

2.000 danske spisesteder har nu økologisk spisemærke

Der findes nu mere end 2.000 danske spisesteder med Det Økologiske Spisemærke i enten guld, sølv eller bronze, og antallet vil vokse yderligere de kommende år, vurderer Økologisk Landsforening. Offentlige storkøkkener som daginstitutioner fylder mest i statistikken, men hoteller, restauranter og caféer ser i stigende grad potentialet i øko-spisemærket.

Økologi har ikke alene indtaget tallerkenerne på middagsbordene i danskernes private hjem, men fylder også stadig mere i landets professionelle køkkener.

Mere end 2.000 spisesteder – både offentlige og private - har nu [det økologiske spisemærke](#) i enten guld, sølv eller bronze, som dokumenterer hvor stor en del af maden og drikkevarerne, der er økologisk. Det er mere end en femdobling på fire år.

- Stadig flere professionelle køkkener putter økologiske råvarer i gryderne og synliggør det gennem det økologiske spisemærke. Det er en meget glædelig udvikling, som går hånd i hånd med, at danskerne i stadig større grad selv laver økologisk mad derhjemme. Flere og flere danskere efterspørger således fødevarer og måltider, der er fri for rester af sprøjtegifte, og som er med til at sikre, at dyrene har et godt liv, hvor de kommer ud under åben himmel, og at vi også i fremtiden har rent drikkevand i hanen, siger Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening.

Han forventer, at der vil komme mange flere spisesteder med øko-spisemærket i det kommende år.

Flere restauranter og caféer med øko-spisemærke

Det er i dag de offentlige køkkener (72 procent), der fylder mest i statistikken over professionelle køkkener, der har det økologiske spisemærke. Daginstitutionerne er frontløberne, efterfulgt af plejehjem og plejecentre. Blandt de private køkkener (28 procent) er det kantinerne, der fylder mest.

Der er stadig kun forholdsvis få hoteller, caféer og restauranter, der har det økologiske spisemærke, men de er begyndt at rykke på sig og vil i stigende grad tage mærket til sig i de kommende år, vurderer markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening, Torben Blok.

- Der er en stigende bevidsthed og et voksende ønske blandt danskerne om at gøre en forskel med sit fødevarerforbrug. Det smitter også af på deres præferencer, når de spiser udenfor hjemmet, og det er et stærkt incitament til restauranterne og caféerne om at gå den økologiske vej og skilte med det, siger han.

Mange lever allerede op til mærket

Torben Blok peger på, at der i forvejen er mange professionelle køkkener rundt omkring i landet, der allerede lever op til kriterierne for at få spisemærket.

- De gør allerede indsatsen – men de mangler at tage det sidste, lille skridt, som skal til, før deres indsats bliver synlig over for de mange økologi-interesserede danskere. De fleste køkkener finder ud af, at det er meget lettere, end de troede, at opføre og dokumentere økologi-procenten. Der er masser af hjælp at hente, så det er bare med at komme i gang, siger han.

Økologisk Landsforening har et mål om at nå 6.000 økologiske spisemærker på landsplan i 2020.

Sådan fordeler de økologiske spsemærker sig:

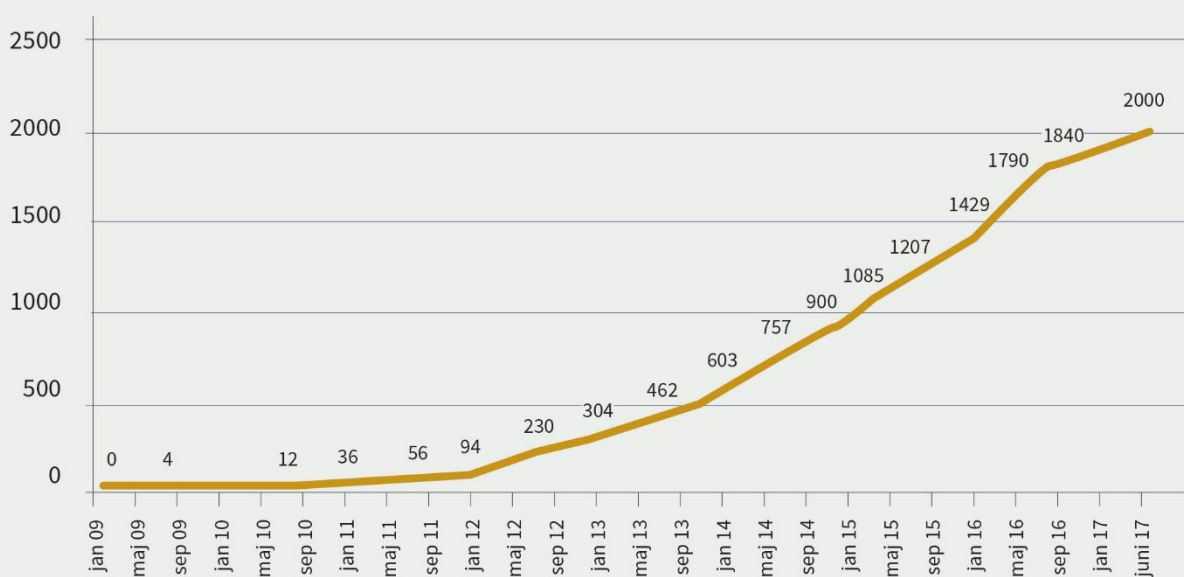
- Bronze = 929
- Sølv = 755
- Guld = 332

- Offentlige køkkener: 1.438 = 72 procent
- Private køkkener: 587 = 28 procent

- Region Hovedstaden: 1.116 = 55 procent
- Region Midtjylland: 444 = 22 procent
- Region Sjælland/Fyn: 172 = 9 procent
- Region Syddanmark: 154 = 8 procent
- Region Nordjylland: 130 = 6 procent



UDVIKLINGEN I ANTALLET AF ØKOLOGISKE SPISEMÆRKER



KONTAKT:

Forslag til cases og øvrige oplysninger:

Line Skoubøe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 24 42 69 52 – lsk@okologi.dk

For udtalelser:

Per Kølster, formand, Økologisk Landsforening, tlf. 22 22 07 37

Torben Blok, markedschef for foodservice, Økologisk Landsforening, tlf. 29 61 69 34