



Pressemeddelelse

Tirsdag 10. september 2024

## **Grøn mad i Odense Kommune: ”Vi har kød på, så ofte vi kan”**

**Det handler om mængderne af kød! Dét har Caféeerne i Odense Kommune fundet ud af på den grønne måltidsrejse, som de har været igennem de seneste fem år. Og det passer godt med Personalekantinernes råd til alle, der vil lave grønnere mad: Gæsterne finder tryghed ved at finde lidt kød på den grønne tallerken.**

Da Mads Herskind startede som kulinarisk ansvarlig i Odense Kommunes kantinetilbud ”Caféeerne” for tre år siden, var det med en grøn mission. En mission der allerede så småt var i gang, men som skulle gentænkes. Kantinernes gæster tæller nemlig mange forskellige målgrupper, der har hver deres forhold til den grønne mad.

”Gæsterne i kantinen er en divers målgruppe. De tæller både dem, der er nysgerrige på planterig mad og dem, der er lidt mere skeptiske, når der kommer mange grøntsager og bælgfrugter på tallerkenen: ”Det er vores arbejde at sørge for, at de fleste har lyst til at spise maden, vi serverer. Derfor lytter vi til vores gæsters ønsker, og serverer genkendelige retter med navne, de kender. Vi skifter noget kød ud med bælgfrugter eller grøntsager. Er retten 100% grøn, har vi som regel et ’køddrys’, der giver ekstra tryghed til dem, der ikke er glade for meget grøn mad,” fortæller Mads Herskind, der har det kulinariske ansvar for kommunens seks caféer, hvor 500 kommunalt ansatte spiser hver dag.

Ifølge Mads Herskind har køkkenerne kunne mærke, at flere er blevet nysgerrige på de grønne retter de seneste år. Det handler om at skabe genkendelige retter som lasagne, burgere og chili con carne, hvor farsen er nem at skifte ud eller lave om, uden at retten får et nyt navn. Hos Caféeerne er en lasagne en lasagne lige meget, hvad den er lavet af. Oftest bliver det modtaget godt, hvor den største ros køkkenet kan få er: ”Man kan slet ikke smage, at der ikke er kød i”.

### **Det er ikke bæredygtigt, hvis det ikke bliver spist**

Én ting er, at det er politisk fastlagt i Odense Kommune at arbejde med en grøn dagsorden, men noget andet er, hvordan man griber den an. Derfor er strategien i kantinerne i Odense Kommune simpel: Lyt til gæsterne og lyt til personalet i køkkenet.

”Mad er ikke bæredygtigt, hvis det ikke bliver spist og ingen ønsker, at vi presser en grøn agenda ned over hovedet på nogen. Derfor er det vores opgave at servere noget mad, der bliver modtaget godt af vores gæster, og derfor skal vi lytte til deres ønsker. Samtidig skal vi også sørge for, at personalet får nødvendig håndværksmæssig uddannelse og rum til at hjælpe hinanden. Nogen finder det grønne køkken udfordrende, og derfor skal vi sørge for, at alle føler sig klædt på til opgaven med gode opskrifter og opkvalificering,” siger Mads Herskind.



Pressemeddelelse

Tirsdag 10. september 2024

### **Faktaboks:**

Tre gode råd til at implementere grønne retter i dit køkken:

- Skab genkendelighed. Undgå at kalde det grøntsagsslasagne eller linsebolognese. Hvis retterne hedder de vanlige navne, tænker vi ikke over, at vi spiser grønne retter.
- Tilsæt kød, der hvor det giver mening. Ved at tilføje lidt kød til grønne retter, bliver kødspisere mere villige til at smage på de grønne retter.
- Inddrag køkkenpersonalet. Det kan svære svært at omstille sig til at lave grønnere mad. Derfor er det vigtigt at vide, hvad personalet mangler af viden, metoder og opskrifter, så de også får en god oplevelse på den grønne rejse og kan møde alle spisere med godt mod og glimt i øjet

### **Hverdagens grønne frontløbere - mød dem live**

Caféerne i Odense Kommune er blevet udvalgt som del af Planteløftet, der skal inspirere offentlige køkkener til at øge brugen af økologiske grøntsager og bælgfrugter på tallerkenen.

Mads Herskind og holdet bag kantinerne i Odense er derfor grønne madfrontløberstjerner, når Planteløftet sender live webinar onsdag 11. september kl. 13.00-14.00.

Her deler Mads blandt andet opskriften på det populære 'køddrys' og tips til hvid sovs med bælgfrugter, mens han laver et udvalg af caféernes populære grønne retter.

*For yderligere information, kontakt venligst:*

#### **Trine Krebs**

Grøn Chef og initiativtager bag Planteløftet

E-mail: [trine@thefoodproject.dk](mailto:trine@thefoodproject.dk)

Telefon: +45 26713254

#### **Agnete Malene Boye**

Kommunikation & PR

E-mail: [agnete@thefoodproject.dk](mailto:agnete@thefoodproject.dk)

Telefon: +45 31393264