



Nøglehullet på spisesteder i luften med maner

Nøglehullet på spisesteder blev lanceret onsdag den 1. februar, hvor Fødevareminister Mette Gjerskov bød velkommen til stor gallamiddag med både spændende nøglehulsmenu og inspirerende indslag fra aktører bag ordningen.

Den nye, frivillige ordning 'Nøglehullet på spisesteder' blev lanceret med stor gallamiddag på Hotel- og Restaurantskolen i København, hvor samarbejdspartnere, branchefolk, kantinechefer, kokke, uddannelsesfolk m.fl. var inviteret for at høre om de nye muligheder for at sætte Nøglehullet på menuen.

Fødevareministeren støtter den nye ordning

Fødevareminister Mette Gjerskov bakker op om initiativet: "Jeg tror, at Nøglehullet på spisesteder er det helt rigtige tiltag på det helt rigtige tidspunkt."

I pressemeddelelsen der blev sendt ud op til lancering, sagde ministeren: "Vi ved fra vores undersøgelser at rigtig mange forbrugere efterspørger sundere alternativer, når de spiser i kantinen, spiser ude, er på kursus eller på farten med familien, og ikke selv står hjemme i køkkenet, og laver mad, og dermed selv kan bestemme, hvor meget fedt salt og sukker der skal i dagens ret. Med 'Nøglehullet på spisesteder' giver Fødevarestyrelsen de danske spisesteder nye muligheder for at også kantiner, restauranter m.fl. får en mulighed for at markere sig med sundere alternativer, og forbrugerne dermed får nogle flere sundere valgmuligheder".

Nøglehullet på menukortet

Gæsterne fik en spændende menu med Nøglehulsmærkede madretter, der levede op til kravene for fedt, sukker, salt og kostfibre:

- **Velkomstsneck**
Grønsagssnack med dip
- **Forret**
Dampet laks med tilbehør af grønne asparges, mango og sugar snaps. Serveres med ingefærdressing og brød.



- **Hovedret**
Buffet med oksefilet, helstegt kalkunbryst, marineret rødbedesalat med sennepskorn, rosenkål med dadler, bulgur med grønsager. Samt brød.
- **Dessert**
Flamberede figner.



Dagen bød også på mulighed for besøg på "markedspladsen for spisesteder", hvor Nøglehullet og relevante partnere havde stande med information og materialer til gæsterne samt mange faglige indspil under middagen.



Mange vil Nøglehullet på spisesteder

Der er god enighed om, at det er en fordel, at branchen nu kan bruge et kendt forbrugermærke, når man skal sætte nye sundere retter på menuen.

Dette understøttes også af seneste YouGov analyse, som blev præsenteret på dagen. Forbrugerne eftersøger sundere mad, og er villige til at købe den, når den står på menukortet. Dette hænger også godt sammen med, at 7 ud af 10 danskere har tillid til mærket.

Indspil fra et hotel viste, at de har arbejdet systematisk med at blive hurtig klar til Nøglehulscertificering. De ser Nøglehullet som et godt værktøj, der er med til at danne en "en god spiral": Arbejdet med Nøglehullet har givet medarbejderne arbejdsglæde, hvilket smitter af på gæsterne, der har taget godt imod maden og konceptet, hvilket giver medarbejderne yderligere arbejdsglæde og lyst til at udvikle og medvirke til at sætte Nøglehullet på det gastronomiske landkort.



En stor professionel kantinekæde, ser Nøglehullet som et godt omdrejningspunkt for sundhed og variation. De ser ikke Nøglehullet som en hindring for at holde deres vigtigste parameter "prisen" nede. Mærket synes at "booste" deres kreativitet, og skaber en ny dynamik for sundere måltider i forhold til produktudvikling og opskrifter.

Det er ikke bare kantineudbydere og restauranter, der ser en fordel i mærket. Et af de faglige indspil var fra medarbejderkantinen på et større sygehus, der ser det som et personaleløft at tilbyde sundere mad. Køkkenchefen oplevede, at der blev sat en kreativ proces i gang blandt kantinepersonalet, som også selv gik i gang med at udvikle opskrifter. Personalekantinen tager det fulde skridt med at gøre hele menuen Nøglehulsmærket i fremtiden.

En stor tak

Hele Nøglehulsteamet takker alle for en virkelig dejlig dag i skønne rammer. En særlig tak til alle jer, der har været med i arbejdsprocessen og udvikling, både i samarbejdsgruppen og i de forskellige arbejdsgrupper til Nøglehullet på spisesteder, der har bidraget så fantastisk undervejs.

Fødevarestyrelsen sender med glæde Nøglehullet på spisesteder i luften, og ser frem til at ordningen etablerer sig i branchen.



Sekretariat for Nøglehullet på spisesteder

Alle restauranter, kantiner og andre spisesteder kan fra 1. februar 2012 tilmelde sig ordningen.

Det sker ved at kontakte "Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder" på tlf.: 2286 7103 eller på mail: kontakt@noeglehulletpa spisesteder.dk.

