

Offentlige øko-køkkener får roser

Igen i år skal de offentlige køkkener roses for deres flotte indsats for økologien. Det er de offentlige køkkener, der står for 44 pct. af det økologiske indkøb i Foodservice.

Prisen 'De Økologiske Køkkenroser' uddeles for sjette gang i år, og priserne gives til de køkkener, der gør en ekstra indsats for at øge andelen af økologiske råvarer og på den måde medvirker til, at de gode eksempler kommer frem i lyset og fungerer som inspiration for andre.

Med 'De Økologiske Køkkenroser' vil Landbrug & Fødevarer – sammen med juryen bestående af FOA, 3F samt Kost- & Ernæringsforbundet – gerne belønne de fagfolk, der har stærke holdninger til råvarerne og har fokus på sæson, mindre madspild, økologi og kvalitet.

De fagfolk, der gennem faglig stolthed og smag udmærker sig særligt inden for arbejdet med økologiske råvarer, og gennem værtskab og dialog formår at give borgerne i landets institutioner en god spiseoplevelse hver dag.

Michael Allerup, der er næstformand i Kost & Ernæringsforbundet og været en del af i juryen gennem de seneste tre år, siger:

"Helt grundlæggende kan jeg se, at håndværket bliver stærkere år for år i de køkkener, vi besøger. Og jeg kan se, at økologien er løftestangen for det gode håndværk. Man kunne jo fx godt vælge at købe færdigskrællede kartofler. Men det gør man ikke. Køkkenerne vælger i højere og højere grad de friske råvarer. Det er ikke bare økologi for økologiens skyld. Køkkenerne er entusiastiske og har en stor forståelse for at vælge varer i sæson."

Roserne blev igen i år uddelt på Landbrug & Fødevarers store branchedag 'Fødevaredagen' til fire glade vindere, nemlig:

Gasværkvejens Skole, København V., i kategorien '**Skoler og uddannelser**'.

Herfra siger Mette de Hemmer Gudme:

"Prisen er et kæmpe skulderklap i vores pionerarbejde med at samle skolens økologiske køkken og resten af skolens virke til en helhed og dermed sikre, at eleverne ikke bare bliver udfordret, mætte og glade hver dag, men også får uddannelse i at tage klare, gastronomiske valg, så de selv kan lave mad og får respekt for mad og råvaren som ressource."

Virklund Plejecenter, Silkeborg, i kategorien '**Plejehjem, sociale institutioner (døgn) med lokale produktionskøkkener eller leve-bo miljøer**'.

Herfra siger Hanne Løvbjerg:

"Det er simpelthen så sejt gået af mine piger! Lige nu er vi oppe på 80 pct. Økologi, og vi kommer helt sikkert tilbage, når vi er oppe på 90 pct."

Byens køkken, Odense, i kategorien '**Central- og hospitalskøkkener**'.

Herfra siger Jette Eggers:

"Det er helt vildt fedt! Jeg er helt vildt stolt på mine medarbejderes vegne, for jeg kan jo ikke gøre noget eller få noget til at ske uden dem."

'Æblehuset', Herlev, i kategorien 'Daginstitutioner, mad til børn og unge'.

Herfra siger Rikke Malver:

"Jeg er simpelthen så megastolt. Jeg har haft hjertebanken hele dagen og kunne slet ikke sove i nat, men det har været det hele værd, for nu har jeg vundet den her fine pris. Nu mangler jeg bare at finde på, hvordan jeg kan fejre det med børnene i morgen."

Andreas Buchhave Jensen, der er chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer og med i juryen til 'De Økologiske Køkkenroser', siger:

"De offentlige køkkener rykker på holdninger og håndværk. Blandt vinderne af de økologiske køkkenroser 2018 er der specielt stor fokus på, hvor råvarerne kommer fra, og at køkkenerne med deres indkøb kan arbejde med bæredygtigt håndværk og maddannelse. En udvikling, hvor det er tydeligt, at interessen for råvarernes oprindelse og kvalitet stiger. Det kan jeg personligt kun blive glad og fortrøstningsfuld over."

Han suppleres af Michael Allerup:

"Det har været en fornøjelse at besøge alle otte køkkener, der var nomineret til prisen. Jeg er meget imponeret over, hvad de hver især får ud af deres givne rammer. Og så er det en fornøjelse at se dem, der arbejder med madmod hos børn og unge. De gør en speciel indsats i forhold til næste generation. De viser vejen frem, og hvorfor der bør være madskoler på alle skoler og alle daginstitutioner bør have permanente madordninger, så de ikke er på valg hvert andet år. De skylder vi næste generation," siger han.

Andreas Buchhave Jensen tilføjer:

"Målet med de økologiske køkkenroser er at fremhæve ildsjælene og inspirere dem, der endnu ikke er i gang, til at tage fat på økologien. I arbejdet med køkkenroser oplever vi for hvert år, at der kommer flere og flere indstillinger fra hele landet. Økologien får mere og mere fodfæste i alle egne, og vi håber, at de økologiske køkkenroser kan inspirere endnu flere køkkener til at arbejde med økologi."

For yderligere information, kontakt:

Andreas Buchhave Jensen, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, tlf.: 28 96 08 30, mail: anbj@lf.dk eller
Linda Gjaldbæk, pressekonsulent i Landbrug & Fødevarer, tlf.: 26 84 28 80, mail: lgjh@lf.dk