

Referat af Udvalget for professionelle køkkener årsmøde 2025

d. 04.02.24

Beslutningsreferat

Deltagere:

Michael Kjerkegaard

Mette Wermuth

Rasmus Rasmussen

Mads Herskind

Carsten Ahrenfeldt

Rikke Gryberg

Pia Rasmussen

Mona Carøe

Mads Dreyer

Torben Blok

Rita Ramona Høgh

Andreas Eising

Forperson Mona Carøe bød velkommen.

Dagsorden for årsmødet 2024

1. Valg af dirigent, referent og stemmetæller

Carsten Ahrenfeldt blev foreslået som dirigent – og valgt enstemmigt.

Dirigenten konstaterede årsmødet lovmæssigt indvarslet. Udvalgets kommissorium har styr på, hvem der er valgbare og stemmeberettigede. Og valgkort er udleveret på forhånd.

Rita Ramona Høgh blev foreslået som referent – og valgt.

Andreas Eising blev valgt som den digitale stemmetæller.

Antal stemmeberettigede: 4

Dagsorden blev præsenteret.

2. Årsberetning om udvalgets arbejde

a. Formandens beretning

Generalforsamling Professionelle køkkener 2025

Hvilke var udvalgets vigtigste fokusområder i 2024?

Kort inden vi tog hul på 2024, fik vi en god julegave, da politikerne i 11. time valgte at redde Det Økologisk Spisemærke til og med 2025. Der arbejdes videre med løsninger.

Samtidig har vi i år nydt godt af, at udvalget består af repræsentanter fra et godt mix af offentlige og private køkkener, som både omfatter skoler, hoteller, kantiner, selvstændige og hospitaler. Det betyder, at der er mange fagkompetencer repræsenteret i udvalget og at vi er bredt orienteret om, hvad der sker ude i branchen.

I år har vi især haft fokus på samarbejdet med Erhvervsskolerne, som skal have mere økologi ind i undervisningen, som Rita har været projektholder på.

Erhvervsskolerne er så positive og de vil økologien og bæredygtighed i undervisningen men mangler undervisningsmateriale. De vil gerne besøge køkkener med økologi, så det skal vi være åbne overfor.

Vi har oplevet, at der specielt i de offentlige køkkener bliver brugt flere økologiske bælgrugter, og vi har gjort en stor indsats for at indsamle viden om deres erfaringer, som kan inspirere andre til at bruge bælgrugter i menuen. Det vi kan hører at der mangler inspiration og man efterlyser opskrifter.

Markens Dag var en god oplevelse for de køkkenprofessionelle, som valgte at bruge en dag 'i marken', hvor de fik indsigt i, hvordan der bliver arbejdet ude på de økologiske landbrug.

Samtidig har vi oplevet det paradoks, at der er fremgang i forbruget af økologi i foodservice, samtidig med, at sortimentet af økologiske varer hos grossisterne er indsnævret. Det har især været en udfordring i forhold til grøntsagerne, og det er et opmærksomhedspunkt, som vi kommer til at kigge mere ind i.

Hvilke indsatsområder vil I arbejde med i 2025?

Sidste år holdt vi kun ét fysisk møde i udvalget, mens resten var Teams-møder. Det fungerer ikke optimalt, så i 2025 vil vi forsøge at holde flere fysiske møder, da det gør det nemmere at sætte handling bag ordene.

Næste år skal vi arbejde videre med uddannelsesområdet, så vi får flere madprofessionelle, der er gearet til at arbejde med økologi ude i køkkenerne. Alt for mange økologiske køkkener er stadig nødt til at ansætte nye medarbejdere, som aldrig har arbejdet med økologi før og som ikke ved, hvorfor det er vigtigt at bruge økologiske råvarer. Vi skal ha` mere grønt og bælgrugter på tallerkenen.

Angående Projekt Grønne Hospitalskøkkener arbejders der stadig med en samarbejdsaftale og nogle Regioner er meget positive overfor projektet.

1. En vigtig opgave i 2025 bliver også at skabe politisk opbakning, som kan sikre, at Det Økologiske Spisemærke fortsætter i 2026 og fremover. Vi vil også arbejde på at få nogle mere fleksible indkøbsaftaler, så køkkenerne får bedre muligheder for at købe varer fra lokale producenter.

2. Økologi en del af fremtiden. Foodservice er vært ved to workshops. Hvordan arbejder vi med økologien, når vi skal være bæredygtige, klima, co2, ESG beviste osv. i hverdagen. køkkenudvalget kommer også til at deltage.
3. Følgegruppe til Markedsrapporten som skal komme i efteråret. Være med til at sikre relevant indhold. Kan være et tilbage vendende punkt på udvalgmøderne i år.
4. Vi er stolte af at vi i køkkenudvalget får lov til at indstille kandidater til Årets ØKO-pris. I år foregår det d. 7. marts til Økologisk Landsforenings Generalforsamling på Gram Slot.

Det handler om at fortsætte de positive takter fra 2025, men der er også områder, hvor vi med fordel kan udvikle os yderligere. Bæredygtighed og klima er stadig det store samtaleemner, og vi har en vigtig rolle at spille her. Vi skal være dygtige til at demonstrere, hvordan økologi er en afgørende faktor i kampen for vores planet, herunder hvordan økologiske produkter uden pesticider beskytter grundvandet.

Det er vigtigt at fortsætte det betydningsfulde arbejde med at rekruttere medlemmer og være gode til at formidle alle fordelene ved at være professionelt køkkenmedlem. Det er afgørende, at vi forbliver synlige og fortsætter med at være aktive, f.eks. ved at deltage i økologiske inspirationsdage, være på messer med foodservice og give oplæg til vores potentielt kommende medlemmer. Med andre ord skal vi, i tæt samarbejde med foodservice, blive endnu bedre til at formidle vores økologiske sejre og økologiens mål for fremtiden i de professionelle køkkener.

Det bliver det spændende at se hvordan skolemaden får sit indtog og Skolemad skal selvfølgelig være økologisk.

Så alt i alt et spændende år.

b. Debat og spørgsmål

Der er et spørgsmål om: Hvordan er hullerne i sortimentet? Er det pga. indkøbsaftaler?

En udfordring med fx kartofler. Det er især på sjællands området.

Det er vigtigt at holde fast i de spørgsmål til også landmændene – så de kan bruge det i planlægningen.

Michael spørger om udvalget kan samle til bunke, så landmændene ved det? Det er der opbakning til.

Rasmus ser ikke den største udfordring i foodservice.

Michael fortæller om klimaberegningen og at økologien kan levere og er et godt klimaredskab

I CO2 regnskabet bliver køkkener ikke belønnet med fx økologisk oksekød, som gør noget godt for klimaet i det store regnskab.

3. Planer for næste års arbejde i udvalget

Er under årsberetningen.

4. Valg af 4 udvalgsmedlemmer for 2 år, og 1 suppleant for et år (jf. kommissorium).

På valg i 2025 er:

Mads Dreyer

Mads Herskind

Ole Roed

Rasmus Downes-Rasmussen

Rikke Gryberg

Valgt er:

Mads Dreyer – 2 år

Mads Herskind – 2 år

Ole Roed – 2 år

Rasmus Downes-Rasmussen – 2 år

Rikke Gryberg – suppleant – 1 år

En kort tale fra de opstillede kandidater.

5. Eventuelt

Hvad synes i om salget af Økodag? Vi vil gerne lave et nyt event med fx fællesspisning.

Skriv gerne til Michael forperson

Det græsfodrede kød er vigtigt men svært at skaffe.



Dirigent Carsten Ahrenfeldt



Referent Rita Ramona Høgh