

ØKOLOGISK MARKEDSRAPPORT 2024

FOODSERVICE



Foto: Jesper Rais.

ØKOLOGI ER MEGET MERE END MÅLTIDET



TORBEN BLOK
- MARKEDSCHEF I FOODSERVICE,
ØKOLOGISK LANDSFORENING

I Økologisk Landsforening har vi en mission om at bane vejen for mere og bedre økologi. Det har vi, fordi vi har ambitioner på vegne af den verden, vi lever i. Fordi vi ikke vil se passivt til, mens vores planet, miljø og natur lider videre. I centrum for ambitionerne står måltidet. For vi vil skabe en fremtid, hvor måltidet ikke blot handler om mad på tallerkenen, men om vores fælles ansvar for sundhed, jordfrugtbarhed og dyrevelfærd. Sammen kan vi gøre en forskel, og netop du, som arbejder med mad i hverdagen, spiller en afgørende rolle i den forvandling.

I dine hænder ligger nøglen til de sunde måltider. Når du vælger økologiske råvarer, sikrer du, at måltiderne ikke blot smager godt, men at de også er nærende og fri for skadelige stoffer. Tænk på alt det, du kan påvirke. Hver gang du vælger at servere et måltid, der er baseret på rene, økologiske ingredienser, er du med til at forme en fremtid, hvor sundhed er en selvfølge, ikke et privilegium. Hver ret, du skaber, er en byggesten til et sundere samfund.

Et sundt samfund starter nede i jorden. Den er grundlaget for alt liv og har brug for vores beskyttelse. Økologisk dyrkning sikrer, at jorden bevares og genopbygges, så den kan bære fødevarer til fremtidige generationer. Dit valg

i køkkenet har direkte indflydelse på jordens sundhed og frugtbarhed. Hvert måltid, du tilbereder, er en del af en større cyklus – en cyklus, hvor jorden får lov til at ånde og blomstre, og hvor du sikrer, at den kan fortsætte med at brødføde os alle.

Gennem økologiske valg sikrer du bedre levevilkår for dyrene – et liv med plads til naturlig adfærd, frisk luft og den omsorg, de fortjener. Når du vælger økologiske produkter, tager du stilling til dyrevelfærd, og du sender et klart signal om, at vi som samfund ikke blot værdsætter madens kvalitet, men også måden, den er produceret på.

Jeg opfordrer alle til at tage del i bevægelsen. Til at sige et rungende nej tak til fødevarer, der gør syntetiske sprøjtegifte, kunstgødning og gmo til hverdagskost. Lad os flytte måltidet og skabe en fremtid, hvor jord og dyreliv blomstrer, og hvor vi ikke behøver anprise et måltid som sundt, men hvor det bare er noget, det er.

Det er et fælles ansvar at handle, for kun sammen kan vi sikre en bæredygtig fremtid, hvor måltidet ikke blot mætter, men også gør en positiv forskel for verden omkring os, for jorden og for de kommende generationer.

Redaktion

Simon Møbjerg Sørensen, sms@okologi.dk
Jakob Brandt, jb@okologi.dk
Parnian Jarubi

Layout

Eva Krebs Larsen, ekl@okologi.dk

Fotos & forsidefoto

Jesper Rais

Udgivet af

Økologisk Landsforening
Agro Food Park 26, 8200 Aarhus
okologi.dk



Støttet af

Promilleafgiftsfonden for landbrug



INDHOLDSFORTEGNELSE

Torben Blok – Økologi er meget mere end måltidet	3
Judith Kyst – Tak, fordi I tager ansvar for maddannelsen	5
Økologi får større betydning i fremtiden	6
De professionelle køkkener skruer op for økologien	9
Ny analyse: Styrk ESG-regnskabet med mere økologi	10
Økologi hele dagen	14
Økologisk landbrug kort fortalt. Hvad er op og ned i økologien?	16
Branchen vælger økologi for at undgå pesticider	18
Kig ind i økologiens fremtid	20
Stærk økologisk viden til jeres praksis	22



TAK, FORDI I TAGER ANSVAR FOR MADDANNELSEN



JUDITH KYST
- DIREKTØR, MADKULTUREN

Til alle jer der laver mad derude: Bliv ved! Bliv ved med at bruge den platform, I har til at give jeres omgivelser gode oplevelser med velsmagende og sund mad. I er med til at løfte vores alles maddannelse. For den er kommet under pres i disse år, hvor der ofte kun er fokus på pris, hurtighed og convenience.

Som køkkenprofessionelle har I mulighed for at sikre, at vi bliver eksponeret for et varieret udvalg af fødevarer. For nye smage, konsistenser og sammensætninger. For madlavning. Køkkener er magt og mulighedsrum. Det kan være en kæmpe motor, hvis vi holder fast. I har en mulighed for at påvirke adfærd og skabe den variation, som der er for mange, der glemmer. Det haster, og det har det gjort i mange år, fordi det også kan medvirke til at løse kriserne indenfor klima, biodiversitet og natur.

Kun ved at holde fast i maddannelsen og insistere på, at vi stadig skal lave mad med gode råvarer, kan vi blive ved med at samles om måltidet. Det behøver ikke altid at gå hurtigt. Mad må gerne tage tid. Tiden er medspillende faktor for, at vi kan skabe det omdrejningspunkt for hygge og samvær, som ingen af os egentlig har lyst til at undvære. Vi har vel bare mistet forbindelsen til det?

Så: Jeres ansvar er stort, men I bærer det ikke alene. ALLE voksne skal tage ansvar for at give værktøjskassen videre. Vi kan ikke alle det samme, og det er okay. Det er måske netop pointen.

Mormor kan give opskriften på frikadeller videre, og Far har coleslawen på rygraden.

Hos os i Madkulturen uddanner vi unge mennesker ved at give dem et kulinarisk kørekort, så de får forståelse for mad, grundsmage, konsistens. Vi giver dem madmod. De bliver ikke Formel1-kørere ud i gastronomi, men vi skal starte et sted, og derfor tager vi grundelementerne i vores forståelse af maddannelse og ruster dem til at lave mad med andre.

Derfor er det også afgørende, at vi insisterer på at styrke madkundskab i Folkeskolen. Det skal have status, anerkendelse, fylde. Madkundskab er det offentlige fællesrum, vi har til at gøre noget ved maddannelsen. Det er sådan, vi sikrer, at vi holder fast i værktøjskassen. Det er sådan, vi sikrer, at maddannelsen bliver givet videre til vores børn og børnebørn. Det er sådan, vi sikrer, at vi får en ny generation af køkkenprofessionelle, der kan det, som I kan.

Økologien står helt centralt, når vi taler om fødevarer og kvalitet og variation. De gode økologiske råvarer er det inspirerende brændstof, der skal drive motoren for sunde og velsmagende måltider, der tager hensyn til klima, biodiversitet og natur.

Til jer, der allerede arbejder med økologi: Tak. Det er vigtigt, at I fortsætter med det, I gør, så vi ikke mister maddannelsen i jagten på det billigste eller hurtigste alternativ.

ØKOLOGI FÅR STØRRE BETYDNING I FREMtiden

På tærsklen til indførelsen af skærpede krav til ESG-rapportering forventer mange professionelle køkkener i den private del af foodservicebranchen, at økologien kommer til at fylde mere på tallerkenerne i løbet af de kommende år.

Kort om analysen

DRC's spørgeundersøgelse blev gennemført efter sommerferien 2024, hvor 1.200 medlemsvirksomheder blev bedt om at svare på 38 spørgsmål om deres arbejde med bæredygtighed. 75 har svaret. Sammensætningen af respondenter harmonerer med lignende undersøgelser fra Danmarks Statistik med hensyn til medlemstyper, geografisk fordeling, alder og antallet af ansatte, så DRC vurderer, at der er tale om repræsentative data.

Foreningen vil fremover årligt lave en lignende undersøgelse, som kan fungere som pejlemærke for hele branchen.



Vingsted Hotel & Konferencencenter er en af de private aktører, som har indset, at Det Økologiske Spisemærke både kan være med til at tiltrække nye og fastholde eksisterende kunder, og samtidig giver flere af værdierne bag økologien ekstra plusser i ESG-regnskabet. Foto: Vingsted Hotel & Konferencencenter

I dag er det i gennemsnit kun 9 pct. af råvarerne i landets hoteller, restauranter og caféer, som er økologiske, men en ny medlemsundersøgelse fra Danmarks Restauranter og Caféer (DRC) indikerer, at økologiandelen vil vokse i de kommende år.

Sådan lyder en af konklusionerne på den analyse, som Jakob Zeuthen, klima- og fødevarerpolitisk chef hos DRC, har lavet i samarbejde med foodservicegrossisten Dansk Cater. Via svarene på 38 spørgsmål stiller analysen skarpt på medlemsvirksomhedernes arbejde med bæredygtighed og deres forventninger til fremtiden.

Halvdelen af køkkenerne oplyser, at økologi i dag har enten stor betydning (23 pct.) eller nogen betydning (26 pct.) for deres fødevarerindkøb. Samtidig svarer ikke færre end 41 pct., at de forventer, at økologien fylder mere i deres køkken om tre år, mens 34 pct. svarer 'måske'.

"Når vi kigger på gruppen af virksomheder, der tillægger økologien stor betydning og samtidig tror, at økologien kommer til at fylde mere i de kommende år, bør der

være potentiale for flere økologiske spisemærker," siger Jakob Zeuthen, der har en ph.d. i økologi og menneskeskabte klimaeffekter fra Københavns Universitet.

Han understreger, at mange køkkener har præference for flere af de værdier, man normalt knytter til økologien. To ud af tre tillægger lokale varer stor eller nogen betydning. En ud af tre forventer, at plantebaserede varer kommer til at fylde mere i menuplanen de kommende år, mens over halvdelen oplyser, at det har stor betydning at bruge sæsonens varer.

"Det handler om friskhed og nærhed til råvarer som kvalitet, som har meget større betydning for restauranterne end i dagligvarehandlen, hvor det handler mere om pris," påpeger Jakob Zeuthen.

DET MÅ BETYDE FLERE SPISEMÆRKER

Analysen viser desuden, at hensynet til biodiversitet har betydning for indkøbene hos 33 pct. af respondenterne, mens det derimod kun er 17 pct., som tillægger regenerative dyrkningsmetoder betydning, når de bestiller varer. ▶

”

Det handler om friskhed og nærhed til råvaren som kvalitet, som har meget større betydning for restauranterne end i dagligvarehandlen, hvor det handler mere om pris.

JAKOB ZEUTHEN

- KLIMA- OG FØDEVAREPOLITISK CHEF
HOS DRC

- Ifølge Jakob Zeuthen er en forklaring, at regenerativt landbrug stadig er et meget abstrakt begreb, men i takt med at de regenerative metoder bliver mere tydeligt defineret, forventer han, at økologi, som integrerer regenerative metoder, bliver væsentlige parametre for indkøbene i flere af landets professionelle køkkener.

”Samlet viser analysen, at mange har stærke præferencer for økologi, men det er ikke det samme, som at de økologiske varer ryger på bestillingslisten.”

Hos Jakob Zeuthen efterlader svarene i analysen ingen tvivl om, at økologien i de kommende år vil få en stærkere position i den private gren af foodservicebranchen.

”Det må også betyde, at de økologiske spisemærker får større betydning. Derfor har jeg svært ved at se andet, end at der også kommer flere spisemærker i de kommende år.”

Den øgede interesse for økologi overrasker ikke Jakob Zeuthen, da den leverer på flere områder, som giver konkret dokumentation til virksomhedernes ESG-regnskaber (Læs mere om ESG og økologi på side 10 og 12).

Set i det lys forventer flere professionelle køkkener, at omlægning til økologi ikke kun bliver et middel til at tiltrække nye kunder, men at et økologisk spisemærke også kan være med til at fastholde eksisterende.

MÆRKET ER I HUS INDEN JUL

Vingsted Hotel & Conferencecenter er en af de private aktører, som har set i øjnene, at det vil give konkurrencefordele og gøre centeret mere attraktivt at få Det Økologiske Spisemærke.

”Ansøgningen sender vi ind her i oktober,” siger Vingstedts adm. direktør Marianne Kjerkegaard, som oplyser, at flere kunder har efterspurgt spisemærket.

Konferencecenteret bespiser årligt godt 100.000 gæster, og køkkenet har i mange år haft fokus på kvalitetsråvarer og mad fra flere små lokale producenter.

”Processen med at blive godkendt til Det Økologiske Spisemærke er ikke indviklet, men det er omstændigt, når der skal hentes data fra mange enkeltstående leverandører,” siger Marianne Kjerkegaard, som ser frem til, at dokumentationen af de økologiske råvarer bliver en integreret del af konferencecenterets økonomisystem.

”Det it-system vi bruger til at styre vores økonomi p.t., understøtter ikke naturligt de data, vi skal bruge til ansøgningen, men det kommer helt sikkert på sigt, nu hvor der er fokus på ESG-rapportering.”

TID TIL AT FREDE SPISEMÆRKET

Ifølge Marianne Margaard Lange, enhedschef i Ernæringsenheden på Herlev og Gentofte Hospital, som har en økologiprocent på 84, giver det god mening, at flere professionelle køkkener overvejer at få et økologisk spisemærke.

”Det Økologiske Spisemærke har fungeret som et fantastisk redskab for omlægningen af de offentlige køkkener, som er nået rigtigt langt, og det er på tide, at politikerne freder spisemærkerne, så der bliver ro omkring dem,” siger hun med henvisning til, at der foreløbig ikke er fundet midler til en videreførelse af Det Økologiske Spisemærke efter 2025.

Marianne Margaard Lange frygter, at branchens fokus på at mindske madens klimabelastning risikerer at stjæle hele fokus i flere af de offentlige køkkener, som gennem mange år har fungeret som økologiske fyrtårne.

”Debatten er blevet meget forsimplet, og i nogle køkkener er klimaet i dag blevet hoveddagsordenen, men hvis vi skal holde fast i omlægningen til økologi, er det nødvendigt at anlægge et mere holistisk syn på vores indkøb. Her er der flere perspektiver i at arbejde strategisk med økologien, som er med til at passe på både vores natur, vand og jord.”



DE PROFESSIONELLE KØKKENER SKRUER OP FOR ØKOLOGIEN

I 2023 voksede salget af økologiske fødevarer til foodservice-sektoren med næsten 400 mio. kr. Det betyder, at økologiandelen i landets professionelle køkkener er vokset for tredje år i træk.

Foodservicebranchens forbrug af økologiske fødevarer voksede i 2023 med 13 pct. i forhold til året før. Det fremgår af den årlige opgørelse fra Danmarks Statistik. Den viser, at det økologiske foodservicesalg voksede fra 3 mia. kr. i 2022 til 3,4 mia. kr. i 2023.

Det betyder, at økologiens markedsandel i foodservice-sektoren sidste år er vokset til rekordhøje 14 pct.

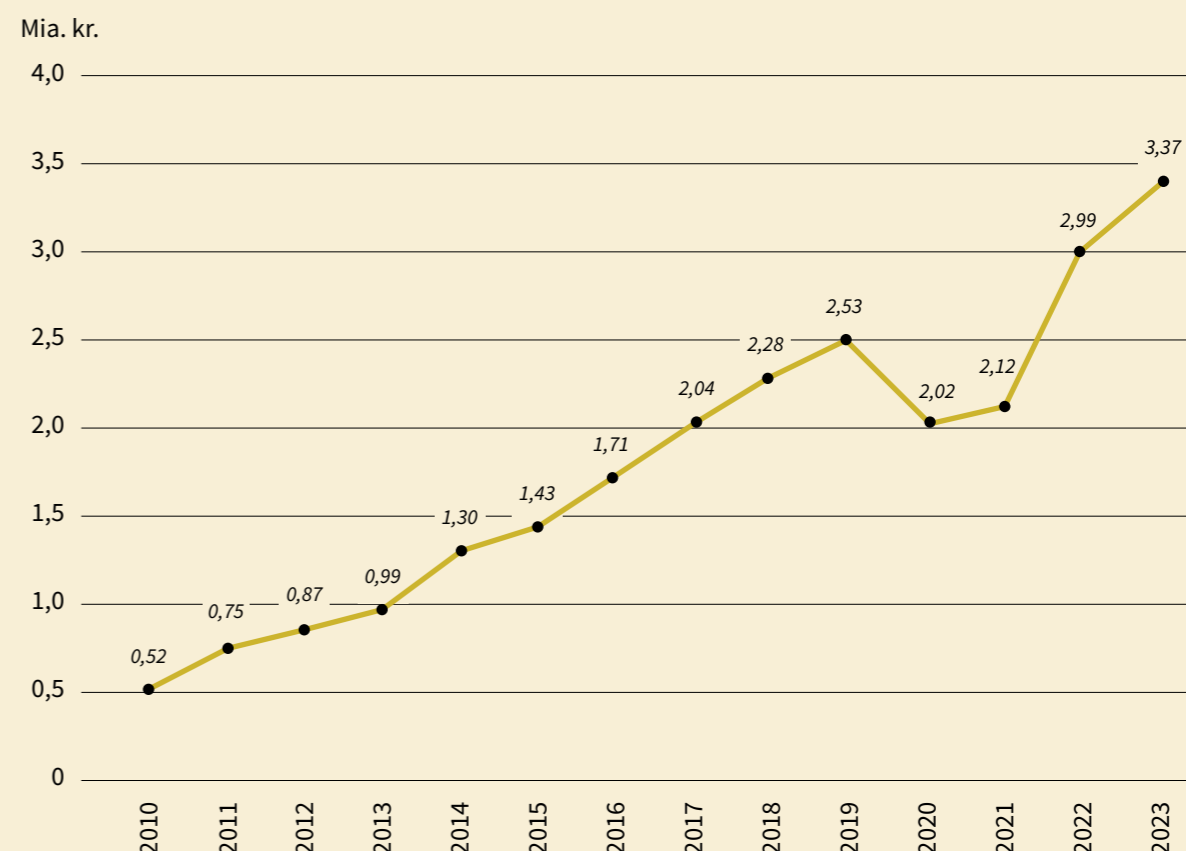
”Vi glæder os over, at vi fastholder en stigning i salget af økologi til foodservice med to cifrede procenter. Økolo-

gien har dermed igen vist sin værdi og sit store potentiale i de professionelle køkkener,” siger markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening, Torben Blok.

Han hæfter sig ved, at økologiandelen steg i alle køkkentyper, men det var samtidig iøjnefaldende, at det var salget til kantiner på private og offentlige arbejdspladser, som havde de største vækstrater med en fremgang på henholdsvis 25 og 16 pct.

”Den her stigning er et signal om, at flere offentlige og private kantiner begynder at forholde sig til, at flere danskere efterspørger sunde måltider lavet af rene råvarer. At der er flere køkkener, der forstår den værdiskabelse, der sker fra landmand til køkken til tallerken,” siger Torben Blok.

OMSÆTNING I FOODSERVICE 2010 – 2023



NY ANALYSE: STYRK ESG- REGNSKABET MED MERE ØKOLOGI



I en ny analyse fra rådgivnings- og revisionsvirksomheden BDO konkluderes det, at økologi kan bidrage i enten ”høj grad” eller ”delvist” med værdiskabelse i ESG-rapporteringen inden for 7 af 10 områder.

Allerede for regnskabsåret 2024 skal alle børsnoterede selskaber og virksomheder med over 500 medarbejdere føre det såkaldte ESG-regnskab og rapportere på deres bæredygtighed.

Det betyder, at de vil stille større krav til deres leverandører, og derfor bør alle aktører i foodservice også nu ruste sig til at kunne levere på en hel række af disse bæredygtighedsparametre.

Økologisk Landsforening har fået rådgivnings- og revisionsvirksomheden BDO til at udarbejde en analyse, der peger på, hvilke potentialer økologien har i forhold til ESG-rapporteringen.

Den viser, at økologi kan bidrage i enten ”høj grad” eller ”delvist” med værdiskabelse i ESG-rapporteringen inden for 7 af 10 områder. Den viser, at økologi er et af svarene, når et køkken vil forbedre sig inden for bæredygtighed.

”Økologi har et kæmpestort potentiale, og det bliver kun tydeligere nu, hvor alle er nødt til at forholde sig

til, hvordan deres indvirkning er på ESG-parametrene. Når virksomheder aflægger finansielt regnskab i dag, skal de redegøre for deres samfundsansvar. Nu kommer ESG og sætter nogle hegnsplæer for, hvad det samfundsansvar er. Nu bliver de tvunget til at rapportere på, hvordan deres indvirkning er på værdikæden, og hvilken betydning deres produkt har for slutbrugerne. Det giver en rygvind til dem, der arbejder med økologi i deres køkkener, fordi økologi giver værdi til ESG-regnskabet,” siger Mette Toftegaard, der er Director i BDO’s ESG-team.

Altså kan køkkenerne ved at øge økologiprocenten påvirke deres indvirkning positivt bagudrettet i værdikæden, og derved styrke deres ESG-performance og dokumentere et forbrug med en lavere indvirkning på omgivelserne.

DE STØRSTE POTENTIALER

Når et køkken fremover skal høste ESG-frugterne af økologien, er det inden for ”forurening”, ”vand og hav” og ”biodiversitet og økosystemer”, at økologien rummer de største potentialer for at reducere de negative ind-



”

Det er et konkurrenceparameter at kunne levere på ESG, og der er grundlag for at lave en kæmpe værdiskabelse ved at bruge økologi som mål for bæredygtighed.

METTE TOFTEGAARD RASMUSSEN
- DIRECTOR I BDO'S ESG-TEAM

FLERE OG FLERE VIRKSOMHEDER
VIL **EFTERSPØRGE KØKKENER**, DER
KAN DOKUMENTERE EFFEKTER PÅ DE
BÆREDYGTIGHEDSPARAMETRE, SOM ESG
SÆTTER HEGNSPLÆER FOR.

ESG STÅR FOR:

Environmental

– virksomhedens miljø- og klimamæssige påvirkninger og indsatser. Fx energi- og ressourcforbrug, biodiversitetsindsatser.

Social

– sociale påvirkninger og indsatser fx ligestilling mellem køn, sygefravær, arbejdsskader og stress.

Governance

– ledelses- og bestyrelsesemner, som fx whistleblowerordninger og leverandørscreeninger.

For børsnoterede virksomheder med flere end 500 ansatte gælder de nye krav fra regnskabsåret 2024. For børsnoterede og ikke-børsnoterede virksomheder med flere end 250 ansatte gælder kravene fra regnskabsåret 2025, mens børsnoterede virksomheder med færre end 250 ansatte skal efterleve kravene fra regnskabsåret 2026 (dog undtaget mikrovirksomheder).

Bæredygtighedsrapporteringen skal erklæres af en revisor, samt følge det finansielle regnskabsår i virksomheden.



Ved at øge økologiandelen forbedres køkkenets ESG-regnskab. Det styrker muligheden for at tiltrække nye kunder og holde på eksisterende.
Foto: Jesper Rais

- virkninger. Altså er styrken ved økologien de parametre, hvor fraværet af kemi er det overordnede budskab.

I Økologisk Landsforening glæder man sig over analysen, og at den viser, at det netop er de tre bæredygtighedsparametre, som køkkener kan forbedre deres ESG-regnskab mest med, hvis de øger økologiprocenten.

”Det flugter med det, vi altid fremhæver. At økologi beskytter drikkevandet mod pesticider, at der er mindre udvaskninger af næringsstoffer til vores havmiljø, og at der er mere biodiversitet på økologiske marker. Nu har vi fået et nyt værktøj og et nyt argument for mere økologi, og det glæder vi os over,” siger Torben Blok, der er markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening.

De næststørste ESG-potentialer ved økologi ligger, ifølge analysen, indenfor ”cirkulær økonomi”, ”berørte samfund”, ”forbrugere og slutbrugere” samt ”virksomhedens adfærd”. I det hele taget byder økologien altså ind på mange ESG-dagsordener.

”ESG-kravene giver et modent sprog at tale ud fra. Det giver en fælles forståelse og et fælles værktøj, som køkkenerne kan bruge meget direkte til at forbedre bæredygtigheden og derved sin forretning. For det er et konkurrenceparameter at kunne levere på ESG, og der

er grundlag for at lave en kæmpe værdiskabelse ved at bruge økologi som mål for bæredygtighed,” siger Mette Toftegaard.

DE ØKOLOGISKE SIDEEFFEKTER PÅ KLIMA

I den nye analyse er det konklusionen fra BDO, at økologi bidrager med en meget begrænset klimaeffekt, selv om økologi i en [livscyklusanalyse fra Aarhus Universitet](#) konkluderer, at der i gennemsnit er mindre klimabelastning fra økologiske landbrug end fra konventionelle landbrug, når man måler det pr. hektar. Og selv om økologi på den baggrund anerkendes som klimavirkemiddel i [landbrugsaftalen](#) og [regeringsgrundlaget](#).

”Når vi taler bæredygtighed, fylder klimadagsordenen det meste, og når man lægger om til mere økologi i dag, er nogle af klimaargumenterne, at man arbejder med mere grønt, mindre kød og mindre madspild. Det er gode sideeffekter, men det er ikke effekter, der følger af økologien direkte, for et konventionelt køkken kan gøre det samme.”

”Pointen er, at bæredygtighedsrapportering er langt mere end klima. Klimaet er et kæmpe bjerg, der står i vejen for den gode snak om bæredygtighed. Der er ESG en gave for dem, der arbejder med økologi. Og i stedet for at forsøge at tale sig ind i klima, giver ESG økologien mulighed for at pege ind i de mange temaer, hvor effekterne er helt tydelige,” siger Mette Toftegaard.

 ØKOLOGI
BESKYTTER
NATUREN

VÆLG 
ØKOLOGI

ØKOLOGI
SKABER ØGET
DYREVELFÆRD



DER ER 30% FLERE VILDE
DYR OG PLANTER I OG VED
ØKOLOGISKE MARKER



ØKOLOGISKE DYR SKAL
HAVE GROVFODER, SOM
ER GODT FOR DERES TRIVSEL



 ØKOLOGI ER MED TIL
AT SIKRE EN
REN OG RIG NATUR

ØKOLOGI ER MED
TIL AT BESKYTTE
VORES DRIKKEVAND



DU SPARER DIG
SELV FOR RESTER
AF SPRØJTEMIDLER



ØKOLOGI HELE DAGEN

Når man arbejder med økologi, er det afgørende at lave, servere, spise, nyde og vise økologiske råvarer og retter frem hver eneste dag. Økologisk Landsforening har sammen med en gruppe dygtige kokke fra ISS' kantine hos Rambøll lavet et bud på, hvordan en hel maddag med økologi kan se ud.

MORGENMAD



Den nemme: Bolle, kop kaffe, ost, marmelade.

FROKOST



Den Grønne: Portobello, ingridærter, urter.



Den overraskende: Skyr, chia, bær, smoothie. 3 slags.



Fisken: Dansk laks, kaviar, jordskokke pure, fennikel.

AFTEN



Den Grønne: Friteret pastinak, svampemayo, trøffel, rugbrød.



Kød: Svinekæber, mos, chips, selleri



Kød: Skank fra Bertels gris



ISS-kokkene fra Rambøll-kantinen sprudlede af energi og madlavningslyst, da de fik til opgave at lave måltider med økologi til hele dagen. Økologi ER bare lig med god arbejdsglæde i køkkenet.

KAFFE OG SØDT



Kagetapas: Mazarin, Rocky road, Dadelbandit m. lakrids, espresso fairtrade frellsen.

SNACK



Cocktail og saltede snacks: Bornholmsk snaps m. dild og havtorn, økologisk æble, dansk vand fra bornholm, æggehvite. Saltristede mandler, tapioka, kastanjer og røget paprika.

ØKOLOGISK LANDBRUG KORT FORTALT HVAD ER OP OG NED I ØKOLOGIEN?



- **Ordet økologi er græsk og betyder ”læren om naturens husholdning”.** Praktisk betyder det, at landmanden arbejder ud fra en helheds-tankegang, hvor madens rejse fra jord til bord er nøje gennemtænkt og som stræber efter at skabe et naturligt og bæredygtigt kredsløb.
- **Økologisk kød- og malkekvæg skal være på græs** i sommerhalvåret fra april til november. Dyrene skal kunne bevæge sig frit, græsse og udføre deres naturlige adfærd. Desuden skal de have adgang til skygge og ly for at beskytte dem mod vejr og vind.
- **Alle økologiske landbrugsdyr skal have adgang til udearealer** og til at søge ly. Stalde til ly og vinterbrug skal være indrettet, så dyrene kan bevæge sig frit og naturligt.
- **Økologiske dyr må ikke få hormoner** eller andre stoffer, der kan fremskynde deres vækst eller ændre deres naturlige reproduktionsmønstre. Det sikrer, at kødet fra økologiske dyr er fri for unødvendige kemikalier og hormonrester.
- **Økologiske dyr skal fodres med økologisk dyrket foder.** Deres foder må ikke indeholde kunstige tilsætningsstoffer, pesticider eller genetisk modificerede organismer (GMO).
- **Økologiske slagtekyllinger lever dobbelt så lang tid** som de konventionelle, fordi de vokser langsommere. Den langsomme vækst er bedre for kyllingens velfærd og skaber også bedre smag og kødtekstur.
- **Landbrugsdyrene har en vigtig betydning i det økologiske landbrug.** De er værdifulde producenter af naturlige næringsstoffer, når de spiser græs og gøder jorden med deres afføring. Det bæredygtige kredsløb skaber frugtbarhed og stimulerer væksten af afgrøder, så man samtidig undgår at bruge kunstgødning og kemikalier i fødevarerproduktionen.
- **Dyrene er afgørende for opretholdelsen af biodiversiteten.** Ved at lade landbrugsdyrene leve i deres naturlige omgivelser, hjælper det økologiske landbrug med at bevare en stor mangfoldighed af insekt-, fugle- og dyrearter. Samtidig bidrager landbrugsdyrene til at kontrollere skadedyr og ukrudt.
- **Økologisk planteproduktion er kendetegnet ved alsidige sædskifter.** Det betyder, at økologer veksler mellem at dyrke forskellige afgrøder på den enkelte mark. På den måde mindsker de risikoen for problemer med ukrudt, sygdomme og skadedyr. Brugen af pesticider og kunstgødning i den økologiske planteavl er forbudt.
- **Bælgplanter som fx kløver, ærter og hestebønner spiller en særlig rolle** i sædskiftet, fordi de kan optage det vigtige plantenæringsstof kvælstof fra luften via et samarbejde med specialiserede bakterier, der lever på planternes rødder. Da bælgplanterne er selvforsynende med kvælstof, kan husdyrgødning og anden organisk gødning forbeholdes korn og andre afgrøder, som ikke selv kan skaffe kvælstof.
- **Det er tilladt at anvende naturlige pesticider** i økologisk produktion, men udelukkende til bekæmpelse eller forebyggelse af skadedyr- og svampeangreb. De bruges på under én procent af det økologiske areal herhjemme – typisk i frugt- eller grøntproduktion.
- **Økologiske landmænd arbejder løbende med udvikling af en mere klimavenlig produktion** fx gennem skovlandbrug, hvor man planter træer og buske på marker med afgrøder. Træerne binder kulstof i jorden og dermed reduceres udledningen af drivhusgasser.
- **Biodiversiteten på økologiske marker er 30 pct. højere** end på konventionelle, fordi man ikke anvender sprøjtegifte
- **Nogle økologiske landmænd arbejder med regenerative metoder** for at øge frugtbarheden og biodiversiteten i jorden. I det regenerative landbrug undgår man at forstyrre jorden fx ved ikke at pløje og bruger planterester som næring for at skabe et rigere mikroliv.

BRANCHEN VÆLGER ØKOLOGI FOR AT UNDGÅ PESTICIDER



Det har altid været et af økologiens største slagnumre. Og nu viser en rundspørge i foodservice, at fraværet af syntetiske pesticider er det vigtigste argument for, at de vælger økologi.

Til Økologisk Brancheaften på Skarrildhus den 18. marts 2024 var der cirka 100 passionerede gæster og masser af gode samtaler om fremtidens måltider.

Fællesnævneren for samtalerne var, hvordan økologien kan bidrage til den grønne omstilling i de professionelle køkkener.

”Vores økologiske brancheaften var berigende på mange måder. Vi fik skabt nye kontakter og styrket kontakten til dem, vi kendte i forvejen. Og så fik vi en masse læring om, hvad det er, vi skal slå på, når vi skal argumentere for økologien i køkkenerne,” siger markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening, Torben Blok.

En af de ting, som Torben Blok og resten af Økologisk Landsforenings foodservice-team fik understreget den aften var, at det er fraværet af syntetiske pesticider, der er det vigtigste argument for at vælge økologien.

For brancheaftenen bestod ikke kun af networking og uformelle snakke henover et økologisk langbord med fem serveringer. Deltagerne blev også bedt om at besvare en række spørgsmål om grunden til, at de vælger økologi.

89 pct. af deltagerne valgte at svare, at pesticiderne var et vigtigere argument for økologi end fraværet af GMO

og tilsætningsstoffer, mens 63 pct. pegede på fraværet af pesticider som det vigtigste argument, når det blev sammenlignet med bedre dyrevelfærd og højere biodiversitet.

Fraværet af syntetiske pesticider er da også en af de vigtigste argumenter i Økologisk Landsforenings dialog med de professionelle køkkener.

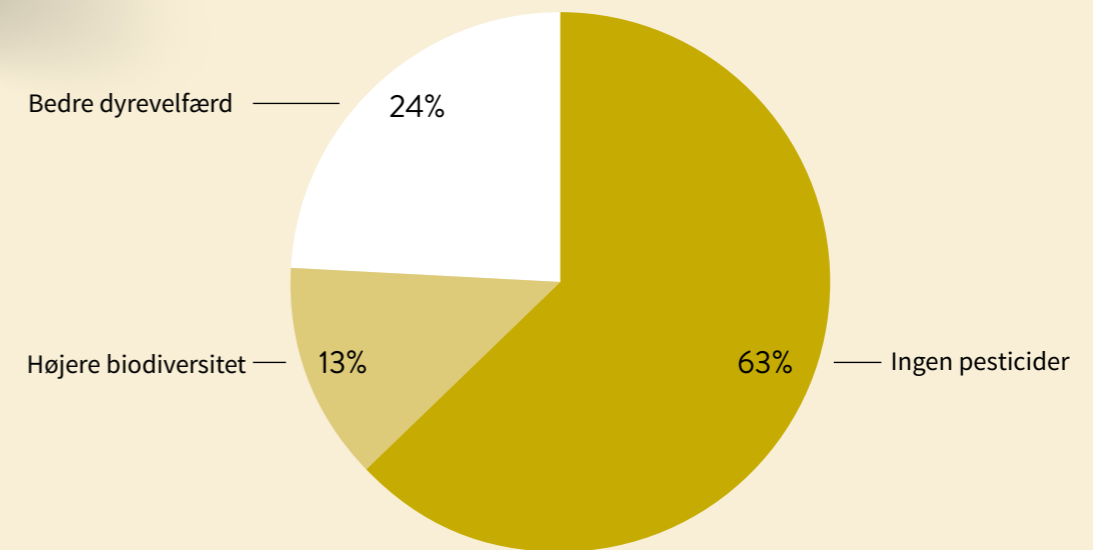
”Økologi er lig med fravær af syntetiske pesticider, så det er en garanti for rene fødevarer. Samtidig er det med til at beskytte vores drikkevand, så vi alle kan tappe rent vand fra hanen. Det er en historie, vi allerede har med rundt, når vi taler køkkenoplægninger og spisemærker med køkkenerne, og det her understreger, at vi skal gøre det endnu mere. For målet er at få flyttet økologiprocenten yderligere,” siger Torben Blok.

Om undersøgelsen:

- Deltagerne i Økologisk Landsforenings brancheaften den 18. marts blev stillet 6 spørgsmål.
- Økologisk brancheaften havde 103 deltagere.
- De nævnte spørgsmål havde mellem 38 og 89 besvarelser.

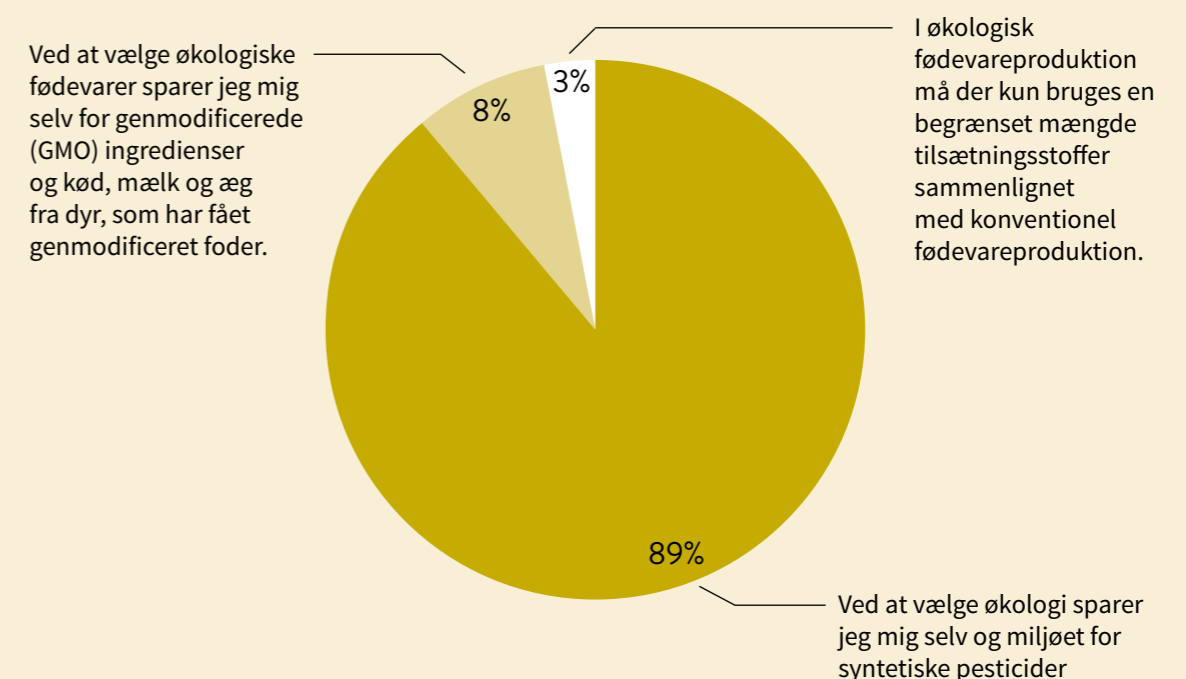
HVILKET AF DE TRE ARGUMENTER FOR ØKOLOGI ER VIGTIGST FOR DIG?

Afstemning Økologisk Brancheaften 18/3. Spørgsmål 1 (38 stemmer).



HVILKET AF DE TRE ARGUMENTER FOR ØKOLOGI ER VIGTIGST FOR DIG?

Afstemning Økologisk Brancheaften 18/3. Spørgsmål 2 (89 stemmer).



KIG IND I ØKOLOGIENS FREMTID

Vi har spurgt nogle af Økologisk Landsforenings nyeste virksomhedsmedlemmer, hvad økologi og bæredygtighed betyder for dem.



FLEMMING BISP HØEG
INDEHAVER, KØDSNEDKEREN

HVAD GØR ØKOLOGI VIGTIGT FOR JER?

Det er vigtigt for os at tilbyde vores kunder økologiske produkter, fordi de efterspørger det, og fordi vi selv har en forkærlighed for dyrevelfærd og kødkvalitet. Det glæder mig at se dyr, der har masser af plads til at græsse frit. Økologi handler ikke kun om, at dyrene har det bedre. Jeg værdsætter, at det vand, vi bruger, er fri for pesticidrester, og det er netop noget af det, som det økologiske er med til at fremme.

HVILKEN ROLLE SER DU, AT ØKOLOGI SPILLER I FREMTIDENS MÅLTID?

Der er både udfordringer og positive tendenser i forhold til økologisk forbrug. En af de store udfordringer er prisen. Økologiske produkter bliver fravalgt af segmenter, der er økonomisk pressede, især da priserne på el og andre udgifter steg. Det er en udfordring, vi vil se igen under økonomiske

kriser. Men samtidig er der en stigende bevidsthed blandt dem, der har mulighed for at vælge økologi. De værdsætter produkterne, og vil fortsætte med at prioritere dem, fordi det betyder noget for dem.

HVORDAN HÆNGER ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED SAMMEN EFTER JERES OPFATTELSE?

Økologi og bæredygtighed hænger tæt sammen, især når det kommer til dyr og kødproduktion. Økologisk landbrug spiller en vigtig rolle i naturpleje og fremme af biodiversitet. Dyrene indgår jo i den proces, da de hjælper med at pleje landskabet naturligt, for eksempel ved at græsse på marker og enge, hvilket bidrager til at bevare økosystemerne. Så når man vælger økologisk kød, støtter man også en form for landbrug, der arbejder mere i harmoni med naturen, hvor både dyr og jorden behandles med respekt og omtanke.



JEPPE JAKOBSEN
EJER, BLADT GLUTENFRI BAGERI

HVAD GØR ØKOLOGI VIGTIGT FOR JER?

For os handler økologi om at sikre den højeste kvalitet i vores produkter. Da jeg overtog bageriet for tre år siden, var nogle af ingredienserne økologiske, mens andre ikke var. Vi har haft meget fokus på at spise økologisk derhjemme, og derfor besluttede jeg også ret hurtigt at nu går vi gå all-in på økologi, fordi det giver mening på mange måder. Vi er en nicheproducent af glutenfrit og mælkefrit brød, og selvom vores målgruppe er relativt lille, følte vi, at det gav mening at tilbyde 100% økologiske produkter for at sikre vores kunder de bedst mulige råvarer.

HVILKEN ROLLE SER DU, AT ØKOLOGI SPILLER I FREMTIDENS MÅLTID?

Jeg synes, at det offentlige Danmark gør en stor indsats for at udbrede økologien i de offentlige kantiner, mens flere private foodservice-aktører går over til økologiske løsninger.

Jeg ser dog en udfordring i, at der ikke er nok økologiske produkter på hylderne endnu, særligt inden for brød. Hvis flere producenter tør satse på økologi, og hvis detailhandlen tager det mere alvorligt, tror jeg, vi vil se en større tilgængelighed af økologiske varer i fremtiden.

HVORDAN HÆNGER ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED SAMMEN EFTER JERES OPFATTELSE?

Vi har et stort ønske om, at alle passer bedst muligt på naturen og hinanden. Det er vigtigt for os, at den økologiske produktion beskytter vores grundvand og biodiversitet. Det er ikke kun for virksomhedens skyld, men også for det større billede af, hvordan vi sikrer en bæredygtig fremtid for både mennesker og natur. Økologi sikrer, at vi producerer fødevarer på en måde, der ikke ødelægger vores jord og vandressourcer.



MORTEN RASTAD
HEAD OF FERMENTATION, NOCLA

HVAD GØR ØKOLOGI VIGTIGT FOR JER?

For os handler økologi om mere end blot økologiske produkter. Det repræsenterer også et bestemt mindset, hvor man forholder sig til, hvordan råvarer dyrkes, stiller krav til produktionen og har respekt for processen. Det handler om at sende et signal om, at vi bekymrer os om, hvor vores mad kommer fra, og hvilken påvirkning det har på jorden. Det er et vigtigt budskab, som vi forsøger at formidle gennem vores virksomhed. Vi komprimerer og forædler smagene, så maden smager mere med færre ressourcer. Hvis alle spiser lidt mindre, men får en stor smagsoplevelse, tror vi på, at det kan bidrage til et positivt aftryk.

HVILKEN ROLLE SER DU, AT ØKOLOGI SPILLER I FREMTIDENS MÅLTID?

Jeg oplever, at forbrugerne er blevet mere bevidste og stiller højere krav til produktionen. De

vil gerne undgå unødvendige e-numre og går generelt mere op i, hvor maden kommer fra. Jeg tror, at dette fokus kun vil stige i fremtiden. Jeg håber også, at det vil påvirke, hvordan vi opbygger grøntsagsafdelinger, med større fokus på lokale og sæsonbaserede varer, og hvor økologi spiller en central rolle.

HVORDAN HÆNGER ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED SAMMEN EFTER JERES OPFATTELSE?

Det er helt sikkert forbundet, og det er noget, vi fokuserer meget på her. Vi arbejder med en produktion, hvor vi forholder os til det aftryk, vi sætter – både i forhold til, hvor vi får vores råvarer fra, og hvilke ressourcer vi bruger under produktionen. For os handler det om at tage ansvar hele vejen fra produktion til endelig produkt. Vi skaber god smag, som gør det nemmere for forbrugerne at vælge kødet fra eller spise mindre af det.

STÆRK ØKOLOGISK VIDEN TIL JERES PRAKSIS

Økologisk Landsforenings foodservice team er fagkonsulenter, der har en stærk viden og kompetencer til at bakke op om hele værdikæden i foodservicebranchen. Teamet arbejder fx med fondsstøttede projekter, der har fokus på at styrke det praktiske hverdagsarbejde med Det Økologiske spisemærke og de grønne, økologiske

måltider. Vi skaber den brede dialog i branchen og giver inspiration, viden og best practice videre til madprofessionelle, og du kan møde os til brancheevents, ligesom vi altid klar på at komme forbi til et møde, hvis dit køkken, din virksomhed eller organisation har brug for viden eller vil dele jeres erfaringer.



Foodserviceteamet i Økologisk Landsforening er:

Torben Blok
Markedschef,
Foodservice
Fagområder:
Økologisk omstilling,
strategi og rådgivning
samt kommune-
omlægninger.
T: 2961 6934
M: tb@okologi.dk

Malene Jensen
Markedskonsulent
Fagområder:
Økologisk omstilling på
efterskoler, Økodag og
Økologisk Høstmarked
T: 4063 3515
M: mje@okologi.dk

Rita Ramona Høgh
Markedskonsulent
Fagområde:
Økologisk omstilling og
Det Økologiske
spisemærke
T: 4190 2022
M: rrrh@okologi.dk

Mie Reihns Hegnar
Markedskonsulent
Fagområde:
Økologisk omstilling og
bælgfrugter
T: 4190 2026
M: mir@okologi.dk

**Marie Boudigaard
Granlie**
Projektkoordinator
Fagområder:
Events med økologi i
højsædet og Økodag
T: 2542 9328
M: mbo@okologi.dk

Sarah Schelde
Projektkoordinator
Fagområder:
Events og messer med fokus
på økologi
T: 4190 2019
M: sas@okologi.dk

Katrine Krøjgaard
Projektkoordinator
Fagområder: Events, messer
og workshops med fokus på
økologi
T: 2542 9321
M: kkr@okologi.dk



TAK FOR SAMARBEJDET
OM AT BANE VEJEN FOR
MERE OG BEDRE ØKOLOGI