



Forespørgsel om bidrag til Bæredygtig Mad og Sundhed vedr. vurdering af data/forskning

Christensen, Lene Møller; Lassen, Anne Dahl

Publication date:
2022

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Christensen, L. M., & Lassen, A. D., (2022). *Forespørgsel om bidrag til Bæredygtig Mad og Sundhed vedr. vurdering af data/forskning*, No. 22/1006586, 10 p., May 19, 2022.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Forespørgsel om bidrag til Bæredygtig Mad og Sundhed vedr. vurdering af data/forskning

Fødevarerstyrelsen ønsker, som led i besvarelsen af en bestilling fra Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri's departement, en *'vurdering af, hvilket eksisterende data/forskning, der foreligger inden for erfaring med omlægning til vegansk og/eller vegetarisk kost i offentlige måltider'*. Frist for besvarelse 19. maj 2022 (Mail fra FVST d. 12. maj 2022).

Konklusion

DANKAN-undersøgelserne belyser madudbud herunder til dels udbud af vegetariske måltider og organisering af kantiner og madordninger (2017-18), men de giver ikke information om processen ift. at implementere eller omlægge til vegetariske måltider.

Der er flere ernæringsmæssige hensyn, som bør tages, når der tilbydes vegetariske og veganske måltider i offentlige køkkener afhængig af, om det er enkeltstående måltider eller måltidslinjer/helkosttilbud. Der er i 2022 udviklet fagligt grundlag for lakto-ovo-vegetariske måltider i daginstitutioner, skoler og arbejdspladser. For andre arenaer findes Anbefalinger til den danske institutionskost fra 2015. Processen ift. implementering af en lakto-ovo-vegetariske kost eller enkelte måltider er ikke en del af anbefalingerne.

Der er flere projekter og erfaringer i Danmark med at tilbyde vegetariske måltider, hvorfor der måske også foreligger erfaring med processen med at omlægge køkkenet til at tilbyde disse retter i et vist omfang. Det har ikke været muligt at finde en mere systematisk opsamling eller evaluering af omstilling til vegetarisk mad i de professionelle køkkener.

Der findes international litteratur, som belyser tilbud om vegetariske (og til dels veganske) måltider i professionelle køkkener fra forskellige perspektiver. Det er mere usikkert, om der forefindes litteratur, der beskriver processen med at omstille/omlægge til vegetariske/veganske måltider. I visse tilfælde kan hentes inspiration fra omlægning til økologi, hvor succesrige omlægninger blandt andet har inklu-



deret uddannelse i relation til menuplanlægning, praktisk madlavning (kulinære færdigheder, opskrifter mm), ernæring, samt indgå i netværk med andre køkkener (N. Sørensen & Lassen, 2016; N. N. Sørensen et al., 2016).

Vurderingen er baseret på DTU Fødevareinstituttets umiddelbare kendskab til området og en begrænset litteratursøgning. Det vil kræve væsentlig mere tid at lave en mere fyldestgørende vurdering for alle arenaer.

Udbud af vegetariske måltider på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger samt i daginstitutioner (DANKAN 2017-2018)

Arbejdspladser, ungdomsuddannelser og skoler

DANKAN-undersøgelsen på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler fra 2017 viste, at 55% af såvel arbejdspladserne som ungdomsuddannelserne havde tilbud om to eller flere frokostretter. Heraf angav cirka halvdelen af disse, at den/de øvrige frokostretter adskilte sig ved at være vegetarisk (hvh. 55% og 49%).

For skolernes vedkommende angav 32%, at de havde mere end én frokostret, og knap en tredjedel af disse angav, at den/de øvrige frokostretter adskilte sig ved at være vegetarisk (29%). Ift. pålæg angav arbejdspladserne, at pålæg af bælgfrugter (fx bønnepostej, falafel) kun blev tilbudt i begrænset omfang – af 9% køkkenerne, mens andet vegetarisk pålæg (fx avocado, kartofler) blev tilbudt af flere, nemlig 30% (Lassen et al., 2018).

Daginstitutioner

Undersøgelsen i daginstitutioner viste, at madordninger med kød og fisk var mest fremherskende til frokost (cirka 80% af daginstitutioner med intern madordning), mens omkring 15% af daginstitutionerne betegnede deres madordning som en madordning med mindre kød. I alt 10 daginstitutioner betegnede deres madordning som vegetarisk eller vegansk (svarende til knap 5%).

Daginstitutioner, der tilbød mindre kød eller var vegetarisk/vegansk, blev spurgt om argumenter for at have denne type madordning. Hertil svarede flest, at det var af økonomiske, miljømæssige og sundhedsmæssige grunde.

Daginstitutioner, der tilbød madordning med kød og fisk, blev spurgt, hvorvidt en vegetarisk eller vegansk madordning efterspørges af forældrene. Hertil svarede 12-15% af daginstitutionerne 'ja' (Christensen et al., 2019).

Konklusion

DANKAN-undersøgelserne belyser således madudbud herunder til dels udbud af vegetariske måltider og organisering af kantiner og madordninger, men de giver ikke information om processen ift. at implementere eller omlægge til vegetariske måltider. For kantiner ses desuden, at vegetariske måltider i højere grad tilbydes som et alternativ til kød- og fiskemåltiderne fremfor som en hel kost.



Ernæringsmæssige overvejelser og anbefalinger

Der er forskel på, om der tilbydes en vegetarisk ret en enkelt gang om ugen/som alternativ til kødtilbud hver dag, eller om der tilbydes en hel kost med udelukkende vegetariske eller veganske retter. Ved tilbud om en hel vegetarisk eller vegansk kost er det især vigtigt være opmærksom på den ernæringsmæssige sammensætning af kosten for at minimere risikoen for fejlnæring.

Derudover har det også betydning, i hvor høj grad alle animalske produkter udelukkes. De forskellige typer af vegetarisk kost kan spænde fra vegansk kost, der udelukker alle animalske produkter; lakto-vegetarisk, der inkluderer mejeriprodukter, men udelukker andre animalske fødevarer; lakto-ovo-vegetarisk, der inkluderer æg og mejeriprodukter, mens andre animalske fødevarer udelukkes til pescovegetarisk, der inkluderer fisk ud over æg og mejeriprodukter, men udelukker fjerkræ og rødt kød (Lassen et al., 2020).

De ernæringsmæssige overvejelser ved en lakto-ovo-vegetarisk kost har DTU Fødevareinstituttet beskrevet i notatet 'Fagligt grundlag for at rådgive vegetarer om et sundere fødevarerindtag' (Christensen et al., 2021). Der er forskellige anbefalinger afhængig af, om det er børn/voksne (2-65 år) eller ældre (65+). En af konklusionerne er, at det er muligt at sammensætte en sund lakto-ovo-vegetarisk kost, men at man skal være opmærksom på at spise varieret i den rette sammensætning for at få de nødvendige næringsstoffer og sundhedsgavnige virkninger.

Som følge af nye officielle kostråd lanceret i 2021 blev DTU bedt om at udvikle et fagligt grundlag for revidering af Fødevarestyrelsens anbefalinger til måltider i daginstitutioner, skoler, uddannelsesinstitutioner og arbejdspladser. Det udviklede grundlag inkluderer, udover en planterig kost med reduceret mængde animalske produkter, også forslag til hyppigheder og vejledende mængder for fødevarer i en lakto-ovo-vegetarisk kost i daginstitutioner (frokost og mellemmåltider (lille og stort)) og i en lakto-ovo-vegetarisk frokost i skoler, uddannelsesinstitutioner og arbejdspladser (Christensen et al., 2022).

Grundlaget er baseret på det ovenfor nævnte faglige grundlag for at rådgive vegetarer om sundere fødevarerindtag samt virkelighedsnære indkøbsdata og erfaring med praksis. Hvordan den lakto-ovo-vegetariske kost eller enkelte måltider kan implementeres var ikke en del af projektet.

Der findes ikke tilsvarende anbefalinger for vegansk kost i professionelle køkkener. Sundhedsstyrelsen fraråder vegansk kost til spæd- og småbørn i vuggestuealderen (Sundhedsstyrelsen, n.d.).

I forhold til principper for vegetar- og veganerkost på hospitaler, plejehjem mm. henvises til institutionskostanbefalingerne (Pedersen & Ovesen, 2015).

Konklusion

Der er flere ernæringsmæssige hensyn, som bør tages, når der tilbydes vegetariske og veganske måltider i professionelle køkkener. Der er udviklet fagligt grundlag for lakto-ovo-vegetariske måltider i daginstitutioner, skoler og arbejdspladser. For andre arenaer findes Anbefalinger til den danske institutionskost.



Eksempler på danske projekter om vegetarisk/vegansk kost i professionelle køkkener

Udvikling af pejlemærker for Københavns Kommune

Ifølge pejlemærkerne for Københavns Kommune er der lagt op til tre vegetariske/veganske frokostmåltider ud af fem for skoler og daginstitutioner (Københavns Kommune, 2021c, 2021b) og for plejehjemmene en ugentlig vegetardag (Københavns Kommune, 2021a; Lassen, Nordman, Christensen, Beck, et al., 2021).

I forbindelse med udvikling af pejlemærker for Københavns Kommunes daginstitutioner blev plantedrik fravalgt som erstatning for mælk. Dette blandt andet på baggrund af den store forskel i næringsindhold for produkterne samt de økonomiske rammer (Lassen, Nordman, Christensen, & Trolle, 2021), hvor omkostningerne ville stige, som også vist i andre studier (Cifelli et al., 2022; Scholz-Ahrens et al., 2020)

Udvikling af pejlemærkerne inkluderede pilottest af udkast til pejlemærkerne i både daginstitutioner, skoler og plejehjem. Selve implementeringen af pejlemærkerne foregår nu i regi af Meyers Madhus.

Et andet eksempel fra Københavns Kommune er Københavns Madservice, hvor hjemmeboende ældre og modtagekøkkener har mulighed for at bestille en vegetarret hver dag (Københavns Madservice, n.d.).

Aalborg Kommune

I Aalborg Kommune er vedtaget, at der skal udarbejdes retningslinjer for de kommunale institutioners madordninger og kantiner, således at borgere, der bruger kommunale kantiner og madordninger altid har mulighed for at vælge et plantebaseret måltid, hvor det er praktisk muligt. Det nævnes, at ordningen ønskes gennemført overalt, hvor det er praktisk muligt, set i forhold til at have et tilstrækkeligt forbrugsniveau og at undgå madspild (Aalborg Kommune, 2022). Det er ikke belyst, hvordan processen med implementering af et plantebaseret måltid vil foregå.

Grønne retter i store gryder

I forbindelse med projekt Grønne retter i store gryder er der udviklet og afprøvet en række opskrifter på vegetariske og veganske retter tilpasset produktionen i store køkkener, som laver mad til ældre, hospitalsindlagte og kantiner (<https://metodikogsmag.dk/klima/groenne-retter-i-store-gryder/>). Opskrifterne er blandt andet udviklet i samarbejde mellem køkkenerne på Bispebjerg & Frederiksberg Hospital, Byens Køkken og personalekantinerne i Odense Kommune. Der er desuden udviklet et såkaldt 'Ombytningsredskab' til ombytning af kødet med et mere bæredygtigt alternativ.

Elever kræver en grøn menu

En søgning på internettet fandt et eksempel på en efterskole, som har omstillet til vegetarisk mad. Casen er beskrevet af Kost og Ernæringsforbundet og inkluderer også gode råd til omstillingsprocessen (Kost og Ernæringsforbundet, n.d.).



Konklusion

Der er flere igangværende projekter og erfaringer i Danmark med at tilbyde vegetariske/plantebaserede måltider, hvorfor der måske også foreligger erfaring med processen med at omlægge køkkenet til at tilbyde disse retter i et vist omfang. Det har ikke været muligt at finde en mere systematisk opsamling eller evaluering af omstilling til vegetarisk mad i de professionelle køkkener inden for tidsrammen.

Internationale publikationer ift. tilbud om vegetariske og/eller veganske måltider i professionelle køkkener

I bilag 1 er vist eksempler på publikationer, der er fremkommet ved søgning i Google Scholar ved hjælp af søgeordene: Vegetarian/vegan/plant-based og school/food service/catering/day-care/institutions/hospital/elderly care kombineret med intervention/implementation/transition/evaluation og nutrition/sale/food waste/education og tidsperioden 2012-2022.

Med disse søgeord fremkom op til cirka 20.000 hits. I bilag 1 er vist eksempler på publikationer, der kunne være relevante, men det har ikke været muligt at gennemgå alle hits, og de viste eksempler er ikke kvalitetssikret.

Konklusion

Der findes international litteratur, som belyser tilbud om vegetariske (og til dels veganske) måltider i professionelle køkkener fra forskellige perspektiver. Det er mere usikkert, om der forefindes litteratur, der beskriver eller evaluerer processen med at omstille/omlægge til vegetariske/veganske måltider i professionelle køkkener.

Lene Møller Christensen

Anne Dahl Lassen

Bilag 1 Eksempler på internationale publikationer ift. tilbud om vegetariske og/eller veganske måltider i offentlige køkkener

Titel (reference) (land)	Arena	Måltidstyper	Formål og metode (uddrag)	Resultater (uddrag)
Vegetarian menu substitution practices and nutrition professionals' involvement in the foodservice operations (Jindrich et al., 2022) (US)	Child-care	Vegetarian alternative	The purpose of this study was to explore the vegetarian menu substitution practices occurring within childcare centers and to describe the roles of nutrition professionals within these centers. Method: Online questionnaire to 155 urban Kansas childcare centers	The majority of the centers provided a vegetarian alternative at least once a week. However, the lack of confidence surrounding CACFP reimbursement for vegetarian meals highlights an important knowledge gap.
Public meals as a platform for culinary action? Tweens' and teens' acceptance of a new plant-based food (Westling et al. 2022) (Sverige)	Schools	Plant-based sausage roll	The objective is also to explore strategic multi-sectoral insights for introducing new foods to a larger population for a shift toward a plant-rich meal pattern. A plant-based sausage roll based on minced grey peas was developed and the likes and dislikes checked	The prototype should be better received if it was perceived to be more tasteful and fresh. Unique/novel and natural were persistent CATA terms in our study.
Checklist for a vegan lunch menu in public catering (Volkhardt et al., 2016) (Tyskland)	University canteen	Vegan lunch	The aim of this work was to develop practical, food-based recommendations for company and university catering in the form of a checklist. An analysis of the nutritional value of an existing vegan meal plan was performed before and after the menu was optimized.	As an outcome, this paper presents a checklist for a vegan lunch menu for one week (5 days), including amounts and examples of food groups. This checklist can be used as a working basis for persons planning recipes and meal plans, buying food supplies and cooking vegan meals, and for everyone working in catering and kitchen management in order to fulfil the nutritional needs of vegan customers and consumers
Impact of increasing vegetarian availability on meal selection and sales in cafeterias (Garnett et al., 2019) (England)	University cafeteria	Lunch and dinner Vegetarian, vegan and meat hot meals	Increasing the proportion of vegetarian meals offered in a year-long large-scale series of observational and experimental field studies. Anonymized individual-level data from 94,644 meals	Doubling the proportion of vegetarian meals available from 25 to 50% (e.g., from 1 in 4 to 2 in 4 options) increased vegetarian meal sales (and decreased meat meal sales) by 14.9 and 14.5 percentage points in the observational study (2 cafeterias) and by 7.8 percentage points in

Title (reference) (land)	Arena	Måltidstyper	Formål og metode (uddrag)	Resultater (uddrag)
			purchased in 2017 were collected from 3 cafeterias	the experimental study (1 cafeteria), equivalent to proportional increases in vegetarian meal sales of 61.8%, 78.8%, and 40.8%, respectively.
Menu Choice and Meat-Eating Habits: Results of a Field Experiment in Two University Canteens (Egeler & Baur, 2022) (Schweiz)	University canteen	Lunch meat dishes and ovo-lacto-vegetarian or vegan dishes	Investigates lunchtime eating habits in a transdisciplinary field experiment with a 6 week intervention	The data show a clear potential to reduce meat consumption in canteens by increasing the range of attractive veg-dishes without explicitly marketing them as vegetarian or vegan.
Forced Choice Restriction in Promoting Sustainable Food Consumption: Intended and Unintended Effects of the Mandatory Vegetarian Day in Helsinki Schools (Lombardini & Lankoski, 2013) (Finland)	Elementary and lower-secondary and upper-secondary schools	Lunch Weekly vegetarian day Hot dish	Discusses the use of forced restriction of food choice as an instrument of food policy by using the mandatory Helsinki School District weekly vegetarian day as a natural experiment. Method: Intervention with control	On vegetarian days, there were clear signs of non-compliance in the short term, manifested as a decrease in the participation in school lunches and in the amount of food taken to the plate and as an increase in plate waste. In the medium term, the only sign of non-compliance was a decrease in the amount of food taken to the plate. ...For hedonic dislike, menu development should be prioritized, and moral suasion and information campaigns may help where non-compliance stems from a disagreement with the objectives and effectiveness of the intervention.
Comparison of Plate Waste between Vegetarian and Meat-Containing Meals in a Hospital Setting: Environmental and Nutritional Considerations (Berardy et al. 2022) (US)	Patient at University Medical Center	471 meals: breakfast, lunch, and dinner	The aim of this study was to examine potential tradeoffs between vegetarian meals' lower impacts but potentially higher food waste (FW) compared to meat-containing meals. Method: seven consecutive days of plate FW data	Overall, vegetarian meals were preferable to meat-containing meals served both in terms of minimizing FW and lowering environmental impacts
Public support for vegetarian meals in public canteens: a preliminary study (Goulart Cardoso et al., 2018)	Canteen and cafeterias	Vegetarian option	Aimed to examine the extent to which citizens' support for a vegetarian option in public canteens is influenced by a set of beliefs and individual variables.	The current sample shows high levels of support for including a vegetarian option in public canteens. Background: In Portugal a law based on environmental, health, and animal protection concerns made vegetarian options mandatory in all public canteens (prisons, hospitals,

Title (reference) (land)	Arena	Måltidstyper	Formål og metode (uddrag)	Resultater (uddrag)
<i>(Portugal)</i>			Online survey	schools, and elderly care centers) – Law n.º 11/2017. In June 2017 the law began to be implemented, giving six months to public canteens to be fully prepared to serve vegetarian options.
How a Transformation towards Sustainable Community Catering Can Succeed (Lopez et al., 2020) <i>(Germany)</i>	Community catering (care, business, institutional and education)	-	A literature and qualitative desk research, as well as semi-structured interviews. Aiming to gather information on perceptions, experiences and strategies as well as limitations regarding meat reduction. Additionally, a workshop with the participation of 25 actors representing kitchen managerial staff and decision makers in community catering.	Community catering stakeholders who have successfully reduced their offer of animal products did fundamental changes in meal planning. Cooks had to “reinvent” meals completely to be successful.

Referencer

- Aalborg Kommune. (2022). *Forslag fra Enhedslistens, Socialistisk Folkepartis og Det Radikale Venstres byrådsgrupper vedr. plantebaseret kost*. <https://referater.aalborg.dk/dagsordener-og-referater/byraadet>
- Christensen, L. M., Lassen, A. D., & Trolle, E. (2019). *Madudbud i daginstitutioner 2018* (p. 116). DTU Fødevareinstituttet.
- Christensen, L. M., Lassen, A. D., & Trolle, E. (2021). *Notat om Fagligt grundlag for at rådgive vegetarianer om et sundere kostindtag, No. 20/100812* (p. 23). DTU Fødevareinstituttet.
- Christensen, L. M., Trolle, E., & Lassen, A. D. (2022). *Fagligt grundlag for kostråd til måltider-i daginstitutioner, skoler, uddannelsesinstitutioner og arbejdspladser* (p. 46). DTU Fødevareinstituttet.
- Cifelli, C. J., Auestad, N., & Fulgoni, V. L. (2022). Replacing the nutrients in dairy foods with non-dairy foods will increase cost, energy intake and require large amounts of food: National Health and Nutrition Examination Survey 2011-2014. *Public Health Nutrition, 25*(2), 332–343. <https://doi.org/10.1017/S1368980020001937>
- Egeler, G. A., & Baur, P. (2022). Menu Choice and Meat-Eating Habits: Results of a Field Experiment in Two University Canteens. *Sustainability (Switzerland), 14*(6). <https://doi.org/10.3390/su14063296>
- Garnett, E. E., Balmford, A., Sandbrook, C., Pilling, M. A., & Marteau, T. M. (2019). Impact of increasing vegetarian availability on meal selection and sales in cafeterias. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America, 116*(42), 20923–20929. <https://doi.org/10.1073/pnas.1907207116>
- Goulart Cardoso, S., Augusto, F. R., Carvalho Nunes, N., & Graça, J. (2018). Public support for vegetarian meals in public canteens: a preliminary study. In A. . Delicado, N. . Domingos, & L. . de Sousa (Eds.), *Changing societies: legacies and challenges. Vol III. The diverse worlds of sustainability* (pp. 297–315). Imprensa de Ciências Sociais. <https://doi.org/10.31447/ics9789726715054.12>
- Jindrich, C., Sauer, K., Daniels, E., Procter, S. B. ., & Hanson, J. (2022). VEGETARIAN MENU SUBSTITUTION PRACTICES AND NUTRITION PROFESSIONALS' INVOLVEMENT IN THE FOODSERVICE OPERATIONS OF URBAN KANSAS CHILDCARE CENTERS. *Journal of Child Nutrition and Management, 46*(1), 1–12.
- Københavns Kommune. (2021a). *Pejlemærker for klimavenlige og ernæringsrigtige måltider. Plejehjem og midlertidige døgnophold med produktionskøkken*. https://maaltider.kk.dk/sites/default/files/2022-02/Pejlemærker_KK_SUF_Produktion_A4_20sider.pdf
- Københavns Kommune. (2021b). *Pejlemærker for klimavenlige og sunde måltider. Skolemad i Københavns Kommune*. https://maaltider.kk.dk/sites/default/files/2022-02/Pejlemærker_KK_Skoler_A4_16sider_Enkelt.pdf
- Københavns Kommune. (2021c). *Pejlemærker for klimavenlige og sunde måltider. Vuggestuer og børnehaver i Københavns Kommune*. https://maaltider.kk.dk/sites/default/files/2022-02/Pejlemærker_KK_BUF_A4_16sider.pdf
- Københavns Madservice. (n.d.). *Måltider og menuer*. Retrieved 18 May 2022, from <https://madservice.kk.dk/vores-mad/maaltider-og-menuer>
- Kost og Ernæringsforbundet. (n.d.). *Elever kræver en grøn menu*. Retrieved 18 May 2022, from <https://kost.dk/elever-kræver-en-groen-menu>
- Lassen, A. D., Christensen, L. M., Fagt, S., & Trolle, E. (2020). *Råd om bæredygtig sund kost - Fagligt grundlag for et supplement til De officielle Kostråd* (p. 113). DTU Fødevareinstituttet.
- Lassen, A. D., Christensen, L. M., Trolle, E., & Christensen, T. (2018). *Madudbud på arbejdspladser, ungdomsuddannelser, skoler og fritidsordninger 2017* (p. 136). DTU Fødevareinstituttet.
- Lassen, A. D., Nordman, M., Christensen, L. M., Beck, A. M., & Trolle, E. (2021). Guidance for Healthy and More Climate-Friendly Diets in Nursing Homes—Scenario Analysis Based on a Municipality's Food Procurement. *Nutrients 2021, Vol. 13, Page 4525, 13*(12), 4525. <https://doi.org/10.3390/NU13124525>
- Lassen, A. D., Nordman, M., Christensen, L. M., & Trolle, E. (2021). Scenario analysis of a municipality's food purchase to simultaneously improve nutritional quality and lower carbon emission for child-care centers. *Sustainability (Switzerland), 13*(10).



- <https://doi.org/10.3390/su13105551>
- Lombardini, C., & Lankoski, L. (2013). Forced Choice Restriction in Promoting Sustainable Food Consumption: Intended and Unintended Effects of the Mandatory Vegetarian Day in Helsinki Schools. *Journal of Consumer Policy*, 36(2), 159–178. <https://doi.org/10.1007/s10603-013-9221-5>
- Lopez, V., Teufel, J., & Gensch, C. O. (2020). How a transformation towards sustainable community catering can succeed. *Sustainability (Switzerland)*, 12(1), 101. <https://doi.org/10.3390/SU12010101>
- Pedersen, A. N., & Ovesen, L. (2015). *Anbefalinger for den danske institutionskost* (A. N. Pedersen & L. Ovesen (eds.); 5th ed.). Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen & DTU Fødevareinstituttet.
- Scholz-Ahrens, K. E., Ahrens, F., & Barth, C. A. (2020). Nutritional and health attributes of milk and milk imitations. *European Journal of Nutrition*, 59(1), 19–34. <https://doi.org/10.1007/s00394-019-01936-3>
- Sørensen, N., & Lassen, A. D. (2016). *Økologisk omstilling af offentlige køkkener under Økologisk Handlingsplan 2020 - ændringer i Økologiprocent og medarbejdertilfredshed*. DTU Fødevareinstituttet.
- Sørensen, N. N., Tetens, I., Løje, H., & Lassen, A. D. (2016). The effectiveness of the Danish Organic Action Plan 2020 to increase the level of organic public procurement in Danish public kitchens. *Public Health Nutrition*, 19(18), 3428–3435. <https://doi.org/10.1017/S1368980016001737>
- Sundhedsstyrelsen. (n.d.). *Gode råd om vegetarisk og vegansk kost til spædbørn*. N.D. Retrieved 18 May 2022, from <https://www.sst.dk/da/viden/ernaering/ernaering-til-spaedboern/vegetarisk-og-vegansk-kost>
- Volkhardt, I., Semler, E., Keller, M., Meier, T., Luck-Sikorski, C., & Christen, O. (2016). Checklist for a vegan lunch menu in public catering. *Ernahrungs Umschau*, 63(09), 176–184. <https://doi.org/10.4455/eu.2016.038>