingen. Der ydes tilskud og løngodtgørelse efter regler om VEU, så deltagerbetalingen er lille, og ofte følger der støtte med fra kompetencefonde.

I dialog med Uddannelsessekretariatet stiller Efteruddannelsesudvalget sig til rådighed for supplerende information.

Med venlig hilsen

f. Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen



Sandra Trاسبorg Hansen
Sekretariatschef

Kontaktperson for Efteruddannelsesudvalget

Erik Jacob Overgaard, tlf. 5211 0895 & ejo@uddannelsessekretariatet.dk

Fakta om AMU

AMU er erhvervsrettet voksen- og efteruddannelse for faglærte og ufaglærte, der ønsker uddannelse for at vedligeholde eller videreudvikle deres kompetencer, der kan bruges på et arbejdsmarked i udvikling/forandring. Læs mere her:

- <https://www.ug.dk/uddannelser/arbejdsmarkedsuddannelseramu>
- <https://voksenuddannelse.dk/uddannelse/amu-kurser>
- <https://www.uvm.dk/arbejdsmarkedsuddannelser/hvad-og-hvor/introduktion-til-amu>

Fakta om Uddannelsessekretariatet og Efteruddannelsesudvalget

[Uddannelsessekretariatet](#) varetager uddannelser inden for hotel- og restaurationsbranchen og efteruddannelse inden for hotel og restaurant, storkøkken, slagteri og bageri/konditor for Efteruddannelsesudvalget.

[Efteruddannelsesudvalget](#) udvikler uddannelser for medarbejdere og virksomheder. Dets opgave er at udvikle branchespecifikke AMU-kurser og bidrage til, at medarbejdere på får mulighed for at udvikle deres faglige kompetencer og understøtte virksomhedernes behov for relevant arbejdskraft. Alle kurser er vinklet konkrete jobs og jobfunktioner.



Plantebaseret mad i amu - kurser under udvikling

Målgrupper køkkenprofessionelle/faglige medarbejdere med brancheerfaring. Fokus er ikke at fjerne animalsk protein men at fremstille mad med **mindre animalsk protein og flere/forskellige plantebaserede madkomponenter.**

Nye kurser

- Grundlæggende kursus i plantebaseret mad

Kurser med spidskompetence i:

- > Mere grønt på tallerkenen (i kendte retter)
- > Plantefars 50/50
- > Plantebaseret smørrebrød & pålæg



I forvejen har vi: Plantebaseret mad i amu - eksisterende kurser

- Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag
- Syltning og fermentering af sæsonens råvarer
- Mad til vegetarer og veganere

Plantebaseret mad i amuprojektaktiviteter

- 1) **Synliggørelse og markedsføring:** Udvikling af materialer, der kan synliggøre kurser i plantebaseret mad m.m. (igangværende)
- 2) **Workshop i plantebaseret mad, juni 2023:** Skal inspirere faglærere til at undervise i plantebaseret mad samt blive lokale ambassadører for plantebaseret mad
- 3) **Faglærerseminar, august 2023:** Dele viden og erfaringer om plantebaseret mad med en bred vifte af faglærere og uddannelsesledere
- 4) **Konference om plantebaseret mad (medio oktober 2023)** Sker i samarbejde med Frederiksberg- og Bispebjerg Hospital, som har en daglig, stor produktion af bl.a. plantebaseret mad. Formålet er at nå til en bredere målgruppe, både lokalt, regionalt & nationalt med tilbud om kompetencer inden for plantebaseret mad.