

NY REKORD:

Øko-salget til professionelle køkkener runder to milliarder

Salget af økologi til landets professionelle køkkener steg med hele 21 procent i 2016 og runder således to milliarder kroner, viser spritnye tal fra Danmarks Statistik. Økologiske måltider er stadig mest udbredt i de offentlige køkkener, men hoteller, restauranter og caféer er også for alvor begyndt at se potentialet i danskernes voksende efterspørgsel på økologi. Økologisk Landsforening forventer at øko-salget vil stige yderligere de kommende år.

Aldrig før har økologi fyldt så meget på danskernes tallerkenener som nu. Ikke alene vokser danskernes eget private øko-forbrug markant, men også i landets kantiner, daginstitutioner, plejehjem, skoler, og restauranter bliver der serveret rekordmeget økologi.

Landets professionelle køkkener købte således øko-varer for ca. to mia. i 2016, hvilket er en stigning på 21 procent i forhold til året før. Det viser en netop offentliggjort opgørelse fra Danmarks Statistik. Øko-salget til storkøkkener er dermed firedoblet på blot seks år, ifølge Økologisk Landsforenings opgørelser. Og den økologiske andel af fødevarer-salget til professionelle køkkener udgør nu 9,2 procent.

- Økologien har ikke mindst bidt sig fast i det offentlige køkkener, som breder de økologiske måltider ud til hele landet. 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. På den måde kan man opnå mere velsmagende, sundere, økologiske måltider – og vel at mærke indenfor samme budget. Derfor arbejder 30 kommuner i dag målrettet med økologi i de kommunale køkkener, siger Torben Blok, markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening.

Alle øko-varegrupper vokser

Opgørelsen fra Danmarks Statistik viser, at alle varegrupper vokser.

- Stadig flere køkkener går efter det økologiske spisemærke i enten guld, sølv eller bronze, som dokumenterer køkkenets økologiandel. Det er med til at skubbe på den positive udvikling i salget. Mange køkkener starter med at skifte tunge varegrupper som mejeriprodukter, mel, gryn og grove grøntsager ud med økologi. Og når de får blod på tanden efter et sølv- eller guldmærke, udvider de deres indkøb til flere typer af økologiske varer, siger Torben Blok.

I dag har mere end 2.100 professionelle køkkener [det økologiske spisemærke](#).

Stort potentiale for restaurationsbranchen

Den gruppe af professionelle køkkener, der nu for alvor er begyndt at tage økologien til sig, er hoteller, restauranter og caféer. De står for den største vækst fra 2015 til 2016 på 41 procent.

- Det voksende salg af økologi til professionelle køkkener går hånd i hånd med danskernes massive efterspørgsel på økologi. Det er der en god forretning i for hoteller, caféer og restauranter – især hvis de kan synliggøre deres indsats med det økologiske spisemærke. Jeg er sikker på, at vi vil komme til at se mange flere øko-spisemærker, når vi spiser ude, i de kommende år. Mange spisesteder lever allerede op til kriterierne for at få spisemærket, men høster endnu ikke den fulde fortjeneste, siger Torben Blok og understreger, at Økologisk Landsforening og Fødevarestyrelsen står klar til at hjælpe.

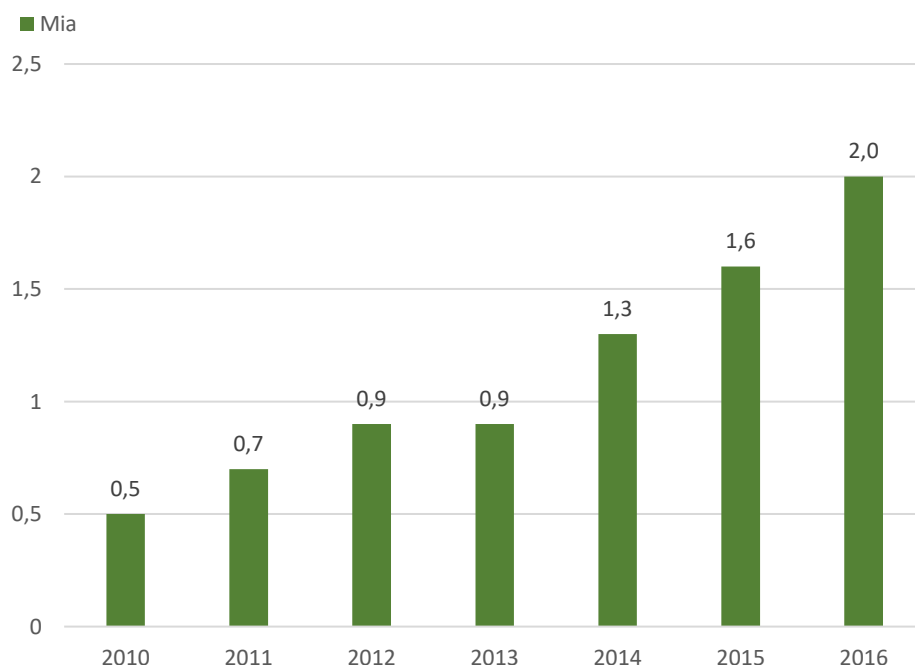
ØKOVALG 2017

ØKO-MAD PÅ DAGSORDENEN TIL LOKAL- OG REGIONSVALGET

- Mere økologisk mad i offentlige køkkener er en topprioritet i kampagnen 'ØkoValg2017', som Økologisk Landsforening og Kost- & Ernæringsforbundet sammen har lanceret.
- Her vil organisationerne gøre kandidater til det kommende kommunal- og regionsvalg klogere på, hvad økologi kan gøre for deres kommuner og regioner. På kampagnesitet økovalg.dk kan kandidater finde fakta, gode eksempler fra andre kommuner og grydeklare politiske forslag.
- På sitets Danmarkskort, kan borgerne løbende se, hvilke kandidater der bakker op om mere økologi i deres kommune og region.



Salget af økologiske fødevarer i landets professionelle køkkener



Kilde: 2010-2012 Økologisk Landsforening. 2013-2016 Danmarks Statistik

PRESSEMEDDELELSE
28.08.2016



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