

Notat

Dato 11.08.2014

Anders Koudal Cinicola

Tel. +45 7841 2026

anders.cinicola@stab.rm.dk

Omlægning til økologi

Det rådgivende udvalg vedrørende hospitalsområdet har ønsket en belysning af mulige udfordringer og barrierer i forhold til at implementere 60 % økologi i regionens køkkener og kantiner. Nærværende notat har til formål at besvare spørgsmålene om prisen for at omlægge til økologi og om kvaliteten af de økologiske fødevarer er bedre i forhold til de konventionelle. Hvad angår spørgsmålene til den nye indkøbsaftale på fødevareområdet, er der vedlagt et separat notat som belyser dette.

Prisen på omlægning til økologi

Som udgangspunkt er det dyrere at producere økologisk mad frem for konventionel, idet de økologiske råvarer for det meste er dyrere end tilsvarende konventionelle råvarer. Der vil derfor, alt andet lige, være en merudgift i at omlægge til økologisk kostproduktion, hvis der udelukkende ændres i indkøbsmønstret.

Det er derfor afgørende, at omlægningen til økologi ikke blot er en omlægning af de varer der indkøbes, men at omlægningen sker i sammenhæng med ændret drift af køkkenet.

Dette har eksempelvis været tilfældet i køkkenet ved Regionshospitalet Randers, som indtil videre har opnået en økologiprocent på 76 %, uden at udvide budgettet til formålet.

For at kunne gøre dette, har køkkenet omlagt produktionen, for at opnå besparelser der har kunnet finansiere merudgiften ved at indkøbe økologiske varer frem for konventionelle.

Der har blandt andet været fokus på at minimere madspild og svind, anvende årstidernes råvarer, ændre menukoncepter, og lave så meget som muligt fra bunden. Særligt det at udnytte råvarerne og lave så meget som muligt fra bunden, har været afgørende faktorer for at omlægningen har kunnet lade sig gøre uden merudgifter. Samtidig er det vurderingen, at det har det højnet kvaliteten af den mad der laves, da det har mindsket brugen af færdigproducerede- og forarbejdede fødevarer.

I forbindelse med en hensigtserklæring fra budgetforliget for 2014, hvor mulighederne for at omlægge til økologisk kostproduktion på regionens hospitalskøkkener skal belyses, blev der i januar 2014 nedsat en arbejdsgruppe til formålet. I arbejdsgruppen deltager cheføkonomaerne fra regionens hospitalskøkkener, hvor de køkkener der i længere tid har arbejdet med omlægning til økologi, kan dele ud af erfaringerne.

Erfaringerne danner således grundlag for, at de køkkener der står overfor en omlægning, i højere grad kan omlægge uden merudgifter, ved at gennemgå en række af de omlægninger som de allerede omlagte køkkener har været igennem.

Kvaliteten af økologiske kontra konventionelle fødevarer

Hvad angår kvaliteten på de økologiske fødevarer kontra de konventionelle, findes der ikke endegyldigt bevis på at det har en direkte sundhedsmæssig fordel at spise økologisk. Der er dog en række aspekter ved de økologiske fødevarer, som kan bemærkes.

Der er eksempelvis ikke anvendt kunstgødning, pesticider og GMO (Genetisk modificerede organismer) ved dyrkningen af økologiske varer. Derudover må der ikke anvendes hormoner i avlen, og anvendelsen af medicin begrænses og kontrolleres strikt. Samtidig må sammensatte økologiske fødevarer kun indeholde udvalgte naturlige tilsætningsstoffer, og må ikke indeholde syntetiske farver og smagskorrigerede stoffer.

Det kulinariske aspekt er ligeledes værd at bemærke, idet køkkenerne giver klart udtryk for, at der i nogle økologiske madvarer er mere smag end i konventionelle. Dette er særligt gældende for grøntsager, hvor vandindholdet i de konventionelle råvarer er op til 20 % højere end i de økologiske. Smagen i de økologiske råvarer er derfor mere koncentreret og gør det nemmere at lave velsmagende retter på hospitalerne.