

Danskerne vil have økologi på landets spisesteder

Flertallet af danskerne mener, det er vigtigt, at der serveres økologiske måltider på landets spisesteder. Især i det offentlige. Det viser en ny undersøgelse, som YouGov har lavet for Fødevarestyrelsen. Den nye miljø- og fødevarerminister besøgte i dag ØKOhallen på Foodexpo i Herning og oplevede her på første hånd, hvordan efterspørgslen på økologi er slået igennem i foodservice-branchen.

Flertallet af danskerne mener, det er vigtigt, at der serveres økologiske måltider på landets spisesteder. Især i offentlige institutioner. Det viser en ny undersøgelse, som YouGov har lavet for Fødevarestyrelsen.

Hhv. 62 procent og 61 procent mener således, at det 'i meget høj grad', 'i høj grad' eller 'i nogen grad' er vigtigt, at der serveres økologisk mad i offentlige institutioner som børnehaver, vuggestuer, plejehjem og skoler samt hospitaler og uddannelsesinstitutioner. Mens 54 procent mener, at det 'i meget høj grad', 'i høj grad' eller 'i nogen grad' er vigtigt, at der serveres økologiske måltider på private arbejdspladser.

Øko-efterspørgslen skinner igennem på Foodexpo.

Danskernes efterspørgsel på økologi uden for hjemmet, kommer tydeligt til udtryk i et stigende øko-salg til foodservice, som er mere end tredoblet siden 2009. Økologi har bredt sig til alle dele af fødevarerbranchen, og øko-måltiderne rækker i dag lige fra gourmetrestauranten til hospitalsengen.

Det oplevede miljø- og fødevarerminister Esben Lunde Larsen i dag på første hånd, da han besøgte Foodexpo i Herning.

- Miljø- og fødevarerministeren har i dag fået et førstehåndsindtryk af den meget positive udvikling, som økologien oplever på foodservice-markedet, og som også gør sig gældende i dagligvarehandlen og på eksportmarkederne. Når markedet kalder som nu, er det vigtigt at understøtte landmændenes muligheder for at tage skridtet og lægge om til økologi for at undgå, at hylderne bliver tømte for øko-varer, siger Per Kølster, formand i Økologisk Landsforening, som glæder sig over så hurtigt at have fået mulighed for at mødes med den nye minister og drøfte dette.

- Vi opfordrede ministeren til give landmænd mere fleksible muligheder for at søge omlægningstilskud, så de kan komme hurtigere i gang med at lægge om til økologi og undgå at miste et års tilskud. Samt at han arbejder på at skaffe lettere adgang til risikovillig kapital til finansiering til bedrifter, der lægger om eller udvider øko-produktionen, siger Per Kølster.

Alle danskere kender Ø-mærket

YouGov-undersøgelsen viser desuden, at det røde Ø-mærke nu har opnået et kendskabsgrad hos danskerne på 100 procent.

- At alle danskere kender det statslige røde Ø, vidner om økologiens succes i Danmark. Ø-mærket er således det stærkest tænkelige fødevarerbrand i Danmark, siger Per Kølster.

Økologisk Landsforening og Messecenter Herning er i år gået sammen om at skabe rammerne for den største økologiske messesatsning til dato. Det er første gang, økologien har indtaget en hel hal til foodservice-messen - med i alt 100 økologiske udstillere.

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

FAKTA OM ØKOLOGI I FOODSERVICE:

- 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.
- Mere end 1.500 spisesteder i Danmark har det økologiske spsemærke.
- Økologisk Landsforenings mål er, at 6.000 spisesteder har øko-spisemærket i 2020.

Forslag til foto-tekst:

Miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen spiste frokost med formanden for Økologisk Landsforening, Per Kølster, i ØKOhallens Spisehus på Foodexpo. Spisehuset rummer både en tro kopi af den aarhusianske Michelin-restaurant Substans og et sengeafsnit fra Regionshospitalet Randers og giver således et indblik i spændvidden indenfor øko-måltider.

For yderligere oplysninger:

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

Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 24 42 69 52