

## **Bilag 2: Samlede høringssvar fra brugergrupper vedrørende målsætning for CO2-reduktion fra fødevarer**

I alt er indkommet fire høringssvar i perioden 19. februar til 4. april 2024.04.19

Nr.	Brugergruppe
1	Seniorrådet
2	Handicaprådet
3	Rådet for socialt udsatte
4	Nymarkskolens skolebestyrelse og MED udvalg

Høringssvarene er indsat på de følgende sider.

**Svendborg Seniorråd**

Svinget 14  
5700 Svendborg

Tlf. 29 47 96 10

[www.svendborg.dk/seniorraad](http://www.svendborg.dk/seniorraad)

01.03.24

Svendborg Seniorråd

Formand Karen Strandhave

Mobil: 29 47 96 10

Mail: [strandhave@post.tele.dk](mailto:strandhave@post.tele.dk)

## Hørings svar vedr. reduktion af CO<sub>2</sub>-udledningen fra fødevarerforbruget i Svendborg Kommune på 10%.

Seniorrådet er naturligvis positive ift at der skal reduceres ift CO<sub>2</sub> forbruget.

Samtidig er det for Seniorrådet vigtigt at sikre, at der er opmærksomhed på, at mange i den ældre generation er vænnet til kød, og at de fortsat skal have en mulighed at vælge kødet til.

Der skal ligeledes sikres at måltiderne indeholder nok proteiner i forhold til de ældre. Erfaringer viser, at mange ældre får for lidt proteiner, og at borgere med proteinberiget kost kommer sig hurtigere efter fald og operationer.

Seniorrådet oplever at Det Gode Madhus har fokus på denne problemstilling og giver borgerne mulighed for at vælge selv.

Svendborg Kommune opfordrer alle til at skrive sikkert via Digital post. Derfor bør du aldrig sende fortrolige personhenførbare oplysninger (CPRnr. helbreds- og økonomiske oplysninger) i en almindelig mail. Læs mere: <https://www.svendborg.dk/om-kommunen/digital-post-og-selvbetjening>

På vegne af seniorrådet

Karens Strandhave  
Formand Seniorrådet  
Svendborg Kommune



Att.: [klima@svendborg.dk](mailto:klima@svendborg.dk)

Sagsid: 21/22225

**Handicaprådet**

21. marts 2024

### **Høringssvar vedrørende nedbringelse af CO<sup>2</sup> udledning i kommunale køkkener**

Handicaprådet har på sit møde den 21. marts 2024 drøftet det fremsendte høringsmateriale vedrørende nedbringelse af CO<sup>2</sup> udledning i kommunale køkkener.

På baggrund af drøftelserne tager Handicaprådet målsætningen om at reducere CO<sup>2</sup> udledning fra fødevareforbruget på 10% til efterretning.

Handicaprådet opfordrer til at de enkelte køkkener deler erfaringerne med arbejdet med hinanden - herunder fx deling af gode og klimavenlige madopskrifter.

Venlig hilsen

***Estrid Heldager***

Formand for Handicaprådet

**4/3-2024**

**Høringsvar vedr. målsætning for reduktion af CO<sub>2</sub>- udledningen fra fødevareforbruget på 10%**

Rådet for socialt udsatte borgere har modtaget materiale i høring.

Medlemmer af rådet oplyser, at der allerede er fokus på at sænke co2 niveauet og fx bruge flere grøntsager i de kommunale køkkener, hvor de spiser.

Rådet har ingen bemærkninger til materialet, men vil opfordre til, at priserne på maden sættes ned, hvis råvarerne bliver billigere, så et eventuelt prisfald kommer brugerne til gode.

På vegne af rådet

Finn Boye  
Formand for rådet



# Nymarkskolen

Marslevvej 1 (7. – 9. årgang)  
Gyldenbjergvej 31 (10. klassecenteret)  
5700 Svendborg  
[www.nymarkskolen-svendborg.dk](http://www.nymarkskolen-svendborg.dk)

Nymarkskolen d. 12. marts 2024

## Høringsvar vedr. målsætning for reduktion af CO<sub>2</sub>- udledningen fra fødevarerforbruget på 10% fra Nymarkskolens skolebestyrelse og MED udvalg

Nymarkskolens skolebestyrelse og MED udvalg godkender målsætningen om reduktion af CO<sub>2</sub> udledningen fra fødevarerforbruget på 10%.

Som LOMA-skole har vi særlige muligheder for at gøre arbejdet med fødevarerproduktion, sundhed, madforbrug og madspild konkret og nærværende for eleverne.

Her er nogle af de tiltag LOMA allerede har implementeret på skolen:

- LOMA har siden august 2023 indført 1 ekstra vegetar dag, så vi nu spiser vegetarisk 2 gange om ugen. Der serveres desuden ugentlig: 1 dag med fisk, 1 dag med kød (mest lyst kød) og 1 'stop spild af mad' dag (restedag).
- Vi spiser kun rødt kød hver 3. måned, nogle gange sjældnere.
- Vi er bevidste om at bruge vores råvarer optimalt, derfor er vores madspild ved tilberedningen også meget lille.
- LOMA har siden 2013 handlet lokalt, vores egen måling siger ca. 40% lokalt.

Vores personale efterlyser mere uddannelse - i form af kurser som inspiration til vegetar/grønne retter for en øget sensorisk kvalitet samt kurser i bæredygtig omlægning.

Vi ser også behov for nyinvesteringer i forhold til nyt køkkenudstyr til forberedelse og tilberedelse af grøntsager mm.

Vi håber derfor, at Svendborg Kommune vil medvirke til facilitere kurser i kommunen. Dette vil samtidigt også understøtte et netværk på tværs af forvaltningerne, som kan medvirke til kvalificering af fx. nyinvesteringer i forhold til køkkenredskaber.

Med venlig hilsen

Nymarkskolen skolebestyrelse og MED udvalg