

PRISOVERRÆKKELSE:

Cheføkonoma modtager Årets Økopris 2018

Cheføkonoma på Regionshospitalet Randers, Mona Carøe Jensen, fik her til aften overrakt Årets Økopris 2018 under Økologisk Branchefest på Foodexpo i Herning. Prisen uddeles for femte år i træk af Økologisk Landsforening og hylder ildsjæle, der gør en indsats for at udbrede øko-måltider i landets storkøkkener.

Køkkenet på Regionshospitalet Randers serverer hver dag måltider for 650 patienter, pårørende og ansatte, som er minimum 90 procent økologisk. Regionshospitalet har som det første og stadig eneste hospital i landet opnået det økologiske spisemærke i guld. Og den frontløberrolle skyldes ikke mindst cheføkonoma Mona Carøe Jensen.

Hendes ihærdige indsats for at udbrede økologi og dele sine egne øko-erfaringer med resten af branchen er årsagen til, at Økologisk Landsforening har udpeget hende som modtager af Årets Økopris 2018.

- Årets Økopris er en hyldest til de mennesker, der hver dag lægger et stort arbejde og engagement i at udbrede økologien og det økologiske måltid. Det er en pris til dem, der går forrest i kampen om mere økologi, og som tør at tage beslutning om at gøre en forskel – og handle på det, sagde Helle Borup Friberg, administrerende direktør i Økologisk Landsforening, ved overrækkelsen af prisen, som fandt sted ved den store Økologisk Branchefest på fødevaremessen Foodexpo i Herning.

- Vinderen af Årets Økopris 2018 er en person, som har været utrolig generøs med sin viden og erfaringer. Her er branchen velkommen til at komme forbi og lad sig blive inspireret. Hun er samtidig med til at udvikle fremtidens økologiske løsninger og stiller sig gerne op og sætter gang i debatten om økologiens fremtid. Og så sætter hun økologi på dagsordenen i både lokale og nationale netværk. For hende er økologi en mærkesag, sagde Helle Borup Friberg og løftede dernæst sløret for, hvem vinderen var.

Stolt og ydmyg

En meget glad Mona Carøe Jensen modtog prisen på scenen foran 300 kolleger fra øko-branchen.

- Jeg er utrolig stolt og overvældet over at modtage Årets Økopris og over at blive bemærket for at gøre en forskel. Jeg er samtidig meget ydmyg, for jeg kunne ikke have nået i mål med mine økologiske ambitioner uden nogle meget fagligt kompetente og motiverede medarbejdere. Jeg synes, vi har en forpligtigelse som offentlig institution til at gå foran og tage ansvar for natur, miljø og dyrevelfærd med vores indkøb og produktion. Og det går hånd i hånd med medarbejderudvikling og højnet måltidskvalitet. For mig er det en stor tilfredsstillelse at kunne være med til at inspirere andre til at gå samme vej, siger Mona Carøe.

Økoprisen blev overrakt i forbindelse med Økologisk Brancheaften på Foodexpo, hvor også kåringen af Økologisk Guld-produkter og overrækkelsen af en stribe økologiske spisemærker fandt sted. Radiovært Peter Falktoft var konferencier for aftenen, satiregruppen Platt-form og Dansk Talent Akademi bidrog med festlige indslag og bandet Starboys spillede op til dans med 80'er og 90'er hits.

Økologisk Landsforening og Messecenter Herning har i år fyldt hele tre haller med økologi på Foodexpo, og cirka 100 økologiske udstillere deltager i fremstødet, som er det hidtil største. Messen slutter tirsdag d. 20. marts.

FAKTA:

- Øko-salget til landets professionelle køkkener er firedoblet på seks år.
- De professionelle køkkener købte øko-varer for ca. to mia. kroner i 2016, hvilket er en stigning på 21 procent i forhold til året før. Salg
- Den økologiske andel af fødevarer-salget til professionelle køkkener udgør 9,2 procent.
- Øko-salget til professionelle køkkener forventes at sætte ny rekord i år.

For yderligere oplysninger:

Torben Blok, markedschef for foodservice, Økologisk Landsforening, tlf. 29 61 69 34

Mona Carøe Jensen, cheføkonoma, Regionshospitalet Randers, tlf. 28 72 26 42

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