

NY ANALYSE:

## Økologi i offentlige køkkener vil give 30 mia. liter rent grundvand

**75 pct. økologi i offentlig bespisning vil øge det økologiske dyrkede areal i Danmark med ca. 20.000 hektar og dermed beskytte 30 mia. liter grundvand for mødet med pesticider *hvert år*. Svarende til forbruget i 250.000 husstande. Det viser ny analyse fra Økologisk Landsforening og Københavns Madhus. Samtidig viser analysen at de 500.000 offentlige måltider dagligt kan gøres både sundere og økologiske inden for samme driftsbudget.**

20.000 hektar mere økologisk landbrug i Danmark vil være resultatet af 75 procent økologi i offentlige måltider. De 30 mia. liter grundvand der hvert år dannes under så stort et areal, vil dermed blive skånet for mødet med pesticider. Det svarer til vandforbruget i 250.000 husstande.

- Økologisk mad i offentlige køkkener er en win-win-win løsning: sundere mad og bedre måltider, vækst i økologisk produktion, samt beskyttelse af vores natur og drikkevandsressourcer. Vi vil opfordre politikere til at igangsætte dette samlede fødevarer-, sundheds-, miljø- og erhvervspolitiske initiativ. Der er tale om en markant øget service og effektivitet i den offentlige sektor, fordi maden bliver både sundere og grønnere uden meromkostning i drift, siger Paul Holmbeck, direktør i Økologisk Landsforening.

### Samme driftsomkostninger som i dag - via mindre spild og bedre kost

I dag køber det offentlige fødevarer for omkring 4,2 milliarder kroner om året. De nye beregninger viser, at en økoandel på 75 % ville koste det samme i drift. Københavns Madhus har koordineret en omlægning af alle 900 institutioner (børnehaver, ældrecentre, kantiner mv.) i Københavns Kommune til økologi over en årrække.

- Nøglen til at få en sundere og økologisk kost indenfor samme budget, er en omlægning af madproduktion og indkøb. Varer købes i sæson, råvarer forarbejdes fra bunden, og spildet kan reduceres markant. Kstsammensætningen bliver også sundere med mere grønt og mindre kød, siger Anne-Birgitte Agger, direktør for Københavns Madhus.

### Omstillingsomkostninger – ca. 1 % af budgettet pr. år

Københavns Madhus har også regnet på de éngangs omstillingsomkostninger forbundet med omlægning af kosten og køkkener, efteruddannelse af køkkenpersonale i forhold til sundere kost, nye leverandørforhold mv. De nye beregninger viser, at det vil koste 45 millioner kroner hvert år i ti år for hele den offentlige sektor – eller hvad der svarer til ca. én procent af det offentlige madbudget.

- Denne éngangsudgift til omstilling skal ses i lyset af den tredobbelt gevinst for sundere mad en halv mio. gange dagligt, vækst i økologisk produktion, samt rent drikkevand og natur, siger Paul Holmbeck.

### Markant bidrag til Grøn Vækst-mål

Omstilling af offentlige indkøb til økologi i Danmark, vil også fremme "grøn vækst". Det vil geare den danske foodservice-branche til at være leverandør af økologiske fødevarer i hele norden. Offentligt indkøb vil desuden bidrage til opnåelse af Regeringens Grøn Vækst-mål om en fordobling af det økologiske areal i Danmark, en indsats der halter.

- De 20.000 hektar, som ifølge vores beregninger ville blive omlagt, er mere, end den netto-omlægning, der har været i Danmark de seneste 10 år, siger Paul Holmbeck.

### For yderligere oplysninger

Paul Holmbeck, direktør, Økologisk Landsforening, 28 19 19 62

Anne-Birgitte Agger, direktør, Københavns Madhus, 22 14 72 84

Joachim Plaetner Kjeldsen, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, 87 32 27 07