

# ØKOLOGI TIL FROKOST

- ET SIGNAL OM PROFIL OG EN SUND FORRETNING

Økologi er god smag  
- gastronomisk, etisk  
og menneskeligt. Som  
en ansvarlig og innovativ  
virksomhed giver intet  
andet mening!

Merete Holst, Direktør Meyer Kantiner A/S

93% mener, at arbejds-  
giveren har et ansvar for  
at tilbyde sund kost til  
medarbejderne

Undersøgelse fra Capacent Epinion  
for Dansk Erhverv og Berlingske Tidende

Vi er en ansvarlig,  
innovativ virksomhed.  
Det skal også kunne  
ses og smages

Kristina Kristensen, kantinechef hos Vestas,  
vinder af Kantineprisen 2009 (Vestas kantine  
har det økologiske spisemærke i sølv)

Vi serverer økologi uden  
at det koster mere, men  
det giver større tilfredshed  
og trivsel og mindre syge-  
fravær blandt medarbejderne

Lilian Mogensen, direktør i ATP's HR-afdeling, Forretningsudvikling og  
Kundeservice (ATP's kantine har det økologiske spisemærke i sølv)

Økologisk frokost giver  
en sundere økonomi  
og et sundere madudbud

Resultat af undersøgelse fra Fødevarerinstitutionen

Minimum 30% økologi  
for at sikre et sundt  
udbud i kantinen

Den officielle anbefaling fra Fødevarerstyrelsen

VIS, AT DIN VIRKSOMHED TAGER ANSVAR FOR  
MILJØ, DYREVELFÆRD OG MEDARBEJDERE - BRUG DET  
STATSKONTROLLEREREDE ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE



Sådan kommer du fra holdning til handling

Læs mere på [www.okocater.dk](http://www.okocater.dk) eller kontakt konsulenterne hos

Økologisk Landsforening på telefon 87 32 27 00

Dorthe Kloppenborg, dk@okologi.dk eller Rikke Thorøe Grønning, rtg@okologi.dk



LAVET MED STØTTE FRA EU  
OG FØDEVAREMINISTERIET

