

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2026

5. Pulje: Køkkenomstilling

Beløb i 1000 kr.	Basisbudget 2025	Basisbudget 2026	Specifikation af anvendt statsstøtterege
Note			

VI. Aktiviteter fordelt på tilskudsmodtagere

MAD til hver DAG i alt		0	1.992	
Uddannelse				
46	"Madhåndværk 2.0: Nye veje til økologi, begejstring, innovation og bæredygtige måltider"	-	1.992	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	1.992	
Center for Bæredygtige Hospitaller i alt		1.414	1.670	
Uddannelse				
47	Grønnere køkkener i Region Midtjylland	-	1.670	Ej statsstøtte
-	Velkommen til fremtiden i de offentlige køkkener i Region Midtjylland – med mere smag og økologi.	1.414	-	
Uddannelse i alt		1.414	1.670	
Bæredygtighedssekretariatet (Region Hovedstaden) i alt		0	1.482	
Uddannelse				
48	Økologi og Jordforbindelse i Fremtidens Patient- og Personalemåltider i Region H	-	1.482	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	1.482	
Filadelfia Epilepsihospital og sociale tilbud i alt		0	1.100	
Uddannelse				
49	Økologisk køkkenomstilling på Filadelfia Epilepsihospital	-	1.100	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	1.100	
ISS i alt		0	1.026	
Uddannelse				
50	Vejen til grønnere kantiner – madspild, planterige menuer og økologi i fokus	-	1.026	De minimis
Uddannelse i alt		0	1.026	
Solrød Kommune i alt		0	523	
Uddannelse				
51	Økologisk omlægning af køkkener i Solrød Kommune	-	523	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	523	
Hillerød Kommune i alt		0	506	
Uddannelse				
52	Økologisk mad i Hillerød Kommune – en strategi til mere klimavenlig mad	-	506	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	506	
Arp Hansen Hotel Group i alt		0	500	
Uddannelse				
53	Smag for økologi – planterige måltider og Spisemærker på Wakeup og Tivoli Hotel	-	500	De minimis
Uddannelse i alt		0	500	
Odsherred Kommune i alt		0	487	

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2026

5. Pulje: Køkkenomstilling

Beløb i 1000 kr.		Basisbudget 2025	Basisbudget 2026	Specifikation af anvendt statsstøtterege
Note				
Uddannelse				
54	Økologisk omlægning af offentlige køkkener i Odsherred Kommune	-	487	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	487	
Aarhus Kommune, Sundhed & Omsorg i alt				
Uddannelse				
55	Aarhus spiser sammen – omlægning af caféer i Folkehuse og Dagcentre mod 60% økologi	-	470	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	470	
Sønderborg Kommune i alt				
Uddannelse				
56	Økologisk omlægning af køkkener i Sønderborg Kommune	-	395	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	395	
Ishøj Kommune i alt				
Uddannelse				
57	Økologisk omlægning af køkkener i Ishøj Kommune 2026	-	341	Ej statsstøtte
-	Økologisk omlægning af køkkener i Ishøj Kommune 2025	522	-	
Uddannelse i alt		522	341	
Fredensborg Kommune i alt				
Uddannelse				
58	Økologisk omlægning af køkkener i Fredensborg Kommune.	-	334	Ej statsstøtte
-	Økologiomstilling i Fredensborg Kommune	528	-	
Uddannelse i alt		528	334	
Kolding Kommune i alt				
Uddannelse				
59	Økologisk omlægning af køkkener i Kolding Kommune	-	322	Ej statsstøtte
-	Økologisk omlægning af køkkener i Kolding Kommune	528	-	
Uddannelse i alt		528	322	
Gastronomiet i alt				
Uddannelse				
60	Gastronomiets vej til Økologisk bronzemærke i 2026	-	299	De minimis
Uddannelse i alt		0	299	
Vordingborg Kommune i alt				
Uddannelse				
61	Ny økologisk profil i Borgernes Hus – Vordingborg Kommunes Rådhuskantine	-	263	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	263	
Ringkøbing-Skjern Kommune i alt				
Uddannelse				
		0	245	

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2026

5. Pulje: Køkkenomstilling

Beløb i 1000 kr. Note		Basisbudget 2025	Basisbudget 2026	Specifikation af anvendt statsstøtterege
62	Grønne Gryder – Fagligt fællesskab om fremtidens måltider	-	245	Deminimis / Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	245	
Nordjysk Mad i alt		1.166	0	
Uddannelse				
-	På vej mod sølv - Køkkenomstilling Nordjysk Mad	1.166	-	
Uddannelse i alt		1.166	0	
Forenede Service A/S i alt		1.069	0	
Uddannelse				
-	Økologisk omstilling af Kokkenes køkken 2025	1.069	-	
Uddannelse i alt		1.069	0	
Nyborg Kommune i alt		1.032	0	
Uddannelse				
-	Køkkenomstilling Nyborg Komune	1.032	-	
Uddannelse i alt		1.032	0	
Kerteminde Kommune i alt		1.019	0	
Uddannelse				
-	Bæredygtig velsmag i Kerteminde Kommune, fase 2	1.019	-	
Uddannelse i alt		1.019	0	
Ærø Madservice i alt		884	0	
Uddannelse				
-	Øko-Ø-Ærø – mere økologi i de professionelle køkkener på Ærø	884	-	
Uddannelse i alt		884	0	
Slagelse Kommune i alt		627	0	
Uddannelse				
-	Råd til økologi via bæredygtige indkøb og mindre madspild	627	-	
Uddannelse i alt		627	0	

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2026

5. Pulje: Køkkenomstilling

Beløb i 1000 kr. Note	Basisbudget 2025	Basisbudget 2026	Specifikation af anvendt statsstøtterege
Skanderborg Kommune i alt	567	0	
Uddannelse			
- Grøn omstilling i Skanderborgs offentlige køkkener	567	-	
Uddannelse i alt	567	0	
Hillerød Kommune i alt	519	0	
Uddannelse			
- Økologiomstilling som løftestang til klimavenlig mad i Hillerød Kommune	519	-	
Uddannelse i alt	519	0	
Høje-Taastrup Kommune i alt	453	0	
Uddannelse			
- Økologisk omlægning af offentlige køkkener i Høje-Taastrups Kommune	453	-	
Uddannelse i alt	453	0	
Næstved Kommune i alt	441	0	
Uddannelse			
- Økologisk omstilling af plejehjem i Næstved Kommune	441	-	
Uddannelse i alt	441	0	

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2026

5. Pulje: Køkkenomstilling

Beløb i 1000 kr. Note	Basisbudget 2025	Basisbudget 2026	Specifikation af anvendt statsstøtterege
Den Internationale Højskole i alt	346	0	
Uddannelse			
- Grøn omstilling af IPCs køkken - Et lille skridt mod ansvarlighed i forhold til klodens ressourcer	346	-	
Uddannelse i alt	346	0	
Greve Kommune i alt	302	0	
Uddannelse			
- Økologiomstilling i Greve Kommune	302	-	
Uddannelse i alt	302	0	
Lyngby-Taarbæk Kommune i alt	182	0	
Uddannelse			
- Økologisk omlægning af offentlige køkkener i Lyngby-Taarbæk Kommune	182	-	
Uddannelse i alt	182	0	
Dragør Kommune i alt	125	0	
Uddannelse			
- Økologiomlægning med Enggården i Dragør Kommune	125	-	
Uddannelse i alt	125	0	
Gribskov Kommune i alt	116	0	
Uddannelse			
- Økologiomstilling i Gilbjerg Børnehuse i Gribskov Kommune	116	-	
Uddannelse i alt	116	0	
Rødovre Kommune i alt	115	0	
Uddannelse			
- Økologiomstilling i Børneinstitutionen Rønneholm i Rødovre Kommune	115	-	
Uddannelse i alt	115	0	
Børnehuset Munkdrup i alt	70	0	
Uddannelse			
- Økologisk omstilling af køkken i en daginstitution	70	-	
Uddannelse i alt	70	0	
Puljen i alt	12.025	11.955	

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2026

6. Pulje: Plantebaserede fødevarer

Beløb i 1000 kr.	Basisbudget 2025	Basisbudget 2026	Specifikation af anvendt statsstøtterege
Note			

VI. Aktiviteter fordelt på tilskudsmodtagere

Innovationscenter for Økologisk Landbrug i alt	1.797	0	
Forskning og forsøg			
Samdyrkning af konsumafgrøder	890	-	-
Forsøgsplatform for produktion af økologiske kartofler – stabilitet og udvikling	784	-	-
Pea yield stability, taste, and quality – potential of old cultivars for increased organic pea production (PEAS & LOVE)	123	-	-
Forskning og forsøg i alt	1.797	0	
Puljen i alt	1.797	0	

Fonden for økologisk landbrug

Fonden for økologisk landbrug – Køkkenomstilling

Note 46: "Madhåndværk 2.0: Nye veje til økologi, begejstring, innovation og bæredygtige måltider"

Tilskudsmodtager: MAD til hver DAG

MAD til hver DAG er et fælleskommunalt køkken, der leverer ca. 2500 måltider dagligt til ældre hjemmeboende og plejecentre i 4 kommuner – i alt har vi et årligt forbrug på 456 tons fødevarer.

Formålet med projektet er at øge andelen af økologiske og bæredygtige måltider produceret i MAD til hver DAGs køkken. Det vil vi gøre gennem et systematisk, praksisnært kompetenceløft af køkkenpersonalet, så de får brugbar viden og værktøjer til at:

- lave velsmagende måltider med flere lokale, økologiske råvarer i sæson
- reducere køkkenets svind og madspild
- anvende flere lavt forarbejdede økologiske råvarer
- udnytte AI-teknologi til at understøtte planlægning og ressourceoptimering

Projektet indeholder følgende arbejdsopgaver

- AP1 Analyse og vidensgrundlag
- AP2 Praktiske aktiviteter
- AP3 Afsøgning af lokale producenter og samarbejdsmuligheder
- AP4 Udvikling, pilottest og implementering

Vi vil lægge ud med at analysere og kortlægge de største omlægningspotentialer i produktionen. Med udgangspunkt i resultaterne af analysen vil vi gennemføre et praksisnært kompetenceudviklingsforløb direkte i driften. Forløbet vil omfatte udvidet kendskab til lokale og økologiske råvarer, udnyttelse af råvarer, minimering af madspild, træning i sensorik og smagsbedømmelse samt metodeoptimering af arbejdsopgaver.

Ydermere vil der være separate aktiviteter for de administrative medarbejdere i brugen af AI-teknologi samt aktiviteter for de chauffører, der bringer vores mad ud til plejecentre og borgere, som skal være ambassadører for den økologiske udvikling, køkkenet gennemgår.

Vi vil undersøge, hvilke lokale, sjællandske producenter af økologiske råvarer der findes rundt om. Er der mulighed for samarbejde? Hvad skal der til for, at vi kan samarbejde? Vi vil udvide medarbejdernes kendskab til økologisk produktion i samarbejde med Økologisk Landsforening.

AI erfaring og udvikling af opskrifter, madspild og menuplaner vil vi forankre og dele på metodikogsmag.dk, som er en gratis vidensbank for professionelle køkkener, så andre køkkener kan få glæde af vores nye viden og værktøjer.

Igennem projektet vil vi følge udviklingen af økologiprocenten. Derudover er det vores mål at:

- Reducere produktionssvind og madspild med 30%
- Reducere CO₂-aftryk med 20%
- Minimere mængden af frost grønt med 40% og erstatte med frisk grønt
- Øge andelen af økologisk kød inden for budgetrammen
- Øge andelen af lokale økologiske råvarer

Ved gennemførelse af projektet har vi udover at gøre vores egen produktion mere økologisk og bæredygtig også bidraget til at øge afsætningen af lokalt dyrkede, økologiske råvarer.

Note 47: Grønnere køkkener i Region Midtjylland

Tilskudsmodtager: Center for Bæredygtige Hospitaler

Projektet skal styrke den økologiske og bæredygtige omstilling i Region Midtjyllands offentlige køkkener.

Institutionskøkkener på socialområdet får målrettet støtte til praksisnær omlægning, tilpasset deres forskellige behov og rammer. Hospitalskøkkenerne skal fastholde og forfine deres høje økologiprocenter, bl.a. via indsats i bagerier, kantiner samt reduktion af madspild.

Fonden for **økologisk landbrug**

Projektet består af fem arbejdsplaner, der samlet styrker den økologiske og bæredygtige omstilling i Region Midtjyllands offentlige køkkener:

- **1. Institutionskøkkener på socialområdet** – 42 køkkener får praksisnær konsulentstøtte, som de selv kan disponere over – Fokus på råvaregennemgang, udvikling af grønne retter og daglig drift – Seks netværksmøder med faglige oplæg og erfaringsudveksling – Inklusion af nye køkkener og styrkelse af kollegialt fællesskab.
- **2. Fremtidens bagerier i hospitalskøkkener** – Måltrettet indsats for at styrke økologien i regionens bagerier – Tre inspirationsture til moderne økologiske bagerier og vidensmiljøer – Innovationsforløb med fokus på udvikling af sortiment og råvarevalg.
- **3. Grønne måltider i kantiner** – Tre kursusdage med eksterne konsulenter – Fokus på grønne retter, visuel præsentation og digital formidling – Inspiration til daglig praksis og kundeorienterede løsninger.
- **4. Kompetenceløft af ambassadørnetværket** – Fire temadage med fokus på adfærdsdesign og bæredygtig køkkendrift – Ny viden og erfaringsdeling blandt nøglepersoner i hospitalskøkkener – Mini MBA i Sustainability Management & ESG til projektleder.
- **5. Kortlægning og reduktion af madspild** – Udvikling af fælles definitioner og målemetoder for madspild – Pilotmålinger i hospitalskøkkener med praksisnær støtte – Fokus på konkrete tiltag og fremtidig reduktion af klimaaftryk.

Samlet set når projektet bredt ud, bygger videre på tidligere erfaringer og skaber konkrete, målrettede indsatser med stor relevans for både drift og udvikling indenfor økologi og bæredygtighed. Effektmålene omfatter øget økologiprocent, grønnere måltider, kompetenceløft via netværk og temadage, samt fælles målemetoder og pilotprojekter for madspild. Effekten måles via indkøbsdata, deltagelse og evalueringer.

Note 48: Økologi og Jordforbindelse i Fremtidens Patient- og Personalemåltider i Region H
Tilskudsmodtager: Bæredygtighedssekretariatet (Region Hovedstaden)

Projektets formål er at øge andelen af dansk økologisk grønt i højsæson i hospitalskøkkenerne i Region H i forbindelse med omstillingen til mere planterige og klimavenlige måltider, der lever op til Fødevarestyrelsens kostråd. Samtidig vil vi øge Rigshospitalets personalekantines økologiprocent til 90% og et guldspisemærkemærke og identificere tilgange til at fastholde økologien, når produktionsformerne nytænkes og forventningerne ift. tilpasning til specialerne øges hos Bispebjerg Hospitalskøkken.

Dette vil vi gøre igennem følgende arbejdsplaner og aktiviteter:

AP1: Afdækning af kompetencebehov og indsatsområder

- Kvalitativ afdækning af behovet for kompetenceløft hos medarbejderne i Rigshospitalets personalekantine, grøntrum samt hos medarbejderne på Bispebjerg Hospitals patientkøkken og grøntrum.
- Afdækning af nuværende indkøb og reel fordeling af dansk og importeret frugt og grønt samt kompetencebehov hos medarbejdere med indkøbsansvar
- Screening af behov bredt i Regionen med udvalgte ledelser og medarbejdere
- Analyse og opsamling på kompetencebehov for forskellige medarbejdergrupper.

AP2: Udvikling af skræddersyede kompetenceforløb

- Opstilling af kompetencemål for de forskellige medarbejdergrupper
- Udvikling af kompetenceløftspakker til de forskellige målgrupper
- Planlægning af producentbesøg hos Axel Månsson og Godis Grønt samt faglig overbygning

AP3: Afvikling af kompetenceløft for 39 medarbejdere

- Fælles Kickoff – inspirationsdag hos et andet økologisk storkøkken
- Forskellige kompetenceløft til forskellige grupper af medarbejdere – kombination af virksomhedsforlagt undervisning og undervisning i Hotel- og Restaurantskolens værksteder.
- Fælles undervisning i marken med studieture til de økologiske grøntproducenter Axel Månsson og Godis Grønt.
- Kompetenceløft i indkøb af sæsonbestemt grønt

AP4: Evaluering og opsamling på resultater i handlingsplaner

Fonden for **økologisk landbrug**

- Evaluering på økologiprocenter og fordelingen af indkøb af grønt fra lokale producenter kontra import.
- Workshop om handleplaner for fortsat fokus på grønt og økologi

AP5: Fastholdelse og udbredelse af erfaringer

- Dialogmøde med grossister, producenter og indkøbsansvarlige om at få mere lokalt grønt i sæson tilgængeligt
- Udvikling af grafisk opstillet road-map for mere dansk produceret grønt og økologi i patient- og personalemåltider på hospitaler – plakat.
- Rundbordsnak og erfaringsudveksling mellem hospitalskøkkenerne i Region H om bred implementering af erfaringerne fra projektet

Projektet vil bidrage til følgende effekter på længere sigt:

- Mere resiliens i den danske, økologiske planteproduktion og en større sikkerhed for afsætning af dansk økologisk grønt i sæson.
- Danskproducerede økologiske frugter, grøntsager og bælgrugter bliver mere tilgængelige i grossistledet drevet af efterspørgslen fra de offentlige storkøkkener.
- Region H når målet om 1,7 – 2,7 kg eq CO₂ pr kg indkøbt fødevarer samt målet om min. 85% økologi for alle regionens køkkener i 2030
- Hos Rigshospitalets personalekantine ser vi en større andel af hele, danske og økologiske grøntsager og mindre snitgrønt i vores indkøb allerede fra 2027
- Hos Bispebjerg Hospital vil man se flere retter på menuen, der er planterige og afspejler sæsonen udenfor patienternes vindue.

Note 49: Økologisk køkkenomstilling på Filadelfia Epilepsihospital

Tilskudsmodtager: Filadelfia Epilepsihospital og sociale tilbud

Filadelfia Epilepsihospital og Sociale tilbud bespiser hver dag 150 patienter og borgere med epilepsi og erhvervet hjerneskade. Mange har Filadelfia som deres hjem og får alle deres måltider fra vores køkken. Maden i dag er meget traditionel og består til dels af halvfabrikata.

Vores mål er at lægge vores køkken om, så vi tilbyder sunde, varierede og grønne måltider, der er lavet fra bunden og afspejler sæsonerne. Vi vil skabe et moderne patientmåltid, der understøtter den højt specialiserede behandling, som Filadelfia allerede er førende inden for. Måltidet skal forene velsmag, kvalitet og sanselige oplevelser, der vækker appetit og styrker patienternes lyst til at spise, samtidig med, at køkkenet holder fokus på sundhed, ernæringskvalitet og bæredygtighed. Vi vil samtidig gerne opnå som minimum det økologiske spisemærke i bronze.

Aktiviteter

1. Kompetenceudvikling og udvikling af menukoncept og opskrifter

Indenfor mad og måltider er det en specifik målsætning at opnå minimum det økologiske spisemærke i bronze, hvilket vil sikre, at vi varigt planlægger med indkøb af økologiske fødevarer, der sikrer færre pesticider i drikkevand, mere skånsom produktion og højere dyrevelfærd. Derudover vil den økologiske omlægning tage udgangspunkt i en forståelse af at lave mere mad fra råvarer i sæson, og med en højere andel af grønt, fuldkorn og bælgrugter, hvilket vil føre et mindsket CO₂-forbrug.

2. Dialog og inddragelse af hospitalsafdelingerne

I dialog med hospitalets 12 forskellige afdelinger kortlægges behov vedrørende mad- og måltidssituationen, og feedback indarbejdes i undervisningsforløbene i køkkenet. Som en del af dialogen gennemføres en madspildskortlægning. På den baggrund fokuseres undervisningsforløb i køkkenet således at der samarbejdes omkring patienternes mad og der etableres direkte kommunikation.

3. Mad målrettet til børn og unge

Der fokuseres særsomt på at øge den samlede måltidsoplevelse for hospitalets børn og ungeafsnit. Her er identificeret 3 forskellige måltidssituationer, der hver især løftes i samarbejde med afdelingens personale og særligt udviklede løsninger, eks. 'måltidskasser' til familier med kronisk syge børn.

Effekter:

Fonden for økologisk landbrug

Det overordnede resultat af projektet skal være at Filadelfia Epilepsihospital og Sociale tilbud tilbyder sunde, varierede og grønne måltider, lavet fra bunden med økologiske råvarer i sæson. Måltiderne skal i endnu højere grad integreres som en del patienternes behandling, og der vil være etableret et tæt samarbejde mellem afdelinger og køkken.

De konkrete leverancer, der skal føre til det overordnede resultat er:

- Kompetenceudvikling til 18 ansatte i køkkenet samt ansatte på 12 afdelinger.
- Ny, implementeret og integreret menuplan
- Økologisk spisemærke i bronze, svarende til 30 tons økologi indkøbt fra 2026 og frem
- Opdateret opskriftsdatabase med 100 nye opskrifter, der sikrer fokus på grønne løsninger, og mindsket CO2-forbrug
- Madspildsanalyse og -indsats i 'måltidskæden' mellem køkken og 12 afdelinger.
- Optimeret samarbejde mellem køkken og afdelinger
- Optimerede måltidssituationer for hver afdeling

Nyt undervisningskoncept for familier med indlagte børn

Note 50: Vejen til grønnere kantiner – madspild, planterige menuer og økologi i fokus

Tilskudsmodtager: ISS

Formål:

Projektet vil give ca. 190 køkkenansatte i 43 kantiner kompetencer til at minimere madspild og sænke kødforbruget til fordel for grønt i sæson og bælgfrugter. Hermed skabes økonomisk råderum til øget økologisk indkøb og ansøgning om Det Økologiske Spisemærke. Desuden medvirker det til at skabe velsmagende, klimavenlige, sunde måltider ifølge de klimavenlige kostråd, og det styrker ISS' medvirken til udvikling af kantinebranchen og indfrielse af vores kunders forventninger til eget ESG-arbejde.

Aktiviteter:

Projektet består af 104 praktiske og teoretiske aktiviteter for ansatte i 43 virksomhedskantiner, drevet af ISS.

Aktiviteterne foregår lokalt i køkkenerne, da det af erfaring giver den bedste forankring af nye vaner, når de opleves i egne gryder. Rådgiverne fra Øko++ underviser og hjælper med implementeringsplaner til en klimavenlig økologisk buffet med nye planterige, velsmagende retter til de spisende – som får bælgfrugter som nyt bekendtskab.

For at udvise sparsommelighed får kun seks af de 43 kantiner kaldet MASTERCLASS-kantiner et læringstungt forløb med rådgivere fra Øko++. De seks skal så via sidemandsoplæring formidle deres nye viden og nye praktiske erfaringer hver især ca. seks til otte kolleger fra de øvrige kantiner. Disse øvrige kantiner får dog hver ét besøg af en Øko++-rådgiver, således at alle får minimum én målrettet aktivitet i eget køkken. Der afholdes tillige en grøn "smagedag" for kunderne i hver af de seks MASTERCLASS-kantiner for at opleve kundereaktionerne og sikre opbakning til flere grønne måltider

De fysiske aktiviteter suppleres af digitale informations- og motivationsmøder for kantinernes ledere/indkøbere. Møderne optages på video, for at de, der måtte være forhindrede i at deltage, også kan få del i læringen og dialogen mellem kollegerne. Der bliver etableret en hotline, så rådgiverne kan hjælpe, når der opstår behov for sparring for at nå projektets mål.

Som et supplement til aktiviteterne vil projektet skabe 7-10 læringsvideoer, optaget i MASTERCLASS-kantinerne.

Videoerne vil demonstrere bæredygtig omlægning og grønne buffeter i praksis og skal både i projektperioden og i årene fremover fungere som redskab til at fastholde projektets læring og til at uddanne nyansatte i ISS' i grøn kantinedrift.

ISS' bæredygtighedsstrategi, som stort set en til en indeholder samme type effektmål, som FØL-Fondens projekter, fungerer som tydelig ledelsesopbakning til den grønne omstilling og som et meget vigtigt pejlemærke for projektet og ikke mindst - for kantinernes arbejde efter projektets afslutning.

Effekter i 2026 og 2027

- Ca. 190 køkkenansatte bliver kompetenceudviklet til økologisk og klimavenlig køkkendrift med fokus på sæson og mindre madspild
- Køkkenerne vil efter implementering af det lærte købe ca. 91,5 tons ekstra økologi – inkl. ca. 10 tons bælgfrugter
- Madspildet vil blive minimeret med ca. 10 tons årligt i både 2026 og 2027

Fonden for **økologisk landbrug**

- Klimabelastningen sænkes med ca. 444 tons såvel i 2026 som i 2027 bl.a. gennem ca. 3,2 tons mindre kødindkøb hvert år.
- Der vil primo 2027 blive ansøgt om 22 bronzemærker, 11 sølvmærker, 1 guldmærke.
- Omlægningen dokumenteres i 7-10 læringsvideoer til brug for repetition og nyansatte i ISS.
- Ca. 8400 kantinekunder eksponeres dagligt for den bæredygtige mad ifølge kostrådene.

Note 51: Økologisk omlægning af køkkener i Solrød Kommune

Tilskudsmodtager: Solrød Kommune

Solrød kommune ønsker at øge deres indkøb af økologiske fødevarer i kommunens daginstitutioner. For at understøtte denne udvikling gennemføres et kompetenceudviklingsprojekt i samarbejde med Meyers Madhus som ekstern bistand. Projektet bygges op som et kompetenceudviklingsforløb, der tager et tværfagligt afsæt og både involverer køkkenmedarbejdere, pædagogisk personale og ledelse i institutionerne. Dette, for at sikre den rette opbakning, ejerskab og institutionel forankring også på længere sigt.

Grundtilgangen er den håndværksmæssige og datadrevne økologiomlægning, der baserer sig på en analyse af det enkelte køkkens omlægningspotentiale, hvorefter dette udgangspunkt omsættes til en trinvis omlægningsplan. Herfra arbejdes med at opnå det fastsatte økologimål inden for samme madbudget ved at justere på menuer, opskrifter, indkøbspraksis, tilberedningsmetoder, restebud og madspildshåndtering samt værtskabet ved måltidet. Dette skal ske på en måde, der løfter hele institutionens mad- og måltidspraksis, hvormed man både sikrer motivation hos medarbejdere og accept hos spisende og pårørende. Velsmag, høj spisekvalitet og blik for de spisendes ernæringsbehov, præferencer og madglæde er centrale pejlemærker gennem hele indsatsen.

Registrering med Det Økologiske Spisemærke er et vigtigt styringsværktøj og forankringsgreb, som institutionen understøttes i at implementere gennem kompetenceudviklingsforløbet.

Konkret omfatter forløbet opstartstworkshops, indkøbsanalyser og praktisk on-site rådgivning og kompetenceudvikling med afsæt i den daglige drift. Der arbejdes med konkrete temaer som grønnere måltider, madspildsreduktion, udskiftning af kødtyper og udskæringer, mellemmåltider og bagning alt efter de behov, der er identificeret og beskrevet i den enkelte institutions omlægningsplan. Rådgivningen tilpasses den enkelte institution og understøttes af løbende opfølgning, kurser og ekskursioner samt midtvejsevaluering og afsluttende forankringsmøde.

I projektet indgår ekskursioner til økologiske landbrug for at styrke forståelsen af råvarernes vej fra jord til bord, der erfaringsmæssigt kan være et særdeles vigtigt motivationsgreb. Projektet organiseres med en lokal projektgruppe og styres i tæt samarbejde mellem kommunen og Meyers Madhus. Resultater og erfaringer formidles løbende.

Projektet forventes at øge den økologiske indkøbsandel med 10,9 tons årligt og reducere klimaaftrykket med op til 25%. Køkkenerne forventes at blive registreret med Det Økologiske Spisemærke i Sølv, som understøtter langtidseffekt og synlighed. Indsatsen skal inspirere andre kommuner til at gå samme vej og cementere den rolle, offentlige køkkener spiller i det økologiske foodservice-marked. Samarbejdet med grossister understøtter tilgængelighed af økologiske råvarer til gode priser. Endelig kan velsmagende, økologiske måltider inspirere spisende og pårørende til at tage de samme valg i private indkøb.

Note 52: Økologisk mad i Hillerød Kommune – en strategi til mere klimavenlig mad **Tilskudsmodtager:** Hillerød Kommune

Hillerød Kommune vil sikre en markant økologisk omlægning i 8 køkkener, hvor klimavenlige kostråd, høj måltidskvalitet med nærende, smagfulde økologiske fødevarer skal være til gavn for sundhed og miljø. Samtidig skal den markante omlægning øge køkkenmedarbejdernes og de spisendes kendskab til sammensætningen af nærende måltider med økologi og klimavenlighed i fokus, lige som fokus på madspild vil være en væsentlig faktor.

I Hillerød Kommune arbejder vi strategisk med vores klimahandleplan, hvor netop fokus på sund og klimavenlig mad er en ufravigelig handlig. Vi står på klimahandleplanen, hvor målet er, at Hillerød kommune skal være klimaneutral i 2050,

Fonden for **økologisk landbrug**

og med afsæt i handling 4.1.2 'Fokus på sund og klimavenlig mad og mindre madspild i kommunale institutioner', ønsker vi med deltagelse i projektet at imødekomme Hillerød Kommunes ambitioner om øget fokus på klimavenlig og økologisk mad i kommunens institutioner og øvrige køkkener - med det formål, at skabe en væsentlig reduktion i madspild og udledning af CO₂ i forbindelse med indkøb af fødevarer.

De 8 deltagende køkkener er alle motiveret for at udvikle deres nuværende kompetencer. For nogle vil det at fortage økologiske indkøb være nyt, andre er allerede på vej. Men fælles for alle køkkenerne er nysgerrighed og stor lyst til at omlægge til mere økologi, for at kunne skabe bæredygtige, smagfulde måltider af høj kvalitet til såvel Hillerød Kommunes yngste som ældste borgere. Alle køkkenerne har høje ambitioner!

Målene skal blandt andet nås gennem kompetenceudviklingsforløb for medarbejder i de 8 køkkener. Forløbene er velprovvet og løbende blevet justeret på baggrund af erfaringer fra tidligere indsatser.

Kompetenceudviklingsforløbene indeholder aktiviteter i to spor: både et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken samt tværgående aktiviteter i kommunen - herunder tilbud om kurser og ekskursioner.

Udviklingsforløbene bygges op som følger:

- 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 arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyse: Belyser kvartalsvis 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. Hvert køkken tilknyttes en fast gastronomiske rådgiver, der følger processen fra projektets start til slut.
- Kurser og ekskursioner: Kursusprogram, der understøtter omlægningen, samt besøg på økologisk landbrug.

Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 14.864 kg fra nuværende estimeret 14.643 kg til forventet 29.489 kg ved projektafslutning. Herigennem vil et stort antal borgere, der har kontakt med institutioner og tilbud kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtigt.

Note 53: Smag for økologi – planterige måltider og Spisemærker på Wakeup og Tivoli Hotel **Tilskudsmodtager:** Arp Hansen Hotel Group

Vi vil cementere økologi og klimaansvarlighed som bærende værdier på Wakeup-hotellerne og Tivoli Hotel & Congress Center gennem et markant løft af økologiprocenten underbygget af De Økologiske Spisemærker i hhv. sølv for Wakeup-hotellerne og bronze for Tivoli Hotel & Congress Center. Dette løft skal gå hånd i hånd med gæstetilfredshed og driftsøkonomi, så forandringen langtidssikres. Vi ønsker at tage en førerposition på økologi i vores del af markedet til inspiration for hele branchen.

Projektet skal gennem et helhedsorienteret arbejde med økologisk og planterig køkkendrift, der også tager højde for arbejdsglæde, driftsøkonomi, spisekvalitet og gæstetilfredshed sikre, at Arp Hansen Hotel Group ikke blot kan fastholde men styrke den forpligtelse på økologi og planterige måltider, vi mener er vigtig og rigtig, i de kommende år – på trods af de markante prisstigninger, vi ser på fødevarer.

For at opnå den nødvendige kompetenceudvikling gennemføres projektet i samarbejde med Meyers Madhus som ekstern bistand. Projektet bygges op om to distinkte arbejdsplaner og kompetenceudviklingsforløb tilpasset henholdsvis Tivoli Hotel & Congress Center og Wakeup-hotellerne.

Fonden for **økologisk landbrug**

Grundmetoden i begge arbejdsplaner er den køkkenfagligt velfunderede og datadrevne økologiomlægning, hvor den eksterne rådgiver arbejder tæt sammen med driften. Denne proces tager sit væsentlige afsæt i en analyse af køkkenernes omlægningspotentiale, der omsættes til en skræddersyet omlægningsplan. Herfra arbejdes med at opnå det fastsatte økologimål inden for et uændret budget ved at justere på menukoncepter, indkøbspraksis, tilberedningsmetoder og andre faktorer, der identificeres. Det skal ske på en måde, der samtidig løfter velsmag og optimerer arbejdsgange, hvormed man sikrer motivation hos medarbejdere og gæstetilfredshed.

Konkrete aktiviteter:

- o Analyse og omlægningsplan: Besøg i køkkener, interviews af nøglemedarbejdere og indkøbsanalyse fører til anbefalinger til justering af menukoncepter og fokusering af kompetenceudvikling
- o On-site rådgivning og kompetenceudvikling: Tæt samarbejde mellem drift og Meyers rådgiver om fx at skifte dyre, sæsonfjerne grøntsager ud med billigere, økologiske grøntsager i sæson; gentænke brug af kød i forhold til typer, udskæringer, mængder, leverandører og tilberedning; styrke bælgrugter som kulinarisk og økologisk case hvad angår typer, leverandører, menuer og tilberedning
- o Kurser for personale på Wakeup-hoteller med fokus på implementering af nyt morgenmadskoncept.
- o To ugers pilot for nyt madkoncept på Wakeup-hoteller
- o Rådgivning i forhandling af samlede indkøbsaftaler
- o Statusmøder i arbejdsgruppe, herunder omkring opfølgende indkøbsanalyser

Som direkte kvantitativ effekt af projektet forventes en øgning af den årlige økologisk tonnage med samlet 140.625 kg for de fem lokationer. Herudover tilsigtes en intern afsmitning på indkøbspraksis på samtlige 12 hoteller samt to hostels. Det er et delmål, at indsatsen mindsker klimaaftrykket fra råvarer med forventet 10-20%.

Endvidere ønsker vi med projektet at udfordre branchen til at sigte højt, hvad angår økologi og bæredygtighed på tallerkenen, ligesom vi ønsker at præge grossistledet i hotelbranchen samt inspirere gæster til at vælge danske økologiske kvalitetsfødevarer.

Note 54: Økologisk omlægning af offentlige køkkener i Odsherred Kommune

Tilskudsmodtager: Odsherred Kommune

Odsherred Kommune vil sikre en økologisk omlægning af fødevarerindkøbet i 2 produktionskøkkener, herunder 5 modtageenheder. Det skal ske på en måde, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet, reduktion af madspild og tværfagligt arbejde omkring mad- og måltidsopgaven sikrer en solid forankring. Den løftede mad- og måltidspraksis skal gavne miljø, sundhed og trivsel og bidrage til at udbygge de offentlige køkkeners rolle i det økologiske foodservice-marked.

For at opnå den nødvendige kompetenceudvikling gennemføres projektet i samarbejde med Meyers Madhus som ekstern bistand. Projektet bygges op om kompetenceudviklingsforløb, der tager et tværfagligt afsæt og både involverer køkkenmedarbejdere, andet personale og ledelse i institutionerne. Dette, for at sikre den rette opbakning, ejerskab og institutionel forankring også på længere sigt.

Grundtilgangen er den håndværksmæssige og datadrevne økologiomlægning, der baserer sig på en analyse af det enkelte køkkens omlægningspotentiale, hvorefter dette udgangspunkt omsættes til en trinvis omlægningsplan. Herfra arbejdes med at opnå det fastsatte økologimål inden for samme madbudget ved at justere på menuer, opskrifter, indkøbspraksis, tilberedningsmetoder, restbrug og madspildshåndtering samt værtskabet ved måltidet. Dette skal ske på en måde, der løfter hele institutionens mad- og måltidspraksis, hvormed man både sikrer motivation hos medarbejdere og accept hos spisende og pårørende. Velsmag, høj spisekvalitet og blik for de spisendes ernæringsbehov, præferencer og madglæde er centrale pejlemærker gennem hele indsatsen.

Fonden for **økologisk landbrug**

Registrering med Det Økologiske Spisemærke er et vigtigt styringsværktøj og forankringsgreb, som institutionen understøttes i at implementere gennem kompetenceudviklingsforløbet.

Konkret omfatter forløbet opstartworkshops, indkøbsanalyser og praktisk on-site rådgivning og kompetenceudvikling med afsæt i den daglige drift. Der arbejdes med konkrete temaer som grønnere måltider, madspildsreduktion, udskiftning af kødtyper og udskæringer, mellemmåltider og bagning alt efter de behov, der er identificeret og beskrevet i den enkelte institutions omlægningsplan. Rådgivningen tilpasses den enkelte institution og understøttes af løbende opfølgning, kurser og ekskursioner samt midtvejsevaluering og afsluttende forankringsmøde.

I projektet indgår ekskursioner til økologiske landbrug for at styrke forståelsen af råvarernes vej fra jord til bord, der erfaringsmæssigt kan være et særdeles vigtigt motivationsgreb. Projektet organiseres med en lokal projektgruppe og styres i tæt samarbejde mellem kommunen og Meyers Madhus. Resultater og erfaringer formidles løbende via interne og eksterne kanaler.

Projektet forventes at øge den økologiske indkøbsandel med 50.139 kg årligt og reducere klimaaftrykket med op til 25%. Køkkenerne registreres med Det Økologiske Spisemærke i Sølv, som understøtter langtidseffekt og synlighed. Indsatsen skal inspirere andre kommuner til at gå samme vej og cementere den rolle, offentlige køkkener spiller i det økologiske foodservice-marked. Samarbejdet med grossister understøtter tilgængelighed af økologiske råvarer til gode priser. Endelig kan velsmagende, økologiske måltider inspirere spisende og pårørende til at tage de samme valg i private indkøb.

Note 55: Aarhus spiser sammen – omlægning af caféer i Folkehuse og Dagcentre mod 60% økologi

Tilskudsmodtager: Aarhus Kommune, Sundhed & Omsorg

Formål: 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 styrke deres kompetencer til at fremstille grønnere måltider, som borgerne ønsker at købe.

Projektets aktiviteter er følgende:

AP1: Projektledelse, projektopstart og afslutning samt løbende økologimålinger.

AP2: Kortlægning og udvikling af måltidstet kompetenceudvikling – analyse af indkøbsdata, beregning af omlægningspotentialer samt anbefalinger for de enkelte caféer og dagcentre.

AP3: Kompetenceudvikling og lokale workshops. Fælles workshop om økologi, økonomi og handleplaner. Lokale workshops, hvor 2 køkkener samles ad to omgange, hhv. menuudvikling mm og praktisk undervisning og test af menuer, inkl. brugerinddragelse. Der afholdes også en inspirationstur med bl.a. besøg hos økologiske producenter og inspirerende spisesteder. Projektet afsluttes med en fælles testmiddag.

AP4: Evaluerende og videndeling samt ansøgning om økologisk spisemærke i sølv.

Projektet forventes at bidrage med følgende effekter:

- At løfte 6 folkehuscaféer og 2 dagcentre til en økologiprocent på minimum 60
- At opnå spisemærke i sølv til disse
- Lade dem gå foran og vise vejen for de øvrige folkehuscaféer og dagcentre – starte en bevægelse mod velsmagende grønnere mad
- Minimum 5 nye grønnere retter på menuen
- At brugerne bliver ambassadører for de nye retter
- At de involverede køkkener køber mere økologi og klimavenlige fødevarer
- At CO2-aftrykket på indkøbte fødevarer er faldet med 10%

Note 56: Økologisk omlægning af køkkener i Sønderborg Kommune

Tilskudsmodtager: Sønderborg Kommune

Formål

Fonden for **økologisk landbrug**

Sønderborg Kommune vil omlægge køkkendriften i udvalgte institutioner til økologi med fokus på de klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og mindre madspild. Målet er at styrke sundhed og miljø samt skabe bedre måltider for både medarbejdere og borgere.

Aktiviteter

Projektet gennemføres i samarbejde med Meyers Madhus og består af et kompetenceudviklingsforløb for køkkenmedarbejdere og pædagogisk personale. Forløbet omfatter opstartworkshops, køkkenbesøg, indkøbsanalyser og praktisk rådgivning med fokus på økologi, velsmag og klimahensyn. Der arbejdes med konkrete temaer som grønnere måltider, madspiltsreduktion, mellemmåltider og bagning. Rådgivningen tilpasses den enkelte institution og understøttes af løbende opfølgning, midtvejsevaluering og afsluttende forankringsmøde. Derudover indgår ekskursioner til økologiske landbrug for at styrke forståelsen af råvarernes vej fra jord til bord. Projektet organiseres med en lokal projektgruppe og styres i tæt samarbejde mellem kommunen og Meyers Madhus. Resultater og erfaringer formidles løbende via interne og eksterne kanaler.

Effekter

Projektet forventes at øge den økologiske indkøbsandel med 10.000 kg årligt og reducere klimaafttrykket med op til 25%. Effekterne forankres gennem kompetenceudvikling, tværfagligt samarbejde og brug af Det Økologiske Spisemærke. Indsatsen skal inspirere andre institutioner og styrke det økologiske foodservice-marked i Danmark.

Note 57: Økologisk omlægning af køkkener i Ishøj Kommune 2026'

Tilskudsmodtager: Ishøj Kommune

Ishøj Kommune vil sikre en økologisk omlægning af fødevarerindkøbet i 5 daginstitutioner. Det skal ske på en måde, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet, reduktion af madspild og tværfagligt arbejde omkring mad- og måltidsopgaven sikrer en solid forankring. Den løftede mad- og måltidspraksis skal gavne miljø, sundhed og trivsel og bidrage til at udbygge de offentlige køkkeners rolle i det økologiske foodservice-marked.

For at opnå den nødvendige kompetenceudvikling gennemføres projektet i samarbejde med Meyers Madhus som eksternt bistand. Projektet bygges op om kompetenceudviklingsforløb, der tager et tværfagligt afsæt og både involverer køkkenmedarbejdere, pædagogisk personale og ledelse i institutionerne. Dette, for at sikre den rette opbakning, ejerskab og institutionel forankring også på længere sigt.

Grundtilgangen er den håndværksmæssige og datadrevne økologiomlægning, der baserer sig på en analyse af det enkelte køkkens omlægningspotentiale, hvorefter dette udgangspunkt omsættes til en trinvis omlægningsplan. Herfra arbejdes med at opnå det fastsatte økologimål inden for samme madbudget ved at justere på menuer, opskrifter, indkøbspraksis, tilberedningsmetoder, restebud og madspildshåndtering samt værtskabet ved måltidet. Dette skal ske på en måde, der løfter hele institutionens mad- og måltidspraksis, hvormed man både sikrer motivation hos medarbejdere og accept hos spisende og pårørende. Velsmag, høj spisekvalitet og blik for de spisendes ernæringsbehov, præferencer og madglæde er centrale pejlemærker gennem hele indsatsen.

Registrering med Det Økologiske Spisemærke er et vigtigt styringsværktøj og forankringsgreb, som institutionen understøttes i at implementere gennem kompetenceudviklingsforløbet.

Konkret omfatter forløbet opstartworkshops, indkøbsanalyser og praktisk on-site rådgivning og kompetenceudvikling med afsæt i den daglige drift. Der arbejdes med konkrete temaer som grønnere måltider, madspiltsreduktion, udskiftning af kødtyper og udskæringer, mellemmåltider og bagning alt efter de behov, der er identificeret og beskrevet i den enkelte institutions omlægningsplan. Rådgivningen tilpasses den enkelte institution og understøttes af løbende opfølgning, kurser og ekskursioner samt midtvejsevaluering og afsluttende forankringsmøde.

I projektet indgår ekskursioner til økologiske landbrug for at styrke forståelsen af råvarernes vej fra jord til bord, der erfaringsmæssigt kan være et særdeles vigtigt motivationsgreb. Projektet organiseres med en lokal projektgruppe og styres i tæt samarbejde mellem kommunen og Meyers Madhus. Resultater og erfaringer formidles løbende via interne og eksterne kanaler.

Fonden for **økologisk landbrug**

Projektet forventes at øge den økologiske indkøbsandel med 9208 kg årligt og reducere klimaaftrykket med op til 15-25%. Køkkenerne registreres med Det Økologiske Spisemærke, som understøtter langtidseffekt og synlighed. Indsatsen skal inspirere andre kommuner til at gå samme vej og cementere den rolle, offentlige køkkener spiller i det økologiske foodservice-marked. Samarbejdet med grossister understøtter tilgængelighed af økologiske råvarer til gode priser. Endelig kan velsmagende, økologiske måltider inspirere spisende og pårørende til at tage de samme valg i private indkøb.

Note 58: Økologisk omlægning af køkkener i Fredensborg Kommune.

Tilskudsmodtager: Fredensborg Kommune

I Fredensborg Kommune ønsker vi at fremme omlægningen til økologiske råvarer og en mere bæredygtig måltidskultur på tværs af skoler, dagtilbud og arbejdspladser. Vores ambition er at nedbringe CO₂-aftrykket fra fødevareproduktionen i vores offentlige køkkener, og et centralt greb er at øge både andelen af økologiske råvarer og mængden af grønne retter i hverdagen. Med denne ansøgning søger vi derfor støtte til at styrke denne omlægningen og sikre, at økologi og bæredygtighed bliver en naturlig og integreret del af kommunens madproduktion.

De 4 deltagende enheder har et stærkt ønske om at lykkes – men står samtidig overfor en række udfordringer, som kræver ekstern støtte at løse. Det gælder bl.a. viden og praktisk erfaring med økologisk omlægning, herunder nye veje til øget økologisk indkøb og inspiration til retter med mindre kød, som kan give luft i økonomien til mere økologi.

For at realisere vores ambitioner, har vi behov for støtte til at opbygge medarbejdernes viden og færdigheder i økologisk madlavning – især hvordan grønne og plantebaserede retter kan tilberedes, så de både er sunde, nærende og velsmagende. Derudover er der behov for viden om bæredygtig menuplanlægning og køkkenflow, så køkkenerne kan skabe varierede og velsmagende måltider. Ligeledes skal kompetencer i økologisk indkøb, portionsberegning og madspildsreduktion udvikles, så budgetterne kan balanceres, og omlægningen bliver økonomisk bæredygtig.

Målene skal blandt andet nås gennem kompetenceudviklingsforløb for medarbejder i de 4 køkkener. Forløbene er velprovvet og løbene blevet justeret på baggrund af erfaringer fra tidligere indsatser.

Kompetenceudviklingsforløbene indeholder aktiviteter i to spor: både et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken samt tværgående aktiviteter i kommunen - herunder tilbud om kurser og ekskursioner.

Udviklingsforløbene bygges op som følger:

- Opstartsmøde: Projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken.
- Køkkendag: Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyse: Belyser kvartalsvis 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 skråddersyet til institutionen arbejder vi mod målene i omlægningsplanen. Hvert køkken tilknyttes en fast gastronomiske rådgiver, der følger processen fra projektets start til slut.
- Kurser og ekskursioner: Kursusprogram, der understøtter omlægningen, samt besøg på økologisk landbrug.

Ved gennemførelse af projektet vil der helt konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 15.384 kg fra estimeret 44.159 kg til forventet 59.543 kg samtidig med at de 8 køkkenmedarbejdere får øget viden om økologi og bæredygtighed.

Note 59: Økologisk omlægning af køkkener i Kolding Kommune

Tilskudsmodtager: Kolding Kommune

Fonden for **økologisk landbrug**

Formål

Kolding Kommune vil omlægge køkkendriften i tre plejecentre til mere økologi med fokus på de klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og mindre madspild. Målet er at styrke sundhed og miljø samt skabe bedre måltider for både medarbejdere og borgere.

Aktiviteter

Projektet gennemføres i samarbejde med Meyers Madhus og består af et kompetenceudviklingsforløb for køkkenmedarbejdere og pædagogisk personale. Forløbet omfatter opstartworkshops, køkkenbesøg, indkøbsanalyser og praktisk rådgivning med fokus på økologi, velsmag og klimahensyn. Der arbejdes med konkrete temaer som grønnere måltider, madspiltsreduktion, mellemmåltider og bagning. Rådgivningen tilpasses den enkelte institution og understøttes af løbende opfølgning, midtvejsevaluering og afsluttende forankringsmøde. Derudover indgår ekskursioner til økologiske landbrug for at styrke forståelsen af råvarenes vej fra jord til bord. Projektet organiseres med en lokal projektgruppe og styres i tæt samarbejde mellem kommunen og Meyers Madhus. Resultater og erfaringer formidles løbende via interne og eksterne kanaler.

Effekter

Projektet forventes at øge den økologiske indkøbsandel med omkring 9,9 ton årligt. Effekterne forankres gennem kompetenceudvikling, tværfagligt samarbejde og brug af Det Økologiske Spisemærke. Indsatsen skal inspirere andre institutioner og styrke det økologiske foodservice-marked i Danmark.

Note 60: Gastronomiets vej til Økologisk bronzemærke i 2026

Tilskudsmodtager: Gastronomiet

Formålet er at sikre vores medarbejdere det nødvendige kompetenceløft til at kunne indfri vores ambitioner om at kunne indkøbe flere økologiske fødevarer. Med et årligt råvareindkøb på ca., 24 mio. kr. svarende til 1.000 tons er Gastronomiet en væsentlig aktør på foodservice markedet. En større efterspørgsel efter økologiske fødevarer vil have en konkret og blivende effekt på afsætningen for danske producenter.

Projektets aktiviteter vil omfatte et kompetenceløft i Gastronomiets lokaler i Glostrup fordelt på 5 intensive kursusdage, 2 masterclasses og 4 udviklingsdage, der skal sikre opskriftsudvikling på Gastronomiets grønne signatur-pålæg, hvor klassiske pålægstyper udvikles til at indeholder markant flere bælgfrugter og grøntsager. Det nye grønne signaturpålæg bliver en af de bærende løsninger fremover i frokostcateringen, som er hovedparten af Gastronomiets forretning. Aktiviteterne vil resultere i:

- Alle 21 kokke kompetenceudvikles via 5 dages undervisning i køkkenet, samt 2 masterclasses
- Opnåelse af det økologisk bronzemærke i 2026 (ansøgning i december 2026)
- Mere end 20 pct. af råvarerne skal komme fra lokale danske småskala producenter senest i 2026
- Produktionsspildet i køkkenet skal være under 15 pct. i 2027
- Mere end 75 pct. af det økologiske frugt og grønt skal være i sæson, der hvor det er produceret målt i indkøbsdata
- Gastronomiets menuer følger de officielle kostråds anbefalinger om reducerede animalske produkter og en høj andel af bælgfrugter

Note 61: Ny økologisk profil i Borgernes Hus – Vordingborg Kommunes Rådhuskantine

Tilskudsmodtager: Vordingborg Kommune

Rådhuskantinen står overfor at skulle flytte til kommunens nye rådhus – Borgernes Hus i foråret 2026. Huset er bygget bæredygtigt og energivenligt, for at leve op til Vordingborg Kommunes Vision 2030 om en grøn, bæredygtig og klimavenlig kommune. Det vil derfor være et væsentligt bidrag til kommunens samlede grønne profil, at madtilbuddet fra kantinen, der også inkluderer mødeforplejning er eksemplarisk og til inspiration for den grønne omstilling.

I Vordingborg Kommunes strategi for udvikling, vækst og et stærkt erhvervsliv er det en af målsætningerne for landbruget, at vi som kommune skal samarbejde med landbruget om at udvikle fremtidens landbrug og

Fonden for **økologisk landbrug**

fødevarereproduktion under hensyntagen til klima og biodiversitet Vi skal arbejde aktivt for at lægge landbrugsjord om fra konventionel produktion af mad til dyr til økologisk produktion af mad til mennesker.

Vi vil gerne i Vordingborg Rådhuskantinen bidrage aktivt til den strategi. Vi får allerede leveret grønt hver uge fra Oringe Gartneri, og ønsker os flere af den slags løsninger. Projektet skal bidrage til at indfri klare mål og pejlemærker for kantines indkøb. Først og fremmest med en økologisk certificering i bronze og forhåbentligt sølv, og gøre visionen til virkelighed. Aktiviteterne er:

- Kompetenceløft til køkkenets ansatte gennem en række kursusdage og lokal implementering
- En ny hverdag for de kommende ansatte i Borgernes Hus
- Økologisk tema på den nationale Klimahandlingsdag i marts 2026
- Opdateret menuplan og mødeforplejning, der sikrer fokus på grønne løsninger, og mindsket CO2-forbrug
- Ny indkøbspolitik med økologiske mål, og samarbejde med leverandører

Resultatet af projektet vil være, at Vordingborgs Kommunes Rådhuskantinen bliver et konkret billede på Vordingborg Kommunes vision om grøn, bæredygtig og klimavenlig kommune. Borgernes Hus skal være et fyrtårn for, hvordan en bæredygtig køkkendrift kan indfri visionerne om klimaplan, mad, måltider og økologi.

Effekten af projektet vil helt konkret være minimum det Økologisk spisemærke i bronze, det vil sige yderligere mindst 44 tons økologiske fødevarer indkøbt fra 2026 og frem. For at få råd til de mange tons økologiske fødevarer laver vi en reel omlægning af vores køkken. Målsætningen er nye basisvarer i økologisk kvalitet, der ikke vælter budgettet, mange flere grøntsager i sæson, hvor de både er bedst og billigst, og god snusfornuft hos den indkøbsansvarlige.

En væsentlig del af omlægningen er, at vi mindsker forbruget af de animalske varer. Det vil reducere vores CO2-udledning, og mindske kvælstofudledningen i vandløb og grundvand. Øget indkøb af økologiske råvarer betyder også, at der ikke bruges syntetiske pesticider, hvilket også er godt for grundvandet. Vi lykkedes altså med både at reducere drivhusgasser, mindske næringsstof- og pesticidbelastning af vandmiljøet og generelt styrke jordens frugtbarhed og biodiversitet.

Note 62: Grønne Gryder – Fagligt fællesskab om fremtidens måltider

Tilskudsmodtager: Ringkøbing-Skjern Kommune

Formål: Ringkøbing-Skjern Kommune vil igangsætte en fælles indsats for grønnere måltider i ti kommunale og tre selvejende køkkener, der er tilknyttet plejeboligerne i kommunen. Målet er at bruge den grønne omstilling i køkkenerne som løftestang for både grønnere måltider, men også et bedre kollegaskab og samarbejde på tværs mellem personalet i de forskellige køkkener. Det skal blandt andet ske ved at øge personalets grundviden om den grønne omstilling og etablere den grønne omstilling som et fælles fagligt fokuspunkt.

Aktiviteter: Projektet vil bestå af tre arbejdsplaner med overskuelige, konkrete aktiviteter. I Arbejdsplan 1 – Grundviden og Begejstring, løfter vi personalets grundviden og skaber engagement for økologi og den grønne dagsorden. Det skal ske gennem kompetenceudvikling, hvor personalet får en grundlæggende forståelse for hvorfor og hvordan man kan øge andelen af økologi, frugt, grønt og bælgfrugter uden at gå på kompromis med det ernæringsmæssige, og uden at vælte budgetterne. Personalet skal også på besøg på lokale økologiske gårde og på første hånd lære om, og sanse økologien.

I arbejdsplan 2 – Fællesskab og Faglighed deles gode erfaringer på tværs af køkkenerne gennem en føl-ordning i kommunens storkøkken, der i lang tid har arbejdet strategisk med madspild og økologi. Personalet vil på skift komme i "praktik" i storkøkkenet for at få en praktisk forståelse for arbejdsplanen. Der udarbejdes også en fælles opskriftssamling med klimavenlige retter på tværs af køkkenerne, og opskrifterne afprøves og "bedømmes" af et smagepanel fra et af kommunens aktivitetscentre for ældre. Der udkommer i den forbindelse en "kokebog" med de bedste opskrifter fra hvert køkken.

Både før, under og efter projektet arbejdes der med data i arbejdsplan 3, for at sikre målopfyldeelse. Med kvalitative spørgeundersøgelser afdækkes samarbejdet på tværs af køkkenerne før og efter projektet, og der indsamles og analyseres indkøbsdata for at vide den kvantitative udvikling ift. økologiprocenten og indkøb af oksekød. Erfaringerne i projektet anvendes som springbræt til yderligere projekter i kommunens køkkener.

Fonden for **økologisk landbrug**

Effekter: Det forventes, at projektet vil bidrage med:

- 1) Øget samarbejde på tværs af køkkenerne
- 2) En positiv udvikling i personalets tilgang til arbejdet med klimavenlige måltider og økologi
- 3) Konkrete værktøjer til det videre arbejde – f.eks. den fælles opskriftssamling og ny inspiration fra sidemandsoplæring
- 4) Et målbart fald i indkøbet af oksekød på 15 %, samt en stigning i det samlede indkøb af økologi, således at der på tværs af de deltagende køkkener som minimum er en økologiprocent på 20 %.
- 5) Et erfaringsbaseret grundlag for det videre arbejde i andre typer køkkener i kommunen – projektet skal danne grundlag for lignende udviklingsprojekter i øvrige kommunale køkkener og hos dagplejerne