



Fra Muld til Mund



Fra Muld til Mund

Koncept

Projektet samler offentlige køkkener i en række østjyske kommuner, nærliggende fødevarer(- ingrediens) virksomheder og lokale landboforeninger i et tæt samarbejde for at styrke værdikæden for lokalt producerede plantebaserede fødevarer. Projektet arbejder ud fra principperne om at styrke udbredelsen af planterige, lokale og sæsonale fødevarer.

Baggrund

Verden er udfordret på fødevarerområdet. Fødevarer bidrager i dag med ca. 20% af den totale globale CO₂ emission. Lokalt tæller drivhusgasudledninger fra landbruget for en endnu større andel. Der er altså brug for en fødevarerproduktion, som kan brødføde befolkningen på en mere bæredygtig måde. Her spiller omstillingen til mere plantebaseret produktion en væsentlig rolle.

De officielle kostråd anbefaler danskerne at spise planterigt og mindre kød - ikke kun for et sundere helbred, men også for en sundere klode. Ved at følge kostrådene kan danskerne reducere fødevarerproduktions CO₂ udledning med 35-64% (ifølge DTU og CONCITO). Og det virker til at danskerne lytter. I 2022 havde 40% af danskerne mindst én kødløs dag om ugen - hvor det var 28% og 17% i hhv. 2017 og 2010 (Coop Analyse & DVF). Faktisk ønsker næsten 60% af danskerne at spise endnu mindre kød fremover (Coop Analyse & DVF 2022).

Det åbner nye muligheder for produktion af planteprodukter, bælgrugter og alternativer proteinkilder. Markedet for plantebaserede fødevarer er stærkt voksende og store nationale og internationale fødevarerproducenter har for længst bevæget sig ind på området. Vi har i Danmark de bedste muligheder for at accelerere denne grønne omstilling og samtidig indtage en styrkeposition indenfor dette voksende forretningsområde.

Men der findes en række barrierer

- De kommunale køkkener er ikke tilstrækkeligt klædt på til at lave og servere mad med disse nye plantebaserede fødevarer og/eller er fastlåste af udbudsregler og gældende indkøbsaftaler.
- Fødevarerproducenterne mangler både aftagere og lokalt producerede råvarer af rette sorter og mængde.
- Landbruget kan ikke alene bære risikoen ved at omlægge produktionen til disse nye afgrøder, som muligvis giver ustabile, lavere udbytter, uden at vide sig sikker på at der er tilstrækkelige aftagere.
- Generelt er værdikæden for plantebaserede fødevarer usammenhængende og står uden en etableret prissætning for indkøb og afsætning af råvarer.

Målsætning

Projektet "Fra muld til mund" vil samle de vigtigste led af værdikæden og nytænke den ved at vende den på hovedet. Vi starter ved det sidste led - FORBRUGEREN - i dette projekt repræsenteret af de kommunale køkkener. Hensigten er at benytte de kommunale køkkener og fødevarer indkøb til at teste og indarbejde nye, lokale plantebaserede produkter - dermed understøtte grøn kostomstilling i samfundet - og booste lokal produktion af plantebaserede fødevarer og råvarer gennem sikring af afsætningen og spredning af risikoen på tværs af værdikæden.



Et unikt regionalt samarbejde

Østjylland har en unik mulighed for at skabe en stærk, sammenhængende værdikæde for en bæredygtig, planterig fødevarerektor. Hedensted Kommune har en høj koncentration af nye plantebaserede fødevarereproducenter. Danmarks fødevarerhus i Vejle, Food Innovation House, udgør en central facilitator for innovation, forretningsudvikling og vækst og huser samtidig Vejle Kommunes strategiske fødevarere satsning, Culinary Institute, som gør en stor indsats for at understøtte udviklingen samt udbredelsen af planterige måltider. Både Vejle Kommune og Hedensted Kommune har, eller er ved, at etablere klimapartnerskaber med landbrugssektoren om grøn omstilling. Kolding Kommune har i en årrække arbejdet på tværs af værdikæden for at skabe et mere bæredygtigt fødevarere system gennem projektet "Food2030 Kolding". Desuden giver den centrale placering i Danmark logistisk store muligheder for at skabe en yderst konkurrencedygtig regional fødevarere sektor indenfor det plantebaserede marked.

Gevinster i projektet

Muld-til-Mund-projektet bidrager i sin opbygning til flere dagsordner.

Igennem den sammenhængene værdikæde sikres, at såvel forældlingsvirkosomheder, distributører som landbruget selv endnu stærkere bliver integreret i kommunerne erhvervsindsats.

Projektet understøtter landbrugets mulighed for at lave et soft-shift fra en ren animalsk produktion til en mere varieret produktion, hvor de plantebaserede elementer på sigt kan komme til at fylde mere af den enkelte landmands produktion, hvis markederne ændrer sig. Derved styrkes landbruget med en ekstra produktionsgren og derved en ekstra indtægtskilde samtidigt med at der omstilles til en mere klimavenlig produktion.

Projektets opbygning i arbejds pakker gør projektet skalerbart - og kopierbart, hvilket er en vigtig del af projektets formål. Klimaindsatsen er netop en fælles opgave på tværs af kommuner, regioner og nationer.

Ved at sikre sammenhængen fra Muld-til- Mund dvs. fra produktion til forbrug og dermed fra landmand til storkøkkener, giver formidling og rådgivning et inspirationskammer, som alle kan lade sig inspirere af. Inspirationen skal blomstre til landbrugets ERFA-møder og i dialogen over

serveringsfadet i de offentlige kantiner. Muld-til- Mund projektet skal sikre, at kommunerne går forrest for klimaet, for sundheden og for en grønnere fremtid.

Projektets foreløbige partnere

Kommuner

- Hedensted Kommune
- Vejle Kommune
- Kolding Kommune
- Odder Kommune

Landboforeninger

- Vejle-Fredericia Landboforening
- Østjysk Landboforening

Advisory Board/Reference Gruppe

- Odense Kommune

Kommunale mål i DK2020 Klimaplaner

Vejle Kommunes klimaplan indeholder en målsætning om at reducere kødforbruget i offentlige institutioner og køkkener med 50% i 2030 og 75% i 2050 (jf. 2020 tal). Samtidig arbejdes med grøn indkøbspolitik og madpolitik for hele kommunen.

Hedensted Kommunes klimaplan indeholde en målsætning om, at kommunen som virksomhed skal gå forrest, sikre sund mad med et lavt kllimaaftryk og udnytte det offentlige indkøb som en grøn muskel, samt at reducere landbrugets udledning med 60% i 2030, jf. landbrugsaftalen 2021.

Indsatsområder

OFFENTLIGE INDKØB

- Afdækning af regler og muligheder for udbud og indkøb
- Udarbejdelse af model for fælles offentlige indkøb, som grøn vækstmotor for planteprotein
- Indgåelse af aftaler og implementering af grøn mad- og indkøbspolitik

OFFENTLIGE KØKKENER

- Kompetenceløft og inspiration af køkkenpersonale
- Model for indarbejdelse af nye fødevarer i praksis
- Bred formidlingsindsats for at sikre forbrugeraccept

FØDEVAREPRODUKTER

- Match-making mellem fødevarerproducenter og aftagere
- Test af fødevarerprodukter og udviklingen af opskrifter
- Produktoptimering og skalering

AFGRØDER

- Oprette lokalt netværk af landmænd
- Yde rådgivning om dyrkningsforhold og sorter
- Omlægge arealer til dyrkning af plante proteiner og skalere efter behov

LOGISTIK

- Sikre den korteste og mest effektive vej fra muld til mund for friske råvarer og lokale produkter

KOORDINERING OG KOMMUNIKATION