



'Nøglehullet på Spisesteder' - Vær med fra starten!

Nøglehullet kommer på menuen

Fra 1. februar 2012 kan kantiner, restauranter, conferencecentre, fast-food restauranter og andre spisesteder sætte Nøglehullet på menuen. Den nye frivillige certificeringsordning, 'Nøglehullet på spisesteder', gør det muligt for danske spisesteder, at Nøglehulsmærke sundere madretter, som lever op til kriterierne for Nøglehulsmærket.

Hvorfor Nøglehulsmærkede spisesteder?

Nøglehulsmærket stiller krav til måltidets indhold af energi, fedt, salt, sukker og kostfibre.

I takt med at danskerne efterspørger et sundere udbud af madretter når de spiser ude, gør 'Nøglehullet på spisesteder' det nemt for spisestederne at formidle det sundere valg af madretter til deres gæster. Det skal være nemt for gæsten at træffe det sundere valg, både når der spises ude, "på farten" og i kantinen på arbejdspladsen.

Brug af Nøglehullet på spisesteder

Anvendelsen af 'Nøglehullet på spisesteder' bliver reguleret ind i den eksisterende 'Bekendtgørelse for anvendelse af Nøglehullet'. Nøglehullet må benyttes på spisesteder, som lever op til de gældende kriterier for anvendelse af Nøglehulsmærket:

- 75 % af spisestedets medarbejdere skal have bestået testen "Klar til Nøglehullet på spisesteder", som ligger på www.nøglehulletpåspisesteder.dk. Der kan hentes viden og kompetencer til at bestå testen gennem et ca. 3 timers webbaseret uddannelsesprogram der endvidere findes på hjemmesiden og som frit kan benyttes.
- 1 medarbejder - gerne flere - skal endvidere være i besiddelse af yderligere kompetencer, der bl.a. erhverves via AMU-uddannelsen



'Sundere retter med Nøglehullet på spisesteder.'

Spisestedet skal tilbyde mindst en Nøglehulsmærket madret. Et spisested med buffetservering skal yderligere tilbyde brød, pålæg og salat, der opfylder de ernæringsmæssige kriterier for brug af Nøglehulsmærket.

- Spisestederne skal kunne dokumentere, at alle madretter, samt pålæg, salat og brød som mærkes med Nøglehullet, opfylder de ernæringsmæssige kriterier. Hjælp til dette kan hentes via www.noglehulletpa spisesteder.dk
- Spisestederne skal overfor kunderne formidle klart og tydeligt, hvad der er det sundere Nøglehulsmærkede valg, samt hvordan et Nøglehulsmærket måltid sammensættes.
- Spisestedet skal modtage et årligt besøg af Fødevarestyrelsens kontrol for at sikre, at alle krav bliver opfyldt.
- Der udarbejdes materialer og hjælp til dette. – til gratis download på www.noglehulletpa spisesteder.dk

Ernæringsmæssige kriterier

For at anvende Nøglehullet skal et spisested opfylde de gældende kriterier i bekendtgørelsen for Nøglehullet (produktgruppe 14-17) for energi, fedt, salt og sukker samt andel af grønsager. Endvidere skal spisestedet tilbyde vand

eller nøglehulsmærkede drikkevarer til nøglehulsmærkede madretter.

Udover disse kriterier vil der være en række mere specifikke krav, afhængig af serveringsformen på spisestedet.

Hjælp til spisesteder der vil Nøglehulsmærkes

Spisesteder der ønsker at gøre brug af ordningen kan, fra 1. februar 2012, gratis hente viden og redskaber på hjemmesiden:

- ”Miniguide – ”Nøglehullet på spisesteder” og vejledning til Bekendtgørelsen
- Et ernæringsberegningsmodul ”Nøglehulsberegneren” – til brug for beregning og dokumentation af de Nøglehulsmærkede retters ernæringsmæssig sammensætning.
- En opskriftsdatabase med opskrifter til mad til mange – med ernæringsbereggede opskrifter.
- Konkrete værktøjer der skal gøre det lettere for de madprofessionelle, at sikre at de Nøglehulsmærkede måltider lever op til de ernæringsmæssige kriterier.
- Nøglehulsskilte til maden samt formidlings- og markedsføringsmaterialer målrettet de spisende gæster.



Kom godt i gang

Spisesteder der ønsker at benytte Nøglehullet på spisesteder skal:

- Kontakte ”Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder” for opstart af certificeringsprocessen på tlf. 22 86 71 03.
- Uddanne mindst 1 medarbejder (webuddannelse samt uddannelsesdage) således at de konkrete kompetencer kan dokumenteres.
- Uddanne mindst 75 % af de øvrige medarbejdere på det pågældende spisested som skal bestå testen ”Klar til Nøglehullet på spisesteder”
- I løbet af højst 3 måneder være i stand til at opfylde de resterende kriterier – med henblik på at opnå en endelig certificering.
- Modtage besøg fra en medarbejder fra Sekretariatet med henblik på endelig certificering.
- Modtage årligt besøg fra Sekretariatet, for at sikre at alle kriterier i ordningen opfyldes.
- Betale start – samt årligt beløb for brug af ordningen.

Hold dig orienteret og vær med fra start
Bekendtgørelsen der giver mulighed for Nøglehulsmærkning på spisesteder vil være klar fra 1. februar 2012, og herefter kan spisesteder, der ønsker at blive certificeret henvende sig til Sekretariatet.

Læs mere på:

www.nøglehulletpaapisesteder.dk

Nøglehullet på spisesteder - en brugerbetalt ordning

Spisesteder	Certificering	Årligt medlemskab
Over 25 restauranter	3.399	3.038
2-24 restauranter	4.199	3.838
1 restaurant	3.799	3.438

Kontakt og information

”Sekretariatet for Nøglehullet på spisesteder”,
kontakt@noeglehulletpaapisesteder.dk,
22 86 71 03

Faglig projektleder,
Mette Toftegaard Rasmussen,
MTOJ@fvst.dk, 72 27 66 88

Juridisk projektleder,
Morten Carlmann Andersen,
MCA@fvst.dk, 72 27 66 89

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Mørkhøj Bygade 19, 2860 Søborg
Tlf: 33 95 60 00, E-mail: fvst@fvst.dk
www.fvst.dk



nøglehulletpaapisesteder.dk