

Udskriftsdato: 19. december 2025

2022/2 BSF 90 (Gældende)

Forslag til folketingsbeslutning om oprettelse af en plantebaseret kokkeuddannelse

Ministerium: Folketinget

Fremsat den 17. marts 2023 af Franciska Rosenkilde (ALT),
Helene Liliendahl Brydensholt (ALT) og Torsten Gejl (ALT)

Forslag til folketingsbeslutning

om oprettelse af en plantebaseret kokkeuddannelse

Folketinget pålægger regeringen inden udgangen af 2023 at tage de nødvendige administrative skridt for at påbegynde oprettelsen af en kokkeuddannelse med rent plantebaseret pensum i regi af Hotel- og Restaurantskolen.

Bemærkninger til forslaget

Der skal specialiserede kokke til

For at lykkes med den grønne omstilling skal en større del af danskernes mad være grøn og plantebaseret. Det gælder både i hjemmene, og når der spises ude i kantiner, offentlige køkkener og på restauranter og cafeer. Flere og flere danskere spiser allerede overvejende eller helt vegetarisk. I 2022 svarede 18 pct. af danskerne, at det var tilfældet, mens tallet var 12 pct. i 2018 og 3,8 pct. i 2010. Der er således tale om en markant stigning i antallet af danskere, som fra 2010 til 2022 oplyser, at de spiser overvejende eller helt vegetarisk. I tråd hermed svarede 3 pct. af danskerne i 2022, at de lever vegetarisk, herunder en del af disse vegansk. I 2017 var tallet 1,8 pct., og der er således også her tale om en stor stigning på få år (»Statistik om vegetarisk levevis i Danmark«, Vegetarisk.dk).

Der er på den baggrund brug for flere kokke og madhåndværkere, der er specialiseret i at udvikle og producere velsmagende, nærende og inspirerende vegetarisk og vegansk mad. Der er brug for kokke, som kan drive den grønne gastronomi frem i Danmark, og som kan inspirere inden for såvel som uden for landets grænser.

Der er et kraftigt fald i antallet af ansøgninger til kokkeuddannelsen. Hvis den unge generation skal vælge en kokkeuddannelse til, er der ifølge forslagsstillerne behov for en ny visionær variant af uddannelsen, som henvender sig til medborgere, der lever helt eller delvis plantebaseret. Det er absolut relevant for et land, der bryster sig af at have ekspertise inden for fødevarer og gastronomi, at vi prioriterer den grønne gastronomiske bølge, også på uddannelsesniveau. Ifølge forslagsstillerne er en nytænkning af kokkeuddannelsen afgørende for, at landets mange unge madelskende vegetarer og veganere kan finde interesse i og gennemføre en kokkeuddannelse. Det samme gælder for andre unge ildsjæle med interesse inden for mad og/eller bæredygtighed, som ikke kan se sig selv i den nuværende uddannelse, hvor der rundt regnet er 70 siders opskrifter med kød og 3 sider med bælgrugter i den bog, der eksamineres i på uddannelsen (»DVF: En plantebaseret kokkeuddannelse vil gøre det mere spændende for unge at arbejde med mad«, Altinget.dk, den 20. maj 2022).

Uddannelse i regi af Hotel- og Restaurantskolen

Forslagsstillerne anbefaler, at uddannelsen i første omgang oprettes på Hotel- og Restaurantskolen, der er beliggende i København, og hvor en lang række af landets gastronomiske uddannelser hører hjemme.

Der skal i forbindelse med oprettelsen af den plantebaserede kokkeuddannelse afsættes midler til et fagligt og didaktisk udviklingsarbejde af det faglige indhold af uddannelsen og undervisningsmateriale om plantebaseret kost og madlavning.

Uddannelsen skal fra opstarten være taxametergodkendt og være klar til, at de første elever kan starte i 2025.

Økonomi

Med forslaget ønsker forslagsstillerne at afsætte 8 mio. kr. til at oprette en plantebaseret kokkeuddannelse på eksempelvis Hotel- og Restaurantskolen. De bør øremærkes til udvikling af uddannelsens faglige indhold og den administrative opstart af uddannelsen. Udgifterne skal finansieres via det finanspolitiske råderum.

Skriftlig fremsættelse

Franciska Rosenkilde (ALT):

Som ordfører for forslagsstillerne tillader jeg mig herved at fremsætte:

Forslag til folketingsbeslutning om oprettelse af en plantebaseret kokkeuddannelse.

(Beslutningsforslag nr. B 90)

Jeg henviser i øvrigt til de bemærkninger, der ledsager forslaget, og anbefaler det til Tingets velvillige behandling.