



Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg  
Christiansborg  
1240 København K

J.nr. 2023-2963  
Den 27. april 2023

Hermed sendes besvarelse af spørgsmål B. 76 spørgsmål nr. 1 (Alm. del), som Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg har stillet til ministeren for fødevarer, landbrug og fiskeri den 3. april 2023. Spørgsmålet er stillet efter ønske fra Franciska Rosenkilde (ALT) m.fl.

### **Spørgsmål B. 76 spørgsmål nr. 1 (Alm. del) fra Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg**

”Vil ministeren kommentere henvendelsen af 31/3-23 fra Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen om at kompetencegivende kurser i fremstilling af plante-baserede måltider i offentlige køkkener er under udvikling, jf. B 76 - bilag 1?”

#### **Svar**

Til brug for besvarelsen af spørgsmålet har jeg indhentet en udtalelse fra Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, der har oplyst følgende:

”På baggrund af ”Aftale mellem regeringen, Socialistisk Folkeparti, Radikale Venstre, Enhedslisten, Alternativet og Kristendemokraterne om finansloven for 2022” i december 2021 blev der afsat en bevilling på finansloven på 500.000 kr. til styrkelse af AMU-kurser for køkkenprofessionelle, herunder med fokus på plantebaseret mad.

Midlerne er afsat på Undervisningsministeriets område og administreres af Styrelsen for Undervisning og Kvalitet (STUK). Midlerne blev øremærket til Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen (Uddannelsessekretariatet), der er ansvarlig for opgaven med at udvikle efteruddannelseskurser til kortuddannede op til erhvervsuddannelsesniveau i regi af arbejdsmarkedsuddannelserne (AMU).

Ud over det øremærkede tilskud tildeler Undervisningsministeriet hver år tilskud til efteruddannelsesudvalgenes arbejde på AMU-området med at sørge for korte, erhvervsrettede kursustilbud i offentligt regi til kortuddannede på det danske arbejdsmarked. Det sker under UUL-puljen, puljen til udvikling af uddannelse og læreruddannelse på AMU-området.

Tilskuddene fordeles til analyser af behov for nye kurser og til udvikling af kurser med tilhørende undervisningsmaterialer og faglig læreruddannelse. På baggrund af en øget efterspørgsel efter ”grønne” kompetencer har grøn omstilling og bæredygtighed været et prioriteret tema for udviklingsopgaverne i de seneste 3 tilskudsrunder. Den øremærkede bevilling til Uddannelsessekretariatet bygger således oven på andre erfaringer og udviklingsprojekter, der er indhentet og i gang.”

Det er min holdning, at de offentlige køkkener er væsentlige i det fortsatte arbejde med at omlægge fødevarsystemet i en mere klimavenlig retning. Det er glædeligt, at det snart er muligt at sende køkkenpersonale, der er berettiget til AMU-kurser, på efteruddannelse i mere plantebaseret mad.

Af bilaget fremsendt af Efteruddannelsesudvalget for Køkken, Hotel, Restaurant, Bager, Konditor og Kødbranchen fremgår følgende: "Fokus er ikke at fjerne animalsk protein, men at fremstille mad med mindre animalsk protein og flere/forskellige plantebaserede madkomponenter." De foreslåede kurser kan derfor bidrage positivt til, at de animalske produkter minimeres, hvilket kan medvirke til en mere plantebaseret bespisning. Fødevarestyrelsen har anført, at der for så vidt angår veganske måltider, er en særlig udfordring i forhold til at sikre den ernæringsmæssige sammensætning. Såfremt AMU-kurserne skal kunne fungere som et kompetenceløft for køkkenprofessionelle, der ønsker at udbyde rent plantebaserede måltider, vil det kræve, at der også udbydes kurser målrettet dette. Afslutningsvis skal det bemærkes, at AMU kursernes indhold henhører under Børne- og Undervisningsministerens ressort.

Jacob Jensen

/

Paolo Drostby