

Fra: tanja@pan-norway.org
Sendt: mandag 15. august 2022 22:19
Til: Victoria Stokke; Postmottak
Emne: Høringsinnspill - krav til klimavennlig mat i anskaffelser av måltidstjenester
Vedlegg: fra PAN-Høring^J DFØ - Krav til klimavennlig mat og bruk av lærlinger i offentlige anskaffelser av måltidstjenester.docx

Hei og takk for et godt utkast! Legger ved dokumentet med forslag fra Physicians Association for Nutrition Norge – PAN Norway.

Vi tillater oss, i tillegg til det vi har skrevet i vedlegget, å komme med noe, selv om dere ikke ba om innspill direkte:

INNSPILL fra PAN Norge: Hensyn til helse/folkehelse

Ved å servere/kjøre inn mat som er mer bærekraftig/miljøvennlig, med redusert kjøttmengde, får man bonus: Maten blir samtidig sunnere. Dette er godt dokumentert ikke bare i EAT-Lancet-rapporten, men også i Danmarks kostråd fra 2021 (som anbefaler maksimalt 350 gram kjøtt, av alle slag til sammen, per uke, og sier at 2 egg per uke er passe, og fokuserer på belgvekster som god proteinkilde).

Rapporten Bærekraftig kosthold – vurdering av de norske kostrådene i et bærekraftperspektiv, fra Nasjonalt råd for ernæring/Helsedirektoratet fra 2017, har sett på hvor bærekraftig kosthold i henhold til statens kostholdsråd er. Konklusjonen er, sitert:

«Selv om analysen her på ingen måte er fullstendig, virker det rimelig å konkludere med at rådet om å redusere det totale kjøttinntaket (både hvitt og rødt) en god del i forhold til det vi spiser i dag er bærekraftig».

«Kort oppsummert er det stort samsvar mellom et kosthold som blir anbefalt for å fremme helse og et kosthold som er mer bærekraftig. Et slikt kosthold kjennetegnes blant annet av et høyt inntak av frukt, grønnsaker, grove kornprodukter og et lavt inntak av rødt og bearbeidet kjøtt.»

Lenke til Ernæringsrådets/Helsedirektoratets [rapport er her](https://www.helsedirektoratet.no/rapporter/baerekraftig-kosthold-vurdering-av-de-norske-kostradene-i-et-baerekraftperspektiv/)

<https://www.helsedirektoratet.no/rapporter/baerekraftig-kosthold-vurdering-av-de-norske-kostradene-i-et-baerekraftperspektiv/>

Danmarks kostråd 2021 <https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/spis-mindre-koed-vaelg-baelgfrugter-og-fisk/>

Danmarks kostråd er fra 2021, mens norske fra 2011-2014, og nye Nordiske kostråd er like rundt hjørnet. Danmarks kostråd tok både hensynet til helse og bærekraft.

80% av nordmenn spiser helseskadelig mye mettett fett (hovedkildene er meieriprodukter etterfulgt av rødt kjøtt.) Ca. 50 % av nordmenn spiser helseskadelig mye rødt kjøtt, også ift norske kostråd fra 2011. Se side 13 i Handlingsplan for bedre kosthold 2017 - 2023.

Nordmenn i gjennomsnittet spiser 50% mer protein enn det som er behovet (behovet er 0,8 gram protein per kilo kroppsvekt per dag). Derfor er det ikke behov (i kantiner for gjennomsnittlige friske voksne – f.eks. arbeidsplass, hotell, konferansesenter osv.) for nøyaktig samme mengde protein i vegetarretter ifht kjøttretter. Unntaket er sykehus, sykehjem og eldreheim (institusjoner med heldøgnsforpleining – der det er mange som er eller kan bli underernærte), samt der veganere og vegetarianere er hovedmålgruppe.

Med vennlig hilsen

Tanja Kalchenko
Lege, leder i PAN Norge
Tel.: 9888 6075
pan-norway.org