

# GRØNT

Nationalt Topmøde

Vejen frem for frugt og grønt i Danmark

Madens Folkemøde 2024

— Til alle der spiser og taler om GRØNT, og alle —  
der tager store beslutninger om mere GRØNT

# Indhold

## Velkommen til alle med interesse for Danmarks madfremtid

|   |       |
|---|-------|
| Leder v. Kasper Fogh .....  | s. 4  |
| Dansk produktion af frugt og grønt er faldende .....                  | s. 6  |
| Importeret frugt og grønt dominerer det danske marked .....           | s. 8  |
| Fordele ved dansk frugt og grønt .....                                | s. 10 |
| Den danske madkultur .....  | s. 12 |
| SWOT-analyse af dansk frugt og grønt anno 2024 .....                  | s. 14 |
| Idéer fra det nationale topmøde: udfordringer og løsningsforslag..... | s. 16 |

”Hvis udviklingen fortsætter,  
kan det blive svært  
at finde danskproduceret  
frugt og grønt i fremtiden.”

### Redaktion

**GRØNT** – Magasin om frugt og grønt i Danmark udgives af: Foreningen Madens Folkemøde, Søvej 10, 4930 Maribo i samarbejde Food Organisation of Denmark (FOOD) og med støtte fra partierne bag årets finanslov.

*Opsætning: Karoline Kristensen  
Fotos: Sophie Due Rasmussen,  
RootConsult og Unsplash.*

### Spørgsmål

Har du spørgsmål eller kommentarer til indholdet eller ønsker du at bruge noget af materialet, kontakt da venligst:

Projektleder Louise Reifling på [lnr@thefoodproject.dk](mailto:lnr@thefoodproject.dk).



VELKOMMEN

## Findes der dansk frugt og grønt på hylderne om 10 år, hvis vi ikke gør noget nu?

Måske tænker du, at det er sat lidt på spidsen. Men faktum er, at der bliver hevet historisk få grøntsager op af den danske muld. 70 % af de grøntsager, vi spiser, er importerede. Endnu værre står det til med frugt og bær. Her er det hele 90 %.

Vi ved efterhånden godt, at vi skal skære ned på kødet og skrue op for planterne. Både for vores egen sundheds skyld og ikke mindst for kloden. Og i det store regnestykke kunne man mene, at et spidskål er et spidskål uanset, om det taler spansk eller dansk.

Det mener jeg ikke. Fra mit ståsted i branchen ligner det, at vi har glemt, hvad dansk frugt og grønt betyder for vores madkultur. For mange af os er dansk sommer smagen af nye danske kartofler, friskbælgede ærter, sprøde asparges og friske danske jordbær.

Bevares, de råvarer kan vi få fra Spanien og andre steder i verden året rundt. Men der sker altså noget særligt, når råvarer bliver spist, når de er i sæson og smager allerbedst. Det skaber forbindelse til jorden, det skaber madglæde og det skaber minder. Men en ting er minderne. Noget andet er de kedelige og negative konsekvenser, det har, når vi ikke længere selv producerer den mad, der ligger på vores tallerken.

**Tabet af dansk frugt og grønt** går ud over livet på landet. Produktionen af frugt og grønt skaber skønne nuancer i landskabet, og gartnerisektoren skaber arbejdspladser i yderområder.

**Tabet af dansk frugt og grønt** hjælper ikke den danske folkesundhed. Kun 11 % af danskerne lever ifølge Fødevarestyrelsen op til kostrådet om at spise planterigt, varieret og ikke for meget hver dag. Jeg tror ikke, at en længere afstand mellem muld og mund gavner danskernes råvarekendskab og madvaner.

**Tabet af dansk frugt og grønt** giver kedeligere mad. Danmark er velegnet til frugt-, grønt-, bær-, urte- og svampedyrkning. Jorden, klimaet, knowhow, vandingssadgang og teknologimodenhed er ingredienser, der bidrager til, at danske gartnere kan producere nogle helt særlige og smagfulde æbler, kålrabi, spidskål og meget andet. Tabet af frugtplantager og grøntsagsmarker er dermed også tabet af store madoplevelser fra det lokale, grønne køkken.

I min optik er der tale om et sammenhængende problem, der har omsiggribende, negative konsekvenser.

På Madens Folkemøde diskuterer vi vejen frem for frugt og grønt i Danmark. Her tager vi stilling de faldende produktionstal og spørger os selv og hinanden, hvad vi skal gøre nu og her, hvis der også skal findes dansk frugt og grønt på hylderne til de kommende generationer? Er vi tilfredse med, at Danmark toppe importlisterne? Kan danskernes madvaner blive mere lokale? Spiller danske råvarer en uerstattelig rolle for det danske landskab, landdistrikterne og den danske madkultur?

Her i magasinet får du de vigtigste tal og tendenser om frugt og grønt i Danmark, så du har det bedste mulige grundlag for at deltage i debatten. Lad os sammen sætte en ny retning og arbejde for, at fremtidens generationer også forbinder smagen af sommer med alle de fantastiske råvarer, vi kan dyrke her i landet.

God sommer og god læselyst!



Kasper Fogh

Bestyrelsesformand  
Foreningen Madens Folkemøde

”Danmark adskiller sig meget fra andre EU-lande, når det gælder forbrug og produktion af vegetabiliske produkter.”

1

Danmark hører til blandt landene i EU med det relativt mindste areal med friske grønsager: Ca. 0,6 % af landbrugsarealet mod ca. 2 % i gennemsnit i EU og knap 10 % i Holland.

2

Danmark hører til blandt de lande, hvor nettoimporten af grønsager pr. indbygger er størst. I Danmark er det 10 gange så højt som i gennemsnittet i EU.

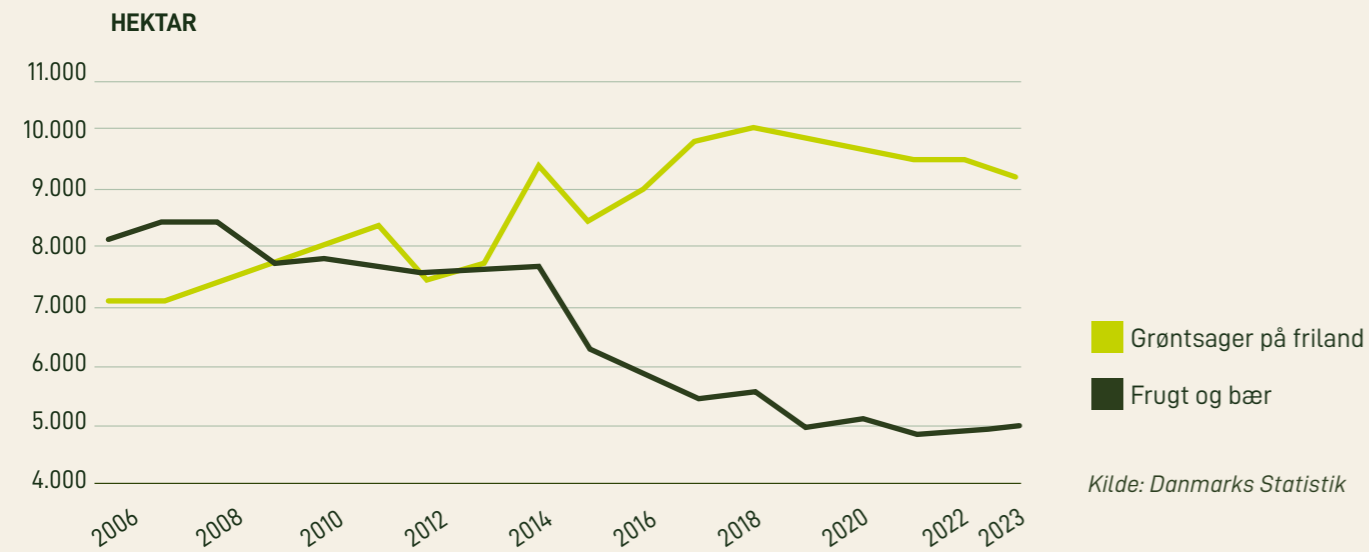
3

Danmark er det land i EU, hvor vegetabiliske produkter udgør næstmindst af det samlede fødevarerforbrug regnet i kalorier. Kun Finland ligger lavere.

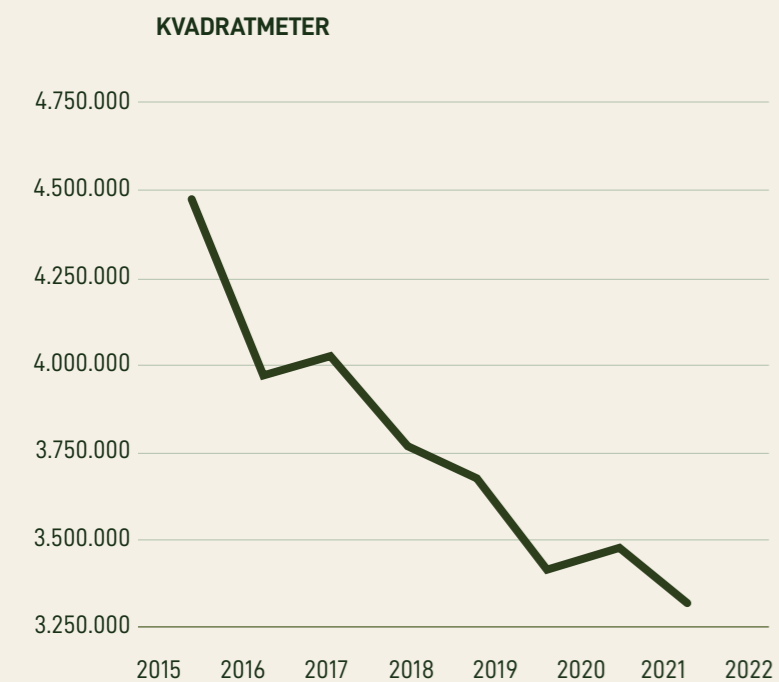
Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

# Dansk produktion af frugt og grønt er faldende

## Udvikling i det danske frugt- og grøntsagsareal: Det dyrkede areal



## Udvikling i det danske frugt- og grøntsagsareal: Kulturer i væksthuse



### Dansk frugt- og bæravl er næsten halveret

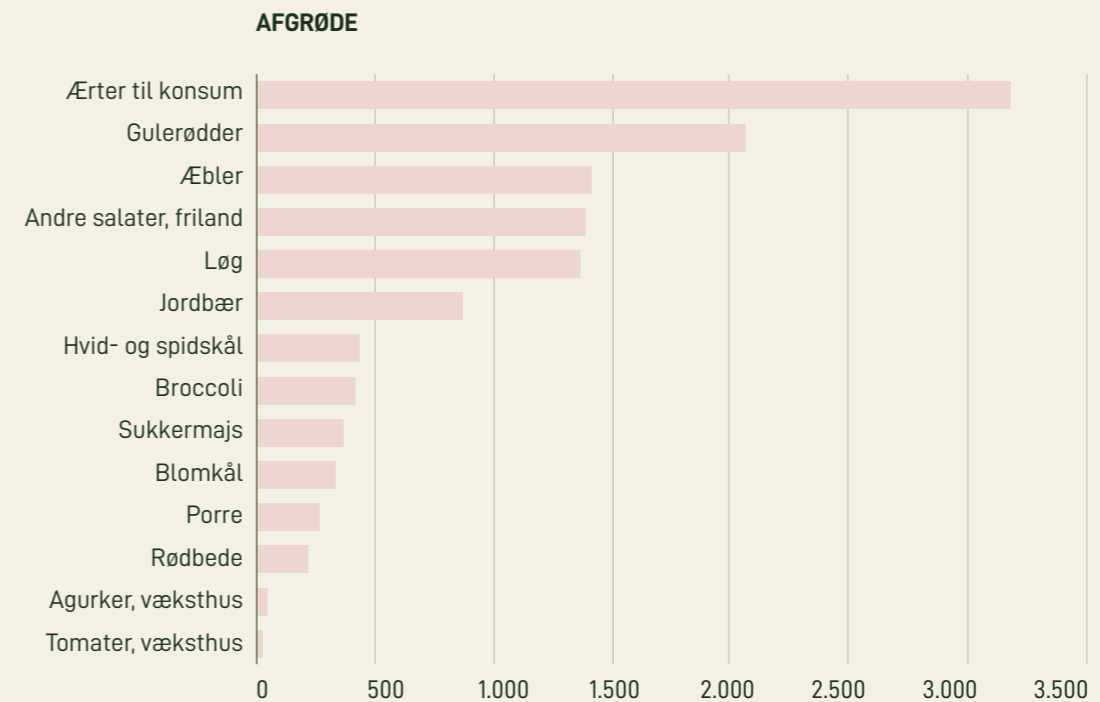
Siden starten af 1980'erne er det danske areal med frugt og bær næsten halveret, hvilket illustrerer det konkurrencepres, som sektoren har været – og er – udsat for.

*Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet*

Note: Areal for væksthushgrøntsager medtager kun areal for agurker, tomater og salat, og ikke fx krydderurter, der også dyrkes i væksthuse.

Kilde: Danmarks Statistik

## Dyrket areal fordelt på udvalgte kulturer (2022)



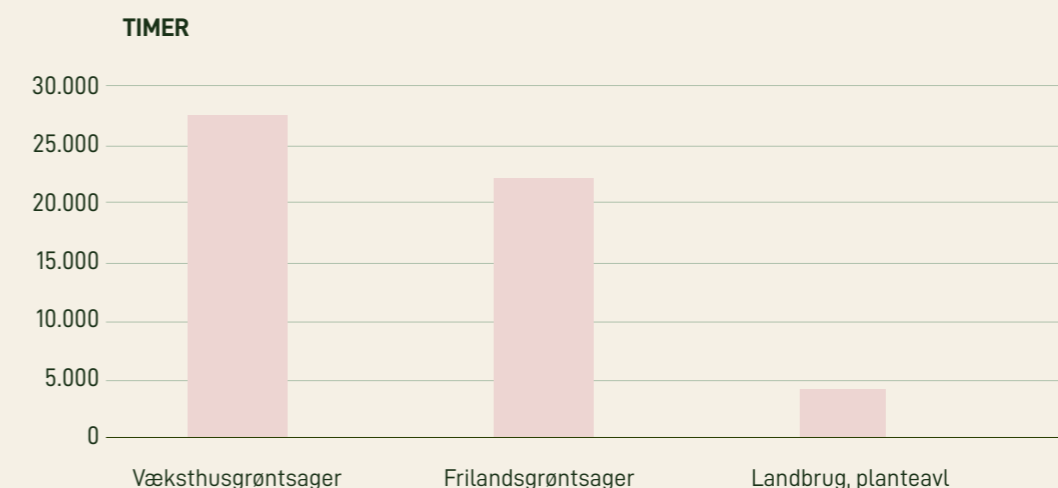
Note: De udvalgte grøntsager er de ti frilandgrøntsager, to væksthushgrøntsager, ene frugt og ene bær, der dækker de største andele af det samlede dyrkede areal.

Kilde: Danmarks Statistik

### Slut med ærter

I 2023 blev der ikke længere dyrket ærter til frost i Danmark, idet distributøren Ardo valgte at lukke sine frost- og distributionsaktiviteter i Danmark. Så når Danmarks ærter i 2022 var den kultur, der udgjorde flest hektar, så er der nu sket en stor ændring. I 2023, hvorfra vi endnu ikke har gyldig statistik, er ærteproduktionen gået betydeligt tilbage.

## Et timetungt erhverv: Gennemsnitlig arbejdsforbrug (2017)

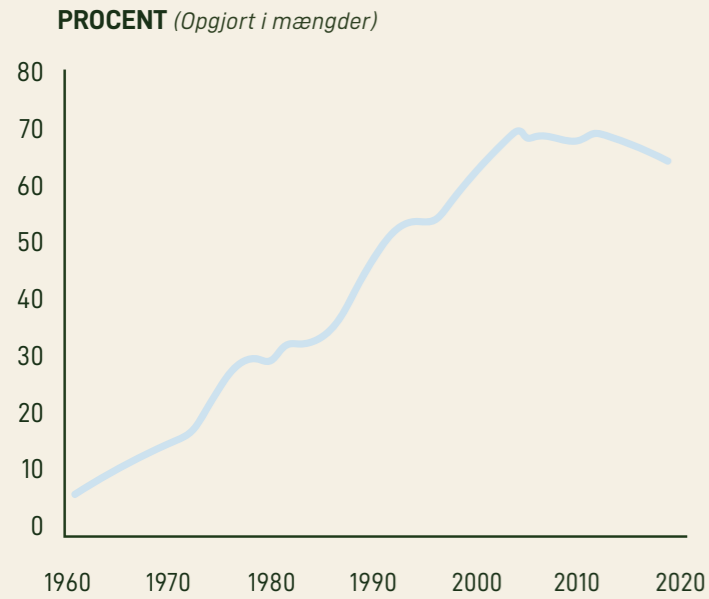


Kilde: Regnskabsstatistik for jordbrug



# Importeret frugt og grønt dominerer det danske marked

## Dansk import af grøntsager i % af det danske forbrug



Note: Tallene er FAOs database, og der er en vis usikkerhed forbundet med tallene. Tallene viser den mængde, der er til rådighed i Danmark, så spild m.m. er ikke fratrukket.

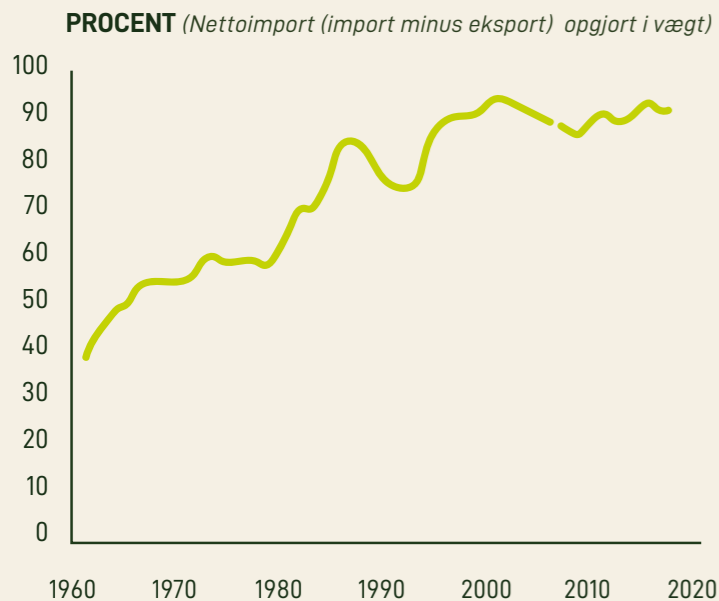
**Dansk import af grøntsager**

Danmark hører til blandt de lande, hvor nettoimporten af grøntsager pr. indbygger er størst. I Danmark er det **10 gange så højt** som i gennemsnittet i EU.

**Ca. 70 % af de grøntsager**, som spises i Danmark, er importerede. Importens andel er steget meget frem til ca. 2005, hvorefter udviklingen har været næsten konstant. Holland er den største eksportør af grøntsager til Danmark, efterfulgt af Spanien.

*Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet*

## Dansk import af frugt i % af det danske forbrug

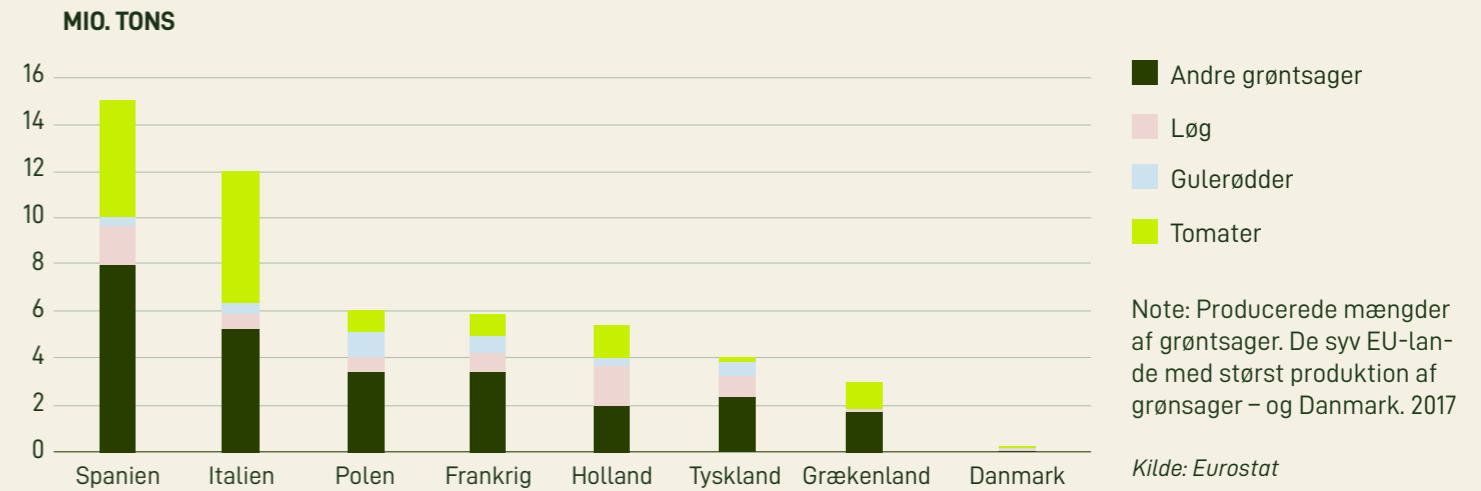


**Dansk import af frugt**

Det danske forbrug af frugt er steget markant gennem de seneste årtier. Samtidig er produktionen faldet, så dermed er importen steget. Importen udgør nu omkring 90 % af det danske forbrug.

*Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet*

## Lande med grøntsagssucces (2017)



**Sammenligning med andre EU-lande**

Danmark hører til blandt landene i EU med det relativt mindste areal med friske grøntsager: Ca. **0,6 %** af landbrugsarealet mod ca. **2 %** i gennemsnit i EU og knap **10 %** i Holland.

Kilde: Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

**Danmark som produktionsland**

Grafen er egentlig ikke så overraskende, da landene er geografisk meget større end Danmark. Hvis man så deres tons pr. hektar ud af hele landbrugsarealet eller pr. indbygger, ville man se en større forskel. Her ville man også kunne se, at både Norge og Sverige faktisk ligger væsentligt højere end Danmark.

Kilde: Jens Nannerup, direktør, GASA Odense

## Selvforsyningsgrad af grøntsager

Danmark står for **ca. 0,4 % af EU's grøntsagsproduktion** mod en **befolkningsandel på ca. 1,3 %**.

Gulerødder er den eneste grøntsag, hvor vores produktionsandel i EU svarer til vores befolkningsandel. Det gælder ikke for f.eks. rødbeder, løg, tomat mv.



Kilde: GASA Odense

# Fordele ved dansk frugt og grønt

## De officielle Kostråd

- Spis planterigt, varieret og ikke for meget
- Spis flere grøntsager og frugter
- Spis mindre kød – vælg bælgfrugter og fisk
- Spis mad med fuldkorn
- Vælg planteolier og magre mejeriprodukter
- Spis mindre af det søde, salte og fede
- Sluk tørsten i vand

Kilde: Fødevarestyrelsen i samarbejde med DTU Fødevarerinstitutionen

## Færre pesticider i dansk frugt og grønt

"Pesticidrester er fundet i **51%** af den danske frugt. Kigger vi ud i Europa er tallet **86 %** for frugt høstet i Europa - og **83 %**, når frugten er dyrket uden for EU."

"Når vi kigger i grøntsagsskuffen, indeholder omkring **20 %** af prøverne af danske grøntsager pesticidrester. I EU er antallet **58 %** af prøverne, og uden for EU er tallet **56 %**."

Seniorrådgiver Bodil Hamborg Jensen fra DTU Fødevarerinstitutionen om data fra den danske pesticidkontrol i 2022. Pesticidrapport udarbejdes af Fødevarestyrelsen og DTU Fødevarerinstitutionen.

## De tilladte grænseværdier

Nærmest ingen målinger af dansk frugt og grønt oversteg de tilladte grænseværdier.

## Det er vigtigt at spise frugt og grønt

De bidrager med vitaminer, mineraler og kostfiber i danskernes kost, f.eks. C og E-vitamin, folat og kalium samt jern, zink, calcium og karotenoider – afhængig af, hvilken frugt eller grøntsag det er.

Den sundhedsmæssige evidens bag kostrådet om 600 g frugt og grønt om dagen blev første gang etableret i Danmark i 1998. Evidensen er siden da blevet opdateret flere gange, bl.a. i 2013 og senest ved revisionen af de Nordiske Næringsstofanbefalinger (NNR) i 2023. NNR2023 bekræfter, at der ved høje indtag af frugt og grønt er sammenhæng med lavere risiko for hjertekarsygdomme, visse cancersygdomme (i lunger og mave-tarm) og tidlig død.

Ellen Trolle, senior researcher, DTU Fødevarerinstitutionen, Gruppen for Ernæring, Bæredygtighed og Sundhedsfremme

## Mest mad og ernæring for klimaaftrykket i vegetabiliske fødevarer

Hver dansker udleder i gennemsnit **13 ton CO2 årligt**, hvoraf **20 %** stammer fra forbruget af fødevarer og drikkevarer.

Mange danskere kan **reducere fødevarerforbrugets klimaaftryk** markant ved at spise mere planterigt og ovenikøbet leve sundere, end de gør i dag. Rangordningerne af klimaaftrykket per kg, protein, kostfibre, kalorier, kulhydrat og fedt viser overordnet, at **vi får mest mad og ernæring for klimaaftrykket i planteriget**. Det understøtter de **officielle kostråds** anbefaling af, at danskerne generelt set trygt kan spise langt mere plantebaseret end i dag.

Klimarådet har beregnet, at klimaaftrykket fra danskernes **fødevarerforbrug omtrent kan halveres**, hvis vi alle lever efter kostrådene.

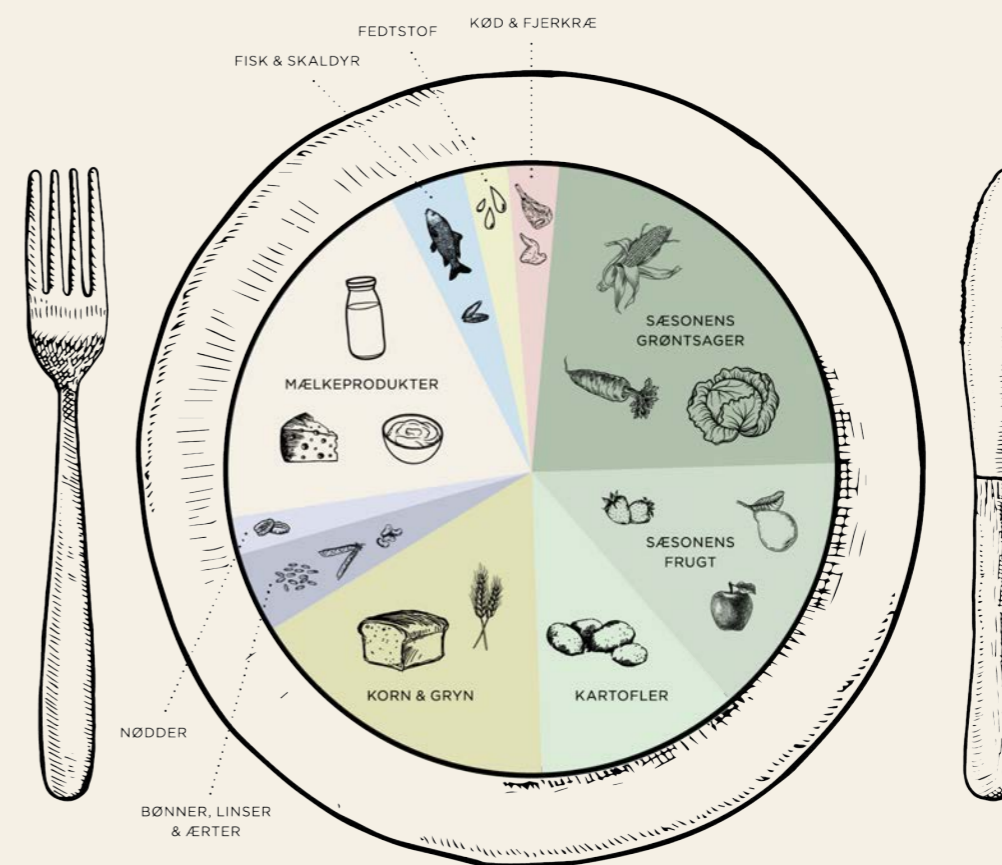
Kilde: CONCITO

## Sammenligning med andre EU-lande

Danmark er det land i EU, hvor vegetabiliske produkter udgør næstmindst af det samlede fødevarerforbrug regnet i kalorier. Kun Finland ligger lavere.

Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

## Fremtidens tallerken



Kilde: Food Organisation of Denmark ud fra modellen for sunde madvaner udgivet af 'EAT-Lancet Kommissionen for mad, planet og sundhed'.

# Den danske madkultur

## Udviklingen i det danske frugt og grønt indtag: '6 om dagen' gjorde en forskel

'6 om dagen' kickstartede i 1999 en udvikling i frugt- og grøntindtaget hos danskerne. Fra 1995 til 2006 så vi en **stigning i frugt- og grøntindtaget blandt 11-75årige på 43 %** - fra 279 gram til 398 gram om dagen. Siden da har **niveauet ligget ret stabilt**.

'6 om dagen' startede som et udviklingsprojekt og kørte som en decideret kampagne i et offentlig-privat partnerskab i perioden 2001-2011. Der blev lagt mange ressourcer i kampagnen.

Kilde: Landbrug & Fødevarer, 2024

## Pris vinder over det lokale

Vi danskere lægger mere vægt på lokale råvarer end tidligere, men det ses ikke på tallerkenen.

Danskere lægger mere vægt end tidligere på at få lokale fødevarer i vores måltider, men både lokale råvarer og sæsonens råvarer fylder stadig mindre i de daglige måltider. Pris er som regel vigtigere end kvalitet, når vi køber ind.

Kilde: Madkulturen

## 3 POINTER OM DEN DANSKE MADKULTUR I 2024

1

### Grøntsager spiller birollen i vores aftensmåltid – kødet har hovedrollen

37% af aftensmåltider indeholder grøntsager (foruden kartofler). Ser vi på kød, gælder det 74 % af aftensmåltider. Blot 17 % af os opfatter grøntsager som hovedingrediensen, når de er på tallerkenen. Det gælder omvendt for 54 %, der har kød på tallerkenen.

2

### 'Hurtigt' grønt dominerer – men vi vil gerne flere slags

De mest udbredte grøntsager i vores aftensmad er tomat, løg, salat og agurk. Det skyldes både, at grøntsagerne kan spises rå, som de er, som 'snackgrønt', og nemt og hurtigt kan bruges i de mest populære aftensmadsretter.

Når der indgår grøntsager i vores aftensmåltider, indgår der i gennemsnit 2,5 forskellige slags. Vi vil gerne spise flere forskellige grøntsager. Barrierer er oftest manglende kendskab til andre typer af grøntsager og viden om, hvordan de kan bruges i madlavningen.

3

### Bælgfrugter er i vækst – men der er lavt kendskab til råvarer, der kan erstatte kød

Mindre kød og mere grønt er efterhånden et velkendt dogme for fremtidens bæredygtige madvaner, herunder også i Fødevestyrelsens officielle kost-råd fra 2021. Her kan bælgfrugter, plantefars, tofu og lignende være oplagte erstatninger til kødet.

Bælgfrugter indgår lidt oftere i måltiderne end tidligere (9% i 2023 mod 3% i 2016). Vi har dog stadig et lavt kendskab til de råvarer, som kan erstatte kødet i vores måltider, og en stor andel af os har svært ved at forholde os til klima og bæredygtighed i vores valg af råvarer, hvilket udfordrer den grønne omstilling af vores madvaner.

Kilde: Madkulturen, 2024

# SWOT-analyse af dansk frugt og grønt anno 2024

Udført af FOOD efter, at vi har lyttet til mange aktører i markedet

## STRENGTHS STYRKER

- Højt dækningsbidrag pr. hektar – dansk frugt og grønt er **højværdi afgrøder**.
- Danske gartnere har **velorganiseret** og **veltilrettelagt rådgivning** og dermed adgang til nyeste viden.
- Danske gartnere har **høj specialviden indenfor økologi**.
- Der er en **stærk tradition** for at dyrke frugt, urter, bær, svampe og grøntsager i Danmark.
- Det danske **klima** er velegnet til grøntsagsproduktion.
- Danske gartnere har **teknologi i verdensklasse**.
- Der er potentiale for **CO2-neutral** produktion i Danmark.
- Der er stram miljølovgivning i Danmark – og **dokumenteret lavt pesticidforbrug**.
- **Sunde råvarer** er vejen til human vitalitet.
- Adgang til **vandingsvand**.

## WEAKNESSES SVAGHEDER

- **Udfordret konkurrencekraft:** i Danmark er der en betragtelig højere løn til medarbejdere i forhold til de lande, vi importerer fra – det er svært at konkurrere mod verdens lønninger på frugt-, grønt- og bær-avl.
- Branchen har **lav politisk slagkraft**.
- Højværdi afgrøder kræver særlige maskiner og **høj investeringsgrad og -risiko**.
- Der er meget lav branding værdi i markedet i Danmark.
- Total **afhængighed af udenlandske** – primært hollandske – **sortsforældre**. Dog bliver meget fra produceret i Danmark.
- Forbrugere og professionelle siger, at de **foretrækker dansk frugt og grønt**, men har reelt svært ved at træffe valget og **gennemskue oprindelsesland** både i butik og hos grossist. Generelt er fokus på pris - også hos Staten og Kommunernes Indkøbsservice (SKI).
- Der er fokus på madspild i marken, selvom **spildet reelt er i salgs- og forbrugsleddet**.
- **Tab af viden og uddannelsesniveau** – både hos gartnere, konsulenter, indkøbere, kokke og køkkenfolk, grøntansvarlige i butikkerne osv.
- Et **lille hjemmemarked** – også for specialiserede underleverandører. Ingen reelle industrielle aftagere i Danmark (f.eks. til convenience eller frost) samt svag markedsadgang internationalt.

## OPPORTUNITIES MULIGHEDER

- Tørke, mangel på vandingsvand og for høje temperaturer i Sydeuropa – Nordeuropa spås til at være **fremtidens, europæiske frugt- og grøntsagshave**.
- Vi skal spise grønnere for klimaet og sundhedens skyld – flere danskere får **fokus på sundhed, vitalitet og grøn livsstil**.
- Stigende formidling af, at frugt og grønt er billig mad set i forhold til **sundhed og CO2-udledning**.
- Convenience-markedet udvikler sig – **grønne måltider bliver ready to eat**.
- **ESG-mål** (miljø, klima og sociale forhold samt virksomhedsadfærd) i danske virksomheder favoriserer lokale varer med lavt CO2-forbrug og lavt pesticidforbrug.
- **Strammere pesticidlovgivning** i EU.
- Vi får **mest mad og ernæring for klimaaftrykket** i planteriget.
- **Teknologiudvikling** smitter af på følgeerhverv.
- **Dækningsbidraget pr. hektar stiger** i dansk landbrug.
- Markedsføring af, **hvilke grøntsager der har best practise**, når det kommer til miljøhensyn.
- Stigende **lønudvikling** i de store frugt- og grøntproducerende lande.

## THREATS TRUSLER

- Ekstremt vejr i Danmark – **ekstrem regn** i høst og **ekstrem tørke** trinei vækstsæson.
- Pga. strukturudviklingen/konkurrencekraften bliver gartnerierne større og større - **få har købekraften** til at overtage.
- **Fortsat fokus på pris** hos detail, food service og forbrugeren – gør, at dansk frugt og grønt fravælges
- **Udfordring med at tiltrække unge talenter** både som medarbejdere og som arvtagere.
- **Mangel på uddannelsesmuligheder** – frugtavler- og grøntsagsgartneruddannelse samt hortonom-uddannelse er for længst væk.
- Frugt og grønt anses stadig ikke blandt den brede befolkning som råvarer med **høje indre kvaliteter** – trods videnskabelig dokumentation herpå.
- Staten og Kommunernes Indkøbsservice (**SKI**) **fremmer ikke indkøb af dansk frugt og grønt**.
- **Forbrugere fravælger dansk frugt og grønt** i indkøbsdisken pga. pris.
- **Tab af viden** om dansk frugt og grønt i hele værdikæden.



# IDÈER FRA DET NATIONALE TOPMØDE

Hvordan øger vi udbuddet og efterspørgslen efter dansk frugt og grønt?

På Madens Folkemøde 2024 mødtes en bred skare fra hele madbranchen til et nationalt topmøde om "Vejen frem for frugt og grønt i Danmark". På dagsordenen var de nedslående og nedadgående trends i produktionen og forbruget af dansk frugt og grønt.

Ca. 70 % af de grøntsager og 90 % af de frugter, vi spiser i Danmark, importeres. Danmark er samtidig blandt de lande i EU med det relativt mindste areal med friske grøntsager. Ca. 0,6 % af det danske landbrugsareal er frisk frugt og grønt, mens gennemsnittet for alle EU-lande er ca. 2 %.

Topmødets program bestod af oplæg, debatter og samtaler om både årsager til og konsekvenser af udviklingen. Fagfolk fra alle dele af værdikæden var involverede i udviklingen af programmet og inviteret op på scenen under topmødet for at dele ud af viden og erfaringer. Idéer og indsigter blev noteret, og deltagere på både scenen og blandt publikum blev efterfølgende opfordret til dele input med FOOD. På baggrund af det samlede materiale har FOOD udarbejdet følgende katalog, der består af fem udfordringer og en række forslag til at imødekomme dem.

Forslagene spænder vidt i forhold til, hvor omfattende de er, og hvor mange udgifter de indebærer at iværksætte. Nogle af forslagene er henvendt til den samlede kategori af frugt og grønt, mens andre af dem er målrettet danske produkter specifikt. FOOD har ikke analyseret forslagene for deres effektivitet eller omkostningseffektivitet, og de fremgår ikke i prioriteret rækkefølge. Forslagene er medtaget for deres potentiale i forhold til at hæve udbuddet og efterspørgslen på dansk frugt og grønt.



## UDFORDRING 1

**Producenternes vilkår i Danmark gør det svært at matche prisen på udenlandske produkter.**

Danskerne er prisfølsomme, og efterspørgslen efter dansk frugt og grønt er udfordret af prisniveauet. Der er behov for at øge udbuddet og finde fordelagtige samarbejder, der kan holde produktionspriserne på dansk frugt og grønt nede.

### LØSNINGSFORSLAG

**Differentieret moms** – lavere moms på frugt og grønt vil kunne gøre det billigere at købe, og det vil kunne hjælpe med at skubbe til danskernes indkøbsvaner. Indsatsen vil ramme frugt og grønt som samlet produktkategori og dermed også komme danske producenter til gode.

**Udviklingsplan for det samlede danske plantelandbrug** – det kræver et rigt og bredt råvaregrundlag at stille sig i front for en planterig udvikling. Vi har fået "Fonden for Plantebaserede Fødevarer", og det er en ambition for store dele af Folketinget, at Danmark udvikles til at være et rigt plantelandbrugsland med følgeindustrier, arbejdspladser, maskinudvikling, fagekspertise og fokus på udvikling af planterige produkter. Det kræver en samlet udviklingsstrategi på området.

**Omstilling af strøm-infrastruktur** – hvis vi kan blive enige om en fornuftig prissætning på grøn overskudsstrøm, vil strømmen kunne bruges til opvarmning af drivhuse med henblik på at øge produktionen af dansk frugt og grønt samtidig med, at det holder produktionspriserne nede.

## UDFORDRING 2

**Frugt og grønt er langt bagefter på markedsføring.**

Langt de fleste produkter og kategorier i et klassisk dansk supermarked markedsføres meget mere end frugt og grønt, der har få eller ingen mærkevarer. Det drejer sig især om de mere usunde produktkategorier som øl, sodavand, kiks, energidrikke og slik, der markedsføres heftigt online, i medier og i detailhandlen, hvor frisk frugt og grønt meget sjældent eller aldrig er ugens slagtilbud.

### LØSNINGSFORSLAG

**Markedsføring af frugt og grønt** – der er behov for en ambitiøs og langsigtet markedsføringskampagne for frugt og grønt på tværs af værdikæden. Der er brug for bredspektret markedsføring i stil med "Seks om Dagen", der med særskilte markedsføringsindsatser målrettet henholdsvis detail, professionelle køkkener og forbrugere tidligere har højnet forbruget af frugt og grønt.

**Markedsføring af dansk frugt og grønt** – der er masser af grunde til at vælge dansk frugt og grønt. Dansk frugt og grønt indeholder færre pesticider, kræver færre ressourcer til fragt og tæller mange smagfulde, lokale sorter, der trives i den danske jord. Dansk frugt og grønt bør i endnu højere grad blive forbundet til sine sundhedsmæssige fordele, bæredygtighed, lokale forankring og smag. En større opmærksomhed på området vil kunne have den sidegevinst, at danskerne får en styrket bevidsthed om forbindelsen mellem jord og bord og det sæsonbestemte måltid samt bidrage til grundlæggelse af en grøn og velsmagende dansk madkultur.



## UDFORDRING 3

### Offentlige måltider er ikke danske måltider.

Der fremtrylles hver dag ca. en million offentlige måltider i Danmark, og en betydelig del af disse bliver grønnere i disse år. Det er således væsentlige mængder af frugt og grønt, der købes ind og serveres for danskerne, men den større andel på tallerkenen er ikke produceret i Danmark. Mange køkkener er begrænsede af "Staten og Kommunernes Indkøbsaftale" (SKI) og en generel stram økonomi, når de skal vælge råvarernes produktionsland. Derudover er der ingen eller få politiske ambitioner med den danske produktion af frugt og grønt.

## LØSNINGSFORSLAG

**Et politisk fokusområde** – hvis dansk frugt og grønt etableres som et politisk fokusområde med f.eks. en årlig redegørelse til Folketinget fulgt op af nationale handleplaner, vil det kunne sikre et vedvarende fokus på udviklingen på området.

**Mad- og måltidsstrategier** – forandring starter tit med en strategi og en god plan, som f.eks. Københavns mad- og måltidsstrategi. Konceptet kan med fordel udbredes blandt kommuner, regioner og andre relevante myndigheder. En strategi på området tvinger organisationer til at forholde sig til egne prioriteringer af f.eks. bæredygtighed eller sundhed. Strategierne kan bidrage til en gradvis omstilling af de offentlige måltider mod et større indtag af både frugt og grønt i sæson, hvilket i praksis vil styrke danske råvarer.

**Sæt fagfolkene fri** – lad de fagprofessionelle i køkkenerne træffe flere beslutninger selv og hold politiske mål-sætninger så overordnede og retningsgivende som muligt. Det kan f.eks. gøres ved at decentralisere de offentlige indkøb, således køkkenerne i højere grad kan tilvælge lokale producenter.

**Indregn eksternaliteter** – hvis de offentlige udbud i højere grad medtager eksternaliteter, vil det skabe fokus på andet end pris i indkøbsbeslutningen, f.eks. ressourceforbrug, sundhed, rent grundvand, biodiversitet og lignende. En opgørelse af eksternaliteter har to effekter; dels skaber det viden om forskellen på produkter, som indkøberen ikke nødvendigvis er opmærksom på, og dels tvinger det organisationen til at prioritere. Det kan højne forbruget af frugt og grønt generelt og specifikt danske råvarer, hvis vi ønsker det.

**Det økologisk bronze- eller sølvmærke giver fradrag** – arbejdspladsers fradrag på tilskuddet til medarbejdernes frokostordning kan gøres betinget af, at frokostleverandøren lever op til kravene for det økologiske bronze- eller sølvmærke. Rationalet er, at køkkener i jagten på mærket ikke bare køber mere økologisk. Vi ser nemlig også en tendens til, at køkkenerne omlægger menuerne, så der indgår mere frugt og grønt i sæson.

**Tilskudsordning til dansk skolefrugt** – det er langt fra alle børn og unge, der spiser den anbefalede mængde frugt og grønt om dagen. I stil med tilskudsordningen til skolemælk, kunne der laves en tilskudsordning til skolefrugt og -grønt. Det vil være en billigere indsats målrettet børn og unge end f.eks. offentlig skolemad. Det kan kræves, at den indkøbte frugt og grønt skal være bæredygtig og i sæson.



## UDFORDRING 4

### Der mangler uddannelse på flere niveauer.

Mere dansk frugt og grønt i muld og mund kræver uddannelse af dem med hænderne i mulden, hænderne om gryderne og hænderne på bestikket. Danskerne skal have mere viden om, hvordan råvarerne produceres, tilberedes og spises med velbehag samt øje for sæson, sundhed og bæredygtighed.

## LØSNINGSFORSLAG

**Uddannelse af gartnere** – landbrugsuddannelserne bør have obligatoriske forløb med dyrkning af mad til mennesker for at skabe interesse herom, så udbuddet af dansk frugt og grønt hæves.

**Uddannelse af madprofessionelle** – uddannelsesinstitutionerne bør klæde eleverne bedre på i forhold til at lave mere mad med frugt og grønt, og eksisterende madprofessionelle bør efteruddannes med særligt fokus på sæson og de varer, der trives særligt godt i Danmark.

**Uddannelse af forbrugerne** – frugt og grønt bør fylde mere i de private indkøbskurve. Det kunne ske gennem folkeskolens madkundskab, der i særlig grad kunne indeholde det, danskerne omfavner mindst i de hjemlige køkkener: grøntsagsmadlavning. Konceptet "Haver til Maver" har vist at ved at give børn grøntsagskundskab opgraderes de danske hjem med flere grønne hofretter og viden om både sæson og lokale råvarer.

## UDFORDRING 5

### Danskerne får flere dårlige leveår i fremtiden.

"Rådet om at spise planterigt, varieret og ikke for meget er vores vigtigste kostråd – derudover vil der være meget at vinde ved at skære ned på forarbejdede fødevarer. Hvis alle danskere spiste efter kostrådene, ville vi alene i sundhedsudgifter spare 38 milliarder kroner om året og årligt forhindre 2800 for tidlige dødsfald samt få flere raske leveår" (Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi, Udredning til Miljø- og Fødevarerudvalget 20/21). Grønne madvaner er positivt for danskernes sundhed. Vi skal have fokus på at lette sygdomsbyrden fra både danskernes skuldre og det danske sygehusvæsen.

## LØSNINGSFORSLAG

**Et grønt måltid er et sundt måltid** – danskerne bør i endnu højere grad gøres bevidste om de sundhedsmæssige fordele, der er ved grønne madvaner. Det ville være meningsfyldt at kombinere kostrådene med kampagneindsatser. De offentlige måltider bør gå forrest, når det handler om at leve op til kostrådene på den skønne, grønne måde – naturligvis med hensyntagen til særlige målgrupper med særlige behov.

**Grønne Generationer** – lad os gøre de kommende generationer til de Grønne Generationer. Mulige ambitiøse initiativer er skolemad til alle i Danmark og en styrkelse af den grønne madkultur blandt de madprofessionelle, som til dagligt laver mad i daginstitutioner og i folkeskoler. Det handler om at give børnene indblik i velsmagen af grøn og sund mad.

**ESG-håndtryk** – udarbejdelse af et ESG-håndtryk. Fødevarestyrelsen og alle de store private kantineoperatører, restauranter og cateringvirksomheder kan samarbejde om en indsats for mere økologi, lokal frugt og grønt samt efterlevelse af kostrådene i de danske måltidsløsninger udenfor hjemmet.



**MADENS**  
FOLKEMØDE