

I Økologisk Landsforening arbejder landmænd, virksomheder og forbrugere sammen for at styrke økologi. Det sker ikke af sig selv.

Du kan få mere information om økologi og gode råd til vejen til mere økologi på din arbejdsplads, på skolen og i daginstitutionen på www.okologi.dk


FAGLIGT FÆLLES FORBUND

FOLDEREN ER UDGIVET I SAMARBEJDE
MED DEN GRØNNE GRUPPE I 3F. WWW.3F.DK



FOLDEREN ER UDGIVET MED STØTTE FRA
EU OG FØDEVAREMINISTERIET



2. udgave 2010

Foto: Henrik Freek - Opskrifter: Frugtformidlingen.dk - Tekst og layout: Jørn Møesgård as



TIL DIG, DER IKKE SPISER HVAD SOM HELST:

KÆMP FOR ØKOLOGI I KANTINEN!



Du vil have en god smag i munden - i mere end én forstand.
Du er ikke til sprøjtegift og tilsætningsstoffer i maden.
Du synes, at dyr og miljø skal behandles ordentligt.
Du har smag for økologi. Derhjemme!
Du synes, at landarbejderen ikke skal udsættes for arbejde med sprøjtegifte.
Men hvad er der på menuen på din arbejdsplads? Det sædvanlige?

**"FOR SELVFØLGELIG ER DET
ALT FOR DYRT AT SERVERE
ØKOLOGI TIL SÅ MANGE
MENNESKER. DET GIVER EN
MASSE BØVL I KØKKENET,
OG MAN KAN JO ALLIGEVEL
IKKE SMAGE FORSKEL."**

Nu er du advaret! Går du til kamp for økologi i kantinen, bliver du sandsynligvis mødt med en mur af myter.

02
03

Men kæmp bare videre, for beviser fra den virkelige verden dokumenterer, at modstanderne tager fejl. Så lad os få fakta og perspektiver på bordet.

Du finder de første argumenter på de følgende sider - og du finder alt, hvad du har brug for, på vores hjemmeside www.okologi.dk. For du skal være godt rustet, når du går på jagt efter allierede på alle niveauer.

Din arbejdsgiver skal vide, at der er god økonomi i økologi. Kantinepersonalet skal vide, at økologi ikke er til besvær, men vejen til succes. Dine kolleger skal vide, hvad der er sandt, og hvad der er sundt.

Og du skal vide, at du ikke er alene. Får du brug for hjælp, er vi klar med gode råd og omlægningskonsulenter. Det kan du læse mere om på de sidste sider.

**MED VENLIG HILSEN
DIT BAGLAND HOS
ØKOLOGISK LANDSFORENING**

HVAD ENHVER ARBEJDSGIVER BØR VIDE OM ØKONOMI OG ØKOLOGI



RODKARRY - se opskriften på www.okocater.dk

I KAN FÅ MINDST 75% ØKOLOGI I KANTINEN TIL SAMME PRIS, SOM DET KOSTER I DAG

Det handler om at skifte vaner og tænke i nye baner. Den økologiske menu følger sæsonen, hvor de friske råvarer er bedst, mængden er størst og prisen billigst. Mere grønt og mindre rødt kød på menuen. Mere smag og næring i stedet for mere på buffeten. Mere for pengene, fordi intet går til spilde.

ØKOLOGISK KANTINE - SUND KANTINE

Fødevarestyrelsen definerer "et væsentligt udbud af økologiske" som min. 30% økologi i arbejdet med sund mad i kantinen.

ØKOLOGI ER ET MARKEDSFØRINGSREDSKAB

Økologi er en naturlig del af en miljøprofil. Det er et bevis på, at ledelsen har en holdning til medarbejdernes, dyrenes og miljøets ve og vel.

TILTRÆK BEVIDSTE MEDARBEJDERE MED HOLDNINGER. OG HOLD FAST I DEM.

Søg medarbejdere med en sund indstilling til tilværelsen. Medarbejdere, der tager ansvar og stiller krav til kvalitet. Medarbejdere, der sætter pris på, at deres arbejdsplads deler deres holdninger. Brug økologien i kampen om de bedste.

Nykredit er nået rigtig langt. Næsten 100% økologi til 1.600 medarbejdere til samme pris. Etisk sporbarhed. Egne marker med sankekort til medarbejderne. Produktudvikling og private labels.

Læs mere på
www.okocater.dk

Hos Kvadrat Boligtekstiler i Ebeltoft er økologien indskrevet i miljøpolitikken, og det gode måltid har været et effektivt middel til at gøre miljøprofilen håndgribelig for både medarbejdere og kunder.

Læs mere på
www.okocater.dk

Mærk økologien med guld, sølv eller bronze. Statskontrolleret dokumentation for økologiprocenten i køkkenet.

Se hvad der skal til på www.okocater.dk

GÆSTERNE NYDER NYTÆNKNINGEN. KØKKENET NYDER SUCCESEN.



FUNKY RØDKÅL - se opskriften på www.okocater.dk

KØKKENPERSONALET SOM TRENDSEÆTTERE

Økologi er på menuen hos den moderne forbruger, og det er forbrugerne, der kommer i kantinen. Vær med på bølgen, og vær en af deres egne. Vis at I er foran, i stedet for bare at være dem, der står bag gryderne. Engagement og god smag er i høj kurs.

TÆNK I NYE BANER OG NYE VANER

Økologi er ikke mere besværligt end dét, I kender. Det er bare noget andet. Det kræver måske nye arbejdsrutiner i køkkenet, bl.a. fordi det grønne fylder mere. Opskrifter skal tilpasses, fordi meget fylder mere i smag, men er mindre i størrelse. Og det hele skal bruges, så der kan spares en masse. Salatbuffet i dag, suppe i morgen og dagens friske frugt som morgendagens lækre frugtkage til kaffen.

TAG EN BID AD GANGEN

Måske mejeriprodukterne først. Så frugt og grønt. Mel, gryn, pasta og ris. Kød, når I er klar og alle specialiteterne, når de rigtige leverandører er fundet. Og der er nok at vælge imellem. Se mere på www.okocater.dk

Der tales meget om udlicitering af kantinedrift. Men ikke i ATP-Huset, hvor kantinechefen målrettet bruger det økologiske køkkens muligheder for sikre sit job ved at være foran med smag, aktiviteter og nye produkter.

Læs mere på
www.okocater.dk

Det er ikke kun råvarerne, der gør den økologiske kantine sundere. Personalets holdning og bedre uddannelse gør dem mere bevidste om madens ernæringsmæssige sammensætning. Det viser en undersøgelse fra Danmarks Fødevareforskning blandt 526 kantiner.

Læs mere på
www.okocater.dk

Mærk økologien med guld, sølv eller bronze. Statskontrolleret dokumentation for økologiprocenten i køkkenet.

Se hvad der skal til på www.okocater.dk

KENDER DINE KOLLEGER SANDHEDEN OM SUNDHEDEN?

KRYDRET BRØD - se opskriften på www.okocater.dk

KAN MAN SMAGE, AT DET ER ØKOLOGISK - OG ER DET SUNDERE?

Ja, siger nogen. Nej, siger andre. Noget kan dokumenteres. Andet mangler beviser. Men det er fakta, at der er flere sundhedsfremmende stoffer i økologisk frugt og grønt. Mejeriprodukterne har et højere indhold af flerumættet fedt. Økologiske fødevarer er gode som forebyggelse mod kræft, og man slipper for, at madsminke resulterer i hyperaktive børn.

ØKOLOGI ER DEN RENE VARE

Sprøjtegift og kunstgødning er forbudt. Ingen kunstige farvestoffer, sødestoffer og konserveringsmidler. Ingen gensplejsning. Ingen dårlig samvittighed, fordi dyrene behandles ordentligt og grundvandet slipper for et eventuelt møde med pesticider.

ØKOLOGISK MED STATSGARANTI

Al økologisk produktion i Danmark kontrolleres og godkendes af de statslige myndigheder efter fælles EU-regler - undtagen regler om tilsætningsstoffer i kødvarer, æg- og mælkeprodukter, hvor de danske regler er skrapere. Produkter fra lande udenfor EU skal være produceret efter regler, der er godkendt af EU.

Hvad er myter? Hvad er fakta? Der knytter sig mange spørgsmål til økologien, og meget kan besvares med fakta - andre svar handler om følelser og holdninger. Vi giver myterne et modspil med fakta.

Læs mere på
www.okocater.dk

Kan det bevises, at økologiske varer er sundere, forebygger kræft, demens og hjerte-kar-sygdomme?

Læs mere på
www.okologi.dk

Hvad er kravene til de enkelte økologiske produkter? Hvordan dyrkes afgrøderne? Hvordan trives dyrene? Hvordan foregår produktionen? Vi har samlet alle fakta.

Læs mere på
www.okocater.dk

Mærk økologien med guld, sølv eller bronze. Statskontrolleret dokumentation for økologiprocenten i køkkenet.

Se hvad der skal til på www.oekologisk-spisemaerke.dk

ØKOLOGI I KANTINEN. KLAR! PARAT! VENT!



ÆBLEKAGE - se opskriften på www.okocater.dk

Måske har du allerede vundet kampen om økologi i kantinen. Accept hos ledelse, forståelse i køkkenet og opbakning fra dine kolleger. Eller måske er sejren ikke helt hjemme endnu. I begge tilfælde vil vi opfordre dig til at søge hjælp.

- *Er der OK til økologi, så brug de erfaringer, som andre har gjort. For det handler ikke kun om at udskifte konventionelle fødevarer med økologiske. Så kan forsøget være dømt til fiasko.*
- *Hvis din sunde fornuft har svært ved at trænge gennem myter og uvidenhed på din arbejdsplads, har vi også erfaring i at hjælpe i den situation.*

Brug Økologisk Landsforening til at:

- Få råd til økologien
- Overbevise ledelse, personale og gæster
- Udvikle menu og arbejdsgange
- Finde de bedste leverandører
- Finde den rigtige konsulent som sparrings partner
- Rådgive i forbindelse med økologisk certificering af køkkenet.

Du er ikke alene i kampen for økologi i kantinen. Der er mange, der ikke spiser hvad som helst.



Der er et hav af nyheder, fakta og baggrundsinformation om økologi på Økologisk Landsforenings meget omfangsrige hjemmeside.

Læs mere på
www.okologi.dk

Omlæg til økologi i hoveder og gryder – find fakta, kurser og inspiration på

www.okocater.dk

Økologisk Landsforening
Silkeborgvej 260
8230 Åbyhøj
Telefon 87 32 27 00
E-mail dk@okologi.dk

10
11