



'Økologi – en genvej til lokale fødevarer i offentlige institutioner?'

Perspektiver på den aktuelle omlægning af offentlige storkøkkener til økologisk drift.

24. Juni 'Fremtidens Mad til Mange', Ålborg Universitet.

Ragnhild La Cour Bennedsen,
Projektleder, Miljøafdelingen,
Ålborg Kommune

Dorte Ruge, PhD, Kandidat,
Ålborg Universitet, MENU



Indhold

- Baggrund: Økologisk Handlingsplan (2013-2020)
Kobling af økologi og lokale fødevarer.
- Social innovation og Green Public Food procurement.
- Projekt Økologika
- Case Aalborg Kommune v. Ragnhild Bennedsen.
- Perspektiver på den aktuelle udvikling



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Regeringen ønsker sundere madvarer i skoler, plejehjem og børnehaver

2 x 28 millioner kroner via Landdistriktprogrammet

Hver tredje kommune og en lang række institutioner har meldt sig til de indledende forberedelser og indføring i, hvordan man kan omstille køkkenet på blandt andet plejehjem, universiteter og børnehaver til at servere økologiske madvarer.

'Jeg er meget positivt overrasket over, at så mange kommuner og institutioner griber denne mulighed og viser interesse for at kaste sig ud i omstillingen til mere økologi', siger fødevarerminister Mette Gjerskov. 'Det offentlige skal gå foran med at udbrede økologien, både for at udvide det økologiske landbrugsareal og udvikle bedre måltider', fortsætter hun.

Det offentlige serverer dagligt 500.000 måltider, og håbet er, at en væsentlig stjerne del af dem bliver økologiske. Ud over bedre madkvalitet skal de økologiske køkkener yde et væsentligt bidrag til at opnå regeringens mål om et grønnere samfund.

Hvis 60 procent af maden i de offentlige køkkener var økologisk, vil det føje regeringen næsten en omgang af 20.000 til 30.000 hektarer landbrugsjord til økologi i Danmark. Der er altså 2,57 økologiske bevirker med 172.000 hektarer.

Pressemeddelelse 11. juni 2012

Kilde:
Informationsmøde,
FVM, 19. juni 2012

Den lokale vækst og produktion bliver styrket

Når de offentlige køkkener aftager flere varer, bliver de økologiske landbrug, gartnerier og fødevarer virksomheder i jeres lokalområde styrket. Det øger afsætningen, væksten og antallet af arbejdspladser i kommunen. Og bidrager samtidig til, at omlægningen til økologi i landbruget får et skub i den rigtige retning.

Social Innovation - omlægning til økologi som drivkraft:

Kilde: FVM,
19. juni 2012

- Og sagt igen juni 2013 om offentlige indkøb af lokalt producerede fødevarer:

- I forbindelse med Folkemødet på Bornholm, arr. Madkulturen:
- "Erfaringer viser, at kommunerne med fordel kan blive langt mere bevidste om, hvordan de bruger deres husholdningsbudget, så de kan gøre gavn på flere områder. Især yderområderne i Danmark har hårdt brug for arbejdspladser – hvis vi kan understøtte lokal jobskabelse, og samtidig servere bedre offentlige måltider, vinder vi på flere fronter samtidig", siger fødevarerminister Mette Gjerskov

• [Link til ministerens udtalelse](#)

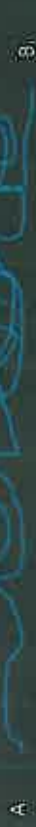
'Gøre gavn på flere måder' = Social Innovation – med omlægning til økologi som drivkraft:



'Gøre gavn på flere måder' = Social Innovation – med omlægning til økologi som drivkraft:

Laveste pris: øget import

Effektivitet, mul-risiko:



Offentlig efterspørgsel på økologiske fødevarer

Omlægning af dansk jord til økologi
Styrkelse af regionale jordbrugserhverv
Styrkelse af regional økonomi

Hvordan kommer vi fra A til B i den offentlige indsats? - der skal ske noget på flere niveauer:

Organisationsniveau	A. Her starter vi:	Handlinger??	B. Målet 60% øko +
Stat	Regeringsbeslutning om mere økologi i offentlige måltider	↑	Omlægning og fastholdelse af dansk økologisk landbrugsareal + øvrige fordele
Kommune, Region	Lokal politisk beslutning om at efterspørge mere økologi i offentlige måltider via ny indkøbs strategi.	↑	Omlægning og fastholdelse af dansk økologisk landbrugsareal + øvrige fordele
Institution	Ledelsesbeslutning på den enkelte institutioner	↑	Omlægning og fastholdelse af dansk økologisk landbrugsareal + øvrige fordele

Organisatorisk niveau	A Her starter vi:	Handlinger:	B Målet 60% øko +
Stat	Regeringsbeslutning om mere økologi i offentlige måltider	Forpligtende tilskud til uddannelse af køkkenmedarbejdere. Dialog med grossister. Kortlægning af nuværende importandel til storkøkkener. Innovation omkring tilrettelæggelse af udbud (EU) – jurs II	Omlægning og fastholdelse af dansk økologiske landbrugsareal + de øvrige miljøfordele.
Kommune	Politisk beslutning om at efterspørge mere økologi i offentlige måltider	Innovation vedr. kriterier for udbud / tilbud, tværgående samarbejde i forvaltninger, der fremmer regional forankring. Dialog med grossister og regionale leverandører, involvering af medarbejdere	Omlægning og fastholdelse af dansk økologisk landbrugsareal + de øvrige fordele.
Region			
Institution	ledelsesbeslutning på de enkelte institutioner	Formulering af målbar må (DØS) + Regional forankring. Involvering af medarbejdere	Omlægning og fastholdelse af dansk økologisk landbrugsareal + øvrige fordele.

Et eksempel på dette: Aalborg Kommune



Politikerne

i kommunen har vedtaget en Bæredygtighedsstrategi, der bl.a. rummer miljømæssige strategier,

- Således er der en vedtagelse af at vores miljø har behov for at landbruget bliver yderligere økologisk.
- De har derfor vedtaget et mål om 60 % økologiske fødevarer i de offentlige køkkener.

Forankring i toppen



Direktørerne

i forvaltningerne er enige i et kommissorium, der involverer alle forvaltninger

Lederne

har udmeldt repræsentanter til en projektgruppe.



Medarbejderne



Projektgruppen

sitter lederen af vores madservice, der leverer mad til over 2000 ældre hver dag, der er kantineledere en repræsentant for institutionsområdet repræsentanter for de øvrige forvaltninger samt en repræsentant fra indkøbsfunktionen.

Vi har igennem de sidste 2 år talt om muligheder og bekymringer, i det hele taget brugt tiden til at omlægge hovederne. Vi har fokuseret på glæden og stoltheden over håndværket i køkkenerne.

Vi skal have gode spiseoplevelser, der favner os. Stolte køkkenfolk, flotte farver, mange smage og rent miljø.



Så går vi i gang!

Projektet Ekologika

Aalborg Universitet, MENU er projektleder og sørger for at 200 af vore køkkenmedarbejdere fra storkøkken, kantiner og institutioner får en uges undervisning med mange aspekter indenfor økologi.

Omlægning er ikke økonomisk optimal, hvis man erstatter de varer, man benytter nu, med økologiske varer. Eksempelvis er det en økonomisk gevinst, hvis man køber et økologisk hvirikal i stedet for et konventionelt iceberg, men ikke hvis man køber et økologisk iceberg.

Personalet skal bla lære om årstidsvariation, benytte andre kødudskæringer og vide noget om andre proteinkilder.



Indkøb

Aalborg kommune er det besluttet at al mælk og mel kun bliver købt 100% økologisk

Vore beregninger går på, at dette vil bidrage til mellem 20 og 30 % økologi.

De øvrige udbudsgrupper (kolonial, kød, grøntsager etc) kommer i udbud med en økologisk og en konventionel mulighed. Vi har en udfordring i at forminske transport og antallet af leveringer.

I udbudsmaterialet har vi bedt om at oprindelsesland kommer på fakturaen, så den enkelte institution kan samle viden om, hvilke varer der er mest bæredygtige og dermed kan være med til at købe lokal/ regional/ dansk i Det kræver at der i uddannelsen af personalet er fokus på netop dette emne. På sigt mulighed for Svahemærket/ Fairtrade.



Udbud og indkøb

Jobeffekt

Arbejdsformidlingerne i Nordjylland

Udover Aalborg Kommuner er flere sygehuse i regionen partnere i projektet.

Samarbejder via jobrotationsordning, der betyder, at der i regionen kan ansættes ledige svarende til ca 5 årsværk via Ekologika projektet.

Det giver rol i køkkenerne, når de kan få vikarer ind i køkkenerne og få lavet de opgaver de har.



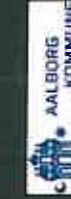
Hvad er ellers med?

I forbindelse med omlægningen er der sat fokus på andre elementer indenfor bæredygtighedsstrategien, såsom **madspild** og **energioptimering**.

I kommunen laves der en analyse på madspild fra modlægekøkkenerne på plejehjemmene til brugerne.

På energisiden laves en energigennemgang af vores storkøkken.

Fodevareuddannelserne på de tekniske skoler i Ars, Hjørring og Aalborg er observatører, når omlægningskonsulenterne underviser vort køkkenpersonale. Dette er gjort, således at vi forankrer omlægningen i Regionen. Kommende køkkenmedarbejdere skal også kunne tilbydes et kursus i økologisk madlavning.



Fremtiden – vi ønsker:



At uddanne lærere på fødevareruddannelserne.

At fortsætte udvikling af metode i forbindelse med udbud, så man kan få den effekt som bæredygtighedens lægger op til, såsom forøgelse af økologisk areal i regionen.

At benytte LCA (Livs cyklus analyse) og TCO (Total Cost of Ownership) Vugge til vugge analyse, som kriterium i udbud?

At vi får et samlet sted, hvor spørgsmål kan afklares. Evt. et rejsehold?

At kortsigtede besparelser ikke obstruerer den mere langsigtede værdiskabelse



Hvorfor lokal forankring af økologi?

Derfor....



Tak for opmærksomheden.

- Raghild la Cour Bennedsen
rbennedsen@hotmail.com
- Dorthe Ruge
dortherug@plan.aau.dk



Perspektiver



På kort sigt: Om et halvt år første resultater fra Ekologika og de andre omlægningsprojekter. Specialt mht. hvordan omlægning af køkkener medvirker til omlægning af landbrugsjord.

På længere sigt: Om 2 år har vi de endelige resultater.

Erfaringer kan anvendes i de næste indkøbsaftaler.

Mulighed for læmpelser på EU niveau, da det er af fælles interesse i alle medlemsstater med jordbrugsforbrug.

OBS: Måske er juraen vedrørende innovative, offentlige fødevarerindkøb under vurderet som faktor for omlægning til økologi i Danmark?

