



**ØKOLOGISK MADGLÆDE OG
ØKONOMISK RÅDERUM**



AGENDA

1. STRATEGISKE ØKOLOGIPROJEKTER
2. OMSTILLINGSPROJEKT FOR KOMMUNERNE
3. DATADREVEN INDSATS GIVER ØKOLOGI I GRYDERNE – ØKOLOGI OG MADGLÆDE
4. SPØRGSMAL



ØKOLOGIINDSATSER

- Tre strategiske indsatser med fokus på mere økologi
- Med midler fra **Fonden for Økologisk Landbrug**
- **Økologi og madglæde** – projekt med 12 kommuner - afdækkede udfordringer
- **Økologi på landkortet** – fokus på to kommuner - pilotindsats afdækker barrierer og muligheder ift. afsætning af økologiske råvarer
- **Klar til at levere** – kortlægning af økologiske producenter

**ØKOLOGI PÅ
LANDKORTET
OG KLAR TIL AT LEVERE**



FORMÅL

Projektet skal undersøge barrierer og muligheder i afsætning af økologiske råvarer og på basis af de fundne indsigter udvikle værktøjer til, hvordan man både i det private og offentlige kan købe flere økologiske råvarer.



FØRSTE OVERORDNEDE INDSIGTER

- Generelt mere fokus på at handle lokalt frem for om varerne er økologiske
- Flere vil gerne handle mere lokalt økologisk, men ønsker ikke økologi fra udlandet- så hellere konventionelt og lokalt.

”Økologien er ikke rigtig slået igennem. Måske fordi vi har tillid til de lokale konventionelle varer – mere end Sydeuropæisk som er fløjet ind. Gæsterne er optagede af, at det er lokalt. Ingen har spurgt efter økologi, men flere spørger efter lokalt.”

Lokal ildsjæl, Ringkøbing-Skjern kommune

UDFORDRINGER OG BARRIERER - generelt

Tilgængelig, logistik og distribution

- Manglende kendskab til råvarer og produkter i lokalområdet.
- Ressourcer til at bestille og hente/aftale alternativ levering ved køb lokalt
- Stort lokalområde giver langt mellem producent og aftager
- Langt fra producent til supermarkedshylde
- Engrosgodkendelse er en udfordring for små producenter

Leveringssikkerhed

- Små producenter - stor aftale

Tid og ressourcer

- Flere bestillingsindgange højner kompleksitet og arbejdspress
- Manglende afdækning af lokale muligheder – både på og udenfor aftaler

UDFORDRINGER OG BARRIERER – især i kommunerne

Ved køb fra totalleverandør

- Manglende systemkendskab – manglende onboard
- Forskellige måleenheder på konventionel og økologiske produkter
- Udsolgt/restordre

Lokale leverandører/ små producenter

- Manglende organisering og struktur på bestilling
- Forsyningssikkerhed
- Forskellige kontaktmuligheder

MULIGHEDER generelt

- Interessen for det lokale er der – men det kræver at bestilling og distribution fungerer
- Der er stor brandingværdi i lokale råvarer
- De lokale detailbutikker laver en sektion til lokale råvarer, så det bliver let for aftagerne at få fat på det.
- Lav et katalog med oversigt over lokale gårdbutikker samt producenter der fortæller deres historie. Kan både bruges af lokale og turister.
- Potentiale i at de totalleverandører der byder ind på ski aftalerne øger deres fleksibilitet, så lokale leverandører med en vis kapacitet kan komme med i aftalerne.
- Mere struktur og måske en håndbog i forhold til at handle klimavenligt og lokalt. Dvs. nogle fødevarer giver det mere mening at handle lokalt end andre.

MULIGHEDER –især i kommunerne

Indkøbsaftale/totalleverandør

- Tilbagemeldingsstruktur mellem køkken-leverandør-kommune
- Fokus på compliance begge veje
- Omlægning og styring –fremfor konvertering og fri figur

Lokale aftaler/lokale indkøb

- Et samlet system som fx Dagens Farm, Økoskabet m.fl.
- Mulighed for kommunal organisering af lokale indkøb
- Lokalt netværk – vidensdeling

ANBEFALINGER

- ”Bøvlet” skal elimineres. Et samarbejde med etableret distributør kan løse meget.
- Det skal kortlægges hvad området har at byde på.
- Synliggør det lokale på menukortet. Turister vil have oplevelser.
- Der er brug for oplysning om fordelene ved økologi og lokalt og at der er et marked for det.
- At man inden for landbrugserhvervet kunne have en sparringspartner til producenterne og de små avlere som kunne få hjælp til GS1.
- Lokalt at lave nogle små kooperativer så man går fælles om en pakkemaskiner osv.
- Spørg grossisten - de kender også mange af de lokale leverandører

”At udbrede fødevarer fra kommunen uden for kommunen er megavigtigt. Der skal være mere udveksling med resten af Danmark. Det er nødvendigt, hvis man gerne vil udvikle.”

Interview,
Ringkøbing-Skjern

ANBEFALINGER FORTSAT

- Kommunen/topledelsen skal være med og der skal være en, der laver det hårde benarbejde.
- At kommunen hjælper med at lave aftaler og tage opkaldene til leverandørerne og får dem med på aftalerne.
- Kom stille og roligt i gang. Vælg én ting ud, som man starter med.
- Spring ud i det. Brænder det på, så suppler op fra den lokale købmand.

”Vi har lavet en bølgeplan og delt det hele op i etaper. Først frugt og grønt og så mælk. Se på hvad der er i området og hvad man så kunne tænke sig af det. For eksempel vil nogen gerne starte på økologi og så tager de alt på én gang og så er det for dyrt.”

Offentligt køkken,
Sønderborg

ØKOLOGI & MADGLÆDE

Økologimstillingsindsats i 12 danske kommuner



FAKTA

- Midler fra Fonden for Økologisk Landbrug
- Indsigter fra 90 offentlige køkkener fordelt på 12 kommuner
- Erfaringer fra omstillingsprojekt Økologi og madglæde

2022 – 45 køkkener fordelt på 6 kommuner:

Frederiksberg, Ringsted, Svendborg, Faaborg-Midtfyn,
Herning og Ringkøbing Skjern

FORMÅL

Projektet skal sikre en markant økologisk omlægning, hvor også klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for miljø, medarbejdere og borgere.



INDSATSEN HELT KONKRET

- Omlægningsworkshop
- Indkøbsanalyse
- Rådgivning i køkken/institution
- Kurser
- Ekskursioner og gårdbesøg



INDSATSEN HELT KONKRET

- Køkkenerne skal lave mere klimavenlig mad
- Have et kompetenceløft og øget råvarerforståelse
- Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 690 tons

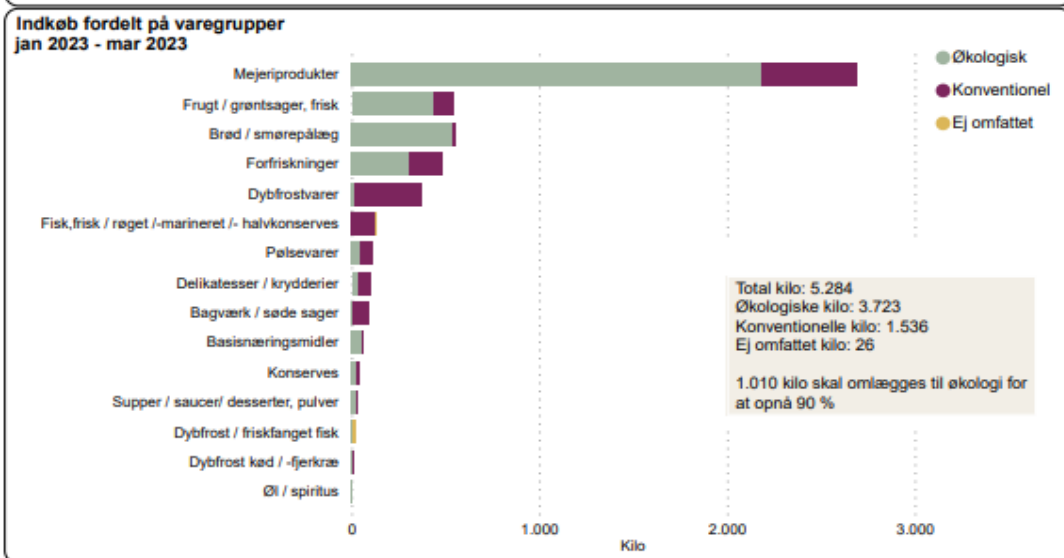
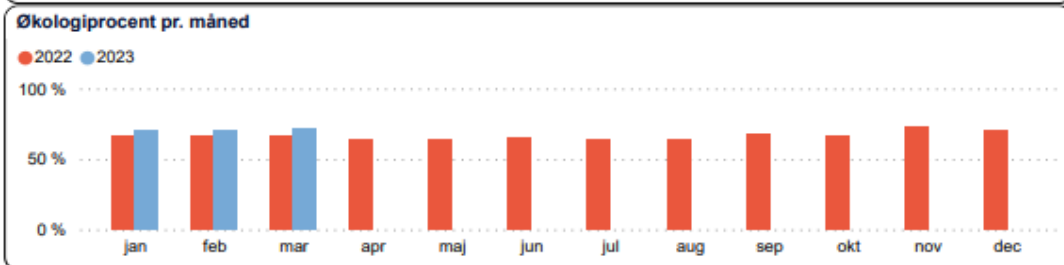


INDKØBSANALYSE

Vi henter indkøbsdata fra totalleverandør og laver en indkøbsanalyse med det formål at afdække, hvor der er størst omlægningspotentialer

Vi kobler indkøbsanalysen på køkkenets formåen og sikrer at de potentialer, køkkenet har forløses.

Økologiprocent		
2022	jan 2023 - mar 2023	Målsætning
67 %	71 %	90 %



Konventionelt indkøb med flest kilo

Varenummer	Vare	Konventionelle kilo	Kroner
34446539	Skælsker Blandet saft kunstigt sødet 1 til 4 (7410005050) 12 x 1 l.	175	4.887
12941650	Frost Lyst sandwichbrød, 6 x 900 g (80122)	144	5.174
18193565	Arla Pro Protino Plus drik med hindbær 8,8%, 250 ml (433074)	112	9.457
18193527	Arla Pro Protino Plus drik med citron og vanille 8,8%, 250 ml (433072)	109	9.182
18193596	Arla Pro Protino Plus drik med blåbær 8,8%, 250 ml (433089)	108	9.090
14959936	Arla Foodservice Protino dessert med æble og kanel 7,8%, 80 g (46697)	60	5.349
16287501	Arla Foodservice Protino dessert med rabarber, 80 g (63922)	58	5.234
16000278	Clementiner Nadorcott KL1 Spanien, stk.	29	591
16854550	Coronet Guldsmix blandede småkager, 500 g (514)	24	1.645
18556216	Skipper Sild Marinerede sild i bidder, 3 kg (149000)	24	480
18573602	Skipper Sild Kryddersild i bidder, 3 kg (219037)	24	504
Total		891	52.458

Klimaaftryk (kilo CO2-e pr. kilo fødevarer)

Gennemsnit for plejehjem med modtagekøkken i 2018

Jeres gennemsnit jan 2023 - mar 2023

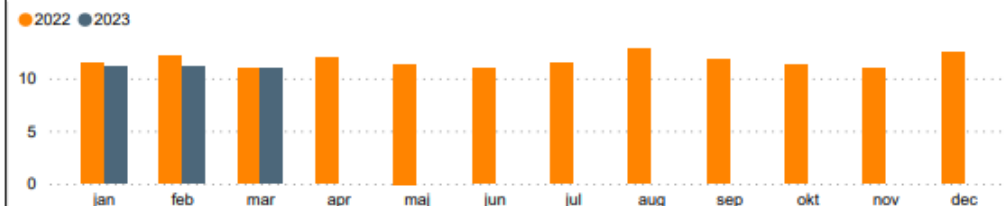
Mål for plejehjem med modtagekøkken inden 2025

13,9

11,0

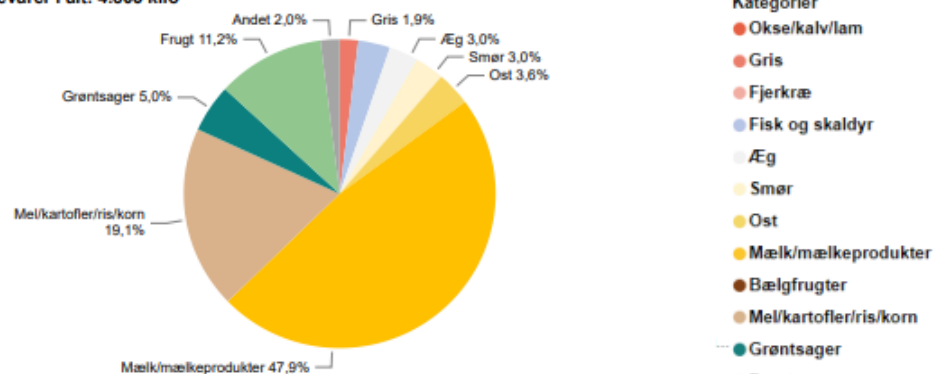
10,4

Klimaaftryk (kilo CO2-e pr. kilo fødevarer) pr. måned

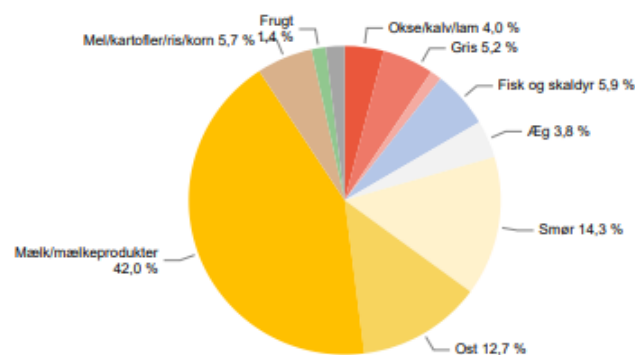


jan 2023 - mar 2023

Fødevarer i alt: 4.805 kilo



Fødevarer i alt: 53.048 kilo CO2-e

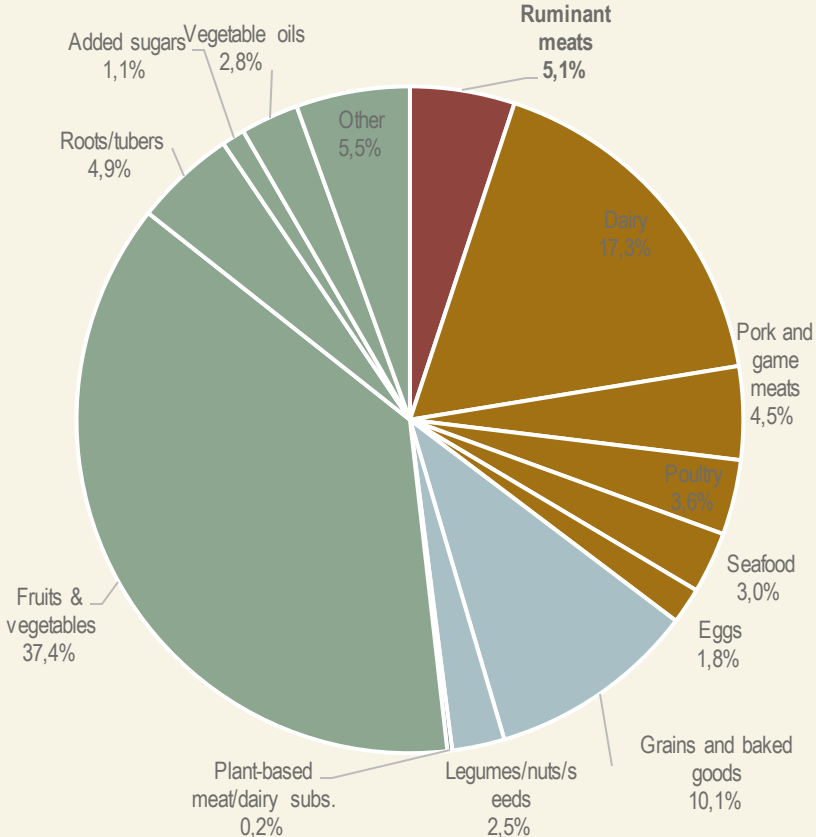


Kategorier

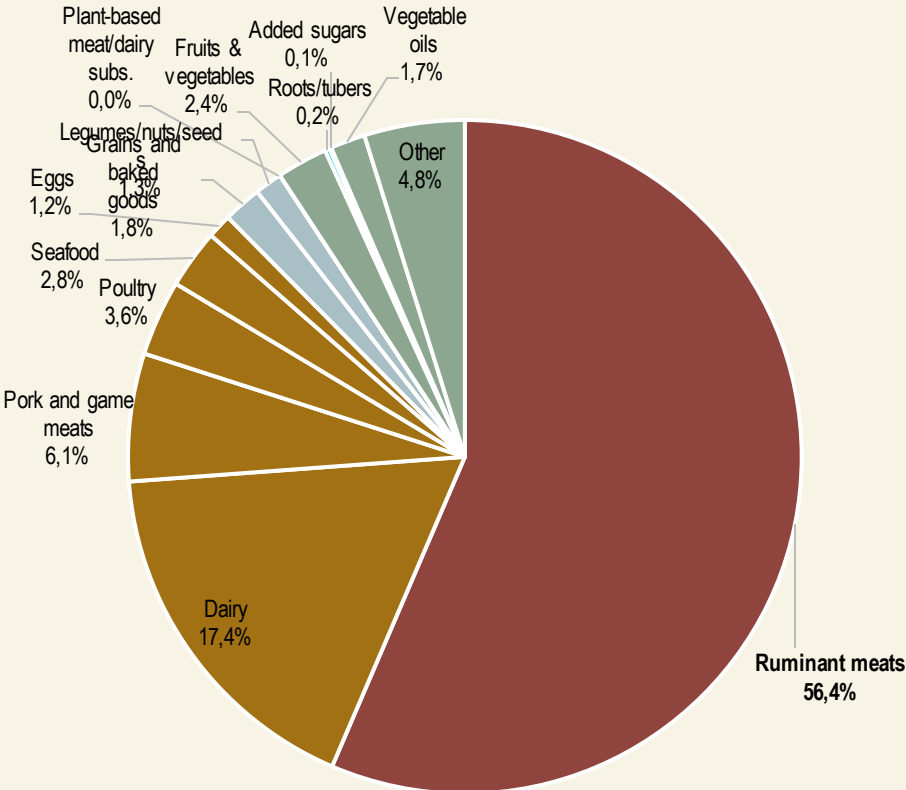
- Okse/kalv/lam
- Gris
- Fjerkræ
- Fisk og skaldyr
- Æg
- Smør
- Ost
- Mælk/mælkeprodukter
- Bælgfrugter
- Mel/kartofler/ris/korn
- Grøntsager
- Frugt
- Vegetabilsk olie
- Andet

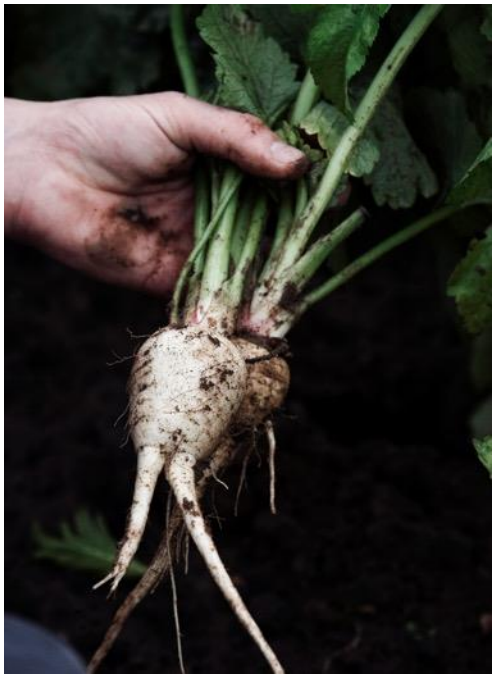
CO2-MÄLING 2018

Råvarer fordelt på kg



Råvarer fordelt på kg CO2e





FOKUSPUNKTER I INDKØBSANALYSEN

Indkøbsanalysen medvirker til at
identificere muligheder
Økonomi – mulighed for at omlægge
indenfor budget
Omlægning frem for konvertering



VEJEN TIL EN HELHEDSOMSTILLIN G

MEYER
S



FOKUSOMRÅDER

- Økologi
- Madfaglighed og kulinarisk kvalitet
- Klima og bæredygtighed
- Madspild
- Tværfagligt samarbejde
- Madpædagogik



SÅDAN NÅR VI MÅLET

DE VIGTIGSTE VEJE TIL MÅLET

- Velsmagende mad
- Mere grønt – mindre kød
- Mere lyst kød – mindre rødt kød
- Mindre madspild
- Flere bælgfrugter
- Grønt værtskab i kantinerne – de spisende med på rejsen

CENTRALE VÆRKTØJER

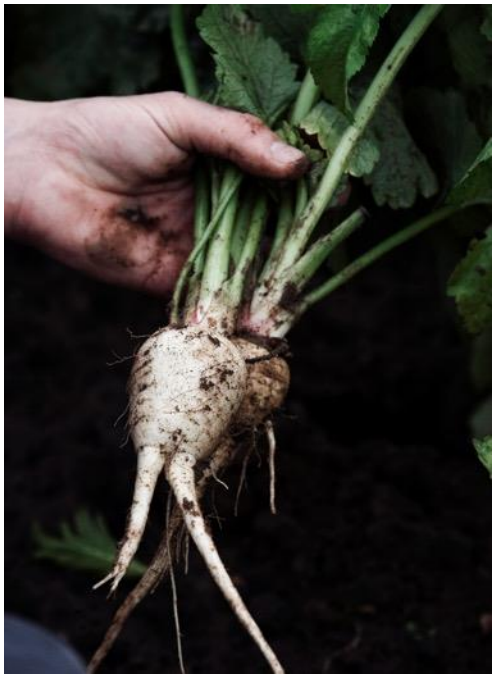
- Opskriftssystem med klima- og ernæringsdata (Frida, WRI og Concito)
- CO2-rapporter
- Klima- og ernæringsdata
- Kommunikation af maden – ikke det der mangler





STEMNING FRA INDSATSEN





UDVALGTE RESULTATER ØKOLOGI OG KLIMA

KOMMUNE 1 – mellem køkkener
Fra 4 % til 30 %

KOMMUNE 2 – små køkkener
Fra 50 % til 70 %

KOMMUNE 3 - stort køkken samt
modtagekøkkener
Fra 11 % til 22 %



OPMÆRKSOMHEDSPUNKTER

- Aflivning af myter om økologi
- Ildsjæle er ikke nok – forankring, vilje og fælles fokus i hele organisationen
- Sikre tilbagemelding og dialog på tværs af fagligheder og organisationer

Tak

MEYERS

trol@meyers.dk · tlf. 53 55 83 29 · meyers.dk