

Fremme af økologi og bæredygtighed i foodservice-sektoren

Evalueringsmøde d. 11. november 2020

Fonden for **økologisk landbrug**

STØTTET AF

SEGES



Dagsorden

Opsamling på projektet

- Formål og mål for projektet
- Vores tilgang til opgaven – udfordringer og rammer
- VIP Tour til Rokkedahl

Input fra jer

SEGES



Projektets formål er at fremme afsætningen af økologiske produkter i foodservice-sektoren, fra fødevarevirksomheder, der arbejder med bæredygtighedsværktøjet RISE i primærproduktionen.

Målet er at sikre et klart billede af fødevarevirksomhedernes systematiske arbejde med bæredygtighed og økologi til værdiskabende viden for foodservice-virksomheder og at værdien af landmændenes bæredygtighedsarbejde kommunikeres målrettet slutbrugeren.

SEGES



Udfordringerne

- Hvordan kan systematisk bæredygtighedsarbejde hos økologiske landmænd synliggøres i foodservice?
- Hvordan udfyldes kantinerummet med værdiskabende kommunikation?

Bæredygtighed på menuen



Vi arbejder på at gøre det nemt for dig,
at gøre en bæredygtig forskel.

Vores tilgang

- Bæredygtighed som proces
- Fælles ansvar – producent, foodservice, gæst

SEGES



Vores tilgang

Madsituationerne på en arbejdsdag

- Kaffesituationen, frugtordningen, morgenmad, frokost, møde og take-away

Involvering

- Involvering af køkkenpersonale
- Involvering af gæster/medarbejdere

Bæredygtighedsbudskaber

- Maden, aktiviteter (visuelt, taktilt og involverende), det tekstlige

	<u>Mandag</u>	<u>Tirsdag</u>	<u>onsdag</u>	<u>torsdag</u>	<u>fredag</u>
	<u>Naturmælk</u>	DAVA	Rokkedahl	<u>Nyborggaard Månsson</u>	Danroots
<u>Ankomst</u>	<u>Mælke automat i forhallen</u>	<u>Scramblede æg DAVA?</u>	Rygeost hapsere med sprødt kylling skind	Juice <u>Grøn æble</u> og bladselleri juice med et dryp Hampe olie	Juice: Gulerod, havtorn og appelsin
<u>Morgen/formiddag</u> <u>Mødeforplejning/salg</u>	<u>Rørt yogurt med jeres honning og granola</u>		<u>Kylling fritata med spinat</u>	Hamp bolle m/ <u>hampolie smør</u> og æble- honning marmelade	Gulerods brud med gulerod/æble marmelade
<u>Frokost</u>	Grov brioche med grillet <u>Halloumi</u> , <u>Butterbean spread</u> , syltede rødløg, smurt med brændt Hø ost <u>mayo</u> og <u>øko salat</u> Cumulublu med	Pariserbøf med de klassiske garniturer og pocheret æg "På den kolde" <u>Fritata</u> med smukt anrettet grønt som låg "som en buket"	Coq au vin a la bourguignonne Desuden steger vi nogle hele kyllinger som skæres ud ved en ø til smagsprøver. Her viser vi samtidig at der koges suppe, til senere brug. på	Streetfood <u>Ramen med æg fra Månsson</u> Salt bagte knoldselleri i hø og urt <u>Bimi rullet i kål</u> med glaskål og pak <u>choi</u> m/ <u>hampfrø</u> olie som dyp Mini Pizza af	Braiseret gulerod m/timian og hvidløg, okse nakke og tørret gulerod. Råkost på jeres store gulerødder med <u>solsikke kerner</u> og blåbær

Naturmælk

- Fokus på biodiversitet og klimatiltag
- Involvering af gæster: tap-selv-mælk og donation

Bier og blomster betyder mere biodiversitet

Nyd en lækker yoghurt med honning



Vælg en skål frisk økologisk yoghurt med honning fra flittige bier på Naturmælks gårde.



Har du husket at tanke mælk til din kaffe?



Mælk fra gårde, der arbejder med klimatiltag

Du finder automaten i forhallen i nr. 15.



Rokkedahl

- Udfordring: økologisk kylling er omkostningstungt
- Løsning: samarbejde omkring flere hele kyllinger på menuen

Udnyt hele kyllingen og undgå madspild



Dansk økologisk kylling

Vælg sprødt kyllingeskind, og gør en bæredygtig forskel.

ROKKEDAHL

Spis hele kyllinger og få mere øko-kylling på menuen



Udnyt hele kyllingen og undgå madspild

Økologiske kyllinger har mere plads til bevægelse.

ROKKEDAHL

SEGES



Månsson

- Udfordring: hvordan formidler Månsson sit bagvedliggende arbejde med at recirkulere næringsstoffer?

Grønsagsaffald fra pakkeriet udnyttes til biogas



Kål fra Månssons marker

Lækre Bimi rullet i kål.

MÅNSSON

Hønssemøg bliver til grønsagsgødning



Biogas anlægget hos Månsson sikrer recirkulering af næringsstoffer

Prøv ramen med æg og grønt fra Månsson.

MÅNSSON

SEGES



Danroots

- Udfordring: store gulerødder frasorteres til bl.a. foder
- Løsning: Danroots vil i samarbejde med kantinen bruge de ukurante gulerødder til konsum

Ukurante gulerødder betyder mindre spild

Bæredygtighed har ingen form

Vælg en juice lavet af 2. sorteringsgulerødder, og gør en bæredygtig forskel.

DAN ROOTS
WE OFFER YOU A HEALTHY CHOICE

Udnyt alle rødderne bedst muligt

Mindre spild ved at bruge de store gulerødder

Råkost på store gulerødder.

DAN ROOTS
WE OFFER YOU A HEALTHY CHOICE



VIP Tour til Rokkedahl:

"Økologi og bæredygtighed tjek. Men hvordan?"



Er du nysgerrig på hvordan bæredygtighed og økologi spiller sammen? Og hvordan begge dele kan blive tydeligere i dit arbejde? Og i dit køkken?
Vi står parat med gode cases, analyser og dugfriske tests.



Kom til Himmerland og mød gode mennesker
med spændende erfaringer.

Fælles evaluering

SEGES



Det fremtidige arbejde...

SEGES

