



ØKOLOGI TRIN FOR TRIN I EN ENKELT INSTITUTION

■ ■ ■ *Tidsperspektiv: Ca. 1 år*

Læs mere om:

Fase 1: Beslutningen træffes

Fase 2: Hvad er status?

Fase 3: Hvor vil vi hen?

Fase 4: Hvad skal ændres?

Fase 5: Indkørfasen

Fase 6: Evaluering og forankring

■ ■ ■ Fase 1: Start - Beslutningen om økologi træffes på et kvalificeret grundlag

Handlinger	Aktører	Gevinster	Udfordringer	Idéer
<p>Sæt økologi på dagsordenen på personalemøder.</p> <p>Få en konsulent ud og fortælle om økologi, f.eks. ved en foredragsaften for personale og forældre.</p> <p>Indhent viden fra institutioner med økologi erfaring.</p>	<p>Institutionsleder, køkkenpersonale, forældre, pædagogisk personale.</p>	<p>Alle bliver klogere og mere opmærksomme på maden i institutionen, også selvom I ikke vælger økologi. Alle får samme viden og dermed samme udgangspunkt for debat.</p>	<p>Manglende tid og viden om økologi. Holdninger, vaner.</p>	<p>Samarbejd evt. med andre institutioner i nærområdet om en foredragsaften med konsulent, der fortæller om økologi.</p>

■ ■ ■ Fase 2: Beslutningen er truffet om økologi. Hvad er status nu?

Handlinger	Aktører	Gevinster	Udfordringer	Idéer
<p>Spørg jer selv: Hvilke varer køber vi? Hvor meget køber vi? Hvor køber vi?</p> <p>Opgaver: Tag en repræsentativ periode, hvor I: Registrerer vareforbrug. Således opdages skjult overforbrug*</p> <p>Noterer hvad I smider ud af mad **</p> <p>Registrerer tidsforbrug på madlavning og indkøb.</p>	<p>Køkkenpersonale, pædagogisk personale, institutionsleder.</p>	<p>I får et godt overblik over jeres forbrug af både tid og penge. Det er et værktøj, der kan bruges til at mindske spild og udgifter, optimere ernæring og arbejds-gange, også selvom I ikke vælger økologi.</p>	<p>Tid, ressourcer.</p>	<p>Denne del af processen kan man evt. købe konsulentbistand til. Se liste over <u>omlægningskonsulenter her</u>.</p> <p>Bed leverandørerne hjælpe med opgørelser over indkøb, så registreringsarbejdet lettes.</p>

■ ■ ■ Fase 3: Hvor vil vi hen?

Handlinger	Aktører	Gevinster	Udfordringer	Idéer
<p>Hvad skal vi spise? Formulér mad- og måltidspolitik, økonomiberegning, leverandør-overvejelser.</p> <p>Beregn udgifter til køkken, råvarer, personale, uddannelse, konsulenthjælp = overblik over ressourcer, mål og tidsplan for målene.</p>	Pædagogisk personale, leder, køkkenpersonale.	God lejlighed til at justere eksisterende mad- og måltidspolitik eller indføre en, evt. integrere arbejdet med maden i det pædagogiske arbejde.	Manglende viden om årstidens råvarer, madplan og leverandører.	<p>Fase 2 og 3 kan slås sammen og udarbejdes i samarbejde med konsulent.</p> <p>Lav evt. årstidskalender for råvarer.</p> <p>Informér og inddrag forældrene, måske er der videnspersoner i forældre-kredsen, der kan bidrage med oplæg etc.</p>

■ ■ ■ Fase 4: Hvad skal ændres?

Handlinger	Aktører	Gevinster	Udfordringer	Idéer
<p>Afklar: Skal vi have mere uddannelse, mere personale/flere timer, nye leverandører, ændre madmængder, ændre madplan/politik.</p> <p>Hvem er ansvarlige, hvilke krav skal vi stille hvis maden leveres udefra? Skal vi have bedre køkkenfaciliteter?</p> <p>Hvilke barrierer er der? Hvem skal planlægge menuer? Hvem er ansvarlige for hvad?</p>	Køkkenpersonale, leder, pædagogisk personale, kommunen.	Fokus på kostvaner, opkvalificering af køkkenpersonalet, tværfagligt samarbejde mellem pædagoger og køkkenpersonale, vidensdeling med andre institutioner.	<p>Mangel på overlik, mange spørgsmål.</p> <p>Manglende ressourcer til de ønskede ændringer, mangel på køkkenpersonale.</p>	<p>En uddannelsesfase. Et godt tidspunkt for konsulentbesøg eller evt. workshop gerne sammen med andre institutioner.</p> <p>Tag 1 dag i køkkenet med konsulent, der giver inspiration.</p> <p>Besøg leverandør.</p> <p>Besøg økologisk producent/er.</p> <p>Køkkenpersonalet på kursus eller i praktik i andre institutioner, der arbejder med økologi.</p> <p>Evt. central vikarordning eller samarbejde med andre institutioner i forbindelse med uddannelse af personale.</p>

Handlinger	Aktører	Gevinster	Udfordringer	Idéer
				Generelt: Skal omlægning ske indenfor budgettet, skal der ændres vaner og tilberedning af maden tager derfor længere tid (Eks.: I skal evt. selv bage brød, skrælle mange grøntsager etc. for at holde udgifter nede).

■ ■ ■ Fase 5: Indkørfasen

Handlinger	Aktører	Gevinster	Udfordringer	Idéer
Indkøring af nye vaner, eksperimenterende fase.	Køkkenpersonale, pædagogisk personale, leverandører.	Mulighed for pædagogisk arbejde med måltider, råvarer, miljø, affald, landbrug, natur, madkultur, madvaner samt livsstil.	Begynderbesvær, problemer med levering, budgetstyring. Manglende viden og rutiner for hvor og hvordan råvarerne opbevares når de er økologiske.	Kodeordet er ro. Ting tager tid, vent med at evaluere til efter minimum 6 mdr. Indkøringen af nye vaner er tidskrævende. Planlæg menuer og indkøb 2 uger frem. Køb ind med tanke på: Sæson, holdbarhed, sarte råvarer, tidsforbrug ved tilberedning osv.

■ ■ ■ Fase 6: Evaluering, justering og forankring

Handlinger	Aktører	Gevinster	Udfordringer	Idéer
Afklar: Hvor langt er vi kommet? Hvad skal justeres? Skal vi skifte leverandør? Holder budgettet? Skal vi udbygge arbejdet? Indføre generel miljøstyring i institutionen?	Køkkenpersonale, leder, pædagogisk personale.	Øget faglig stolthed i køkkenet, varieret mad, kendskab til nye råvarer/retter, afsmittende effekt af de gode vaner på forældre og personales private husholdninger.	Nyhedens interesse er væk, motivationen kan svinde, generel træthed.	Hav økologi som fast punkt på personalemøder. Hæng menuplaner op i institutionen, så forældrene kan følge med. Få evt. lokal presseomtale.

Handlinger	Aktører	Gevinster	Udfordringer	Idéer
				Send jævnlige personale på kursus, vær opmærksom på uddannelse ved udskiftning i personalet, evt. i form af 1 dages minikurser eller workshop i eget køkken.

*Eksempel:

Fødevarestyrelsen anbefaler, at børn drikker 1½ dl af deres totale daglige mælkeindtag i institutionen.

1½ dl. mælk x 50 børn x 5 dage= 37,5 liter mælk.

Er det mere eller mindre end I køber nu?

Mange institutioner har et overforbrug af ost. Anbefalingen er ost som pålæg ca. 1 gang om ugen og 5 –10 gr. ost pr. ½ skive rugbrød.

Læs øvrige mængdeanbefalinger fra Fødevarestyrelsen.

** Hver dansker smider i gennemsnit 65 kg mad ud om året. Det svarer til, at hver dansk familie gennemsnitligt smider et kvart ton mad ud årligt – spiseligt mad vel at mærke. Det bliver til mad for ca. 7.500 kroner for hver familie svarende til 15 procent af en families gennemsnitlige madbudget. Hvor meget smider I ud i jeres institution?

■ ■ ■ Budget overslag:

Selve omlægningen til økologi koster tid og penge, men der er mange eksempler på, at den efterfølgende daglige, økologiske drift ikke bliver dyrere end før omlægningen.

Eksempel på udgifter i forbindelse med omlægning:

Indledende foredrag (evt. i samarbejde med andre institutioner).	3-6.000 kr.
Konsulentbistand til at lave statusrapport samt handleplan .	6-12.000 kr.
Kurser for personalet: Svinger meget. Der er offentlige kurser til få hundrede kroner. Desuden private kurser ved bl.a. Camilla Plum og Meyer, der er væsentligt dyrere.	De billigste: fra 500 kr. De dyreste: fra 6.000 kr.
Kurser i huset, 1 dag i køkkenet/ workshop/studietur til producenter/ fæltdning /praktik i andre institutioner, prisen afhænger af transport-udgifter, støtte fra kommunen, fællesarrangementer med andre institutioner osv.	Fra 0-20.000 kr.
Erfagrupper mellem institutioner, opfølgende foredrag flere konsulentbesøg.	0-6.000 kr.
Personaletimer til uddannelse og eventuelt flere køkkentimer.	-

■ ■ ■ Her kan du spare:

- Reducer spild
- Planlæg menuer og indkøb 1-2 uger frem
- Spis sundt/ernæringsrigtigt
- Brug sæsonens varer
- Brug bønner og linser
- Forhandl priser med leverandører, evt. i samarbejde med andre institutioner, så I kan få mængderabat
- Anlæg evt. mindre køkkenhave i institutionen, hvis der er plads. Æbletræer, drivhuse, krydderurtebed, bærbuske kan give godt supplement til køkkenet. Det kan også være, institutionen kan få aftale med lokal økolog om dyrkning af et stykke jord. Her kan børnene evt. også tage med ud og deltage i arbejdet med urtehaven.
- Brug madrester
- Skær ned på kødet - spis fisk, grød eller vegetarisk 1 gang om ugen