

FEM GRØNNE VEJE

Til dig, der producerer, sælger
eller køber lokalt





Indholdsfortegnelse

| | |
|---|-----------|
| Intro | 5 |
| Til dig, der bidrager til grøn strategi Børge Koch, Byrådsmedlem, Haderslev Kommune Helle Fuglsang Villsbøl, Projektleder, Kolding Kommune | 8 |
| Til dig, der gerne vil servere grønnere måltider Jane Vase, Leder af Hospitalskøkkenet, Regionshospitalet Horsens Pia Johnsen, Køkkenchef, Køge Kommune Steffen Bækkel, Kantineleder, Østerbyskolen | 10 |
| Til dig, der står for rammeaftaler og indkøb Stine Rahbek Pedersen, Klimasekretariatsleder og Marianne Andreasen, Kontraktansvarlig, Furesø Kommune Hannah Tinggaard, Odense Kommune | 12 |
| Til dig, der sørger for, at varerne kommer fra A til B Jan Kristensen, Udviklingschef, Dansk Cater Tommy Rønnow, Fagkonsulent frugt og grønt, Hørkram | 14 |
| Til dig, der producerer grønt Uffe Krogh Jepsen, Administrerende direktør, DanGrow Dorrit Andersen, Producent og rådgiver, Månssons | 16 |
| Bliv klar til at levere | 18 |

“Når vi vælger lokal frugt og grønt, tager vi ansvar og sår frø til en fremtid, hvor vi fortsat kan kalde Danmark vores fælles køkkenhave.”

Lærke Lund, Sektorchef for planter og planterige fødevarer, Landbrug & Fødevarer

Intro

Lokal frugt og grønt i de offentlige måltider ligger mange af os på sinde – og du kan være med til at sætte skub i udviklingen. Kommuner, regioner, producenter og leverandører står over for en fælles mulighed: At skabe rammerne for at de lokale råvarer bliver det oplagte valg.

Interessen for lokal samhandel i værdikæden vokser år for år. Samarbejdet mellem kommuner, regioner, grossister og producenter er en stærk drivkraft. Men den store volume, som regioner og kommuner indkøber kan man virkelig gøre en forskel og være med til at forme det danske landskab.

Det kræver fælles løsninger, som gør det både lettere og mere attraktivt at øge andelen af grønne måltider i offentlige køkkener.

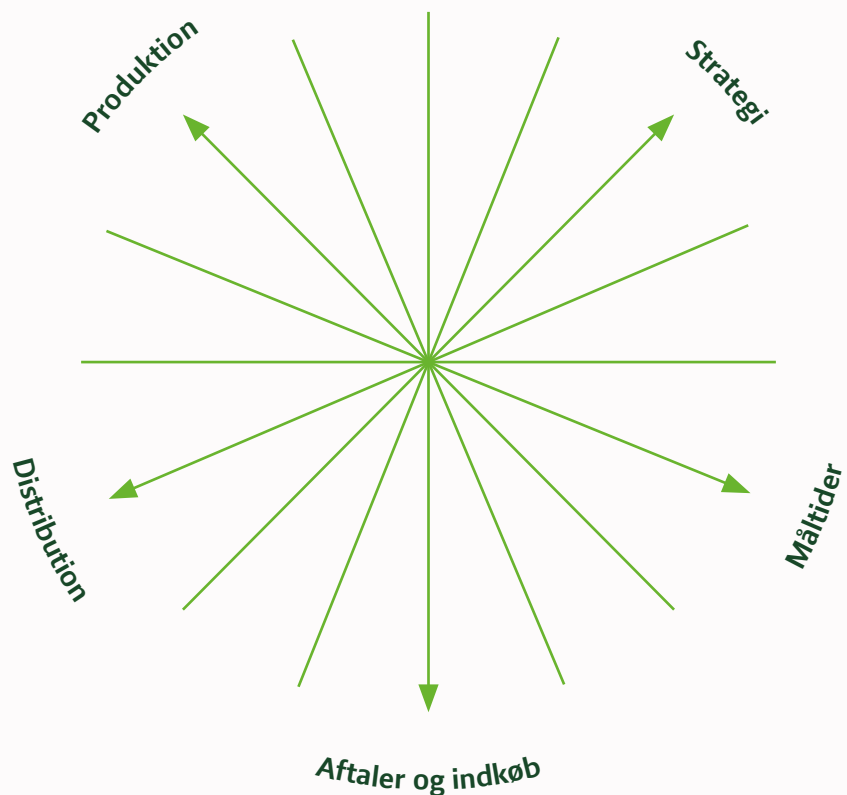
Uanset om du dyrker grønne fødevarer, arbejder med logistik og distribution eller køber ind via indkøbsaftaler, kan denne guide hjælpe dig med at tage det første – eller de næste – skridt mod en grønnere fremtid.

Vi har samlet konkrete råd til at komme i gang med grønnere indkøb og samhandel.

*Christian Vejlund, Ida Marie Danielsen og Lærke Lund
Landbrug & Fødevarer*

Lokal samhandel

Vi har samlet stemmer fra værdikæden, der giver hver deres bud på, hvordan vi skal samarbejde om grønnere måltider i den offentlige sektor.



“Jeg ville ønske, at vi kunne fremme vores varer i offentlige udbud ved at udnytte styrker som eksempelvis klimakilometer, friskhed og pesticidrester, så det bliver tydeligt, hvordan vores produkter skiller sig ud – og hvorfor de bør være de foretrukne i sæsonen.”

Dorrit Andersen, Producent og rådgiver, Månsson

“(…) Jeg ville ønske, at det var lettere at købe lokale råvarer, så flere producenter kan få en reel chance for at bidrage til skolernes måltider.”

Steffen Bækkel, Kantineleder, Østerbyskolen

“Hvis du er producent og ønsker at styrke samarbejdet med os i den offentlige sektor, så tøv ikke med at række ud. Vi er bevidste om, at selve indkøbsprocessen har sit eget flow, men det er altid godt at vide, at du er der og gerne vil samarbejde med os.”

Børge Koch, Byrådsmedlem og formand for Vækst og Udviklingsudvalget, Haderslev Kommune



Til dig, der bidrager til grøn strategi

Børge Koch, Byrådsmedlem og formand for Vækst og Udviklingsudvalget, Haderslev Kommune

Om mig

Jeg er Byrådsmedlem og formand for Vækst- og Udviklingsudvalget i Haderslev Kommune. Mit arbejde er bredt og handler om både sundhed, arbejdspladser og Haderslevs rolle i "The bigger picture".

Jeg ville ønske

At flere kommuner ville investere i interne fanebærere, som kan være tovholdere på en grøn omstilling. Det er en investering, men jeg synes, at gevinsterne begynder at være synlige nu og vores strategi, indkøb og anvendelse af planterige fødevarer hænger nu langt bedre sammen.

Mit bedste råd

- ▶ Hvis du er producent og ønsker at styrke samarbejdet med os i den offentlige sektor, så tøv ikke med at række ud. Vi er bevidste om, at selve indkøbsprocessen har sit eget flow, men det er altid godt at vide, at du er der og gerne vil samarbejde med os.

Helle Fuglsang Villsbøl, Projektleder, Kolding Kommune

Om mig

Jeg arbejder med bæredygtig transformation i fødevarer systemet gennem partnerskaber og strategisk forankring. Mit fokus er at samle aktører på tværs af sektorer og finde praktiske, helhedsorienterede løsninger, der udfordrer vanetænkning.

Jeg ville ønske

At flere kommuner og organisationer ser potentialet i at arbejde strategisk og tværfagligt med bæredygtighed. At vi tør gribe mulighederne, tage initiativet og skabe strukturer, der gør det muligt for flere at bidrage. At vi ikke overlader opgaven til enkeltpersoner eller køkkener, men sikrer ejerskab, ressourcer og lederskab på tværs.

Mine bedste råd

- ▶ Få så mange ambassadører som muligt. Uanset hvor du er i værdikæden, så bliver det nemmere at skabe plads til grønt, hvis du har talt med alle de, der producerer, forhandler og tilbereder i vores fælles fødevarer system.
- ▶ Transformation kræver, at nogle tager ansvar for at facilitere processen. Sørg for, at der er klare mål, ressourcer og en struktur, der inkluderer alle relevante aktører.



Til dig, der gerne vil servere grønnere måltider

Jane Vase, Leder af Hospitalskøkkenet, Regionshospitalet Horsens

Om mig

Jeg elsker tanken om at handle lokalt, men det kræver en stor indsats. Logistikken er udfordrende, og fleksible løsninger mangler ofte. Samarbejde er vigtigt, men at kombinere lokale råvarer og store mængder er praktisk svært.

Jeg ville ønske

At det var lettere at få adgang til små lokale producenter og bedre leveringsmuligheder. Små mængder gør det udfordrende, og jeg drømmer om samlede løsninger, der bevarer det lokale præg. Samtidig savner jeg større leveringssikkerhed, så lokale produkter ikke erstattes af varer fra udlandet. Stabilt samarbejde er afgørende for at prioritere lokale sorter.

Mine bedste råd

- ▶ Tænk i helheder. Små leverancer er svære at håndtere, så find måder at samle indkøb og leverancer på.
- ▶ Vær åben for fleksible løsninger. Indgå aftaler, hvor både køkkenets og producenternes behov tilgodeses.
- ▶ Samarbejd og tænk langsigtet. Find løsninger, der gør det lettere at integrere lokale råvarer i store køkkener.

Pia Johnsen, Køkkenchef, Køge Kommune

Om mig

Jeg elsker at lave grøn mad og finde bæredygtige løsninger til vores køkkener. Med politisk opbakning ser jeg en fantastisk mulighed for at gå forrest og gøre en endnu større forskel.

Jeg ville ønske

At der var en tydeligere retning i vores arbejde. Vi har mange idéer, men det kan være udfordrende at få alle med. Det kræver mod at stå fast og sige: "Det er den vej, vi skal!" Jeg drømmer også om tættere samarbejde med lokale producenter, små leverandører og mere fleksible menuplaner, der følger sæsonens råvarer.

Mine bedste råd

- ▶ Tro på det! Det kan lade sig gøre, selvom det kræver tid og mod.
- ▶ Bliv ved med at lære! Besøg andre kantiner og køkkener – spørg ind, og lad dig inspirere.
- ▶ Vær nysgerrig, og brug dit netværk. Ring til andre i branchen og spørg: "Hvad gør I?" Det giver ny viden og kan føre til gode samarbejder.

Steffen Bækkel, Kantineleder, Østerbyskolen

Om mig

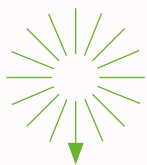
Jeg brænder for grønnere måltider og maddannelse blandt børn og unge. Mit køkken er indrettet til at fremme grønne alternativer, og jeg inspirerer andre til at tænke i sæsonens råvarer og lokale løsninger.

Jeg ville ønske

At det var lettere at købe lokale råvarer, så flere producenter kunne få en reel chance for at bidrage til skolernes måltider.

Mine bedste råd

- ▶ Sørg for at få ledelsens opbakning – det er nøglen til at skabe frihed og retning i dit projekt.
- ▶ Hav gode argumenter for at vælge lokale råvarer, og gør dem klare for alle interessenter.
- ▶ Brug dit netværk aktivt – eller find nye netværk, der arbejder med plantebaserede måltider, for at hente inspiration og viden.



Til dig, der står for rammeaftaler og indkøb

**Marianne Andreasen, Kontraktansvarlig, og
Stine Rahbek Pedersen, Klimasekretariatsleder,
Furesø Kommune,**

Om os

Vi bygger bro mellem aktører og skaber samarbejde med fokus på bæredygtighed, økologi, sundhed og økonomisk robusthed. Vi engagerer ledere, medarbejdere og eksterne kræfter for at levere resultater, der gør en forskel.

Vi ville ønske

At flere organisationer ville bruge eksterne eksperter som vitaminindsprøjtninger til projekter. Det løfter fagligheden og skaber et fælles sprog mod målet. Vi drømmer også om fleksible indkøbssystemer, der integrerer lokale producenter inden for EU-regler, for at styrke fødevarerkulturen og bæredygtigheden.

Vores bedste råd

- ▶ Skab robuste projekter med fire bundlinjer: sundhed, økologi, bæredygtighed og økonomi, for at sikre værdi og modstandskraft.
- ▶ Involver nøgleaktører ved at få lederopbakning og tilføje ressourcer til indkøb og drift gennem dedikerede medarbejdere eller eksterne eksperter.
- ▶ Tænk lokalt ved at integrere små leverandører gennem kreative aftaler og samarbejde med større indkøbsplatforme.
- ▶ Skab forandring med en klar strategi og hverdagsnær tilgang, så bæredygtige valg understøtter kerneopgaven og sikrer varige ændringer.

**Hannah Tinggaard, Leder af CAFÉerne,
Odense Kommune**

Om mig

Jeg leder CAFÉerne i Odense Kommune, hvor jeg arbejder målrettet på at fremme bæredygtighed og videndeling gennem maden. Jeg ser mad som en kommunikationsplatform, der kan udfordre forforståelsen og inspirere til bæredygtige valg, for eksempel ved at bruge lokale frugter og grøntsager. Jeg er drevet af nysgerrighed og nye perspektiver i arbejdet med råvarer, og søger at skabe tættere samarbejde med lokale producenter for at forbedre bæredygtigheden i vores måltider.

Jeg ville ønske

At der var systemer, hvor man kan få indsigt i hvad jeg egentlig kan efterspørge af sorter, så lokale og bæredygtige producenter kan prioriteres i indkøbsprocessen.

At vi får flere muligheder for at vælge særlige sorter, såsom lokale tomater og æbler, der ikke nødvendigvis findes i de indkøbsaftaler, vi har.

At de 20% frie indkøb bruges kreativt til at fremme lokale og bæredygtige fødevarer, der styrker vores fødevarerlandske og giver merværdi og god smag til vores måltider.

Mine bedste råd

- ▶ Udforsk mulighederne i rammeaftalerne: Se indkøbsaftaler som rammer, hvor der faktisk er plads til kreativ udforskning. Det handler om at være nysgerrig på mulighederne i stedet for at se reglerne for indkøb som begrænsninger.
- ▶ Brug råderummet strategisk: De 20% frie indkøb bør ikke gå til varer, der allerede er en del af aftalerne, men bruges til at støtte lokale producenter og bæredygtige, spændende fødevarer, der tilfører noget særligt til tallerkenen, bl.a. storytelling og værdi.
- ▶ Tæt samarbejde og kommunikation: For at sikre varer fra lokale producenter bør man, hvis muligheden er der gennem arbejdet, prioritere et tæt samarbejde og hyppig kommunikation med kommunens indkøbs- og udbudskonsulenter. Det er vigtigt at vidensdele, da det giver en bedre forståelse af de muligheder, der findes, og hvad I kan opnå sammen.



Til dig, der sørger for, at varerne kommer fra A til B

Jan Kristensen, Udviklingschef, Dansk Cater

Om mig

Jeg arbejder for at udvikle relationen både bagud i kæden til vores mange større og mindre leverandører og fremad i samarbejde med vores kunder i foodservice således det understøtter deres forretning.

Vores fokus er gode friske og sunde råvarer i sæson, leveringssikkerhed, bæredygtighed og økonomisk ansvarlighed, der skaber værdi gennem hele kæden.

Jeg ville ønske

At vi sammen kunne gøre mere for at løfte den lokale produktion af frugt og grønt herhjemme og medvirke til en lysere fremtid for erhvervet. Vi har et ansvar, og med mere fleksible, sæsonafhængige indkøbsaftaler i offentlige udbud ville det være nemmere at bakke op om vores dygtige gartnere.

Mit bedste råd

- ▶ Vi ved, at der er muligheder i de offentlige udbud og aftaler for lokale produkter i sæson, som endnu ikke er udforsket. Det ville være godt for alle parter i værdikæden, at vi satte os ved samme bord og blev klogere på, hvordan vi kan spille bedre sammen for at styrke vores gartneribrug.
- ▶ Smag, friskhed og nærproduktion før pris burde samlet set kunne betale sig, hvis alle parametre tages med i vurderingen – inklusiv ESG.

Tommy Rønnow, Fagkonsulent frugt og grønt, Hørkram

Om mig

I Hørkram bygger vi bro mellem køkkener og grønt-producenter i alle størrelser. I mine øjne handler det om ansvarlig udvikling.

Sammen med producenter og køkkener skal vi levere løsninger, der fremmer vækst, innovation og lokal produktion.

Jeg ville ønske

At flere ser hvordan forsyningsikkerhed og lokale, grønne fødevarer hænger tæt sammen. Vi gør vores allerbedste for at tilpasse vores logistik og støtte kunder og leverandører i den grønne omstilling. Men jeg ønsker mig, at de lokale landmænd og gartnere får bedre vilkår, når de satser på de nye og spændende afgrøder, som jeg oplever, at køkkenerne ønsker.

Mit bedste råd

- ▶ Indkøbere fra det offentlige og producenter af frugt og grønt skal finde en måde på at gøre "afstanden mindre" – og samarbejde om de gode lokale fødevarer. Vi kan på den måde finde uudnyttet potentiale og fremme en bedre forståelse for sæsoner og nye afgrøder i en verden, hvor klima har en altafgørende betydning.

Vi som grossister, skal nok støtte op og være med til at skræddersy løsninger, der gavner alle.



Til dig, der producerer grønt

Uffe Krogh Jepsen, Administrerende direktør, DanGrow

Om mig

Jeg elsker tanken om, at grøntsager ikke bare er varer, men historier fra markerne. For mig handler det om at bringe råvarenes oprindelse og sæsonens rigdom direkte ind i køkkenerne.

Jeg ville ønske

At vi bliver bedre til at løfte blikket fra skærmen og træde ud på markerne. At vi finder inspiration i det lokale og ser mulighederne i de grøntsager, der er modne lige nu – også dem, der er skæve eller uperfekte. Jeg drømmer om et system, hvor kommuner samarbejder med lokale producenter og køber grøntsager fra nærliggende gårde og væksthuse. Det ville skabe nærhed, reducere spild og give maden en ekstra dimension af smag og værdi.

Mit bedste råd

- ▶ Ræk ud til producenterne og salgsorganisationer. De er eksperter på det grønne og vil gerne udvikle sammen.
- ▶ Kom på besøg og tag ud og se, hvad der gror lige nu. Tomater, kål, broccoli – det hele har sin sæson, og det er dér, det smager bedst.

Dorrit Andersen, Producent og rådgiver, Månsson

Om mig

Jeg arbejder for at gøre offentlige udbud mere gennemsigtige og handlingsorienterede, så vores producenter af frugt og grønt kan få en stærkere plads i den offentlige sektor. Mit mål er at styrke forbindelsen mellem vores nationale kvaliteter og grønne måltider, der gavner både samfundet og miljøet.

Jeg ville ønske

At flere grønne måltider i den offentlige sektor var baseret på vores lokale produkter, der lever op til høje standarder for bæredygtighed, friskhed, sundhed og fødevarer sikkerhed. Med præcise krav og dokumentation skal vores varer fremstå som det oplagte valg – ikke kun på grund af klima og kvalitet, men også fordi de understøtter arbejdspladser og vores nationale forpligtelser til miljøbeskyttelse.

Jeg ville ønske, at vi kunne fremme vores varer i offentlige udbud ved at udnytte styrker som eksempelvis klimakilometer, friskhed og pesticidrester, så det bliver tydeligt, hvordan vores produkter skiller sig ud – og hvorfor de bør være de foretrukne i sæsonen.

Mit bedste råd

- ▶ Fremhæv konkrete fordele: Brug parametre såsom klimakilometer og friskhed – med madspildsreduktion, større spiseoplevelse og højere sundhed til følge, for at vise, hvorfor vores produkter er det bedste valg.
- ▶ Fokusér på vores styrker: Tydeliggør unikke fordele ved vores produktion herhjemme som strenge miljøregler (beskyttelse af vores drikkevand), statskontrolleret økologi, høj fødevarer sikkerhed og fuld gennemsigtighed, for at adskille vores produkter fra udenlandske alternativer.
- ▶ Udnyt altid EU-udbuddets 20 % buffer til at prioritere sæsonaktuelle eller lokalt producerede varer, hvor du kan tage det bæredygtige valg, inden for reglerne.

Er du klar til at levere?

STEP 1: Passer din afgrøde/dit produkt til køkkenernes behov?

- ▶ Overvej, om din afgrøde/dit produkt kan blive en del af de daglige måltider i den offentlige sektor.
- ▶ Undersøg, hvad det enkelte køkken/den enkelte kommune efterspørger.
- ▶ Sørg for, at dit produkt lever op til køkkenernes ønsker om:
 - Bæredygtighedsdata
 - Fødevarer sikkerhed
 - Leveringssikkerhed
 - Pris, volumen og emballage
 - Holdbarhed ved levering

STEP 2: Vælg din salgskanal

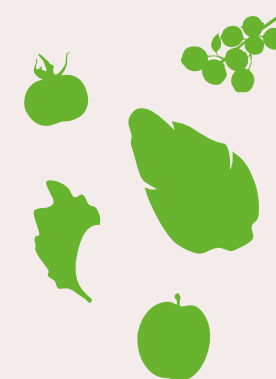
- ▶ De fleste offentlige køkkener køber via indkøbsaftaler med kommuner, regioner eller SKI (Staten og Kommunernes Indkøbs-service). Salg foregår oftest via grossister, men i mindre omfang kan *du sælge direkte til køkkener, hvis de ønsker det.
- ▶ Uanset kanal skal du gøre dit produkt relevant. Introducer nye produkter med workshops eller demonstrationer, så køkkenerne lærer dem at kende.
- ▶ Fortæl, hvad der gør dit produkt unikt, og fremhæv dets egenskaber.

Sælg via grossist

- ▶ Få autorisation til engroshandel hos Fødevarerstyrelsen. Registrér dit produkt i GSI-systemet. Sørg for nødvendige økologigodkendelser. Lad grossisten håndtere udbudsregler og logistik.

Sælg direkte til køkkener

- ▶ Tag kontakt til køkkenerne og skab dialog. Tilbyd mindre mængder eller sæsonprodukter uden om indkøbsaftaler. Tilpas dig køkkenets krav til bestilling, levering og fakturering.



Landbrug & Fødevarer og Dansk Gartneri, 2024
Axeltorv 3, 1620 København V

Tak til Produktionsafgiftsfonden for frugt og gartneriprodukter

Digital version: Downloades fra goderaaavarer.dk

Redaktion:
Lærke Kirstine Lund
Sektorchef for planter og planterige fødevarer
Landbrug & Fødevarer, F.m.b.A.
lld@lf.dk

Interview & Analyse: Perspective Lab

Design & Layout: Braulein

1.000.000

Så mange måltider serveres hver dag i landets kommuner og regioner.

Denne guide handler om de offentlige måltider og den store forskel, de gør – og kan gøre – i den grønne omstilling.

Her finder du idéer og anbefalinger fra nøgleaktører, der står for vigtige led i den grønnere fremtid, vi kigger ind i.

Kig med, find din faglighed, og se, hvad kolleger gør – og ikke mindst VIL!

Uanset om du dyrker grønne fødevarer, er ansvarlig for logistik og distribution, køber ind til dit køkken, forhandler udbudsaftaler eller former rammerne i din kommune eller region, så kan guiden hjælpe dig med at tage de næste skridt i en grønnere retning.



Landbrug & Fødevarer

Produktionsafgiftsfonden
for frugt og gartneriprodukter

 Dansk Gartneri