

NYT NATIONALT FORUM:

Maden skal være bæredygtig

Der er store miljømæssige gevinster ved lokale råvarer og mindre spild i de professionelle køkkener. Nyt samarbejde skal fremme bæredygtige indkøb – både i private og offentlige storkøkkener. Økologisk Landsforening glæder sig til mere miljøvenlige indkøb, og påpeger, at det ikke behøver at være dyrere.

16 mia.kr. Så mange penge bruger professionelle køkkener i Danmark hvert år på mad. En ny undersøgelse fra FN viser, at omkring en tredjedel af al produceret mad går til spilde på verdensplan. Der er masser af udfordringer, men også muligheder for at gøre en forskel for det nye Forum for Bæredygtige Indkøb, som er nedsat af miljøministeren og lancerer sine aktiviteter i år.

Forummets arbejdsgrupper dækker områderne transport, byggeri, rengøring og fødevarer. Dorthe Kloppenborg fra Økologisk Landsforening, der står i spidsen for arbejdsgruppen for fødevarer, ser store muligheder i det nye samarbejde:

- Foodservicemarkedet, det vil sige i princippet alle de måltider, vi spiser uden for hjemmet, udgør årligt en indkøbsvolumen på ca. 16 mia. kr. Det er en indkøbsmuskel, der virkelig vil noget. Samtidig har produktionen, transporten, anvendelsen og bortskaffelsen af fødevarer store konsekvenser for miljøet. Derfor ser jeg forummets arbejdsgruppe som en kærkommen platform for at kortlægge viden og udfordringer om bæredygtige indkøbsmuligheder på fødevarerområdet.

Flere lokale sæsonvarer

Køb råvarerne lokalt og efter årstiden. Brug flere grøntsager og frugter, samt mere fisk og fjerkræ og mindre oksekød. Og vælg økologiske varer for at skåne miljøet for pesticider og fremme biodiversiteten. Undgå forarbejdede fødevarer, der sluger energi, når de skal opbevares, og minimer mængden af madaffald. Sådan lyder de grundlæggende trin på vejen mod mere bæredygtige madindkøb, som Dorthe Kloppenborg arbejder på at udbrede i de professionelle køkkener.

- Ved at arbejde mere bevidst med, hvilke fødevarer man efterspørger hvornår, så kan man få billigere varer – det vil sige, at man skal være mere bevidst om at spise efter, hvad der høstes på de lokale marker. Sæsonvarerne smager bedre og er mere miljøvenlige, fordi de ikke bliver transporteret så langt, siger Dorthe Kloppenborg, der siden 2004 har arbejdet med at omlægge til økologi i storkøkkener.

Åbent for alle

Forum for Bæredygtige Indkøb skal fremme det miljøbevidste og ansvarlige indkøb af varer og tjenesteydelser blandt professionelle indkøbere - både i offentlige og private virksomheder. Alle med interesse for bæredygtige indkøb kan blive medlem af forummet. Medlemskab er gratis, uforpligtende og personligt. Læs mere om Forum for Bæredygtige Indkøb på: www.ansvarligeindkob.dk

For yderligere oplysninger

Dorthe Kloppenborg, Økologisk Landsforening, 40 17 98 48
Nanna Hyldgaard Hansen, pressechef, Økologisk Landsforening, 87 32 27 07 / 20 16 44 34

Fakta:

- 75 pct. økologi i offentlig bespising 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*. Det svarer til forbruget i 250.000 husstande.
- Hver gang man vælger en liter økologisk mælk, skåner man 200 liter grundvand for mødet med sprøjtegifte.
- Læs mere på www.vandfrahanen.dk