

NYE TAL:

Økologi fylder mere og mere, når vi spiser ude

Salget af økologi til landets professionelle køkkener stiger igen massivt. En vækst på 20 procent i 2017 bringer øko-omsætningen op over to milliarder kroner, viser netop offentliggjorte tal fra Danmarks Statistik. De offentlige køkkener har banet vejen, og landets hoteller, restauranter og caféer følger trop i takt med, at danskerne i stadig stigende grad efterlyser økologi. Økologisk Landsforening forventer yderligere øko-vækst i de kommende år.

Uanset om der tale om gourmet-anretninger, cafémad eller offentlig bespisning på hospitaler, plejehjem og børnehaver, så fylder økologi mere og mere. Salget af økologi til landets professionelle køkkener er vokset med 20 procent fra 2016 til 2017, viser [spritnye tal](#) fra Danmarks Statistik.

Det bringer det samlede salg af økologi til professionelle køkkener op på 2 mia. kroner. Øko-salget til køkkenerne er dermed firedoblet på syv år, ifølge Økologisk Landsforenings opgørelser. Og den økologiske andel af fødevarer-salget til foodservice udgør nu 9,3 procent.

- Det er de offentlige køkkener, der har banet vejen for økologisk køkkenomlægning, og de trækker fortsat udviklingen. Men hoteller, restauranter og caféer har også for alvor fået øje på potentialet i at have økologi på menukortet. Danskerne stiller i stigende grad krav til deres fødevarer. De ønsker rene råvarer, der er produceret med hensyntagen til naturen, miljøet og dyrene. Derfor efterspørger de økologi – også når de spiser ude, siger Torben Blok, markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening.

Grøn om stilling i offentlige køkkener kan gå hurtigere

Salget til de offentlige køkkener udgør 44 procent af den samlede økologiske omsætning, og den økologiske andel har nu nået 19 procent i offentlige køkkener. Branchens mål er 60 procent.

- Mange kommuner og bl.a. hospitaler i regionerne kører nu derudaf med økologi, og Danmark er klart i front her. Men der er ingen tvivl om, at den grønne omstilling i køkkenerne hurtigere ville brede sig til hele landet, hvis staten havde fastholdt opbakning i form af medfinansiering af kommunernes arbejde med uddannelse og omstilling i køkkenerne. Denne starthjælp til kommunerne vil passende kunne genetableres i finansloven, siger Paul Holmbeck, politisk direktør i Økologisk Landsforening.

Øko-omlægning gør måltider mere klimavenlige

Over 30 kommuner arbejder i dag målrettet med økologi i de kommunale køkkener, og erfaringen fra disse køkkener viser, at det er muligt at komme langt med økologisk køkkenomlægning, uden det koster mere.

- Økologisk køkkenomlægning indbefatter, at maden laves fra bunden, madspild reduceres og at der kommer masser af sæsonens grønt på tallerkenen, mens der skrues lidt ned for kødet. Det dækker merprisen på de gode økologiske råvarer. Og på den måde får man både velsmagende, sunde og mere klimavenlige økologiske måltider, siger Torben Blok.

Brug for flere øko-varer

Hoteller, restauranter og caféer står for 29 procent af øko-salget i landets professionelle køkkener.

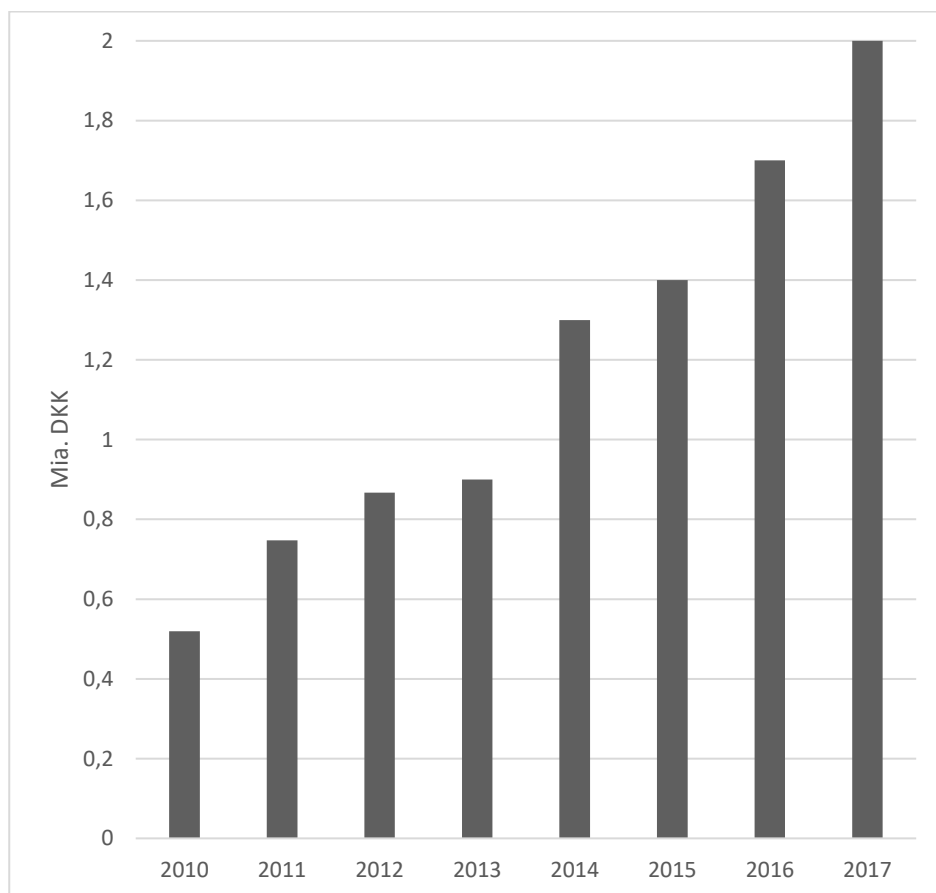
- Vi vil komme til at se, at de professionelle køkkener skruer yderligere op for deres økologi-procent i de kommende år. De starter typisk med basisvarer som frugt og grønt, mejeri- og kolonialvarer – eller med drikkevarer, når det gælder caféer og restauranter – og så udvider de til flere typer af øko-varer løbende. Efterspørgslen på økologiske varer vil derfor vokse på tværs af varettyper. Så det er meget glædeligt, at de

danske landmænd lægger rekordstore arealer om til økologi i disse år. Vi ved fra undersøgelser, at køkkenerne netop foretrækker danske – og gerne lokale – økologiske varer, siger Torben Blok.

Antallet af spisesteder med Økologiske Spisemærke er steget med 24 procent på et år. I dag er der i alt 2.546 spisemærkede køkkener i landet.

Resultater for 2015 og 2016 er reviderede på baggrund af fejl i dataleverancerne til Danmarks Statistik. Det samlede salg af økologiske varer til foodservice er nedjusteret med 14 pct. i 2015 og 15 pct. i 2016.

Øko-salg til professionelle køkkener



Kilde: Data fra Danmarks Statistik og Økologisk Landsforening

For yderligere info eller cases:

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