**Alle soldater i Østdanmark kan nu spise nøglehulsmærket mad**  
  
**Samtlige af Forsvarets 25 kantiner i Østdanmark, der drives af Forenede Service, er nu nøglehulscertificeret**   
  
Soldaterne på kasernerne i Østdanmark har god mulighed for at komme igennem arbejdsdagene med en ernæringsrigtigt og sund kost i kroppen. Sundheden er nemlig sat i højsædet i alle kantinerne på Forsvarets kaserner i Østdanmark. Således kunne soldaterne på Høvelte Kaserne for første gang satte tænderne i nøglehulscertificeret mad fra deres kantine i november 2012. Siden er 23 af kasernekantinerne fulgt efter, og i sidste uge fik soldaterne på Kongsøre Torpedostation så muligheden for fremover at vælge et måltid nøglehulsmærket mad fra deres kantine. Det betyder, at samtlige 25 af Forsvarets kantiner i Østdanmark, som Forenede Service driver, nu er blevet godkendte til at servere nøglehulscertificerede retter.

”Vi er rigtig glade for at have nået vores ambitiøse målsætning om at kunne tilbyde alle soldater i Østdanmark muligheden for at vælge nøglehulsmærkede måltider. Det er et vigtigt omdrejningspunkt for os, at vi kan servere de bedste madtilbud, der kan produceres til soldaterne. Og hér spiller gode sunde måltider en central rolle,” siger Regionschef i Forenede Kantine Rune Serigstad.  
  
**En fagligt spændende opgave**   
Og for medarbejderne i kantinerne er det også en tilfredsstillelse at kunne servicere soldaterne med de nøglehulscertificerede retter, forklarer Kunde og Ernæringschef i Forenede Kantine Mette Lernø:

”Det er mit klare indtryk, at det også er en fagligt spændende opgave for personalet i kantinerne. Det har givet dem en ekstra og spændende dimension i dagligdagen. Og arbejdet med Nøglehullet styrker blandt andet medarbejdernes fokus på fødevarerne og deres sammensætning af fedt, sukker, fuldkorn og salt,” siger Mette Lernø og forklarer, at Forende Service har haft et tæt samarbejde med Fødevarestyrelsen i forhold til at indarbejde Nøglehullet i menuerne på den bedst mulige måde.

**Madspild, økologi og stenalderkost**

De høje ambitioner for kvaliteten, variationen og sundhedsgraden af den serverede mad og oplevelsen i kantinerne stopper dog ikke ved nøglehulscertificeringerne, forklarer Mette Lernø:

“Vi har blandt andet fokus på madspild, hvor vi for nylig har analyseret vores madspild på kasernerne i Antvorskov, Vordingborg og Høvelte. Det har skabt en meget større bevidst om brugen af råvarerne og ressourcerne. Samtidig går vi ligeledes med engagerede tanker om økologi, og vi er blandt andet i gang med at omlægge til økologi på Vordingborg Kaserne,” siger hun.

Og myndighederne bekræfter også, at køkken- og madkvaliteten på kasernernes kantiner er fine. Således har hele 18 af de 25 kaserner for tiden en særlig Elite-smiley tilknyttet deres kantine. Denne eksklusive smiley gives først, når man fået tildelt en række glade smiley’er i træk.

Der bliver også gjort en engageret indsats for at overraske soldaterne ved at variere menuen i kantinerne - blandt andet ved særlige tema-dage. I løbet af årets første fem måneder er rekrutterne på kasernerne blandt andet blevet mødt med mad-temaer som Paleo (populært kendt som stenalderkost), Valentines Day, Bistro og fiske-temaer.

*Fakta:*  
***Nøglehulsmærket - et redskab til det sunde madvalg*** *Nøglehulsmærket er et fælles nordisk ernæringsmærke, som skal guide forbrugerne i deres valg af sundere fødevarer. Danmark, Norge og Sverige har sammen indført ernæringsmærket. Nøglehulsmærkningen giver forbrugerne et redskab til hurtigt at vurdere, om en fødevare har en god sammensætning med hensyn til for eksempel fedt, sukker, fuldkort og salt. Samtidig hjælper det gæsterne med at spise varieret og leve efter kostrådene.*