

Fakta, udfordringer og potentialer i Danmark og i Nordjylland

Konference: Øget økologi i det offentlige
Torsdag den 18. september DGI Nordkraft

Bent Egberg Mikkelsen, Professor Aalborg Universitet

Øget Økologi i Offentlige Køkkener

 REGION NORDJYLLAND

Abstrakt: Fremme af anvendelsen af økologiske råvarer og produkter i det offentlige står højt på agendaen i Danmark. Således også i Nordjylland. Baggrunden for dette indlæg er AAU's mangeårige arbejde som Danmarks førende videnscenter for den offentlige mad herunder projekterne Ekologika¹, FoodServInSPIRE² og Foodtura³ og den viden de tre projekter har genereret af viden om omstilling til økologi for storkøkkener. Indlægget fokuserer på fakta, udfordringer og potentialer i Danmark og i Nordjylland og tre vigtige temaer: indkøbsaftalerne, måling og tælling samt udfordringen i at skabe merværdi for slutbrugerne. Det diskuterer de særlige forudsætninger, der eksisterer i regionen Nord og nogle af de perspektiver der findes for innovative fødevarerindkøb i det offentlige. Indlægget sætter region Nord ind på det økologiske Danmarks kort

¹ www.ekologika.aau.dk

² www.foodservinspire.aau.dk

³ www.foodtura.aau.dk

Eating is an agricultural act,'
Wendell Berry

It is a political act, too.
Michael Pollan, The Omnivore's
Dilemma

Økologisk i det offentlige

6 vigtige niveauer

- Køkken
- Kommune
- Indkøber
- Uddannelse
- Leverandør
- Evaluering
- (Konsulent)

Facts

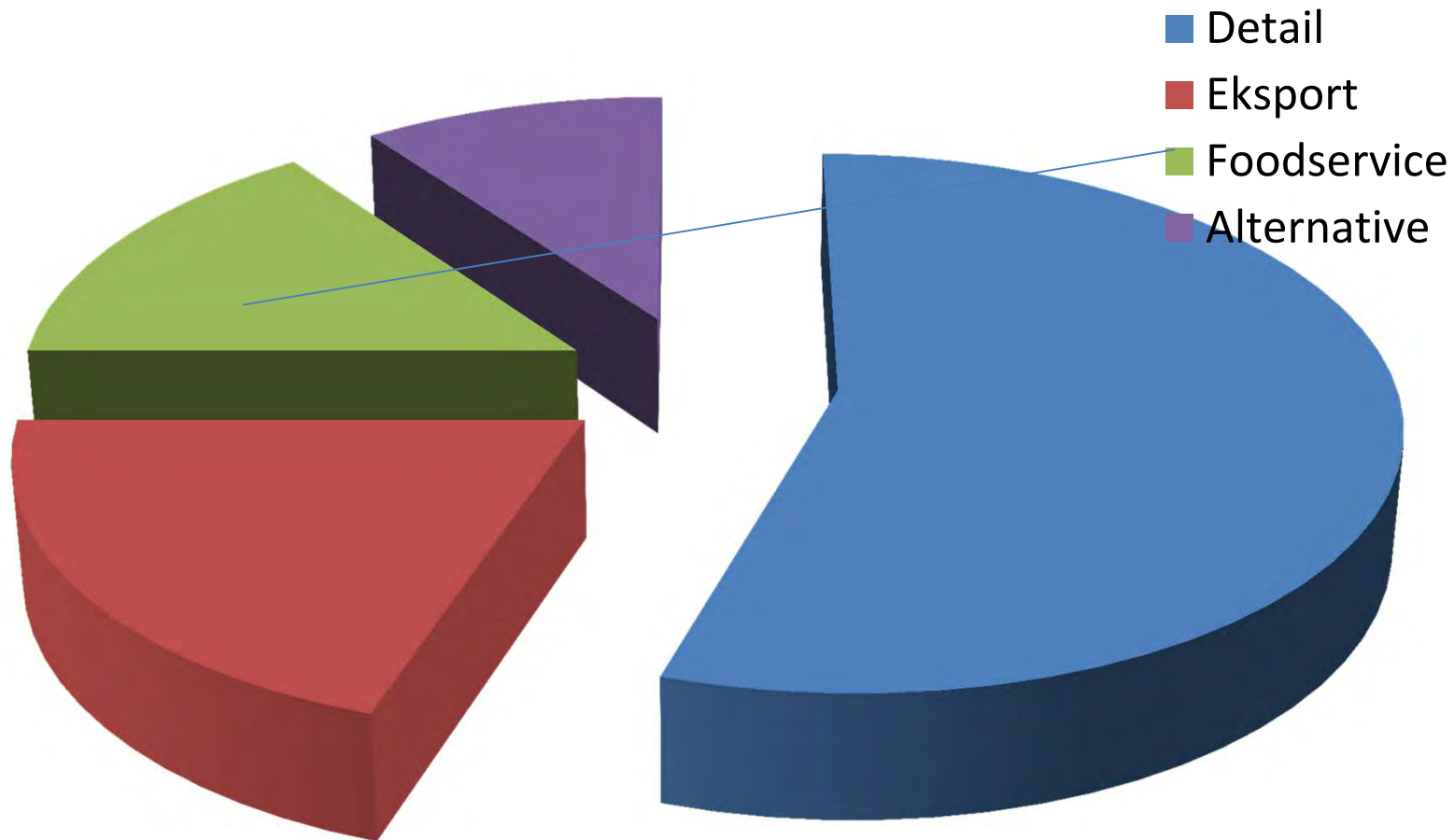
- Omsætning fødevarer 110 mia/år
- Heraf 4-5 mia i offentlige køkkener
- Svarende til ca 15 mia i måltidsværdi
- 500.000 måltider pr. dag
- 80 sygehuse
- 100 Kommunale centralkøkkener
- 500 Kommunale, regionale & statslige kantiner
- Dertil skoler, dagtilbud, døgnforplejning etc
- 6-10.000 storkøkkener

Inddragelse og evidens

SoL Bornholm som eksempel



Øko Foodservice: 15 pct



ØLF, 2013. Alle værdier er opgjort i salgspriser fra producent

Økologi fordelt på typer af storkøkkener

Nøgletal 2010-2013

Institutioner:	36%
Kantiner:	31%
Restaurant/hotel/cafe:	18%
Andre (tankstationer mv.):	15%

Økologi fordelt på typer af fødevarer

Nøgletal 2010-2013

- Total økologi: 948 mio p.a (4-5 mia)
- Svarende til + 11% p.a

- Kolonial: 36 %
- Mejeri: 36 %
- Frugt & grønt: 18 %
- Frost: 7%
- Kød/fjerkræ: 3%

Økologi målt i vækst af spisemærker

Nøgletal 2010-2013

Januar 2012

94 i alt

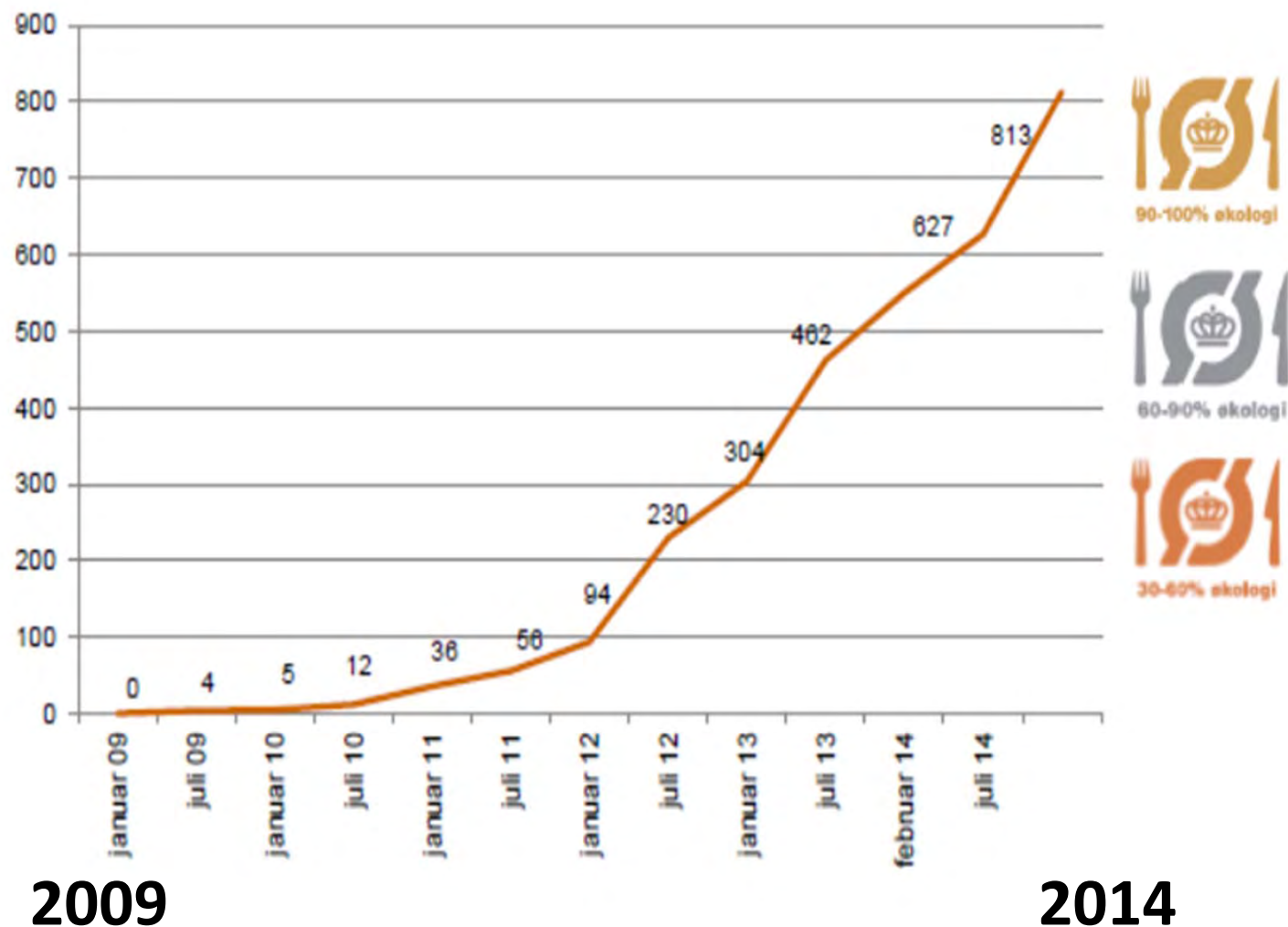
Juli 2014

813 i alt

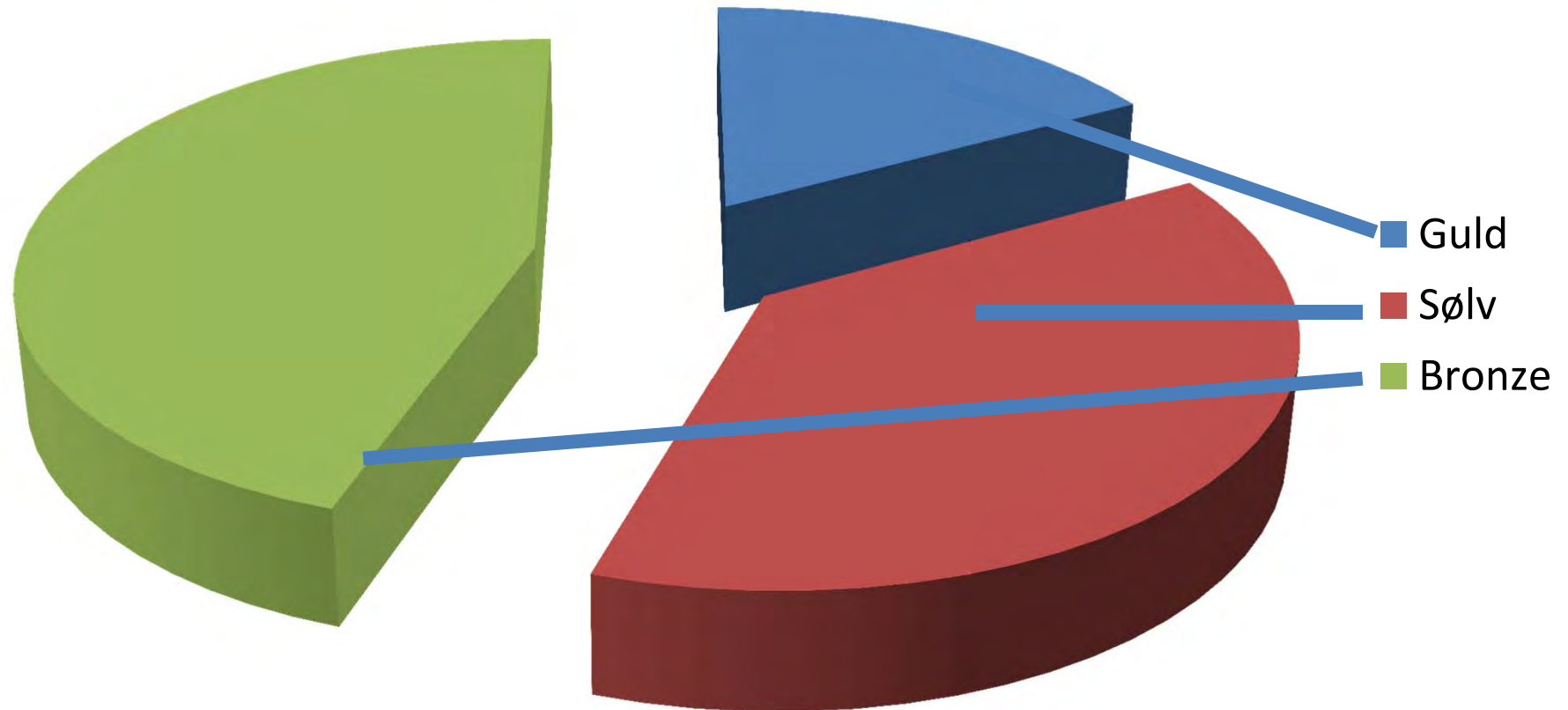
Stigning 764%

26. aug 2014

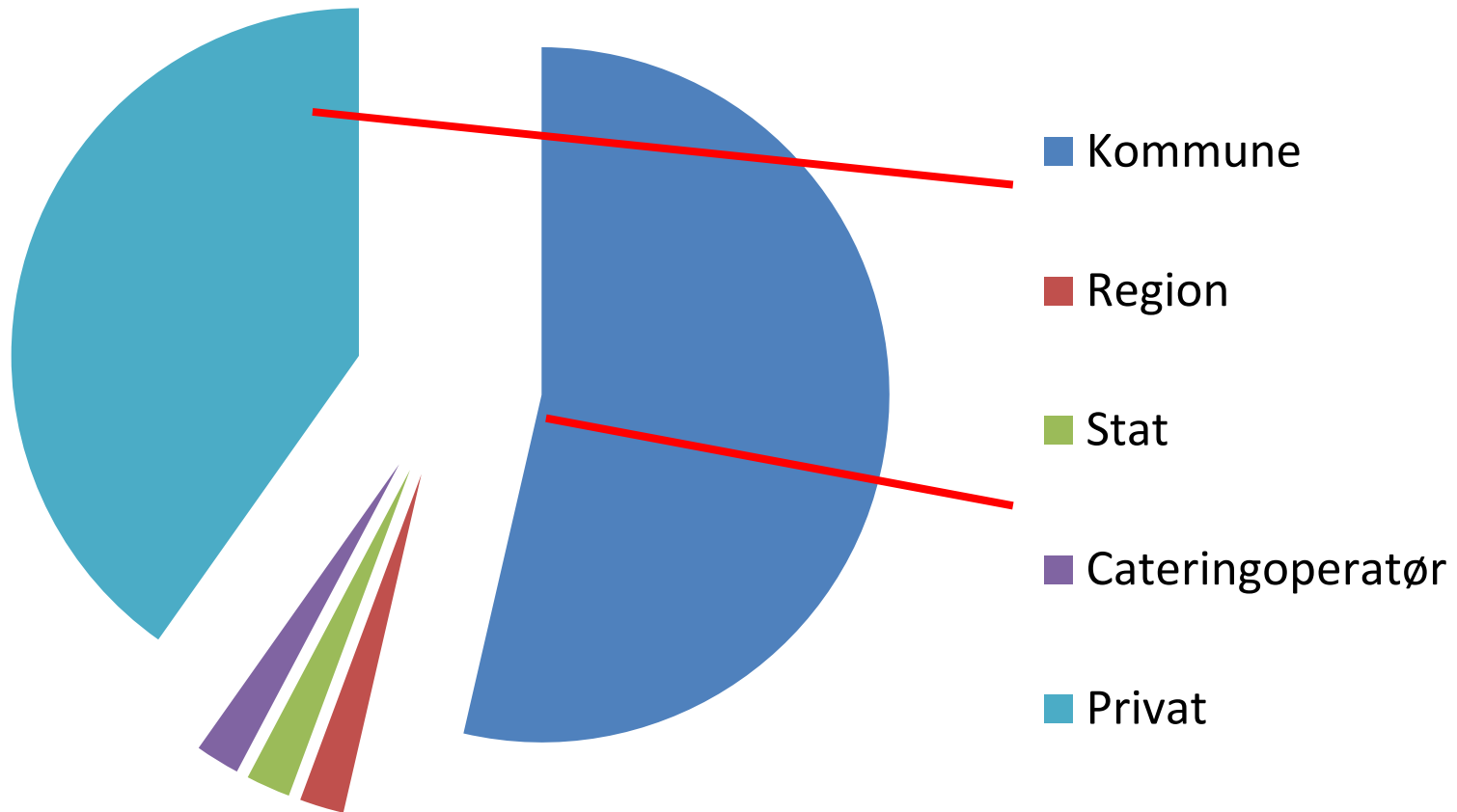
846 i alt

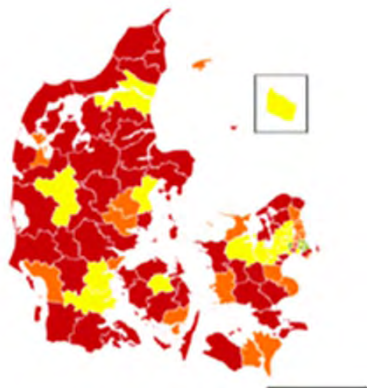


Spisemærker fordelt på type



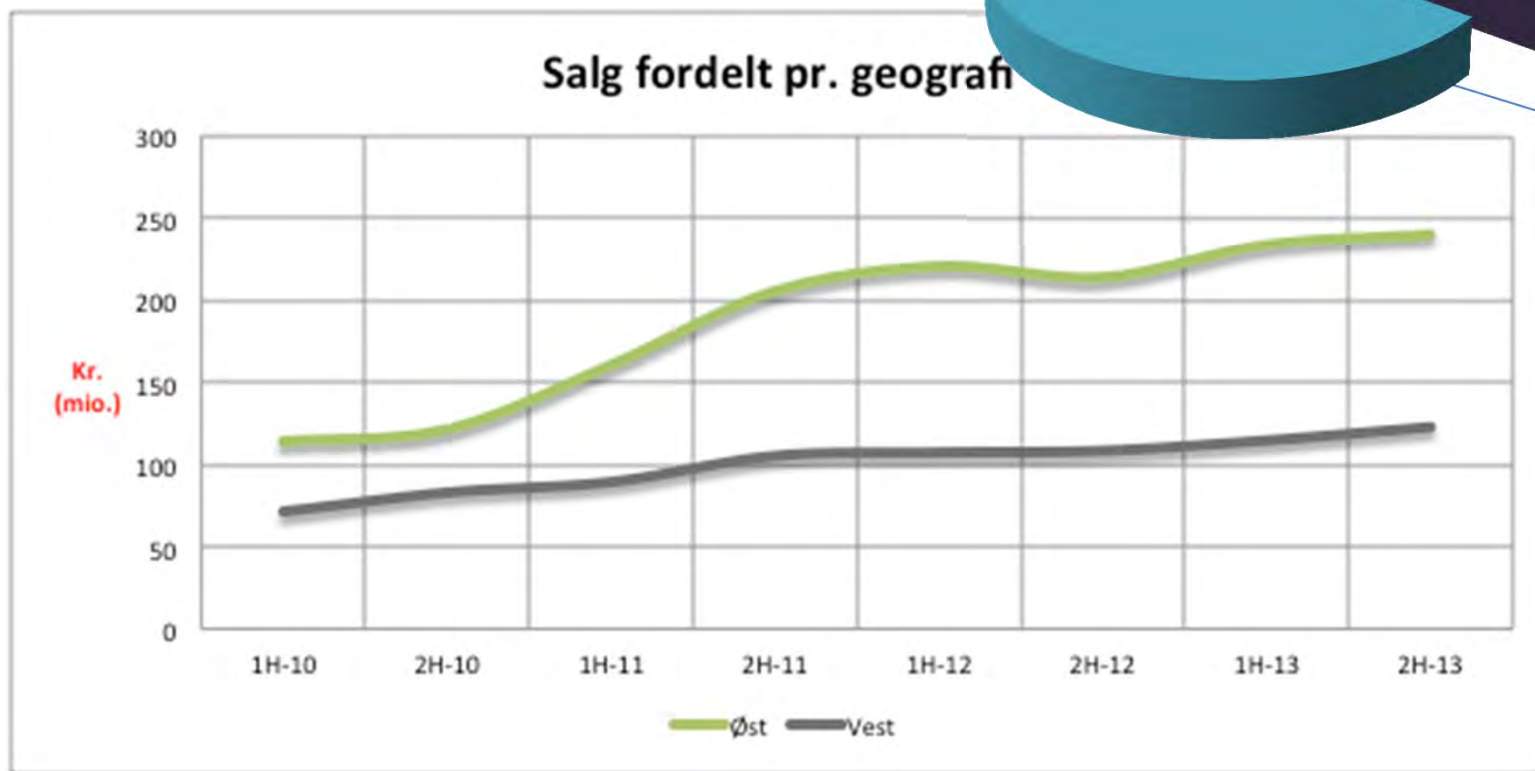
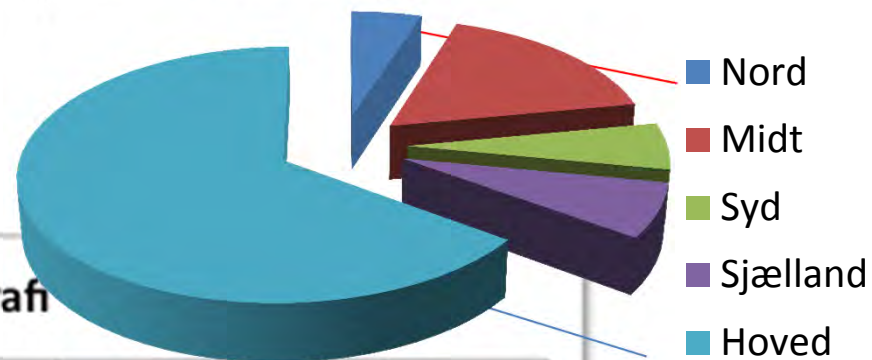
Spisemærker fordelt på ejere





Øko i storkøkken

Geografisk spredning



Økologisk salg i Foodservice, 1H-2010 → 2H-2013, Rikke T Grønning. ØLF

Økologi i det offentlige udvikling 2010-2013



Økologisk salg i Foodservice, 1H-2010 → 2H-2013, Rikke T Grønning. ØLF

**"Not everything that
counts can be counted,
and not everything that
can be counted counts."**

-Albert Einstein



Køkkenledernes menu

*Vi skal tænke på vores **børnebørn***

*Man skal arbejde med det her for **grundvandet***

*Det smager tit bedre ... Godt for **elever med ADHD***

*At starte i det små ... starte med at købe økologiske
mejeriprodukter*

*Det eneste vi har brug for, det er at mødes og vidensdele,
vidensdele, vidensdele*

*Jo længere man kommer i processen, jo mere har man brug for
netværk. De første procent kommer nemt*

*Det handler om at få **puttet fagligheden** tilbage i køkkenet*

*Få **håndværket tilbage i køkkenet** ... kende råvarerne og få lov til
at forarbejde dem*

Kommunens menu

*Økologien skal **søbes ind i alle mulige andre projekter**, og omvendt. Det skal rodfæstes...*

*Økologien var **bare i alle kroge af byen**, så derfor fanger det jo an*

Politikerne vil gerne have nogle tal, de kan måle på

*Man kan fremme økologi, hvis **man beviser**, at det hænger sammen med kvalitet*

*Selve området er **jo nyt for både min chef og mig**, så vi skeler til dem, vi arbejder sammen med i arbejdsgruppen*

*Økologi bliver brugt rimelig **offensivt i vores kommunikationsstrategi***

*Det er jo en **imaging**, det viste sig, han kunne faktisk være stolt af det her*

*Hvis det skal være muligt at omlægge til økologi, skal der jo være **nogle indkøbsaftaler**, som gør det muligt at købe økologiske varer*

*Blanding af **decentral handlefrihed** og centrale **stordriftsfordele**, det er den balance, vi skal finde*

Medarbejdernes menu

- Medarbejdere skal kunne se formål bl.a ved at **indgå i helhed**, have **værktøjer** og have **fælles mål** hvor **ledelsen støtter op (på alle niveauer)**
- Individuelle forskelle i **formålet med økologi** (sundhed, miljø osv)
- Men vigtigt at det **indgår i helheden på stedet** og indgå som en del af øvrige mål på stedet.
- Synliggør at det er **en trinvis proces**, så opgaven synes mere overskuelig end alt på en gang.
- Finde balance mellem **decentrale handlemuligheder** for køkkenerne inden for **centrale rammer**.
- Ledelse skal sætte disse **rammer**, forventninger og mål (så køkkenerne ved at det prioriteres),
- Tænke det ind i **større sammenhæng**, så det giver **mening** for mange.
- Og samarbejde **med de relevante parter**.
- Samtidig hjælp køkkenerne med at udfordre de **strukturelle udfordringer som f. eks. indkøbsaftaler, kvalitetsstandarder**.
- Medarbejderne skal klædes på **med viden og værktøjer**.
- Behov for **uddannelse, viden og kommunikation** på alle niveauer og til **alle grupper** der har relation til maden og måltider

Mette Fuglsang: Økologiomlægning i et medarbejderperspektiv - vilje, viden og værktøjer"

Uddannelsernes menu

*Vi er jo en **skole**, der skal være med på **beatet***

*Det skal de vide noget om, **alle eleverne, selv kokkene**, så de kan gå ud og være en del af en verden, hvor flere siger, at de arbejder med **økologi***

*Økologien vil vi arbejde meget fokuseret med. Så det **forhåbentlig rammer tidsbilledet nu** og eleverne kan tage det med i deres **fremtidige virke***

*Der er ved at blive grundlagt en ånd ... vi gør det ved at bruge **økologiske varer i undervisningen, den måde at arbejde med det i hele organisationen***

*Det er også den her medaljering, guld, sølv, bronze, det tror jeg da, der **ligger enormt meget prestige i***

*Økologien ligger jo så **absolut i produktionen, i det køkkentekniske***

*Vi satser mere på **sæsonvarer**, det er jo også det, der ligger i en **kokkeuddannelse, at vide hvornår hvad er i sæson***

Ekologika: facts

- Der deltager 80 køkkener og institutioner i EkoLogika projektet, fra Bornholm til Nordjylland over Fyn, Roskilde og Århus.
- EkoLogika omfatter ca 350 kursusedtagere hvoraf ca 325 er deltager fra Nordjylland.
- Af disse var godt 230 fra store køkkener som sygehuse og madservice.
- De øvrige er hovedsagligt fra kantiner, dag- og døgninstitutioner.

Ekologika

Startmåling: økoprocent i de enkelte køkkener, 1. kv. 2013.

	Kantine	Sygehus	Dagtilbud	Skoler	Madservice Aalborg	Plejehjem
Deltagende institutioner	13	5	54	5	1	1
Gennemsnitlig øko % :	9%	6%	50%	23%	0%	3%
Variation	0-33%	0-26%	0-100%	0-58%	0%	3%

Der vil i løbet af efteråret 2014 blive lavet en opfølgende slutmåling og håber at uddele en del spisemærker ved slutseminaret 5. november. Men ved tale med køkkenerne kan vi høre at der er meget forskel hvor langt køkkenerne er kommet med økologien siden start

Økologi i det offentlige en folkesag

79 % af danskerne bakker op om mere økologi i den offentlige bespisning

Hvilke institutioner prioriterer danskerne til at have økologi

- 66 % prioriterer børnehaver
- 64 % prioriterer hospitaler
- 62 % prioriterer skoler og uddannelsessystemer

- 30 % prioriterer fængsler

Kilde:

Økologisk Landsforening, 2013

Århus Universitet, Økologi i Offentlige Køkkener, MAPP, December 2013

En Nordlig Taskforce

Kloge fødevarerindkøb*

- **økologiske, regionalt og lokalt forankrede indkøb i det offentlige.**
- Stille viden til rådighed for indkøbere og andre relevante aktører i kommuner, regioner og stat om indkøb af økologiske, regionale og lokale fødevarer baseret på den erfaring som de deltagende parter har indhøstet i gennem de sidste 3 års projekter på området
- Stille viden om indkøbsjuridiske barrierer og strategier til rådighed
- Stille viden til rådighed om de deltagende parters herunder virksomheders erfaringer til rådighed om samarbejde i værdikæden fra køkken til producent om innovativ indkøbspraksis
- Stille viden til rådighed om tværkommunalt og tværsektorielt samarbejde i de deltagende organisationer om innovative indkøbspraksisser for fødevarer

Konklusion

- Uddannelse skaber forandring
- Potentiale for regions/kommune og tværforvaltnings samarbejde
- Gode finansierings muligheder
- Leverandør inddragelse er afgørende
- Spredt data grundlag – ringe koordinering
- Nord har særlige forudsætninger

Nordjylland har særlige forudsætninger

- Stærkt regionsamarbejde
- Aalborg kommune tværforvaltning
- Region tværforvaltning
- Kommune/Region/Universitet
- Projekt portefølje
- Gode finansierings muligheder
- Gode muligheder for madtilmange på tværs

Perspektiver

- Kapacitets opbygning blandt ansatte
- Nord som foregangsland for Mad Mange
- Øko strategier som bidrag til regional fødevare økonomi
- Indrage erhvervslivet fx Nordjyske Fødevareerhverv
- Efterspørgsel efter storkøkken know-how – en eksport vare?

Tak til

- Dagmar projektet
www.dagmar.plan.aau.dk
- FRIDA projektet
www.frida.plan.aau.dk
- SoL projektet
www.sol-bornholm.dk
- Ekologika projektet
[www.ekelogika .au.dk](http://www.ekelogika.aau.dk))
- FoodServInSPIRe
www.foodservinspire.aau.dk
- Det Strategiske Forskningsråd
- Rådet for Teknologi og Innovation
- NaturErhverv & Landdistriktsordningen
- Sofie Husby
- Michelle Werther
- Rene Langdahl
- Mette Fulgsang
- Sol Teamet

