

FOODEXPO I WEEKENDEN:

Over 1.500 spisesteder har nu det økologiske spisemærke

Mere end 1.500 spisesteder i Danmark har nu det økologiske spisemærke i enten guld, sølv eller bronze. Økologien har i dag bredt sig til så mange professionelle køkkener, at Økologisk Landsforening og Messecenter Herning har reserveret en hel hal til økologi, når FoodExpo åbner dørene i weekenden.

Mere end 1.500 restauranter, caféer, kantiner og institutionskøkkener har nu [det økologiske spisemærke](#) i enten guld, sølv eller bronze - som dokumenterer hvor stor en del af maden, der er økologisk. En stribe øko-spisemærker vil blive overrakt, når den store foodservice-messe, Foodexpo, løber af stablen i Messecenter Herning fra søndag til tirsdag. Her får økologien sin helt egen hal.

- Når der kommer flere økologiske råvarer i gryderne og på tallerknerne i landets professionelle køkkener, betyder det, at tusindvis af danskere på deres arbejdspladser, i børnehaven eller på plejehjemmet får serveret mad, som er fri for rester af sprøjtegifte. Det er med til at sikre, at vi også i fremtiden har rent drikkevand i hanen, og at dyrene har et godt liv med god plads og masser af frisk luft, siger Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening.

Økologisk Landsforening har en målsætning om, at 6.000 spisesteder har det økologiske spisemærke i 2020.

Økologi fra land til by i ØKOhallen

I den økologiske hal på Foodexpo kan man se og smage på et bredt udvalg af økologiske produkter, møde producenterne bag de økologiske råvarer og se en bid af øko-landbruget. Og i løbet af messens tre dage kan man på ØKO-hallens hovedscenen bl.a. opleve en række shows med kendte personer fra den gastronomiske verden som Søren Ejlersen fra Aarstiderne, Nicolai Kirk kendt fra DR2-programmet 'Nak & Æd' og Claus Holm fra TV2's 'Go' Appetit'.

- Økologi fylder efterhånden så meget på danskernes tallerkner og i storkøkkenernes gryder, at det er på rette tid at dedikere en hel hal til økologien på Foodexpo. Hallen vil være samlingspunkt for hele den økologiske branche og rumme alle vinkler på det økologiske måltid - fra land til by, siger Torben Blok, Foodservicechef i Økologisk Landsforening.

Spisehus med både hospitalsenge og michelin-kokke

Bliver man sulten, kan man få et indblik i spektret af økologiske måltider serveret i autentiske omgivelser ved at besøge Spisehuset. Som gæst ved man ikke på forhånd, om man bliver placeret i Michelin-restauranten Substans eller et sengeafsnit fra Randers Regionshospital, som bliver genskabt i hver sin ende af Spisehuset.

- Økologien har bredt sig til alle dele af fødevarerbranchen. Lige fra det økologiske gourmetmåltid til den økologiske hospitalsmåltid - fra hvide duge til hospitalsengen. Og med Spisehuset ønsker vi at tydeliggøre, at økologi er relevant og interessant, uanset hvilket køkken man arbejder i. Udvalget og kvaliteten af de økologiske varer i dag gør det muligt at lave økologiske måltider til alle scenarier, påpeger Torben Blok.

ØKODagen kulminerer med Økotræf

På Foodexpos anden dag, mandag den 7. marts, er hele messen dedikeret til økologi med den såkaldte ØKODag, der om aftenen kulminerer med et stort Økotræf. Skuespiller og instruktør Hella Joof vil være konferencier for aftenen, hvor Årets Økopris bl.a. vil blive overrakt, og Mads Steffensen og øko-panelet vil diskutere nogle af økologiens udfordringer.

[Se hele programmet for ØKO-hallen](#)

FAKTA OM ØKOLOGI:

- Der blev solgt øko-varer til professionelle køkkener for 1,3 mia. kr. i 2014.
- Øko-salget til foodservice er således mere end tredoblet siden 2009.
- Dagligvarehandlen solgte øko-varer for 6,2 mia. kr. i 2014.
- Der blev eksporteret danske øko-varer for 1,7 mia. kr. til udlandet i 2014

For yderligere oplysninger:

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

Per Kølster, formand, Økologisk Landsforening, tlf. 22 22 07 37, pk@okologi.dk

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