

Fonden for økologisk landbrug - Bevillingsoversigt 2024

Fonden for økologisk landbrug har i forbindelse med de afholdte ansøgningsrunder i 2. halvår af 2023 givet tilskud til en række projekter under puljen køkkenomstilling. Nedenfor findes en oversigt over de projekter, som bestyrelsen besluttede at støtte i 2024. På de efterfølgende er der en kort beskrivelse af de støttede projekter.

Beløb i 1000 kr.	Basis-budget 2024
Note	
VI. Aktiviteter fordelt på tilskudsmodtagere	
Meyers Madhus i alt	3.800
Uddannelse	
1 Økologi og madglæde 2024 – bæredygtig omstilling i offentlige køkkener	3.800
Uddannelse i alt	3.800
Økologisk Landsforening i alt	2.938
Uddannelse	
2 Køkkenomstilling Faxe og Nyborg Kommune	1.489
3 Køkkenomstilling Jammerbugt og Halsnæs Kommune	1.449
Uddannelse i alt	2.938
Region Midtjylland i alt	1.315
Uddannelse	
4 Smagen af grøn og økologisk gejst i Region Midtjylland	1.315
Uddannelse i alt	1.315
Silkeborg Kommune i alt	833
Uddannelse	
5 Økologiske, klimavenligere livretter i Byens Køkken – køkkenfaglige kompetencer, der giver grøn gejst	833
Uddannelse i alt	833
Odense Kommune i alt	750
Uddannelse	
6 Økologiske, klimavenligere livretter i Byens Køkken – køkkenfaglige kompetencer, der giver grøn gejst	750
Uddannelse i alt	750
Kerteminde Kommune i alt	691
Uddannelse	
7 Bæredygtig velsmag i Kerteminde Kommune	691
Uddannelse i alt	691

Fonden for økologisk landbrug - Bevillingsoversigt 2024

Fonden for økologisk landbrug har i forbindelse med de afholdte ansøgningsrunder i 2. halvår af 2023 givet tilskud til en række projekter under puljen køkkenomstilling. Nedenfor findes en oversigt over de projekter, som bestyrelsen besluttede at støtte i 2024. På de efterfølgende er der en kort beskrivelse af de støttede projekter.

Beløb i 1000 kr.	Basis-budget 2024
Note	
Randers Kommune i alt	624
Uddannelse	
8 Økologisk energi de ældre kan li'	624
Uddannelse i alt	624
Skanderborg Kommune i alt	552
Uddannelse	
9 Grøn omstilling i Skanderborgs offentlige køkkener	552
Uddannelse i alt	552
Guldborgsund Kommune i alt	484
Uddannelse	
10 Klimahandlingsplan i praksis - økologi og nye kompetencer i Guldborgsund Kommunens Køkkener	484
Uddannelse i alt	484
Slagelse Kommune i alt	474
Uddannelse	
11 Bæredygtige indkøb og mindre madspild giver råd til økologi	474
Uddannelse i alt	474
Driftsfonden Kornets Hus i alt	174
Uddannelse	
11 Økologisk brød-bølge i de nordjyske storkøkkener – første skridt på vejen mod et spisemærke.	174
Uddannelse i alt	174
Næstved Kommune i alt	115
Uddannelse	
12 Omlægning til økologisk køkkendrift hos Næstved Madservice	115
Uddannelse i alt	115
Puljen i alt	12.750

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2024

Puljen – Køkken omstilling

Note 1 Økologi og madglæde 2024 – bæredygtig omstilling i offentlige køkkener

Meyers Madhus

Projektet omfatter offentlige køkkener over hele landet. Her vil vi sikre en markant økologisk omlægning, hvor også nye klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for miljø, medarbejdere og borgere. Der sættes mål om certificering af samtlige køkkener med Det Økologiske Spisemærke fra bronze til guld. Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, der er velprøvet gennem to års indsats og optimeret på baggrund af erfaringerne herfra. Det omfatter aktiviteter i to spor: dels et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken, dels tværgående aktiviteter i hver kommune, herunder kurser og ekskursioner.

Kort fortalt bygges forløbene op om følgende aktiviteter:

Opstartsmøde – projektet sættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken

Køkkendag – Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejds gange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse

Indkøbsanalyse – der kvartalsvis belyser potentialer ift. økologi, klima m.m.

Omlægningsworkshop – vejen til målet findes lokalt i køkkenet og der lægges en plan rådgiver og medarbejdere imellem
Rådgivning i institutionen – med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejder vi mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver fra Meyers Madhus følger processen til dørs

Kurser og ekskursioner – kursusprogram, der understøtter omlægningen, samt besøg på økologisk landbrug i samarbejde med Landbrug & Fødevarer

Ved gennemførelse af projektet vil økologien i de offentlige køkkener stå stærkere også uden for de store byer i forening med en styrket bevidsthed om de nye kostråd, klimavenlig mad og løftede kompetencer til at mindske madspild. Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer. Herigennem vil et stort antal borgere, der har kontakt med institutioner og tilbud kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtigt.

Note 2 Køkkenomstilling Faxe og Nyborg Kommune

Økologisk Landsforening

Projektet vil hæve antallet af økologiske og bæredygtige måltider i de professionelle køkkener ved at give køkkenpersonalet brugbar viden og værktøjer omkring bl.a. økologi og det grønne måltid. For at sikre et godt fundament for projektet, indledes det blandt andet med en workshop for en nedsat styregruppe for at sikre forankring, mål, delmål og leverancer i projektet. Herefter kortlægges og udvikles kompetenceudviklingsforløbet med udgangspunkt i både kvantitative og kvalitative undersøgelser med fokus på køkkenernes indkøbsdata og kompetencer. Med udgangspunkt i denne viden, gennemføres centrale og lokale udviklingsforløb for de deltagende køkkener. Som afslutning på projektet, evalueres der på forløbet og videndeles.

Projektet er opdelt i følgende 4 arbejds pakker:

AP1: Projektledelse og projektopstart

AP2: Kortlægning og udvikling af målrettet kompetenceudvikling

AP3: Central og lokal kompetenceudvikling

AP4: Evaluering og videndeling

Projektet vil give kommunens deltagende køkkener kompetencerne og værktøjerne til at omlægge de daglige måltider i en mere økologisk og grønnere retning. Denne omlægning vil have følgende effekter på sigt:

- De deltagende køkkeners økologiprocent hæves og både Faxe og Nyborg kommunes målsætning omkring økologi indfries
- De deltagende køkkener vil få Det Økologiske Spisemærke
- De deltagende køkkener vil have større fokus på de officielle kostråd
- De deltagende køkkener vil være mere opmærksomme på at bruge råvarer i sæson og på at undgå madspild

Projektet er et samarbejde mellem Økologisk Landsforening, Haaning & Merrald samt Faxe og Nyborg Kommune. Køkkenerne der indgår i projektet fra de to kommuner, er ældreområdet og kantiner, og derfor er der en synergi i aktiviteterne på tværs af de to kommuner.

Note 3 Køkkenomstilling Jammerbugt og Halsnæs Kommune

Økologisk Landsforening

Projektet vil hæve antallet af økologiske og bæredygtige måltider i de professionelle køkkener ved at give køkkenpersonalet brugbar viden og værktøjer omkring bl.a. økologi og det grønne måltid.

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2024

Puljen – Køkken omstilling

For at sikre et godt fundament for projektet, indledes det blandt andet med en workshop for en nedsat styregruppe for at sikre forankring, mål, delmål og leverancer i projektet. Herefter kortlægges og udvikles kompetenceudviklingsforløbet med udgangspunkt i både kvantitative og kvalitative undersøgelser med fokus på køkkenernes indkøbsdata og kompetencer. Med udgangspunkt i denne viden, gennemføres centrale og lokale udviklingsforløb for de deltagende køkkener. Som afslutning på projektet, evalueres der på forløbet og videndeles.

Projektet er opdelt i følgende 4 arbejdsplaner:

AP1: Projektledelse og projektopstart

AP2: Kortlægning og udvikling af målrettet kompetenceudvikling

AP3: Central og lokal kompetenceudvikling

AP4: Evaluering og videndeling

Projektet vil give kommunens deltagende køkkener kompetencerne og værktøjerne til at omlægge de daglige måltider i en mere økologisk og grønnere retning. Denne omlægning vil have følgende effekter på sigt:

- De deltagende køkkenernes økologiprocent hæves og både Jammerbugt og Halsnæs kommunes målsætning omkring økologi indfries
- De deltagende køkkener vil få Det Økologiske Spisemærke
- De deltagende køkkener vil have større fokus på de officielle kostråd
- De deltagende køkkener vil være mere opmærksomme på at bruge råvarer i sæson og på at undgå madspild

Projektet er et samarbejde mellem Økologisk Landsforening, Haaning & Merrald, Køkkenkultur samt Jammerbugt og Halsnæs Kommune. De to kommuner er på ca. samme udviklingsniveau ift. udviklingen af økologi og bæredygtige måltider i professionelle køkkener og derfor vil der være synergier i aktiviteter på tværs af de to kommuner.

Note 4 Smagen af grøn og økologisk gejst i Region Midtjylland Region Midtjylland

Formål og mål: Region Midtjyllands strategi for bæredygtighed danner rammen for regionens omstilling frem mod 2030, og et led omhandler bæredygtig drift af regionens køkkener og kantiner. I dette projekt deltager Region Midtjyllands fem hospitalskøkkener, kantinerne i Regionshuset i Aarhus samt institutionskøkkener fra socialområdet. Formålet er at understøtte køkkenernes arbejde og skabe smagen af grøn og økologisk gejst, gennem et skarpt fokus på kompetenceudvikling af køkkenernes medarbejdere.

Aktiviteter: Projektet indeholder tre arbejdsplaner, som overordnet har fokus på at sikre kompetenceudvikling af køkkenernes medarbejdere.

De tre arbejdsplaner består af følgende aktiviteter:

Arbejdsplan 1: Hvorfor økologi og bæredygtighed?

Erfaringer fra de sidste to år har vist et behov for at genbesøge de økologiske grundprincipper, og sætte dem i relation til bæredygtighedsdagsordenen. Denne arbejdsplan har til formål at samle køkkenerne på tværs og formidle budskabet om, hvorfor vi skal prioritere økologi og bæredygtighed som en del af køkkenernes hverdag.

Arbejdsplan 2: Smagen af grøn og økologisk gejst i kantiner

Denne arbejdsplan er målrettet kantinerne i Regionshuset i Aarhus og Havens Madhus på Regionshospitalet Gødstrup. Formålet er at understøtte de køkkener, som ikke tidligere har fået bevilliget midler til kompetenceløft, med fokus på de økologiske grundprincipper i relation til bæredygtighed.

Arbejdsplan 3: Smagen af grøn og økologisk gejst på socialområdet

Denne arbejdsplan er målrettet Region Midtjyllands mindre institutionskøkkener indenfor socialområdet. Formålet er at understøtte de køkkener, som ikke tidligere har fået bevilliget midler til kompetenceløft med fokus på de økologiske grundprincipper i relation til bæredygtighed.

Effekter: Projektets deltagende køkkener ønsker, med afsæt i de tre arbejdsplaner, som min. at fastholde deres økologiprocent. Desuden har køkkenerne et større eller mindre ønske om at fastholde eller ansøge om nye spisemærker.

Note 5 Økologiske, klimavenligere livretter i Byens Køkken – køkkenfaglige kompetencer, der giver grøn gejst Odense Kommune

Som offentligt køkken har vi et ansvar for, at den mad, vi laver, er en del af løsningen på verdens klima- og miljøudfordringer fremfor problemet. Formålet med dette projekt er via kompetenceudvikling af vores medarbejdere i Byens Køkken at udvikle og tilberede mere klimavenlige måltidskomponenter til vores ca. 3500 daglige måltider, så vi får økonomisk råderum til at øge vores økologiprocent til min. 75 %. Vi lægger ud med at udnævne et bæredygtigt udviklingsteam blandt vores 66 medarbejdere, som bliver bannerførere på projektet året igennem. De skal være med til at udvælge de

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2024

Puljen – Køkken omstilling

20-30 grundopskrifter på livretter, som i samarbejde med en kokkefaglig konsulent skal gøres mere bæredygtige ved at skrue ned for kødmængden og op for bælgfrugterne. Samme konsulent skal gennem året støtte, udfordre og inspirere køkkenets medarbejdere i en løbende kompetenceudvikling ude ved gryderne.

Fokus er på økologiske, lokale bælgfrugter og deres mange køkkentekniske egenskaber og anvendelsesmuligheder i maden, der skal blive mere klimavenlig og økologisk, uden at vi går på kompromis med den kulinariske kvalitet og modtagernes behov og smagspræferencer. I løbet af året vil der desuden være fire teoretiske workshops: En med fokus på bælgfrugters ernæringsmæssige egenskaber, tre med fokus på økologi. Sidstnævnte står Økologisk landsforening for. Året igennem gennemfører vi månedlige indkøbsanalyser, så vi kan følge udviklingen i vores økologiprocent og fordelingen af indkøbte råvarer.

Målet er, at vi skruer 10% ned for kødet og 10% op for bælgfrugterne i løbet af året. Lykkes det, vil det ikke kun være til gavn for miljøet og klimaet, men vi vil også øge afsætningen af økologiske produkter og dermed støtte danske økologiske landmænd og avlere i at fortsætte deres gode arbejde.

Note 6 Økologiske, klimavenligere livretter i Byens Køkken – køkkenfaglige kompetencer, der giver grøn gejst Silkeborg Kommune

Projektets formål er overordnet at gennemføre en bæredygtig omstilling i køkkenerne i Silkeborg Kommunes dagtilbud, hvor der hver dag produceres til flere tusinde børn. Projektet skal have fokus på, at der skal anvendes mere økologi i måltiderne i de kommunale dagtilbud, og at disse måltider i højere grad skal være klimavenlige i tråd med de officielle kostråd.

Køkkenmedarbejderne og dagplejerne, som hver dag planlægger og producerer måltiderne i kommunens dagtilbud, skal gennem aktiviteterne i projektet klædes på til at stå i spidsen for den bæredygtige omstilling. Derudover skal andet personale og ledelse også klædes på til at understøtte køkkenomstillingen ude i de enkelte dagtilbud.

Projektets aktiviteter består ud fra ovenstående udgangspunkt samlet set af 5 arbejdsopgaver, hvis indhold kort er beskrevet i punkterne nedenfor:

Arbejdsopgave 1: Kick off og motivation. Aktiviteter for køkkenpersonale i daginstitutioner samt andet personale omhandlende hvorfor bæredygtig køkkenomstilling er vigtigt, og hvordan dette kan foregå i praksis.

Arbejdsopgave 2: Økonomi til økologi for daginstitutioner. Aktiviteter for køkkenpersonale i daginstitutioner omhandlende, hvordan man får råd til mere økologi.

Arbejdsopgave 3: Bæredygtig køkkenpraktik. Aktiviteter for dagplejere og køkkenmedarbejdere i daginstitutioner med fokus på praktisk erfaring med bæredygtige klimavenlige måltider.

Arbejdsopgave 4: Mindre madspild i daginstitutioner. Aktiviteter med fokus på viden om mindsning af madspild.

Arbejdsopgave 5: Forankring og hotline. Aktiviteter med fokus på evaluering og forankring af resultater.

Alle aktiviteter gennemføres af specialister fra Øko++.

Effekterne af projektet forventes på dagtilbudsplan at være, at det enkelte børnehus serverer flere bæredygtige måltider, som indeholder en større andel af økologiske varer. Ud fra målbare indikatorer forventes det, at økologiprocenten i køkkenerne gennemsnitligt øges med 10%, at andelen af indkøbt oksekød mindskes med 50% og at andelen af indkøbte bælgfrugter, linser og frø øges med 100%. På et samfundsmæssigt plan forventes projektet derfor også at bidrage til efterspørgsel af mere grønt, mindre kød og flere økologiske varer.

Note 7 Grøn omstilling i Skanderborgs offentlige køkkener Skanderborg Kommune

Med indsatsen i 2024, ønsker vi at:

Øge antallet af spisemærker hos daginstitutionerne (de fleste har over 60%, og mange over 80 % men uden spisemærke).

Fastholde og konsolidere de grønne nye vaner hos daginstitutionerne – samt fortsætte inspirationen til flere bælgfrugter

Øge økologiprocenten hos den sidste halvdel af dagplejerne op til minimum 50%

Øge økologiprocenten hos de deltagende kantiner til mindst 60 % og hos Cafe Fælleden til mindst 30 %

Reducere madspildet hos ældre - og handicap køkkenerne med 15 procent – som et skridt på vejen mod en højere økologiprocent.

AKTIVITETER

Dagplejen:

Kurser for 36 "nye" (der ikke har været på kursus de tidligere år) dagplejere i mere klimavenlig kost, mindre madspild og højere økologiprocent

Ekskursion for 36 dagplejere til en økologisk landmand

Opfølgingskursus for sidste års 36 deltagere

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2024

Puljen – Køkken omstilling

Afsluttende stormøde for alle dagplejere og forældre med motiverende ekspert oplæg samt fejring af projektets resultater
Daginstitutioner:

3 netværksmøder for at fastholde motivationen, inspirere til flere spisemærker samt vedligeholde de gode vaner

3 kurser for tilknyttet personale i Værtskab for det grønne måltid

Kantiner:

Fælles kurser med fokus på økologi og økonomi.

3 skræddersyede konsulentdage til hver kantine ude i deres eget køkken

Ældre og Handicap

Skræddersyet, inddragende forløb med fokus på at udvikle nyt kostkoncept som fundament for at kunne arbejde med madspild, klimavenlig kost og øget økologiprocent.

Note 8 Bæredygtig velsmag i Kerteminde Kommune

Kerteminde Kommune i alt

Formålet med projektet er: at kompetenceudvikle personale i kommunale køkkener som forandringsagenter for den grønne omstilling, og udvikle menuer i mere klimavenlig, sæsonbaseret, sund, velsmagende og mere plantebaseret retning - samtidig med et skarpt og vedvarende fokus på minimering af madspild. via dette at få et øget økonomisk råderum til mere økologi, samt få øget viden herom.

Aktiviteterne i projektet er opdelt i seks arbejdsplaner målrettet de fem forskellige køkken- og institutionstyper i projektet. Lokal undervisning i egne gryder eller ved egne spiseborde giver uden sammenligning det største udbytte, men er dyrt i konsulenttimer. Derfor er så mange af aktiviteterne som det skønnes fagligt forsvarligt samlet til fælles aktiviteter. Således er det tænkt, at aktiviteterne i arbejdsplaner 1- og især de foreslåede ekskursioner - skal fremme forståelsen af, at deltagerne er sammen om klimavenlig mad, mindre madspild og mere økologi i Kerteminde Kommune. Aktiviteterne i arbejdsplanerne vil typisk starte med en opsamling siden sidst, derefter ny undervisning og til slut planlægning af hvilke nye tiltag der skal implementeres i perioden frem til næste aktivitet. Der skal derfor undervises at forstå sin økonomi, så der bliver råd til økologi, at praktiske øvelser med de plantebaserede råvarer efter sæsonerne samt at blive skarp til at minimere madspild.

Effekter: at opnå 32 stk. af Det Økologiske Spisemærke. 1 guldmærke, 6 sølvmærker og 25 bronzemærker. For de køkkener, der ikke kan opnå spisemærke, vil effekten være en øget økologisk andel i forplejningen med minimum +10 %. en øget arbejdsglæde og stolthed blandt medarbejderne ved at bidrage til den grønne omstilling. en positiv afsmittende virkning på borgere, virksomheder og landmænd.

Note 9 Økologisk energi de ældre kan li'

Randers Kommune

Formålet er at øge forbruget af økologiske produkter i Område Syd og Vest til kulinarisk glæde og sundhedsmæssig gevinst for borgerne på plejecentrene - gennem styring af indkøb og kompetenceløft af de køkkenansatte.

Aktiviteter: Denne ansøgning skal bygge videre på opsamlingen af viden og kompetenceudvikling, som er resultatet af aktiviteterne fra ansøgningen for 2023. Således skal denne ansøgning bidrage til, at den nye viden om forbruget af fødevarer i Område Syd og Vest omsættes til en fordobling af de økologiske indkøb af frugt og grønt.

For at der kan ske en øgning af de økologiske indkøb, er der et stort behov for:

at udvide opkvalificeringen af den økologiske basisviden- i forhold til at udvikle og fremstille økologiske, klimavenlige og bæredygtige måltider.

at der skabes de nødvendige rammer for, at den erfaring og viden, som er opnået, kan forankres i den daglige produktion i organisationens 10 køkkener.

Projektets aktiviteter ønskes delt op i 3 arbejdsplaner:

Arbejdsplan 1: "Meget mere økologi – inspiration og kompetenceudvikling til alle køkkenmedarbejdere"

Arbejdsplan 2: "Adfærdændringer"

Arbejdsplan 3: "Udvikling, optimering og implementering"

Effekter: Fastholdelse af det økologiske spisemærke i bronze og fordobling af økologisk frugt og grønt fra 7% til 14% i forhold til 2023 i Område Syd og Vest i Randers Kommune. Målrettede og prioriterede økologiske indkøb. Reduceret madspild. Opkvalificering af kompetencer i alle 10 køkkener.

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2024

Puljen – Køkken omstilling

Note 10 Klimahandlingsplan i praksis - økologi og nye kompetencer i Guldborgsund Kommunens Køkkener Guldborgsund Kommune

Formålet med projektet er, at Guldborgsund Kommunes Rådhuskantiner bliver foregangskøkken for kommunens køkkener, og viser hvordan en bæredygtig køkkendrift kan indfri visionerne om klimaplan, mad, måltider og økologi. Vi inviterer alle køkkener på dagtilbudsområdet ind i projektet, og via en fælles "klimakogebog" breder vi projektet ud til øvrige køkkener under kommunen.

1. Opstart med kantineansatte og styregruppe for projektet (jan/feb)
Projektet indledes med et opstartsarrangement for ledelse, ansatte og køkkenansvarlige fra alle relevante køkkener i kommunen. Den eksterne bistand er værter, og introducerer projektets formål og forløb.
2. Kortlægning, konceptudvikling og udvikling af målrettet forløb (feb/mar)
Konceptudviklingen sker i et tæt samarbejde mellem køkkenledelsen og den eksterne bistand. Med udgangspunkt i det nyudviklede koncept genereres undervisningsforløb, der forbinder de økologiske omlægningsprincipper, de officielle kostråd og det nye koncept.
3. Central og lokal kompetenceudvikling (april-oktober)

Der undervises i forståelse for økologi samt i de økologiske omlægningsprincipper baseret på resultater fra den tidligere omtalte kortlægning og input fra de decentrale deltagere. Kurserne har hver deres fokus, hvor den røde tråd er grundelementer i den økologiske køkkenomlægning: basisgrøntsagerne, sæson, bælgfrugter, kød og fisk, brød og bagning, menuplanlægning og råvarehåndtering, smag og tilsmagning samt sundhed. Aktiviteterne afsluttes med at ansøge om Det Økologiske Spisemærke i Sølv, og udgivelse af Guldborgsund Kommunes egen opskriftsamling.

Effekter af projektet vil være et samlet udgangspunkt for arbejdet med økologi og CO2 reduktion i Guldborgsund, så det kan bredes ud til andre køkkener under kommunens administration. Samtidig vil læringen blive fastholdt i en opskriftsamling, der viser den læring, som er sket, og inspirerer andre til at følge efter. Endelig vil der komme fokus på certificering af køkkenerne på dagtilbudsområdet.

Note 11 Økologisk brød-bølge i de nordjyske storkøkkener – første skridt på vejen mod et spisemærke. Driftsfonden Kornets Hus

Vil vi med nærværende projekt højne brugen af økologiske mel- og grynprodukter i de nordjyske storkøkkener og derved give både kvaliteten og næringsindholdet et løft til gavn for både køkkenets økologiprocent og brødetts både gastronomiske- og ernæringsmæssige kvalitet.

Projektets aktivitet er at udbyde og afholde 10 bagekurser af hver 6 timers varighed til madprofessionelle i Nordjylland med henblik på at give et bredt funderet kompetenceløft i regionens storkøkkener. Kurset udbydes igennem Kornets Hus' eksisterende netværk i Nordjylland som tæller både Kost og Ernæringsforbundet, de nordjyske kommuner, regionen og private aktører. Kurserne vil beskæftige sig med dyrket økologisk mel, og vil berøre temaer som surdej, kornets mangfoldighed og fuldkorn, for at sikre en samklang mellem det økologiske fokus, det gastronomiske og det ernæringsmæssige.

Når deltagerne har gennemført kurset, får de et kompendie med hjem med nemt håndterbare opskrifter, som er lette at implementere, samt adgang til vores online opskriftsunivers, som rummer et væld af instruktionsvideoer og vejledninger. Etablering og udvikling af det online opskriftsunivers er allerede finansieret igennem et andet projekt, og er derfor ikke en del af nærværende ansøgning. I Nordjylland finder man færre økologiske spisemærker end i resten af landet, og vi må derfor betragte nærværende projekt som en mulighed for at skabe de rette forudsætninger for en vækst i det økologiske fokus. Ved at fokusere på let implementerbare og økonomisk overskuelige løsninger til et køkkenet tungeste område ift. både kilo og økonomi, nemlig bagningen, giver vi dem værktøjerne til faktisk at implementere økologien i de enkelte køkkener daglige virke, og derved sandsynliggøre en udbredelse af det økologiske spisemærke.

Med 120 nordjyske madprofessionelle, som deltagere på kursusrækken, er forventningen, at vi indenfor en overskuelig fremtid, vil opleve en økologisk brødbølge skylle ind over Nordjylland, som kan være med til at kickstarte mange køkkeneres bevægelse mod det økologiske spisemærke.

Note 12 Omlægning til økologisk køkkendrift hos Næstved Madservice Næstved Kommune

Formålet med projektet er, at Næstved Madservice får viden om og erfaring med brug af flere økologiske råvarer, så de kan øge andelen fra de nuværende knapt 20% til 35-50% i 2024. Erfaringerne vil blive brugt til at lægge en plan for omlægningen i kommunens øvrige køkkener og kantiner, da målet er, at den gennemsnitlige økologiprocent i kommunens køkkener og kantiner i 2026 ligger inden for rammerne af Det Økologiske Spisemærke i sølv.

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2024

Puljen – Køkken omstilling

Aktiviteterne er opdelt i 6 arbejdsplaner med hvert sit formål. I den første bliver alle i Næstved Madservice, der deltager i projektet, præsenteret for baggrund, tidsplan, aktiviteter og fagligt indhold. Formålet er at øge interessen, motivationen og lysten til at ændre arbejdsprocesserne. I del 2 får køkkenets indkøbere og menuplanlæggere redskaber til at finde penge til køb af flere økologiske råvarer. Det bliver i del 3 fulgt op af praktiske kurser for køkkenpersonalet, så det får erfaring med nye metodikker og opskrifter, der indeholder flere vegetabiliske og færre animalske fødevarer. I projektets del 4 vil der være oplæg og gruppearbejde på et stormøde for alle køkkener i Næstved Kommune, som på sigt skal leve op til målet om Det Økologiske Spisemærke i Sølv. Arbejdsplan 5 handler om at klæde ledelsen i Næstved Madservice på til at kunne opgøre økologiprocenten, mens arbejdsplan 6 er projektmøder mellem ledelsen i Næstved Madservice, Øko++ og den administrative projektleder.

Effekten vil først og fremmest være, at der helt konkret bliver anvendt langt flere økologiske fødevarer i kommunens centralkøkken. Dernæst at en bred gruppe borgere får nye oplevelser med mad derfra. Det forventes samtidigt at kunne inspirere dem samt deres venner og familie, til selv at anvende flere økologiske og plantebaserede fødevarer. Det er samtidigt forventningen, at projektet giver anledning til bredt at fortælle kommunens borgere om, hvilke fordele der er ved økologiske produkter.