

NYE TAL:

Boom i øko-salget til professionelle køkkener

Salget af økologi til landets private og offentlige professionelle køkkener steg med hele 27 procent i 2015, viser spritnye tal fra Danmarks Statistik. Det er især de offentlige køkkener, der trækker udviklingen. 31 kommuner har de seneste år modtaget midler til at uddanne medarbejdere i at gøre køkkenet mere økologisk, og den investering har givet pote, understreger Økologisk Landsforening.

Aldrig tidligere har økologi fyldt så meget i gryderne rundt omkring i landets professionelle køkkener. Storkøkkenerne købte øko-varer for ca. 1,7 mia. i 2015, hvilket er en stigning på 27 procent i forhold til året før. Det viser en netop offentliggjort opgørelse fra Danmarks Statistik. Øko-salget til storkøkkener er dermed mere end tredoblet på fem år, ifølge Økologisk Landsforenings tidligere opgørelser. Og den økologiske andel af fødevarer-salget til storkøkkenerne udgør nu 7,6 procent.

- Den politiske målsætning om 60 procent økologi i landets offentlige køkkener slår nu for alvor igennem i statistikken, og de offentlige køkkener står således for den største del af øko-væksten i 2015. Det er lykkedes at knække koden til, hvordan køkkenerne får meget mere økologi på menuen uden at skrue op for budgettet, og det er 31 kommuner nu i gang med, siger Torben Blok, markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening.

En af dem er Odense Kommune. Her bliver der hver dag serveret 2.500 måltider med en økologiprocent på 30-60 for kommunens ældre og handicappede, ligesom alle kommunens kantiner arbejder frem mod målet om 60 procent økologi.

- Vi ønsker at give vores borgere og de ansatte, der spiser i vores kantiner, dejlig mad lavet af gode råvarer og tilberedt efter de bedste håndværksprincipper. I dag er over 50 procent af vores råvarer økologiske, og vi køber lokalt, når det er muligt. Det er godt for madoplevelsen, godt for de lokale arbejdspladser og godt for miljø og klima. Alle vinder på økologi, siger Brian Skov Nielsen, Rådmand i Odense Kommunes Ældre- og Handicapforvaltning (Ø).

Mere dansk, økologisk frugt og grønt

Opgørelsen fra Danmarks Statistik viser, at alle varegrupper stiger. Især udviklingen i salget af økologisk frugt og grønt til landets storkøkkener er bemærkelsesværdigt. Salget steg med 38 procent fra 2014 til 2015.

- En af hovedprincipperne i økologisk køkkenomlægning er, at der skal masser af sæsonens grønt på tallerkenen, mens der skrues lidt ned for kødet. Desuden er der fokus på, at madspild reduceres markant, og at maden laves fra bunden. På den måde kan man opnå både mere velsmagende, sundere og mere klimavenlige måltider indenfor det samme budget, siger Torben Blok.

Omlægning af køkkener fører til omlægning af marker

Køkkenernes øko-fokus medfører således en stigende efterspørgsel på dansk frugt og grønt i sæson. Ifølge tilbagemeldinger fra landets store foodservice-grossister, importerer køkkenerne færre råvarer fra udlandet og bruger flere varer fra danske marker, når de går i gang med økologisk omlægning.

- Køkkenernes voksende øko-efterspørgsel er derfor en vigtig motor for den tiltagende økologiske omlægning i landbruget. Sammen med en massiv efterspørgsel på økologiske varer fra både de danske og udenlandske forbrugere, udgør den økologiske køkkenomlægning i det offentlige et stærkt incitament for konventionelle landmænd til at blive økologer – hvilket rekordmange gør i øjeblikket, siger Torben Blok,



som forventer, at øko-efterspørgslen i landets professionelle køkkener vil stige yderligere i de kommende år.

I dag har 1.792 professionelle køkkener det økologiske spisemærke i enten guld, sølv eller bronze.

For yderligere info:

Torben Blok, markedschef for foodservice, Økologisk Landsforening, tlf. 29 61 69 34, tob@okologi.dk

Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 2442 6952, lsk@okologi.dk