

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Departementet
Slotsholmsgade 12
1216 København K

Høringsvar fra Kost og Ernæringsforbundet vedrørende udkast til "ØkologiVision, 18 initiativer til udvikling af Danmarks økologiske produktion".

Mange af Kost & Ernæringsforbundets medlemmer har stået i spidsen for innovativ, målrettet omlægning og budgetmæssigt vanskelige omstillinger til så meget økologi som muligt.

Kost & ernæringsforbundet har flg. kommentarer til udkast til ØkologiVision:

Der savnes en tydeliggørelse af et initiativ, som støtter innovations arbejdet omkring forædling af økologiske fødevarer til brug for det nationale marked.

Vedr. initiativ 14

Kost & Ernæringsforbundet finder det positivt, at der ydes opmærksomhed til professionelle hverdagskøkkener i den periode, hvor en omlægning af driften finder sted. Dette vil utvivlsomt bidrage til, at flere vil benytte det Økologiske spisemærke.

Kost & Ernæringsforbundet tager pt. aktivt del i branchesamarbejdet Foodsams udvikling af et kvalitetsstandardmateriale "Fokus Økologi" til brug for udarbejdelse af udbudmaterialer, varemottagelse m.m. Projektet finansieres af Økologisk Landsforening

Kost & ernæringsforbundet indgår gerne i:

- Initiativ 13 Kvalitet, convenience og økologi
- Initiativ 14 Udbredelse af det økologiske spisemærke

Kost & Ernæringsforbundets medlemmer er som professionelle forbrugere aftagere af store mængder fødevarer. Professionalismen bruger vi gerne til at påvirke producenter og forhandlere til at fremstille og levere fødevarer af høj kvalitet. Kvaliteten skal tilgodese både den sundhedsmæssige og den gastronomiske kvalitet, produktionen og distributionen, hvor

Nørre Voldgade 90
1358 København K
tel 33 41 46 60
post@kost.dk
www.kost.dk

Karen Leth
Mad- og måltidskonsulent
tel 33 41 46 79
fax 33 41 46 70
kdl@kost.dk

7. februar 2011
J.nr. - kdl/kdl

der også er taget hensyn til både arbejdsmiljø, dyrevelfærd og miljø.

Samlet set aftager professionelle hverdagsstorkøkkenerne mange tons økologiske fødevarer, og der formuleres forsat målsætninger for at opnå endnu højere økologiprocenter.

http://madstatus.helptool.dk/t2w_385.asp

Omlægningen af et køkkens drift er tidskrævende og økonomisk udfordrende set i forhold til den budgetmæssige ramme, som ligger omkring driften af et professionelt hverdagsstorkøkken. Når det gælder produktion af hverdagsmad, er det afgørende, at madens indhold lever op til anbefalingerne for den danske institutionskost. Hverdagsmaden skal indeholde en varieret og korrekt sammensætning af sunde fødevarer, hvoriblandt en væsentlig andel er brød, kartofler, grove grønsager og mejeriprodukter.

Der er betydningsfulde erfaringer med økologi i danske storkøkkener, som fremstiller hverdagsmad. Gennem de seneste 10-15 år er der på foranledning af kommunale, regionale/amtslige og private arbejdsgivere arbejdet målrettet med at omlægge til så stort økologisk fødevareindkøb som muligt inden for et eksisterende driftsbudget i f. eks. tidl. Dogme 2000 kommuner - nu Green Cities kommunale hverdagskøkkener i daginstitutioner, skoler, kantiner, døgninstitutioner, i "Det sunde køkken" Region Sjælland og Regions Køkken Randers. Dertil kommer mange personalekantiner, efterskoler og højskoler. Køkkenerne producerer hverdags- og døgnforplejning til børn, unge, voksne, ældre - raske og syge borgere.

Desværre ser Kost & Ernæringsforbundet nu eksempler på regionale og kommunale storkøkkener, hvor man grundet økonomisk pres og prioriteringer, "vælger økologien fra" og vælger at indhandle alle fødevarer i konventionel og prisbilligere kvalitet. Derudover erfarer flere kost & ernæringsfaglige ledere, at de af EUs-udbudsregler begrænses i forhold til ønsket om at ville støtte mindre lokale fødevareproducenter.

Venlig hilsen

Karen Leth

Mad- og måltidskonsulent