

100 professionelle køkkener har nu meldt sig ind i ØL

Økologisk Landsforening har nu rundet 100 medlemmer af gruppen for professionelle køkkener, som blev oprettet sidste år. Medlemmerne er både store og små køkkener fra hele landet. I foreningen kommer de tættere på de økologiske landmænd, virksomheder og ikke mindst hinanden og er med til at flytte økologien. Økologisk Landsforening håber, at mange flere vil melde sig ind de kommende år.

Aldrig før har økologi fyldt så meget i landets kantiner, daginstitutioner, plejehjem, skoler, og restauranter. Som led i den udvikling, valgte Økologisk Landsforening sidste år at oprette en ny medlemsgruppe for professionelle køkkener. Og gruppen har netop rundet 100 medlemmer.

- Vi oplever, at de køkkenprofessionelle, der arbejder med økologi, har behov for at dele erfaringer og holdninger med kolleger i branchen. Vores medlemsgruppe består af både store og små professionelle køkkener – lige fra børnehavekøkkenet, regionshospitalet, hotellet, caféen og Michelinstjerne-restauranten. Vi samler køkkener fra hele landet og målet er, at vi bliver mange flere. Sammen flytter vi økologien og finder fremtidens økologiske løsninger fra jord til køkkengryder, siger Torben Blok, der er markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening.

Medlem nummer 100 ønsker sparring

Gruppens medlem nummer 100 er caféen Vester Vedsted Vingård i Ribe, som blev etableret i 2014 og i februar 2016 fik [det økologiske spisemærke](#) i sølv.

- Vi har valgt at melde os ind i Økologisk Landsforening, fordi vi meget gerne vil sparre med andre professionelle køkkener, som arbejder med økologi. Og så ser vi en stor fordel i at kunne trække på foreningens viden og netværk – for eksempel i forhold til at etablere samarbejder med økologiske producenter. Som relativt ny virksomhed er det rart at føle, at vi hører til et sted, siger Marie Louise Bonal, medejer af Vester Vedsted Vingård.

En del af et værdifællesskab

Medlemsgruppen for professionelle køkkener i Økologisk Landsforening afholder hvert år årsmøde på foreningens generalforsamling i marts, to årlige netværksmøder, som finder sted hos et af gruppens medlemmer, og en årlig temadag.

En af dem, der har deltaget i medlemsaktiviteterne, er Søren Buhl Steiniche fra EAT Skolemad.

- Vi har et fælles værdisæt i de økologiske køkkener. Ikke mindst fordi, vi alle har råvaren i fokus. Der er mange typer af køkkener samlet i medlemsgruppen og derfor også mange forskellige måder at gøre tingene på. Jeg synes, det giver stor værdi at komme ud og besøge kollegerne og hente inspiration. F.eks. får vi hos EAT i dag en masse færdigsnittet øko-grønt, fordi vi serverer 6-8.000 portioner dagligt. Det er interessant at se, hvordan nogle af de mindre køkkener arbejder med hele økologiske grøntsager. Nogle af løsningerne kan vi eventuelt tilpasse til vores eget køkken, siger Søren Buhl Steiniche.

Læs mere om, hvad et medlemskab af Økologisk Landsforenings professionelle køkkengruppe indebærer, og hvem der ellers er medlem på okologi.dk/virksomhed/foodservice/medlemmer.

FAKTA - Økologi i professionelle køkkener:

- Landets professionelle køkkener købte øko-varer for ca. to mia. kroner i 2016. Det er en stigning på 21 procent i forhold til året før.
- Den økologiske andel af fødevarer salget til professionelle køkkener udgør nu 9,2 procent
- Øko-salget til storkøkkener er firedoblet på blot seks år.

For yderligere oplysninger:

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

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