

Udviklingssamarbejde "Grønne retter i store gryder"

Indledning

Som medlemsland af FN er vi forpligtet til at arbejde med verdensmålene i hverdagsnære handlinger. Derfor er der særligt fokus på ansvarligt forbrug og produktion i de danske storkøkkener. En del af det arbejde er reduktion af animalske produkter, som er en stor belastning for miljøet. Samtidig bruges omkring 40% af jordbrug til produktion af dyrefoder. Derfor er Bispebjerg og Frederiksberg Hospital i Region Hovedstaden og Mad & Frivillighed i Odense Kommune gået sammen om at realisere måltidskonceptet *Den grønne menu* – en opskriftsamling, der tilbyder hjemmelavede og klimavenlige retter uden kød med råvarer i sæson.

Målet er at udarbejde 80 opskrifter, der egner sig til produktion i 'store gryder'. De 'store gryder' vil i første omgang befinde sig i Byens Køkken og Caféerne i Odense Kommune og Bispebjerg og Frederiksberg Hospital.

Det er visionen, at de grønne menuer bliver så uimodståelige, at borgerne vælger retterne, ikke fordi de er uden kød, men fordi maden er indbydende.

Opskrifterne tager højde for de næringsstoffer, som man skal have fra maden, hvis man spiser "grøn mad" og ikke tager kosttilskud. Udarbejdelse af de grønne menuer vil fokusere på at sikre balance i næringsstofferne. Opskrifter udarbejdes med brug af både mælk, ost og æg for at sikre næringsstoffer og udnyttelse af produkternes bidrag til balanceret smag i grønne retter.

Arbejdsgruppen sikrer i fællesskab velsmagende retter uden kød, der tager højde for klima og anvendelse af så meget af grøntsagerne som muligt. Den grønne menu skal følge visionen om samarbejde med lokale og økologiske leverandører. Det glæder både for enkelte komponenter og hele menuer.

Udviklingsarbejdet vil foregå fra 1/1 2020 til og med juni 2020.

Rammesætninger

Disse krav stilles til opskrifterne, så de passer til 'store gryder' samt har det rette næringsindhold. Vi tar udgangspunkt i Anbefalinger for den danske institutionskost (Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen og DTU Fødevareinstituttet, 2015). Heri lyder anbefalingen ift til grøn mad: "Det er ikke nødvendigt at tage hensyn til aminosyrerne inden for det enkelte måltid, men et gennemsnit over dagen bør give en optimal sammensætning"

Derud over er rammerne følgende:

- Økologi er en selvfølge – minimum 60 % for Odense Kommune og minimum 90 % for Bispebjerg og Frederiksberg Hospital
- Fokus på råvarer der er danske/lokale (særligt fokus i Odense)
- Retterne kan indeholde mælk, ost og æg
- Opskrifterne skal tilpasses de tre målgrupper
- Der arbejdes ikke med opskrifter til højtider
- Maden skal kunne laves inden for de nuværende økonomiske rammer
- Opskrifterne skal ligge i MasterCater, køkkenernes IT-system, med detaljer om næringsstoffer
- Personer for Bispebjerg og Frederiksberg Hospital samt for Madservice Odense, inddrages i arbejdet
- Anbefalinger til de enkelte målgrupper anvendes

Arne Astrup vil bidrage med validering af opskrifter i forhold til sammensætning af aminosyrer og mikronæringsstoffer. (se særskilt aftale med Danæg)

Siff Skov og Christian Hovmann skaber smagsprofiler, som opskrifterne tager udgangspunkt i. Det er det vegetariske køkken med inspiration fra etniske kulturer, det mere klassiske køkken eller den moderne hverdagsmad.

Organisering

Styregruppe:

Enhedschef Michael Allerup, Bispebjerg og Frederiksberg Hospital
Chef Mad og Frivillighed Gitte Breum, Mad og Frivillighed, Odense Kommune
Markedschef Torben Blok, Økologisk Landsforening
Konsulent og kok Britta Surland, Arla Food
Generaldirektør Rune-Christoffer Dragsdahl, Dansk Vegetarisk forening
Professor Arne Astrup (Københavns Universitet (KU) (deltager som observatør)
Ernæringskonsulent Annia Kjær, Danske æg, LF
Konsulent og Kok Inger Kjærgaard – deltager som projektkoordinator på møderne

Styregruppen mødes 3 gange i forløbet – dels opstart den 28/1 2020 – møde i marts (midtvejs status) og juni (afslutning af projektet).

Projektkoordinator: Inger Kjærgaard fungerer som projektkoordinator og samarbejder med de to tovholdere fra Bispebjerg og Frederiksberg Hospital og Odense Kommune. Inger refererer til Michael Allerup og Gitte Breum vedr. de overordnede mål.

Tovholder på Bispebjerg og Frederiksberg Hospital: Christian Hovmann

Tovholder i Mad og Frivillighed, Odense Kommune: Claus Brandstrup

Arbejdsgrupper:

Odense Kommune: Kok og Kulinarisk ansvarlig Michel Benard, Cater Cetrail Cavus, Produktionsleder Siff Skov, og konsulent Inger Kjærgaard og evt. konsulent og Kok Britta Surland

Bispebjerg og Frederiksberg Hospital: Kulinarisk ansvarlig Christian Hovmann, xx, xx og konsulent Inger Kjærgaard og evt. Kok Britta Surland

Vi arbejder i 3 spor:

1. Hospital (Bispebjerg og Frederiksberg Hospital)

2. Ældre (Byens Køkken)

3. Kantine (de 9 cafeer i Odense Kommune)

Kick off på arbejdet

Styregruppen samt de to tovholdere (Claus Brandstrup og Christian Hovmann) mødes 4 timer den 28/1 2020 i MåltidsAkademiet.

Claus er proceskonsulent for dagen (i samarbejde med Inger Kjærgaard).

Produkt for dagen:

- Hvem gør hvad, hvornår
- Fælles retningslinjer for opskrifter
- Aftale hvordan vi sikre erfaringsudveksling mellem Bispebjerg og Frederiksberg Hospital og Odense Kommune
- Aftale om hvordan vi sikre dokumentation – tekst, foto, tegninger
- Forventningsafstemning mellem partnerne
- Ideer til formidling/kommunikation – fx anvende metodikogsmag.dk
- Økonomi til foto, grafik, tekst, tryk – 40 opskrifter har Arla sagt ja til at betale – hvad med øvrige?

Samarbejdsform

Der arbejdes i de tre spor – og Inger bruger hendes tid ligeligt mellem Bispebjerg og Frederiksberg Hospital og Odense Kommune

Inger Kærsgaard aftale med Britta Surland, om hendes deltagelse i udviklingsarbejdet.

Fra Danske Æg, kan Inger aftale med Ernæringskonsulent Anina Kjær om de har input til udviklingsarbejdet og evt. ønsker at deltage på udviklingsdagene

Økonomien og rammerne for samarbejdet med eksterne partnerne (Arla, ØLF/Dansk Vegetarisk forening/KU/ Dansk Æg (LF)) varetages af Michael Allerup Nielsen og Gitte Breum.

Opskrifter udvikles ud fra den model der allerede er udviklet af Inger – til Bispebjerg og Frederiksberg Hospital.

De tre spor



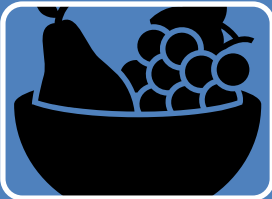
Hospital (småtpisende)

- 40 opskrifter - frokost og middagsretter
- Ideer til hvordan de kan anvendes på de to øvrige områder
- Opskrifterne skal kunne tilpasses årstiden



Ældre (dels hjemmeboende og plejecentre)

- 20 opskrifter der kan anvendes i madservice og på plejecentren - primært til middagsretter
- Ideer til hvordan de kan anvendes på de to øvrige områder
- Opskrifterne skal kunne tilpasses årstiden



Cafe/kantine (normalkost)

- 20 opskrifter der kan anvendes til buffet i kantiner
- Ideer til hvordan de kan anvendes på de to øvrige områder
- Opskrifterne skal kunne tilpasses årstiden

Udviklingsarbejdet - Dokumentation og formidling



Fælles beskrivelse af opskrifter.
fælles beskrivelse af smag og metodik.
Fælles retningslinjer for ernæring i forhold til målgruppe.
Teoriafsnit skrives - med udgangspunkt i den klade der er lavet i Odense. Arla gennemskriver og alle godkender.



Foto af proces - tages med mobiltelefon.
Vi overvejer, om der kan findes penge til en række professionelle billeder.



Grafisk illustration af materialet er et ønske - fx. Iburg
Materialet kan udgives som pdf, udarbejdet af kontorelev, eller kan, hvis der viser sig mulighed for at tilvejebringe midler, trykkes i en opskriftsbog og lægges på vores hjemmesider
Alle har lige ret til opskrifterne - kan anvende dem og formidle dem.
På alle opskrifter, der formidles, fremgår alle partner som afsender.

Økonomi

