

Furesø Kommune tager kød med i klimaregnskab

Som den første af landets kommuner tager Furesø Kommune nu klimabelastningen fra det kød, kommunen indkøber, med i kommunens grønne regnskab. Det blev torsdag aften besluttet på et møde i kommunens udvalg for natur, miljø og grøn omstilling. Kommunens køkkeneres omlægning til økologi har medført klimagevinster i form af mindre kød og mere grønt på tallerknerne, og har samtidig gjort det muligt at bogføre kødets klimabelastning.

Furesø Kommune har i en årrække arbejdet med omlægning af kommunens køkkener til økologiske råvarer. Målet er 80 procents økologi for alle kommunens køkkener ved udgangen af 2020. Et mål som halvdelen af køkkenerne allerede har nået, og Furesø Kommunes køkkener har fødevarerstyrelsens økologiske spisemærke i (bronze for min. 30 procent økologi, sølv for 60 procent og guld for 90 procent). Omlægningen til økologi i de kommunale køkkener har haft den konsekvens, at mængden af kød er faldet. Samtidig er mængden af frugt og grønt steget.

- Der er virkelig tale om en grøn omstilling, der viser resultater. I Furesø Kommunes køkkener får borgere og medarbejdere både dejlig økologisk mad, og den er blevet væsentligt sundere og mere klimavenlig. Samtidig betyder prisen også noget, og her er det ret interessant at se, at det koster det samme at lave mad nu, som det gjorde, før vi begyndte på økologiomlægningen i 2013, siger Lene Munch-Petersen, der er formand for Udvalget for natur, miljø og grøn omstilling i Furesø Kommune.

Øko-regnskab baner vej for klimaregnskab

Som en del af dokumentationskravene i Fødevarerstyrelsens øko-spisemærkeordning føres der nøje regnskab med råvareindkøbende. Det danner grundlag for, at Udvalget for natur, miljø og grøn omstilling torsdag aften besluttede, at kødforbruget fra nu af skal indgå i kommunens grønne regnskab med henblik på yderligere reduktion.

- Normalt kan det være svært at opgøre det nøjagtige kødforbrug i en stor organisation som en kommune. Men fordi vores køkkener og vores leverandører i en årrække har arbejdet med opgørelser af råvarernes oprindelse som en del af øko-spisemærkeordningen, har vi i dag den data tilgængelig, som gør det muligt for os at føre grønt regnskab med kødet. Og det er et vigtigt skridt i vores arbejde for at reducere kommunens klimetryk mest muligt, siger Lene Munch-Petersen.

Flere kommuner og køkkener kan lade sig inspirere

Birte Brorson er rådgiver for professionelle køkkener og en del af Øko++ og har også bistået Furesø Kommune i omlægning til økologi.

- Furesø Kommunes køkkener har omlagt til økologi indenfor de eksisterende økonomiske rammer, og jeg håber og tror, at flere kommuner vil lade sig inspirere til at arbejde bevidst med klima- og sundhedsforbedringer via deres køkkener. I lighed med landbruget rummer køkkenerne store potentialer for at fremme den bæredygtige udvikling på vej mod FN's 17 verdensmål, siger Birte Brorson.

For yderligere kommentarer/info

Lene-Munch Petersen, fmd. for Udvalget for natur, miljø og grøn omstilling, Furesø Kommune, 30 77 22 50

Birte Brorson, rådgiver, Øko++, 40 52 50 55

Stine Rahbek Pedersen, projektleder Grøn Omstilling, Furesø Kommune, 72 16 41 42

Joachim Plaetner Kjeldsen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, 30 54 39 30

