

ØKOLOG

Udvalget for Fødevarer, Landbrug og
Fiskeri
FLF alm. del - Bilag 510
Offentligt

Folketingets Fødevareudvalg
Folketinget
Christiansborg
1240 København K
Att.: Eva Esmarch

Århus, den 2. juni 2006.

Nye hæfter om økologi i storkøkken. "Fra holdning til handling"

Økologisk Landsforening har netop udgivet to hæfter^{*} om økologi i storkøkkener. "Erfaringer med professionel omlægning til økologi i storkøkkenet" er en samling udtalelser fra virksomheder, et hotel og et sygehus om bruger økologi i kantinen af forskellige årsager. "Guide til professionel omlægning til økologisk storkøkken" er en oversigt over omlægningskonsulenter og leverandører.

Hæfterne er en del af Økologisk Landsforening indsats overfor primært private virksomheds kantiner for omlægning til økologi.

Hæfterne kan dog også bruges i andre sammenhænge, og vi anmoder om at økologiske fødevarer tænkes med i nye initiativer ifht. maden i skoler og på andre offentlige institutioner. Undersøgelser fra Danmarks Fødevareforskning viser, at økologisk mad i kantinen giver et sundere madudbud.

Jeg hører gerne fra jer, og I er meget velkommen til at rekvirere flere hæfter.

Med venlig hilsen



Dorthe Kloppenborg
Økologisk Landsforening
Tlf. 87 32 27 00
Mail: dk@okologi.dk

^{*}NOTE (FLF-sekr.)

De to omtalte hæfter kan rekvireres ved
kontakt til sekretariatet på tlf.: 5534

Økologi giver sundere mad i kantinen

Økologisk kost i kantinen er lig med et sundere menukort. Det viser en undersøgelse fra Danmarks Fødevarerforskning.

Af Per Henrik Hansen

redaktion@ing.dk | onsdag 31.05.2006 kl. 11:19



I de kantiner, der finder det vigtigt at bruge økologiske varer, er udbuddet af fødevarer på næsten alle områder sundere, viser en undersøgelse fra Danmarks Fødevarerforskning. [Klik for større foto](#)

»I de kantiner, hvor personalet finder det vigtigt at bruge økologiske varer, serveres flere grove og årstidsbestemte grøntsager samt mere fisk. De har også flere fedtfattige alternativer som eksempelvis sandwiches uden smør og mager ost,« fortalte forsker Maria Bruselius-Jensen tirsdag på en stor økologikongres i Odense.

Undersøgelsen er baseret på spørgeskemaer, som blev sendt ud til og besvaret i 526 arbejdsplads-kantiner. Ud af disse 526 oplyste de 63, at de finder det vigtigt at bruge økologiske varer. I de 63 grønne kantiner var udbuddet af fødevarer på næsten alle områder sundere.

Blandt andet ud fra tidligere undersøgelser af økologisk omlægning i storkøkkener vurderer Maria Bruselius-Jensen, at der næppe er tale om, at den grøntsagsrige og fedtfattige linje i de 63 kantiner kom før økologien. Tværtimod er det omlægningen til økologi, der har nogle ernæringsrigtige konsekvenser, mener hun.

Tre årsager

»For det første sker omlægningen til økologi oftest inden for samme budget, som kantinen har haft hele tiden. Og da kød er dyrt, og økologisk kød endnu dyrere, bliver der skåret ned på det, mens der til gengæld bliver brugt flere årstidsbestemte grøntsager og mere fisk.«

»For det andet er der ofte ernæringsundervisning af kantinens personale i forbindelse med omlægningen, og det giver mere opmærksomhed på de sunde alternativer.«

»Endelig giver restruktureringen af arbejdet i køkkenet fokus på maden og fjerner dårlige vaner,« lyder den tredelte forklaring.

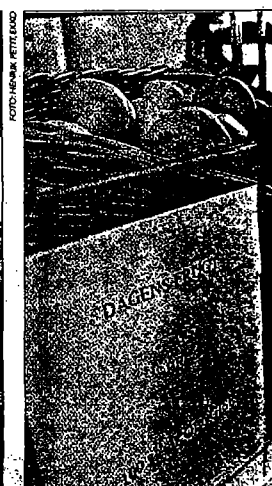
At udbuddet af mad er sundere er dog ikke ensbetydende med, at brugerne i kantinen faktisk også spiser sundere.

Undersøgelsen siger nemlig ikke noget om, hvordan de magre grøntsags- og fiskeretter sælger i forhold til de mere kalorietunge retter, brugerne ofte fortsat kan vælge, nu blot i hel eller delvis økologisk udgave.

Ingeniøren 31/5-06.

Økologisk mad skal tiltrække finansingeniererne

Nykredit vil som den første store private erhvervsvirksomhed i Danmark servere 100 pct. økologisk mad til sine 1700 medarbejdere i hovedsædet i København. Den sunde profil skal bruges i kampen om at få de dygtigste medarbejdere



i processen, og at det 30 mand/kvinde store køkkenpersonale er sendt på øko-kursus med jævne mellemrum og har studeret økologisk produktion »on the spot«. Det har f. eks. ført til, at Øllingegård mejeri i Nordsjælland er blevet enleverandør af mejeriprodukter til Nykredit.

Nykredit har omlagt hele kantinedriften til økologi siden januar. Det har krævet ændringer i både hoved, sjæl og gryder. Økologien er godt modtaget blandt medarbejderne, viser en foreløbig brugerundersøgelse. Spørgsmålet



Frokost

AF ESPEN BULL

Hjemmelavet rabarbersaft, økologiske kartofler og ungehane fra friland skal være med til at trække de bedst kvalificerede medarbejdere til finanskonglomeratet Nykredit.

Foruden nydelserne af moderne kunst for millioner i det flotte hovedsæde på Kalvebod Brygge i København skal de 1700 medarbejdere også nyde en sund økologisk frokost.

»Den finansielle branche har rekrutteringsproblemer, og vores økologiske tilbud kan ses som et led i konkurrencen,« siger kommunikationsdirektør Nels Petersen.

Efter firmaets mening er der god videnskabelig baggrund for, at økologiske fødevarer er sundere, og at dyreetik og miljøhensyn spiller en stadig vigtigere rolle i samfundet.

Nykredit har konstant 50-70 ledige stillinger, og løn er ikke eneste incitament, når det gælder om at få fat i de bedste finansrådgivere.

Mindre kød

Nykredit har som den første største private virksomhed besluttet, at maden i kantinen skal være 100 pct. økologisk. Det skal nås inden udgangen af i år, og det betyder mindre kød på frokostmenuen. For dels er økologisk kød dyrt, og dels er det ikke muligt at få alt

Køkkenpersonalet - her Jette Berg - har været på øko-kursus med jævne mellemrum og har studeret økologisk produktion. Det har f.eks. ført til, at Øllingegård mejeri i Nordsjælland er blevet enleverandør af mejeriprodukter til Nykredit.

kød økologisk. Det sætter en begrænsning, som Nykredit har taget højde for ved at lægge mere fisk på menuen og sætse mere på årstidens danske råvarer.

»Det har været en bevidst politik, at nu vil vi simpelthen kun have økologiske varer i kantinen,« siger direktør Preben Gramstrup, der har det øverste ansvar for finansinstitutionens kantinedrift. Han har forhøjet budgettet med 5 pct., uanset økologiske fødevarer koster ca. 25 pct. mere

end konventionelt fremstillede.

»Jeg tror, vi klarer det. Hidtil har vi holdt os under de 5 pct. Det er, fordi vi har lært at bruge det hele. Svindet er reduceret med 30-35 pct., vi bruger tomatrester fra salaten til næste dags suppe, og vi flyver ikke asparges ind fra

Thailand om vinteren, men glæder os over friske danske asparges nu til overkommelig pris. Det behøver faktisk ikke at være dyrt at lave økologisk mad,« siger Preben Gramstrup.

Han fortæller, at Nykredit har fået god hjælp af Økologisk Landsforening undervejs.

Nels Petersen og Preben Gramstrup i køen på Kalvebod Brygge. I køkkenet bruges danske råvarer, og grøntsagsrester bruges i næste dags suppegyde for at spare omkostninger.

Dagens menu til finansdrene

De 1700 medarbejdere i Nykredits hovedsæde på Kalvebod Brygge får i dag torsdag serveret følgende til deres økologiske frokost:

Varm buffet:
Lam i karry med ris

Dagens suppe:
Rejjesuppe

Fiske specialiteter:
Dampet laks med rejecreme
Marinerede bønner med tunsauce

Kolde specialiteter:
Kyllingeterrine, salat med hvidløg
Tærte med chorizo

Dagens blandede salater:
Ananas-jordbær-salat med spidskål og kokosflager
Citronmarineret hvidløgsalat

• Den økologiske ambition skal 100 pct. være opfyldt 1. jan. 07

Danske fiskeprodukter sætter global trend

Laksecarpaccio, ørredrogn og frossen sushi fra producenterne Odden Caviar, KB Røgeri og Rahbekfisk er med i den absolutte, internationale, førende liga på området for trendsættende fiskeprodukter. Side 6-7

EU vil sundhedsmærke fødevarer

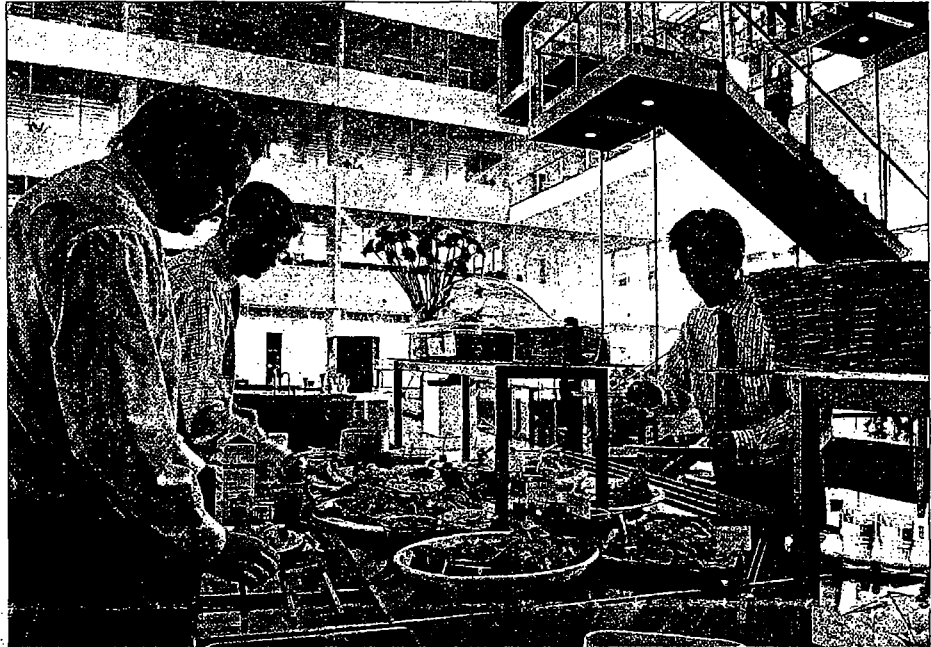
EU-kommissær Markos Kyprianou forbereder en EU-lovgivning om ernæringsmærkning af fødevarer. Forslaget ventes klart i Side 9



Slik og is kan fremme din sundhed

Danisco forsker i fagre nye fødevarer, der kan betyde større sundhed, uden smagen går tabt. Både slik og is kan blive sundhedsfremmende. Side 8

REDAKTION: TINA RISING dna.rising@borsen.dk ■ LAYOUT: TEAM www.borsen.dk/foedevaresundhed



Tilbud om gode lønforhold er ikke længere nok. Medarbejderne i Nykredit skal også rekrutteres med økologisk kost.

Økologisk mad skal tiltrække finansdrenge

Økologi er nu blevet en del af kampen om at rekruttere de bedste medarbejdere. Realkredit-koncernen Nykredit har som den første større private erhvervsvirksomhed besluttet at omlægge maden i kantinen til at være 100 pct. økologisk ud fra en bevidst sundhedspolitik.

»Den finansielle branche har rekrutteringsproblemer, og vores økologiske tilbud kan ses som et led i

konkurrencen,« siger kommunikationsdirektør Nels Petersen. Omlægning sker først for de 1700 medarbejdere i København, derefter følger Århus-kantinen for 500 ansatte.

• Svindel. I England boomer økologien voldsomt – fortjenesten er så stor på økomad, at der ligefrem svindles med mærkningen. Side 4-5

Alkohol & medicin problemer ?

- Intensiv behandling efter Minnesotamodellen
 - Anonym og effektiv
 - Læge, psykolog & psykiater
 - Uddannede rådgivere hjælper dig
- Anonym & gratis rådgivning/konsulentbesøg

Døgntelefon
70 20 40 80



Behandlingscentre: Tjele, Søgårdelev & Orslund Sjælland
www.minnesotagruppen.dk

Få adgang til de rette

På GreensOnline har vi samlet 7.000 af de største danske virksomheder. Brug databasen til en målrettet salgskampagne, research eller konkurrentovervågning.
Ring nu på 38 16 97 60 og få 25 % abonnementsrabat, når du henviser til annoncen.



Greens Erhvervsinformation A/S • Tobaksvej 21 • 2860 Søborg • Tlf. 38 16 97 60 • www.greens.dk

Økologi i Miljøkontrol

I private virksomheder er økologi blevet betragtet som lidt flippet, og derfor er det kun en kvart procent af de private, der ifølge en undersøgelse fra 2004 købte økologiske fødevarer til kantinen, mens det i offentlige virksomheder var 5 pct, der købte økologisk til deres medarbejders frokost. Det sidste svarer præcist til andelen af detailhandlens salg af økologiske fødevarer ifølge Økologisk Landsforening.

Mens Nykredit vil være første private virksomhed, der kun serverer økologisk mad i kantinen - målet skal nås i år - er økologiske fødevarer mere udbredt i det offentlige.

Men alligevel kan der kun opstoves en enkelt offentlig virksomhed, der i dag udbyder 100 pct. økologisk mad i kantinen. Næmlig Miljøkontrollen, hvis 80 medarbejdere hver dag kan spise økologisk. End ikke i Fødevarerstyrelsen og hos Danmarks Fødevarerforsknings er der sat mål for økologisk mad i medarbejdernes kantiner, selv om undersøgelser fra selv samme institution viser, at økologiske fødevarer er sundere end konventionelt producerede fødevarer. eb



I kantinen hos Nykredit er alt økologisk. Der er maksimalt 0,5 pct. fedt i dressinger, og alle frugter er økologiske og dermed giftfri.

er, om det også vil have effekt på firmaets image og dermed tiltrækningskraft i et skarpt konkurrencepræget finansmarked.

»Det er et signal om vores virksomheds kultur, vi sender ud,« siger Nels Petersen. Nykredits medarbejdere på hovedkontoret i København har på firmaets intranet mulighed for at hente 300 opskrifter fra deres egne kokke. Og de kan sende forslag til menuen. Det lugter lidt af demokrati i husejernes kredit-selskab - på samme måde som medarbejderne også har været med til at bestemme

kunsten på væggene i det smukke hus ved bryggen.

Danmarks største realkreditinstitution vil gerne være i front med økologien, men det skal tages med skyldigt hensyn til egnsarten og kulturen. Derfor vil provins hovedkvarteret i Århus med små 500 medarbejdere først få 100 procent øko-mad i kantinen, når projektet er forløbet godt i hovedstaden. Det er nord-sjællændere, der hidtil har været mest tilbøjelige til at betale merpris for økologiske produkter.

espen.till@borsen.dk



Briter snyder med økologisk kød

■ Svindel

AF KLAUS GIVSKOV

LONDON - I takt med at salget af økologiske fødevarer stiger kraftigt i Storbritannien, har man nu også konstateret en kraftig vækst i svindel med mærkningen. Og det er især inden for kødsektoren, at man prøver at snyde sig til højere priser ved at påstå, at der er tale om økologiske produkter.

På kødet er der forholds-mæssigt langt mere at tjene på at kalde et stykke oksefilet økologisk, end det for eksempel er tilfældet med grøntsager, som er meget billigere. Men der er selvfølgelig også »grøntsags-snyd«. Et stykke oksefilet kan nemt fordoble prisen fra måske 140 kr. kiloet, hvis slagteren kan overbe-

vide kunden om, at der er tale om en økologisk lækkerbismen.

Den svindel, man har konstateret, sker hyppigst hos rigtige slagtere eller hos gårds slagterier, der sælger deres produkter på markeder. Også kød købt via internettet er under stærk mistanke.

Problemet er selvfølgelig at få ordentlige kontrolforanstaltninger på plads. For kunderne kan ikke se på et stykke kød, om det er økologisk eller ej, og smagsmæssigt er det også meget svært. Så i øjeblikket kan de britiske kontrolmyndigheder kun undersøge, om der er tale om svindel ved at gennemgå eksempelvis en leverandørs indkøb af sprøjtemidler og foder.

Men nu har The Central Science Laboratory udviklet en metode, som kan måle

graden af antibiotika i kød, og på den måde regner man med på sigt at kunne skabe en nogenlunde disciplin inden for sektoren. Men med de store fortjenester, der ligger og venter blot ved hjælp af ordet økologi, er der nok mange, der fortsat vil forsøge at snyde. Og det er svært at fange hvert enkelt slagter, for han behøver blot at skrive økologisk på prisskiltet, og så kan han fordoble prisen. Og hvis der kommer kontrol, har han et andet prisskilt parat med en lavere pris.

■ To slagtere dømt

To slagtere er blevet dømt for at snyde, mens der er en lang række andre sager på vej. Situationen har gjort det svært for The Soil Organisation, der repræsenterer omkring 75

pct. af alle økologiske producenter i Storbritannien, at overbevise folk om, at det er trygt at købe økologisk. Og organisationsleder, Patrick Holden erkender da også at mange slagtere sælger kød, der er ikke er officielt certificeret som økologisk.

Diskussionen har også fået ny kraft efter en tv-udsendelse på ITV-kanalen med titlen »Porky Pies«, som afslørede, at der er mange, der svinder med økologisk kød, også når det gælder eksempelvis pølser eller de populære britiske »pies«.

Salget af økologiske produkter i Storbritannien stiger i øjeblikket med omkring 12 pct. om året, og den samlede værdi vurderes til at ligge på omkring 14 mia. kr.

marcorp@borsen.fsnet.co.uk

Øko-konference et tilløbsstykke

■ Kongres

AF JENS BERTELSEN

Den årlige økologi-kongres i Odense har udviklet sig fra at være et lokalt dansk arrangement til at være en international begivenhed og et mødested for alle i Europa, der beskæftiger sig med økologisk jordbrug og fødevarer. Det

stod klart, da den to dage lange kongres lukkede i går i Odense Congress Center.

Kongressen tiltrak i år flere end 1000 deltagere, hvor omkring halvdelen var udenlandske gæster. Det er næsten en fordobling af deltagerantallet i forhold til året før.

Årets tema var »Indblik og udsyn«, og hvor kongressen tidligere har profileret sig som

stedet, hvor forskerverden kan møde de økologiske producenter, har videnskaben nu en markant overvægt i programmet.

Samtlige 16 forskningsprojekter, der i øjeblikket er i gang rundt omkring i Europa med EU-midler i ryggen, var inviteret, og programmet har præget af, at der i højere grad end tidligere blev præsenteret

forskningsresultater, som det nu er op til økologerne at bruge ude i virkeligheden.

Kongressen gennemføres af Dansk Landbrugsrådgivning, Landscentret i samarbejde med Økologisk Landsforening, Forskningscenter for Økologisk Jordbrug og Forbrugerrådet.

jens.bertelsen@borsen.dk

Vækst fra jord til bord

- en konference om jordbrugs- og fødevarerhvervets muligheder i den regionale erhvervsudvikling

13. juni 2006 i Fredericia Messecenter

Få indsigt og indflydelse på arbejdet med den regionale erhvervsudvikling i Danmarks største erhverv.

En formiddag med indlæg og debat om nationale og regionale initiativer og muligheder:

- Hans Henrik Fischer, vicepræsident Danfoss
- Jens Nyholm, direktør RegLab analyseinstituttet
- Henrik Lodberg, chef for Erhvervs- og Byggestyrelsen
- Jørgen Popp Petersen, formand Det Sønderjyske Landbrugsråd

En eftermiddag med workshops, der stiller skarpt på de enkelte regioner:

I samarbejde med Copenhagen Economics konsulentvirksomhed er der mulighed for at udveksle erfaringer, danne netværk og debattere de muligheder, der ligger forude for din region.

Tilmeldingfrist er 6. juni 2006.

Se programmet på www.landbrugsraadet.dk eller ring på 33 39 40 26



LANDBRUGSRAADET

Nordea