

Få succes med økologi – hør hvordan på Bite Copenhagen

Danskerne efterspørger økologi som aldrig før, og det skal landets hoteller, caféer og restauranter have øjnene op for. Det skal Øko-zonen på Bite Copenhagen, som finder sted d. 24.-25. august, være med til at sikre. Her kan man bl.a. møde folkene bag hotelkæden Comwell, Café Vesterå og restaurant The Balcony og høre, hvordan det for nyligt er lykkedes dem at opnå det økologiske spsemærke i bronze. Oplev også overrækkelsen af Årets Økopris, som er Økologisk Landsforenings hyldest til økologiske ildsjæle.

Hvordan kommer man i gang med at omlægge til økologi, og hvorfor er det godt for forretningen? Hvilke økologiske tendenser rører på sig indenfor hotel-, café- og restaurationsbranchen? Og hvad kræver det at få det økologiske spsemærke?

Det vil Økologisk Landsforening, Hotel- og Restaurantskolen, Fødevarestyrelsen og Landbrug & Fødevarer sammen gøre restaurationsbranchen klogere på til Bite Copenhagen, der finder sted for første gang som en del af Copenhagen Cooking i Forum sidst i august. De fire aktører står bag Øko-zonen, som har en stribe økologiske aktiviteter og tilbud på programmet henover messedagene.

- Der skal meget mere økologi på menuen på de danske hoteller, restauranter og caféer. Danskerne er forvejen verdensmestre i at købe økologi, når det gælder den mad, de spiser derhjemme. Det smitter naturligvis også af på danskernes ønsker og krav, når de spiser udenfor hjemmet. De økologiske råvarer er tilgængelige, kvaliteten er høj, den økologiske bevidsthed og afsætning øges år for år – det er nu, spisestederne for alvor kan få gevinst af at følge med udviklingen og tænke de økologien ind i menukortet, siger Torben Blok, markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening.

Spisesteder fortæller om øko-erfaringer

Hos mere end 2.000 spisesteder i Danmark glimter det i dag af guld, sølv og bronze fra økologiske spsemærker, som dokumenterer stedets økologi-niveau. Café Vesterå fra Aalborg, restaurant The Balcony på Fyn og den landsdækkende hotelkæde, Comwell, er blandt de nyest tilkomne på listen over spisesteder, der har fået mærket i bronze.

Torsdagen d. 24. august i Øko-zonen på Bite Copenhagen kan man møde folkene bag de tre steder, høre deres forklaring på, hvordan de kom i mål med 30-60 procent økologi på menuen og få et katalog, der beskriver stedernes øko-rejse.

Samme dag vil man også kunne opleve overrækkelsen af Årets Økopris. Prisen er oprettet af Økologisk Landsforening som en hyldest til de mennesker, der lægger et stort arbejde og engagement for dagen i at udbrede økologiske måltider. Det er fjerde gang, prisen uddeles.

Mange spisesteder lever allerede op til mærket

Ifølge Økologisk Landsforening, er der mange professionelle køkkener rundt omkring i landet, der allerede lever op til kriterierne for at få spsemærket.

- De gør allerede indsatsen – men de høster ikke den fulde fortjeneste. De mangler at tage det sidste, lille skridt, som skal til, før deres indsats bliver synlig over for de mange økologi-interesserede kunder. 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 Torben Blok.

For yderligere info:

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

PRESSEMEDDELELSE
04.08.2017



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