Erfaringer fra evalueringen af Den Grønne Jobpulje

Økologiske fødevarer giver grønne job

Center for Alternativ Samfundsanalyse

Erfaringer fra evalueringen af Den Grønne Jobpulje

Økologiske fødevarer giver grønne job

Center for Alternativ Samfundsanalyse

Den Grønne Jobpulje fremmer distribution og brug af økologiske fødevarer

Den Grønne Jobpulje har haft økologiske fødevarer som et indsatsområde. Som et led i evalueringen af Den Grønne Jobpuljes virke fra 1997-2000 har CASA udvalgt 5 projekter om økologiske fødevarer til en nærmere evaluering. Hensigten med dette hæfte er både at evaluere projekterne og give kommende projektmagere mulighed for at lære af erfaringerne fra de 5 projekter. Projekterne handler om økologisk omlægning i kommuner og institutionskøkkener, skolemad, drift af café og distribution af økologiske fødevarer.

Mad med meninger

Dette temahæfte fortæller historien om fem projekter støttet af Den Grønne Jobpulje. Projekterne handler alle om økologiske fødevarer, nogle med distribution i fokus, andre med økologisk køkkenomlægning og afsætning i fokus. Formålet har været at skildre projekternes idee, forløb og erfaringer. Skildringer som forhåbentlig kan anvendes af andre projektmagere. Skildringerne bygger på kvalitative interview med centrale personer i og omkring projekterne.

Fælles for alle projekterne er, at den økologiske mad spiller en formidlende rolle til "de spisende". Der formidles et budskab om økologi gennem serveringen af maden eller gennem salget af produkterne. Økologien markerer nogle holdninger fra de køkkener, der laver maden, fra de kommuner, der er bag køkkenerne eller fra de butikker, der sælger produkterne.

I gårdmejeriprojektet fortæller en ostehandler, hvordan han bestemmer 90 procent af, hvad forbrugerne køber hos ham. Han forhandler af princip udelukkende småproducenters oste. Når osten går over disken til kunderne, lægger han ikke skjul på sine holdninger til kvalitet. Et eksempel på, at der sker en miljøbevidst påvirkning af forbrugerne fra detailhandlen.

Formidling og pædagogik er også et vigtigt element i flere af de projekter, der handler om økologisk mad til børn. På Nørrebro blev der afholdt temadage om sund mad og krop, da skoleboderne startede. I Århus er det tanken, at skole- og institutionsbørnene kan komme på besøg på de landbrug, der leverer deres mad, og at kontakten mellem producenter og aftagere styrkes. Den økologiske cafe i Skørping skulle være et økologisk mødested, hvor erfaringer med økologi og miljø kunne spredes.

I flere af projekterne knyttes der en tættere kontakt mellem producenterne og kunderne/ brugerne. I gårdmejeriprojektet tales der om sporbare fødevarer. Det betyder, at vejen fra producent til forbruger afkortes, så forhandleren af produktet kan fortælle forbrugeren om hele produktets baggrund. I Århus er det meningen, at de offentlige køkkener skal kommunikere med landmændene om, hvilke råvarer de savner. Netop i forhold til fødevarer er kontakten mellem producent, køkkenpersonale og modtagerne/de spisende vigtig, da mad som bekendt er en smagssag, og der skal tilgodeses mange præferencer.

Mere grønt er sundt – også for økonomien

Sundhed er et vigtigt perspektiv i de økologiske mad-projekter. Ikke fordi de økologiske råvarer nødvendigvis er sundere end tilsvarende konventionelle råvarer. Men de principper, der laves mad efter i et køkken med økologisk drift giver sundere mad, da der skæres ned på nogle af de dyre råvarer: Kødet, smørret, osten, fløden og sukkeret. Der anvendes grundlæggende mere af råvarerne fra kostpyramidens nederste dele, for eksempel brød, gryn og grøntsager. Derudover bliver madkvaliteten styrket i de økologiske køkkener, da det er årstidens friske råvarer der anvendes frem for pulver, vakuum og dåsevarer.

5 projekter om økologi og grønne job

- *Skoleboder på Nørrebro.*

Et projekt, hvor Indre Nørrebro Bydelsråd har etableret en skolemadsordning på 4 skoler på Indre Nørrebro. Maden tilberedes i et plejehjemskøkken og bringes ud til skolerne.

- *Økologisk fødevarer i Århus Kommune.*

Et projekt, hvor Århus kommune ønsker at etablere en "snittecentral" som kan levere forarbejdede økologiske grøntsager til kommunens køkkener. Desuden skal kommunens køkkener omlægges til økologisk køkkendrift.

- *Økologisk mad i Roskildes køkkener.*

Et projekt, hvor Roskilde kommune har omlagt en del af kommunens køkkener til økologisk drift og etableret et omlægningssekretariat i kommunen, som skal støtte omlægningen af kommunens øvrige køkkener.

- *Økologisk cafe i Skørping.*

Et projekt, som støttede etableringen af en økologisk cafe i Skørping i en nedlagt DSB kiosk. En privat initiativtager stod bag projektet med støtte fra kommunens grønne guide.

- *Distribution af produkter fra gårdmejerier.*

Et projekt, hvor Foreningen Danske Gårdmejerier har etableret en distributionsrute fra små lokale producenter af mælk, smør og ost til specialbutikker, f.eks. ostehandlere og bagere.

Generelt om projekterne

De fem udvalgte projekter giver et godt indtryk af bredden i de projekter om økologiske fødevarer, som Den Grønne Jobpulje har støttet. Den Grønne Jobpulje har gennem 4 år givet ca. 22 millioner i støtte til 41 projekter om økologiske fødevarer. Ca. hver tredje af disse projekter er gennemført i offentligt regi, typisk ved at kommuner eller kommunale institutioner er ansvarlige for projekterne.

I fire af de fem projekter er der i projektperioderne sammenlagt skabt 18 nye jobs. Heraf er 6 af jobbene med stor sikkerhed varige. I det sidste projekt (Århusprojektet) forventes den jobskabende effekt at blive 15-19 varige job. Tallet er usikkert, da projektet endnu er i sin vorden.

De fem projekter er valgt ud fra, at de både dækker offentlige og private projekter. Tre af projekterne ligger i kommunalt regi, de to øvrige er private projekter.

Økologisk omlægning i kommunerne

To kommunale projekter fra henholdsvis Århus og Roskilde støtter en omlægning af kommunernes køkkenerne til økologisk drift. Hvad man ikke nåede i Roskildeprojektet, nemlig at starte en forarbejdningscentral, bliver taget op igen i Århusprojektet. Her tyder alt på, at ideen bliver realiseret. Århusprojektet har kunnet bygge på Roskildeprojektets erfaringer. Et eksempel på at erfaringerne fra et projekt kan smitte af på et andet projekt.

De to projekter har på mange punkter forskellig tilgang til køkkenomlægningen. I Roskilde har man lagt stor vægt på kompetenceudviklingen af køkkenpersonalet, mens Århus planlægger kortere kursusforløb, og prioriterer indsatsen med hensyn til at få en forarbejdningscentral op at stå.

Status for økologisk omstilling af de offentlige køkkener er, at der i en række år har kørt udviklingsprojekter og derved er udviklet modeller for omlægning af forskellige typer af offentlige køkkener. Nu gælder det om på landsplan at få spredt og brugt de mange opsamlede erfaringer.

Kompetenceudvikling i køkkenerne

Ved at støtte omstilling til økologisk køkkendrift, er der en rig mulighed for at få mere kvalitet ind i jobbene. Dette er en erfaring fra Roskildes økologiske køkkenprojekt, hvor uddannelse har været prioriteret højt. Fra at åbne poser begynder personalet at lave mad fra bunden af, og det styrker arbejdsglæden.

Endvidere har den økologiske omstilling givet opmærksomhed til køkkenet og dets medarbejdere i den organisation, de indgår i. For eksempel ved at der er skabt en ny dialog mellem køkkenet og dets brugere. Køkkenet, som til tider kan være en overset funktion, bliver ofte mere synliggjort i en omlægningsproces og får samlet set et løft i organisationen.

I Roskilde er en del af de efteruddannede køkkenmedarbejdere fra børneinstitutionerne endvidere ikke-faglærte medarbejdere. Det er derfor medarbejdere med ingen eller kortere uddannelse, der har fået glæde af tilskudsmidlerne i disse projekter.

Undersøgelser viser , at de køkkenansatte i høj grad forventer, at de i fremtiden vil få behov for mere uddannelse i forhold til økologi. Halvdelen svarer, at de i høj grad – eller nogen grad – forventer at få brug for mere uddannelse om økologi. Svaret kan ses som udtryk for at økologi er på læberne hos mange køkkenansatte, samt at de ansatte må være motiverede for at blive uddannet i den økologiske retning.

Samme undersøgelse viser at over halvdelen af de, der arbejder alene i køkkener oplever, at arbejdet i høj grad eller i nogen grad er psykisk belastende. I Roskildeprojektet er der, som en opfølgning på projektet, skabt en netværksgruppe mellem køkkenmedarbejderne i "enmandskøkkenerne". Den kan give fælles faglig støtte og udvikling blandt de alenearbejdende, og måske medvirke til, at de oplever arbejdet mindre belastende.

Succesfuld grøn skolemad

Endnu et kommunalt projekt i denne temaevaluering er skolebodsprojektet på Nørrebro. Projektet kører med succes, men er afhængigt af fortsat støtte til lønninger, da der ikke kan indtjenes tilstrækkeligt overskud på salg af mad til skoleelever. Projektet har et vigtigt socialt sigte, da der tilbydes et billigt frokostmåltid til skolebørnene. Undersøgelser viser, at det er børn fra de lavere sociale grupper, der spiser mest usundt.

På Nørrebro viste en mindre lokalundersøgelse som Sund By gennemførte, at hver tredje af eleverne ingen madpakke havde med. Og de madpakker, som de øvrige elever havde med, var langt fra alle af god ernæringsmæssig kvalitet.

Nørrebros skolemadsprojekt adskiller sig fra de to andre omlægningsprojekter ved, at der på skolerne ikke eksisterede en bespisningsordning i forvejen. Så i Nørrebroprojektet er der tale om start af et nyt køkken, i modsætning til omstillingerne i Århus og Roskildes køkkener.

Den Grønne Jobpulje har støttet flere skolemadsprojekter. Nørrebroprojektet viser, at det er et område, hvor man er nået langt for relativt små midler. Udgiften til bespisningen af 1200 børn består i to køkkenmedarbejderes løn.

Støtte til to nye virksomheder – kun den ene overlevede

På den private side er der i denne temarapport sat spot på to projekter. Det ene er etableringen af en økologisk cafe, en type projekt som Den Grønne Jobpulje ellers ikke har støttet. I dette tilfælde gjorde puljen forsøget, da ideen virkede perspektivrig. Ansøgerne ville etablere cafeen i en nedlagt DSB kiosk i Skørping og sammen med cafeen lave et økologisk samlings- og formidlingssted for byens mange pendlere. Beliggenheden gav mulighed for at komme i kontakt med mennesker, der normalt ikke har interesse for økologi. Uanset projektets gode ide kunne økonomien ikke holde, og cafeen er nu lukket. Kommunen vil overtage cafeen og anvende den i et aktiveringsprojekt, hvor den økologiske linie fortsættes.

Et andet privat projekt, Gårdmejeriforeningens distributionsrute fra små lokale producenter på Fyn til specialbutikker i Århus og København, har derimod overlevet og er rentabelt i dag. Distributionen af lokalt producerede fødevarer har særligt støttet ét nyetableret gårdmejeri, Grambogård, der nu efter 2 år er rentabelt. Projektet har en god demonstrationseffekt, da flere gårdmejerier er under etablering. Idealet for Foreningen Danske Gårdmejerier er at få hollandske tilstande, da der i Holland i øjeblikket er 200 gårdmejerier. I Danmark findes der i øjeblikket 6 gårdmejerier og 2 nye er på vej.

Sund mad til skolebørnene på Indre Nørrebro

På Indre Nørrebro viser en undersøgelse, at næsten hver tredje skoleelev ikke spiser morgenmad, og hver tredje elev har ikke madpakke med i skole. Det har inspireret Indre Nørrebros Bydelsråd til et samarbejde med den lokale Sund By afdeling om et skolemadsprojekt, som gjorde det muligt for eleverne at købe et sundt og billigt måltid mad på skolen.

Sund mad i skoleboden

På Indre Nørrebro i København er fire skoler gået sammen om et modelprojekt, der skal give eleverne mulighed for at købe et sundt og billigt måltid mad.

Projektet har stor demonstrationsværdi, da Københavns Kommune har fokus på børn og unges kost i kommunens nye folkesundhedsplan. Kommunen har afsat 2 millioner til skolemadsprojekter i hele kommunen. Endvidere er der på finansloven for 2001 afsat 150 millioner kroner til en fortsættelse, udbredelse og forankring af modelprojekter om ernæringsrigtig mad til skolebørn. Fire skoler på Indre Nørrebro er med i projektet, og på de skoler er der nu mulighed for at købe et billigt måltid mad. Maden tilberedes i et plejehjemskøkken og bringes ud til de fire skoler umiddelbart inden spisefrikvarteret.

Det er eleverne selv, der har ansvaret for at stå i skoleboden og sælge til de øvrige elever. Deres gevinst er 10 procent af omsætningen, som går til klassekassen. Klassens lærer hjælper også til i boden og har det overordnede ansvar med at rapportere tilbage til køkkenet og projektgruppen.

Konceptet med skoleboder bygger videre på tidligere erfaringer fra en af de fire skoler. Her havde initiativrige elever organiseret et salg af pizzaer og toasts, som de købte i supermarkedet og selv varmede. Efter sigende med et fint overskud til følge. Grundtanken, med at eleverne står for salget og får overskuddet, er ført videre i projektet. Men den mad, der sælges nu, er af en anden kvalitet.

- Jeg vil tro, at omkring 90 procent af maden er økologisk, men der er nogle råvarer, vi ikke kan få økologiske, for eksempel halal-slagtet kød, fortæller Janni Svendsen, som er uddannet husholdnings- og ernæringsøkonom og ansvarlig for at lave maden til skolerne. En stor andel af eleverne har anden etnisk baggrund end dansk, og der er i projektet lagt vægt på, at maden også er tilpasset deres behov. Der er gjort meget ud af at informere forældrene om de nye skoleboder også forældre med anden etnisk baggrund end dansk.

Jan Michelsen sidder i Indre Nørrebros Bydelsadministration og er initiativtager til projektet. Ideen til skolebodsprojektet udsprang af et andet bydelsprojekt, Økologisk barnemad i Nørrebros institutioner. Han påpeger, hvordan forældrenes tillid til madordningen er vigtig.
- Det er vigtigt, at forældrene er trygge ved at give deres unger penge med til at købe mad for. At de ved, at det er ordentlig mad, -økologisk, halal-slagtet, eller hvad man nu lægger vægt på.

Temadag om sundhed

Der blev lavet en stor markedsføringskampagne, da skoleboderne startede. Der blev trykt informationsfoldere på fire sprog ud over dansk, der blev uddelt plakater til køleskabene derhjemme, og klistermærker med skolebodernes logo på. Desuden blev der holdt temadage på skolerne om sundhed, bevægelse og økologi. Ved åbningen af skoleboderne blev der afholdt "Kok-amok" konkurrence, hvor skoleinspektøren konkurrerede med nogle af store elever i madlavning.

- Markedsføringsmæssigt kørte det for fulde gardiner. Så er det jo, at man dagen efter skal leve op til forventningerne, og det var svært. Ungerne er knaldhårde forbrugere. Der er kontant betaling; hvis maden ikke smager dem, så kommer de ikke dagen efter, fortæller Jan Michelsen fra Indre Nørrebro Bydelsadministration.

- Det gælder om at være i direkte kontakt med eleverne og høre deres kommentarer, og dem får Janni, når hun kører rundt og afleverer maden. Det er vigtigt at man er en rigtig iværksætter, der tænker i at ramme smagsløgene og tænker i at få butikken til at løbe rundt, siger Jan Michelsen.

Den sociale madpakke

I københavnernes folkesundhedsplan står der, at de unges kostvaner er blevet dårligere i løbet af de sidste 10 år. F. eks. er forbruget af frugt, grønt, og groft brød er faldet, men forbruget af sodavand er steget. Det er drengene og børn fra de lavere socialgrupper, der er mest usunde. Undersøgelser viser, at piger spiser mere af det sunde end drenge, og at børn fra lavere socialgrupper spiser usundere end børn fra højere socialgrupper.

- Når man ser nogle af madpakkerne, så er det er ikke alle sammen, der er lige lødige. Og så er der alle de elever, der slet ikke har madpakke med, men som først spiser, når de kommer hjem fra skole. Lærerne mærker det ved, at eleverne er ukoncentrerede og kravler rundt på væggene, fortæller Gitte Holm, sundhedskonsulent i Sund By på Indre Nørrebro. Hun var sammen med Jan Michelsen fra Bydelsadministrationen med fra projektets start. Hun lavede en forudgående undersøgelse, der viste, at hver tredje skoleelev ikke havde madpakke med, og hver tredje elev ikke havde spist morgenmad.

Fra plejehjemsmad til skolemad

Madlavningen til skoleboderne sørger Jannie Svendsen og Karin Nielsen for. Det sker i et plejehjemskøkken, som er centralt placeret i forhold til de fire skoler. Dermed har projektet skabt to grønne job. Projektet brugte i begyndelsen medborgerhusets køkken. Men hele medborgerhuset blev nedlagt da bydelen skulle spare penge. Det var lidt af en bombe under skolebodsprojektet.

Hurtigt skulle der findes et nyt køkken, som kunne give plads til skolebodsprojektets to køkkenmedarbejdere og en produktion af mad til 1400 elever.
Sct. Josephs plejehjemskøkken trådte til, og den faste køkkenstab blev udvidet.

- Jeg synes, de har taget godt imod os, fortæller Janni. – *De andre i køkkenet er nysgerrige og interesserede i at se, hvad det er vi går og laver.*
Samme holdning bekræftes af køkkenlederen fra Sct. Josephs køkken.
- Jeg synes ikke, det har været et problem at dele køkkenet. Selvfølgelig skal man lige finde en måde at gøre tingene på, som passer alle. Men det har vi fundet ud af nu, og det fungerer fint.

Arbejdet med at forberede maden til skoleboderne foregår parallelt med tilberedningen af maden til plejehjemmene, men indkøbene foregår adskilt, da plejehjemskøkkenet ikke er økologisk.

En erfaring fra projektet er, at det er vigtigt at køkkenet kører godt, og at der er en stram styring.

Prisbevidste børn

Priserne på skolemaden blev kort tid efter skolebodernes start sat ned. Projektteamet fandt ud af, at priserne var for høje. Der er en øvre grænse omkring de 10 kroner for skolebørnene og deres forældre, ellers bliver det for dyrt. Det er et vanskeligt område at skabe et økonomisk bæredygtigt projekt på, da det er skolebørn, der er kunderne. På den anden side nytter det heller ikke at gøre maden for billig, for så knækker hele projektet.

- For at projektet skal kunne løbe rundt, er det vigtigt at huske, at det er en skolebod og ikke en gavebod. Det er vigtigt at holde styr på både salget og svindet, ellers flyder det hele, siger Gitte Holm, Sundhedskonsulent fra Sund By.

I øjeblikket løber det økonomisk rundt, i den forstand at udgiften til råvarer dækkes ind, mens lønningerne til de to medarbejdere ikke dækkes af indtjeningen. Det er kun i kraft af støtten fra Den Grønne Jobpulje, der har været på 303.600 kroner, at det kan lade sig gøre økonomisk. Et vigtigt plus for økonomien i projektet har været, at plejehjemskøkkener er undtaget for moms. Det var ikke tilfældet, da maden blev tilberedt i medborgerhuset, så ved et tilfælde kom der en bedre økonomi ind i projektet ved skiftet fra medborgerhus til plejehjem.

- En mulighed for at gøre ideen økonomisk bæredygtig, når projektstøtten udløber, kan være at få flere skoler med, fortæller Jan Michelsen, fra Bydelsadministrationen. Der er allerede flere skoler på Ydre Nørrebro, der har vist stor interesse. Hvis man kan få en stordriftsfordel ind, så kan det måske hænge bedre sammen.

Han tvivler dog på, at det kan lade sig gøre at tjene lønningerne hjem ved at sælge skolemad. Men han har hørt om erfaringer fra andre kommuner, blandt andet Århus og Hillerød, hvor et skolemadstilbud løber økonomisk rundt. Men i Hillerød er erfaringerne, at det minimum tager 5 år at få en skolemadsordning til at køre uden udgifter til følge.

Gitte Holm fra Sund By Indre Nørrebro, som ligeledes har været en af projektets initiativtagere, mener at projektet vil leve videre, på trods af ophøret af Indre Nørrebros bydelsråd.

- Folkesundhedsplanen fokuserer på kostens betydning for børn og unges sundhed. Der står direkte i planen, at man skal fremme de sunde kostvaner ved at have et "rum", hvor lærere og elever kan spise deres mad sammen, og hvor de kan købe et sundt måltid mad. Det er oplagt at føre vores initiativ videre, forhåbentlig med støtte fra Københavns Kommune. Vi har opbygget en god model, hvor det kun er lønningerne, der skal dækkes ind, og den kan let kopieres i andre bydele, fortæller Gitte Holm.

Som modelprojekt er der rift om skolebodsprojektet, og flere kommuner har allerede henvendt sig.
- Også Københavns Kommune følger projektet på nær hold, fortæller Susanne Hansen, sundhedskonsulent i Københavns Kommunes Sundhedsforvaltning. Projektet følges nøje med henblik på om det kan bruges i andre bydele.

- Vi har brug for nogen modelprojekter som kan hjælpe andre projekter på vej. Politikerne er helt klart opmærksomme på, at der skal ske noget på det her område. På budgettet for 2001 har borgerrepræsentationen besluttet at give Uddannelse og Ungdomsforvaltningen 2 millioner til skolemadsprojekter.

Anbefalinger til andre skolemadsprojekter

De interviewede, der har fulgt projektet på nær hold påpeger, at hvis et skolemadsprojekt skal lykkes er det nødvendigt med:

- Et godt køkken med god styring og som det er sjovt og udviklende at arbejde i.
- God menuplanlægning fra køkkenet er vigtig. Man skal have øje for, hvad børnene kan lide. Det skal være sundt, billigt og lækkert.
- Øje for at en skolebod er en forretning, hvor det gælder om at vinde kunderne
- Engagerede skoleledelser, der afsætter tid til lærerne, der skal stå med eleverne i boden. Hvis en skole ikke prioriterer madordningen, kan det blive svært at få den til at fungere.
- Engagerede lærere, der vil bruge deres frikvarter i skoleboden.
- At holde øje med de økologiske leverandører. Markedet ændrer sig hele tiden, og der kan være penge at spare ved jævnligt at vurdere og sammenligne leverandørerne.
- Information til forældrene, så de ved at skoleboderne eksisterer, og at det er sund og lødig mad der sælges.

Konklusion

Projektet har fået meget ud af støtten fra Den Grønne Jobpulje. Der er skabt et tilbud om et sundt måltid til 1200 børn – et tilbud der ikke fandtes før. Eleverne benytter sig af tilbuddet, cirka hver femte elev køber dagligt et måltid mad i skoleboden. Fra en social betragtning giver projektet mening, da bydelen har mange socialt dårligt stillede børn, som netop er dem, der har størst brug for tilbuddet om et sundt måltid mad.

Projektet er ikke økonomisk bæredygtigt i sig selv, idet lønningerne til køkkenpersonalet ikke kan dækkes ind gennem salget af skolemaden. Til gengæld dækkes alle andre udgifter i projektet gennem indtægter fra salget.

Projektet er blevet iværksat af Indre Nørrebros bydelsråd i samarbejde med Sund By Indre Nørrebro, og vil muligvis blive ført videre af Københavns Kommune. Det vil sikre de to stillinger i køkkenet. Projektet falder i direkte forlængelse af Københavns Folkesundhedsplan, der har som ambition, at alle kommunens skolebørn kan tilbydes et sundt måltid mad. Borgerrepræsentationen i kommunen har netop afsat 2 millioner til skolemadsområdet for år 2001.

Projektet har derudover stor demonstrationsværdi, da der på finansloven for 2001 netop er afsat 50 millioner kroner årligt i 3 år til forsøg med ernæringsrigtig og økologisk kost i skoler og daginstitutioner. Midlerne skal styrke det arbejde, der allerede er gjort i kommunerne, samt sikre en større udbredelse og forankring af de sunde bespisningsordninger.

Projekttitel:
Skoleboder på Nørrebro med økologisk mad

Støttebeløb:
i alt 303.600 kroner

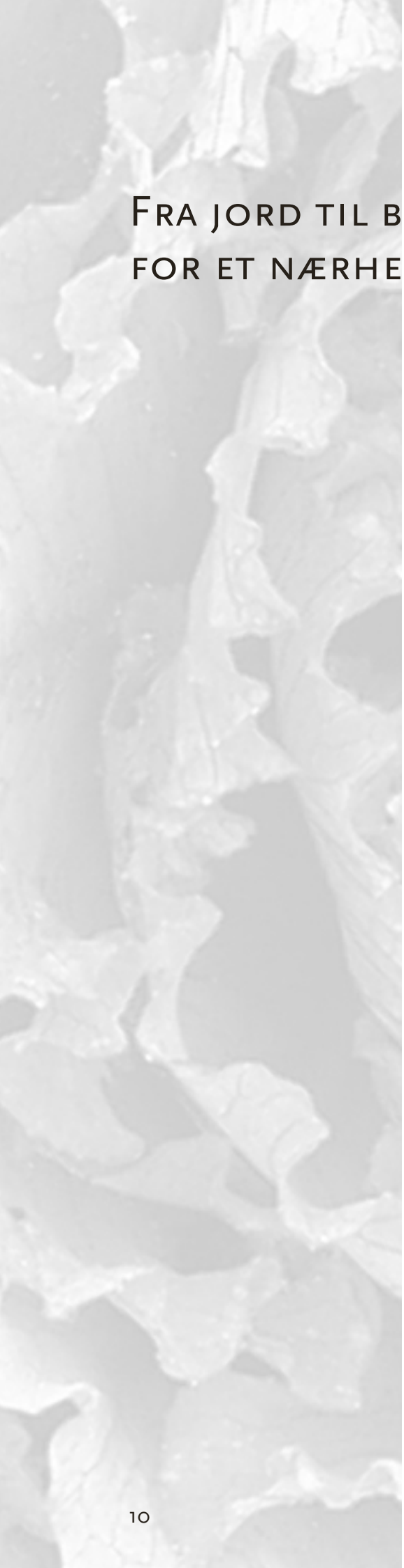
Projekttidspunkt:
2000 -2001

Projektansvarlige:
- Jan Michelsen, Indre Nørrebro Bydelsadministration
- Gitte Holm, Sund By Indre Nørrebro.

Interviewede:
- Jan Michelsen, Indre Nørrebro Bydelsadministration
- Gitte Holm, Sund By Indre Nørrebro
- Janni Svendsen, køkkenmedarbejder med ansvar for maden til skoleboderne
- Susanne Hansen, sundhedskonsulent i Københavns Kommunes Sundhedsforvaltning
- Elever fra Stevnsgade Skole

Litteratur:

- Forslag til folkesundhedsplan for København, Københavns Kommune 2000
- Aftaler om finansloven for 2001, Finansministeriet 2000.



Fra jord til bord inden for et nærhedsprincip

Århus Kommune har startet er stort anlagt projekt, hvor økologiske landmænd og gartnere, der ligger inden for kommunegrænsen, skal levere råvarer til cirka 550 af kommunens køkkener. Kontakten og dialogen mellem producenter og aftagere forventes at blive langt tættere.

550 KØKKENER OMLÆGGER TIL ØKOLOGI I ÅRHUS

Århus Kommune har taget initiativ til delvis, økologisk omlægning af 550 køkkener. Det skal ske i samarbejde med lokale producenter og en central forarbejdning af grøntsager. Projektet er vinder af en konkurrence, som Den Grønne Jobpulje udskrev til kommunerne, om at skabe grønne jobs. Århus Kommune fik førstepræmien på 2 millioner kroner som projektstøtte.

Historien bag projektet går tilbage til 1996, hvor kommunen besluttede, at den gerne ville have et grønt image. Særligt institutionskøkkener var villige til at engagere sig i omlægningen til økologisk køkkendrift. Kommunen har meget jord, der er forpagtet ud, og man fik den tanke at koble producenter og aftagere sammen om at producere og forbruge økologiske fødevarer.

En forundersøgelse, støttet af Strukturdirektoratet viste, at både institutionskøkkener og producenter var interesserede i at deltage i et afsætningsprojekt. Derudover ønskede både institutionerne og producenterne at lægge et pædagogisk element ind i samarbejdet fx gennem besøg med børnene på gårdene.

Kommunen har et råvarebudget på cirka 100 millioner kroner. Derudover vil Århus Amt sandsynligvis blive koblet på projektet som aftagere. De har et tilsvarende budget.

SNITTECENTRALEN

Forundersøgelsen viste desuden, at køkkener har et stort forbrug af forarbejdede råvarer, for eksempel skrællede og snittede grøntsager. Derfor indgår som en del af projektet, at kommunen vil etablere en forarbejdningscentral, der kan stå for at vaske og snitte grøntsagerne. Forarbejdningscentralen, som også kaldes "snittecentralen", forventes klar til brug i efteråret 2001.

Producenterne af grøntsager skal dermed levere til snittecentralen, som leverer videre til institutionskøkkenerne hver eller hver anden dag. På snittecentralen forventes 8-10 personer ansat.

Snittecentralen etableres med støtte fra projektet, men ellers skal den drives som en almindelig privat virksomhed. Kommunen er ved at træffe aftale med interesserede investorer.

Ud over de nye jobs i snittecentralen bliver der formentligt også skabt nye jobs blandt producenterne. De får nu muligheden for at indgå indkøbsaftaler med kommunen, som sikrer afsætningen i en vis periode.

Endelig skal der også ansættes medarbejdere til logistik og administration af ordningen.

MILJØEFFEKTER

Miljøfordelene ved projektet er, at den økologiske omlægningsproces i landbruget støttes gennem etablering af en fast afsætningskanal. Derved regner kommunen med, at belastningen af vandløbene og grundvand bliver mindre.

En del af transporten skulle gerne blive mindre, da de lokalt producerede afgrøder afsættes i nærområdet. Nærhedsprincippet har man dog ikke kunne anvende fuldstændigt i projektet.

- Problemet er, at der ikke er ret mange frugtdyrkere på Århusegnen. Derfor har vi været nødt til at købe frugt helt nede fra Sønderjylland, fortæller Jessie Lübeck fra Århus Kommunes Naturforvaltning. På det område har det været nødvendigt at slække på kravet om nærhed.

På affaldssiden skal spildet fra snittecentralen til bioforgasning for til sidst at ende som gødning hos producenterne.
- Det kan ikke lade sig gøre helt ude fra køkkenerne, da madresterne med sikkerhed skal være økologiske, for at de må komme tilbage til de økologiske producenter. Og køkkenerne køber stadig ikke-økologiske råvarer ind ved siden af de økologiske, fortæller Jessie Lübeck.

- Det foreløbige mål er, at køkkenernes råvareforbrug skal være 50% økologisk, fortæller hun. *Der er fra kommunens side ikke lagt ekstra økonomi ud til køkkenerne, så omlægningen skal ske inden for de eksisterende budgetter.*

ØGET KOMMUNIKATION MELLEM PRODUCENTER OG AFTAGERE

En vigtig tanke bag projektet er, at der skal være mere kommunikation mellem producent og institutionskøkkenerne. Køkkenerne skal meddele, hvilke råvarer de savner, og producenterne skal overveje, hvorvidt der er mulighed for at dyrke netop disse råvarer.
- Her har især de mindre producenter en stor styrke, fordi de er så omstillingsparate. Det er langt vanskeligere for en storproducent som for eksempel udelukkende producerer gulerødder, siger Jessie Lübeck.

Køkkenerne skal ikke alene indrette deres drift på de tilgængelige råvarer, men gennem kommunikation med producenterne give dem ideer til nye afgrøder.

Birgit Bak er økologisk svineproducent. Hun oplever det som meget vigtigt at få samspillet mellem producenter og forbrugere til at fungere.
- Køkkenerne skal lære at bruge årstidens grønt, men producenterne skal også producere noget, som de kan bruge i køkkenerne. F. eks. nogle udskæringer som passer til køkkendriften. Det skal gå begge veje, fortæller hun.

- Mere kommunikation kan få producenterne til at forstå, at det er nødvendigt for køkkenerne at bruge økologiske færdigvarer. Det mangler der en forståelse for blandt producenterne. De forbinder uforarbejdede grøntsager med jord på med det gode, men det kan et storkøkken i dag slet ikke håndtere. Derfor er det en rigtig god ide med forarbejdningscentralen og med mere kommunikation mellem producenter og forbrugere, fortæller Birgit Bak.

En måde at øge kommunikationen er at besøge hos landmændene og gartnerne.
- Der er virkelig god ide at få børnene ud på besøg, så de kan lære, hvor maden kommer fra. Århus er jo en stor by, og der er mange børn, der aldrig har været på besøg hos en landmand, fortæller hun.

De økologiske producenter er glade for at få kommunen som kunde, da det styrker afsætningen.
- Det kan også give nogen lyst til at starte en økologisk produktion og være det, som lige giver det sidste skub, slutter Birgit Bak, som selv er økologisk producent.

Økologikurser til producent og aftagere

55 producenter står i øjeblikket parat til at levere til kommunens køkkener – producenter, som allerede er omlagt til økologisk drift, og producenter, der er i gang med at omlægge driften. Det vil blive afholdt kurser for producenterne, som strækker sig over tre dage. Her vil de blandt andet blive introduceret til samarbejdet med snittecentralen og til, hvordan de kan foretage en hurtig omstilling til produktion fra andre varegrupper. Der vil blive lagt op til, hvordan de kan etablere et maskinsamarbejde og få informationer om arbejdsmiljøforhold.

På længere sigt håber kommunen at få omkring 200 producenter med i projektet.

Det er typisk de mindre institutionskøkkener, som har ytret interesse for projektet.
- De er allerede nået langt med at bruge økologiske varer ude i børnehaverne og vuggestuerne. De har de gjort det på egen hånd, som regel med opbakning fra institutionsledelsen og forældrebestyrelserne, fortæller Lisbeth Beedholm, leder af naturforvaltningens kantine. Hun er ansat til at rådgive institutionskøkkenerne om projektet og vejlede konkret om omlægningsprocessen.

- De store køkkener har lidt sværere ved at springe ud i det økologiske. De siger, at de slet ikke kan finde ud af at bruge grøntsager med jord på, og som ikke er forarbejdet. De er jo vant til at bruge de her vakuumkartofter, fortæller hun.

Skolerne i Århus har en bespisningsordning, hvor maden produceres i såkaldte maxikantiner, men de har ikke været så interesserede i projektet. Kantinerne blev omstruktureret til maxikantiner for 3 år siden, hvilket ifølge Jessie Lübeck måske er en forklaring på det manglende overskud.

Kommunen har lagt vægt på at deltagelsen var frivillig fra køkkenernes side, da omlægningen til økologisk køkkendrift omfatter meget mere end bare nye råvareleverandører. Køkkenpersonale og ledelse skulle være parate til at deltage i kurser, organisere madlavningen anderledes, arbejde efter nye rutiner, lære nye opskrifter osv.

Også køkkenmedarbejdere og køkkenledelse vil blive tilbudt et kursus, som løber over fem dage. Her vil de blive præsenteret for økologisk omstilling i teori og praksis. Kurserne vil også give indblik i, hvordan de nye leverancer fungerer, og hvordan man tilbereder mad, der passer til årstidens råvarer. Århus Tekniske Skole og Husholdningsskolen står for kurserne

Lisbeth Beedholm rådgiver køkkenerne om den økologiske omlægning. Hun påpeger, at det for kommunen også er vigtigt at tale med dem, som ikke er så motiverede.
- Det er vigtigt for os at høre fra dem, der har noget imod det økologiske. Hvad er det de oplever som problemer.

Kurserne kan medvirke til, at der skabes et netværk mellem kursisterne.
- I daginstitutionerne er det et ensomt arbejde at stå i køkkenet. Her er det godt, hvis de kan få talt med kollegaerne i de andre institutioner om deres erfaringer med økologien og jobbet i det hele taget, fortæller Lisbeth Beedholm.

På samme måde skal kurserne styrke erfaringsudvekslingen mellem producenterne.
- Det med netværk er noget som *landmænd er utrolig gode til. Det var jeg meget benovet over, da jeg kom ind i branchen. Man har erfagrupper om alverdens ting, og bruger hinandens erfaringer på mange områder,* fortæller Birgit Bak.

Der oprettes et elektronisk bestillingssystem

Århus Kommune opretter en IT-central, som skal fungere som kommunikationsled mellem køkkener, producenter og snittecentral. Køkkenerne kan gennem IT-centralen bestille deres varer, og de kan få information om vareudbud og kursustilbud. IT-centralen kan også bruges som informationssted for producenterne, f. eks. kan de få oplysninger om, hvilke varer køkkenerne efterspørger.

Projektets vanskeligheder

Projektet involverer mange parter. Samarbejdet med producenter og køkkener har været præget af stor imødekommenhed og åbenhed. En af de større samarbejdsvanskeligheder har ligget inden for kommunens egne rækker. Flere af kommunens magistratsafdelinger har været involveret, og det har ikke været helt uden problemer.
- Kommunens centrale indkøbsafdeling har en grøn indkøbspolitik og vil gerne købe grønt ind på så mange andre områder, men inden for fødevarer halter det lidt endnu, fortæller Jessie Lübeck.

Indkøbsafdelingen er påpasselig, fordi det ifølge EUs udbudsregler ikke er tilladt at bruge nærhedsprincippet, da det hindrer varernes frie bevægelighed. Jessie Lübeck har af Konkurrencestyrelsen fået det råd, at kommunen skal stille krav om laveste energiforbrug til transport. Derved skulle det være muligt at bevare projekts ide om nærhedsprincippet. Men hun understreger, at snittecentralen ikke er et lukket land for producenter uden for kommunens grænser.

- Hvis en leverandør fra Horsens ellers er interesseret i at levere til snittecentralen, så skal han være hjertens velkommen, siger Jessie Lübeck.

En anden forhindring i projektet er, at Århus Kommune har udarbejdet meget strikse retningslinier for hvilken kostsammensætning, der skal være i den mad, skolekantinerne leverer til eleverne. I en sandwich skal der være 50 gram kød osv. Det gør, at skolekantinerne ikke kan bruge deres kreativitet, da kostsammensætningen ikke matcher de økologiske kostprincipper, hvor man bruger mindre kød og mere grønt. Det har gjort det vanskeligt for skolerne at være med i projektet.

Konklusioner

Da hovedaktiviteten i projektet, snittecentralen, ikke er startet endnu, er det vanskeligt at vurdere overlevelsesdygtigheden. Snittecentralen skal fungere på markedsvilkår, og der er i skrivende stund ved at blive lavet aftaler med investorer. Det forventes, at institutionerne kan få deres økonomi til at hænge sammen med et økologisk forbrug på ca. 50 procent. På baggrund af dette mener projektkoordinator Jessie Lübeck sagtens, at projektet kan fortsætte uden øgning af råvarebudgetter for køkkenerne.

Århus Kommune forventer at mindst 14 personer får arbejde gennem projektet, heraf er 8-10 personer tilknyttet snittecentralen. Derudover vil der blive skabt arbejdspladser hos producenterne.

Projektet er stort anlagt med omlægning af 550 køkkener. Ideen med at lave en snittecentral virker meget perspektivrig. De forarbejdede grøntsager kan gøre en økologisk omlægning mere overskuelig for de store køkkener. Set på landsplan er det netop de store køkkener, som mangler erfaring med omlægning til økologisk drift.

Projekttitel:
Økologiske fødevarer i Århus Kommune

Støttebeløb:
2.000.000 kroner

Projekttidspunkt:
1999-2002

Projektansvarlige:
- Ole Skou Rasmussen
- Jessie Lübeck, Århus Kommunes Naturforvaltning

Interviewede:
- Jessie Lübeck, naturforvaltningen
- Lisbeth Beedholm, leder af naturforvaltningens kantine
- Birgit Bak, økologisk landmand

Økologisk omlægning af gryder og hoveder

I Roskilde har et stort anlagt økologisk omlægningsprojekt fået støtte – et projekt med mere fokus på miljø og kompetence-udvikling end på den varige, jobskabende effekt. Økologisk køkkendrift kan holdes inden for det normale kostbudget, viser projektet bl.a.

Økologisk omlægning og uddannelse i Roskilde

I 1997 blev 15 børneinstitutioner lagt om til at bruge økologiske råvarer. Omlægningen udsprang af institutionernes egne ønsker om at blive økologiske.
- Det første initiativ til økologi kom "nede fra" institutionerne selv. Politikerne greb ideen og ville gerne brede den ud til flere kommunale køkkener, fortæller Thomas Susé, der er projektkoordinator på Roskildes omlægningsprojekt. Det er nu en del af kommunens Agenda 21 plan, at alle de kommunale køkkener skal være 100 procent økologiske.

Roskilde Kommune fik 1,9 mio. kroner i støtte fra Den Grønne Jobpulje. Dels til at omlægge de resterende 16 børneinstitutioners køkkener til økologisk kost. Dels til at gennemføre et pilotprojekt i fem køkkener, som ikke var børneinstitutionskøkkener. De fem køkkener var hhv. to plejehjemskøkkener, en handelsskoles kantine, en rådhuskantine samt en folkeskolekantine.

Målet med de 5 "pilotkøkkener" var at udvikle en omlægningsmodel til andre typer af køkkener end børneinstitutionskøkkener. Kommunen ville udvikle en omlægningspakke og et omlægningssekretariat, der kunne hjælpe kommunens øvrige køkkener og private køkkener gennem en omlægning. Udgangspunktet var at finde ud af, om de gode erfaringer fra barnemadsområdet også kunne anvendes i de større køkkener og i forhold til de ældre målgrupper: Kunne maden gøres økologisk uden øgede kostbudgetter for det enkelte køkken eller højere priser for den spisende?

Som konsulenter på opgaven blev Aggers Selskab brugt. De skulle lede køkkenerne gennem hele omlægningsforløbet, samt organisere kurser og efteruddannelse for køkkenmedarbejderne i samarbejde med Skolen for Økologisk Dannelse. Aggers Selskab har erfaring med at hjælpe kommunale køkkener gennem en økologisk omlægning, blandt andet fra Albertslund.

Omlægningsprocessen

I første omgang blev daginstitutionerne omlagt. Det skete i 1998. Køkkenmedarbejderne var på kursus i 12 uger, og imens var en vikar ansat i køkkenerne.

Dernæst var det pilotkøkkeners tur til omstilling. Men det var der ikke midler til, og det var ikke praktisk muligt at sende alle medarbejdere i pilotkøkkenerne på 12-14 ugers kursus. Derfor blev der valgt en anden model, nemlig den at ansætte en omlægningsmedarbejder i køkkenet i 1/2 år. Køkkenlederne var på to gange to ugers kursus, mens de fleste andre medarbejdere gennemgik et kortere kursusforløb.

Omlægningsmedarbejderne i de fem pilotkøkkener skulle dels fungere som faglig støtte, dels som et par ekstra hænder i køkkenet. Første trin i omlægningen var at få kortlagt hvert enkelt køkkens flow af råvarer. Dernæst blev en omlægningsplan lavet. Uddannelsen foregik på Skolen for Økologisk Dannelse.

Hele forløbet tog 1/2 år, og herefter var køkkenerne økologiske med økologiprocenter på mellem 90 og 95. Det viste sig, at fire af de fem køkkener kunne holde deres normale kostbudget. De fik en daglig drift med økologisk fødevareforbrug uden øget kostøkonomi – hverken for det enkelte køkken eller for de spisende.

Omlægningen til økologisk køkkendrift uden merøkonomi har i følge Aggers Selskabs en indbygget forandringsdagsorden. Kort sagt skal der laves og spises anderledes mad. En sådan kostomlægning forudsætter at "plejer får en tur over knæet". Indgroede vaner og samarbejdsprocesser skal vendes på hovedet, og det sker bedst ved at medarbejderne træder ud af køkkenerne i en periode. Således består en omlægningsproces både af forandringer i gryder og hoveder, hvor hovederne kræver længere tid.

Set fra køkkenet

Fra Rådhuskantinen fortæller Anne-Marie Olesen, medarbejder gennem otte år, at hun var temmelig skeptisk, da det hele gik i gang. Men da det var vigtigt for kommunen at deres egen kantine var økologisk spydspids, oplevede hun ikke, at hun havde så mange valgmuligheder. Når hun ser tilbage på omlægningen, har det været hårdt, men hun fortryder det ikke et øjeblik.
- Omlægningen har faktisk givet mig ny livskvalitet. Det er en stor tilfredsstillelse af lave maden fra bunden af. Jeg er mere tilfreds, når jeg går hjem fra arbejdet i dag, end før omlægningen, fortæller hun.

- Det sværeste ved omlægningen har været, at den måde, du har gjort tingene på gennem mange år, er blevet smidt ud af vinduet, og vinduet er lukket i. Man skal starte helt forfra og glemme de ting, man plejede at gøre. Det kræver meget stædighed at holde fast i det økologiske, og ikke pludselig komme til at lave en hurtig løsning med nogle råvarer, der ikke er økologiske, fortæller Anne-Marie.

Anne-Marie fik en ny kollega, Majbritt Larsen, der startede i køkkenet som omlægningsmedarbejder for så senere at blive fastansat. Majbritt blev håndplukket som omlægningsmedarbejder fra det vuggestuekøkken, hun tidligere arbejdede i.
- Jeg havde der været gennem en økologisk omlægning, og det var en god udfordring. Men det er et ensomt job at være alene i et køkken, og derfor ville jeg gerne skifte job, fortæller Majbritt. De er enige om, at det er en stor styrke at være to medarbejdere, der kan fastholde det økologiske koncept.

En anden ting, der har været meget vanskelig, har været at sige farvel til de gamle leverandører.
- *Men dem var du jo også mor for,* indskyder Majbritt. Anne-Marie havde et nært kendskab til leverandørerne, og hun beskriver det som, at det var lidt utrygt at skifte. Men allerede nu har de opbygget et godt tillidsforhold til Frydenholm A/S, som er den nye hovedleverandør.
- *Vi vil anbefale andre, at man vælger en leverandør, der udelukkende har økologiske varer. Det gør det hele meget lettere, for man bliver ikke fristet af at bestille nogle af de andre varer, der er billigere,* fortæller Majbritt.

De to køkkenmedarbejdere synes, det har været et spændende projekt at være med i. Men samtidig har det krævet meget af dem. Hvis et køkken skal komme helskindet igennem en omlægning, skal det være velfungerende fra starten. Især kemien mellem medarbejderne er vigtig.
- *Hvis der er for mange spøgelser i skabet, skal de nok komme ud under en omlægning,* siger Majbritt.

Kvalitetsløft for medarbejdere i køkkener, men også mere travlhed
Det er en generel erfaring for projektet, at medarbejderne gennem projektet har fået mere kvalitet ind i arbejdet. I nogle køkkener har skriddet været større end i andre: Fra at åbne poser, laver de nu maden fra bunden af.
- *Omlægningen har givet et kvalitetsløft for mange medarbejdere. De har fået nyt arbejde og er blevet mere begejstrede. At de så skal gennem en hård proces for at komme helt ud på den anden side, det er en del af udfordringen. Det har overrasket mange, at det er så hårdt at lægge om,* fortæller Thomas Suse fra Roskilde Kommune.

Bagsiden af medaljen er, at der er blevet travlere i køkkenet. Når alle færdigvarer er væk og grøntsagerne skal tilberedes fra bunden, kræves der mere tid. Under omlægningsperioden har omlægningsmedarbejderen fungeret som et par hjælpende hænder, men derefter skal køkkenerne køre som sædvanligt. Den manglende tid er et problem, der påpeges af flere af de deltagende institutionskøkkener ifølge en evaluering af projektet, som Roskilde Kommune har lavet.

Kommunalfuldmagten rakte ikke til

Roskilde Kommune ønskede ifølge projektansøgningen at undersøge mulighederne for at etablere en økologisk forarbejdnings- og distributionscentral. 100.000 kroner af støttebeløbet blev øremærket til dette formål. Her løb kommunen ind i det problem, at kommunalfuldmagten ikke rakte. Kommunen kan ikke investere i en sådan central, og det var ikke muligt på det tidspunkt at finde en privat investor. Ideen med en økologisk forarbejdnings- og distributionscentral er nu lagt helt på is. I stedet øjer kommunen i dag mulighed for, at en af de store økologiske leverandører snart vil kunne levere forarbejdede grøntsager.

Efter projektets start begyndte kommunen at rationalisere køkkenerne på ældreområdet. Ældrekøkkenerne blev slået sammen i et centralkøkken, og en del af maden til de ældre blev udliciteret. Endvidere er skolemaden til kommunens skolelever i øjeblikket til debat. Det er endnu ikke afklaret, om skolemadsordningerne vil fortsætte i kommunen.

Rationaliseringerne i kommunens køkkener og de uafklarede forhold omkring skolekantinerne har for en stund sænket hastigheden af omlægningerne.

Opfølgning på projektet

Målet var oprindeligt, at alle de kommunale køkkener skulle lægges om til økologi inden 2001. Målsætningen er nu ændret så der ikke længere er en fast tidsramme.

Kommunen har nedsat en projektgruppe, som består af køkkenpersonale, institutionsledere fra de økologiske køkkener samt repræsentanter fra administrationen. Projektgruppen mødes 4 gange om året, hvor de blandt andet udveksler ny viden og vurderer leverandøraftalerne.

Hjælpen til køkkenerne i dag består i, at kommunen yder støtte til nye medarbejdere, der kommer ind i de økologiske køkkener. De nye medarbejdere tilbydes et kursus på 14 dage på Skolen for Økologisk Dannelse.

Roskilde Kommune har fået støtte fra Fødevareministeriet og skaffet egenfinansiering til omlægning af den interne forplejning i kommunen, for eksempel til møder og receptioner. Det indebærer desuden, at de resterende tre kommunale kantiner snart vil kunne servere økologisk mad til kommunens medarbejdere.

Som et led i køkkenrationaliseringerne er et nyt stort centralkøkken startet op 15. november 2000. Centralkøkkenet skal producere cirka 400 madenheder pr. dag. Kommunen kører et mindre projekt i det nye centralkøkken. Projektet går ud på at overføre erfaringerne fra pilotprojektet til det nye centralkøkken. Der udarbejdes handlingsplaner for at indføre økologi løbende i centralkøkkenet og personalet skal igennem forskellige inspirations- og informationsaktiviteter. I projektet er der indgået aftale med Aggers Selskab om rådgivning.

Med hensyn til skolekantinerne er det endnu ikke afklaret om kommunen fortsat vil have skolekantiner. Af den grund sker der ikke nogen

omlægning af disse køkkener før en afklaring har fundet sted.

Hvad kan andre lære af projektet?

Anne Birgitte Agger fra Aggers Selskab kan som konsulent på projektet se tre hovedkonklusioner:

- Roskildeprojektet har bevist at det kan lade sig gøre at lægge om til økologi inden for samme kostbudget. Men det kræver stor ihærdighed, når gamle vaner skal brydes ned og nye indføres.

- Ingen kommuner eller amter skal gå ind i en økologisk omlægningsproces, hvis ikke den fremtidige køkkenstruktur er afklaret. Sammenlægninger eller lukninger under – eller umiddelbart efter – omlægningen er en dårlig ide og kan som i Roskilde medføre, at omlægningen går i stå, og erfaringer går tabt.

- De politiske holdninger til et omlægningsprojekt skal være på plads, grønne hensigtserklæringer er ikke nok. En kommune skal være parat til at investere ekstra ressourcer i en 2-årig periode. Ressourcerne bruges ikke på varer, men på nye vaner og viden gennem kortlægning, uddannelse, inspiration og projektledelse.

Thomas Susé fra Roskilde Kommune har følgende anbefalinger til andre kommuner, der skal gennem tilsvarende forløb:

- Man skal være klar over, hvilken målsætning man går efter. Er det fuld økologi inden for det samme budget, eller skal det gøres med for eksempel 10 procent tilskud til kostbudgettet. Det er afgørende for det projekt, man har foran sig.

- Man skal have sine politikere med gennem hele processen.

- Som et led i omlægningen kommer der afledte udgifter. Man skal måske til at bygge et køkken om, eller får brug for nye maskiner. Det kræver ofte investeringer, som ikke var forudset ved projektstart.

Konklusion

Der er brugt mange ressourcer i projektet. Projektet er blevet finansieret af kommunen (omkring 7 mio. kroner) og af offentlige støttekroner, fordelt på 1, 9 mio. kroner fra Den Grønne Jobpulje og et tilsvarende beløb fra Strukturdirektoratet.

Projektet har haft stor vægt på uddannelse og kompetenceudvikling af køkkenmedarbejderne. Det har gjort projektet dyrt, men på den anden side skabt nogle bedre køkkenjob, med vægt på udvikling, kvalitet og økologi.

Midt i projektforløbet er der foretaget køkkenrationaliseringer gennem en centralisering af plejehjemskøkkenerne, hvilket har været forstyrrende for projektet og for videreførelsen af resultaterne. CASA vurderer, at problemernes nerve er en ændret politisk opbakning til projektet. Kommunen har valgt at gennemføre besparelser på køkkenområdet til fordel for den økologiske omstilling. Dermed er projektets betingelser blevet ændret.

Forarbejdnings- og distributionscentralen er ikke blevet realiseret. Dette var dog ikke en forudsætning for projektbevillingen, mulighederne blev blot lovet undersøgt i ansøgningen. Netop planerne om en distributionscentral blev fundet særligt perspektivrige af Den Grønne Jobpulje.

Til de ændrede projektmål siger Thomas Susé fra Roskilde Kommune,

- Det er et langvarigt udviklingsprojekt vi har gennemført. Det er forløbet over mere end fire år, og det har været fire år, hvor både den økologiske og politiske virkelighed har flyttet sig en del. Flere af de ting som Roskilde Kommune ved projektstart mente var centrale problemer, er ændret undervejs i projektet. Man skal se projektets prioriteringer og udvikling i det lys, siger Thomas Susé.

Projektet har trods forhindringerne været et spydspidsprojekt og har opsamlet erfaringer med økologisk omstilling i andre køkkener end børneinstitutionskøkkenen, hvilket der har været behov for på landsplan. Desuden har projektet vist, at det kan lade sig gøre at omstille til økologi inden for det normale kostbudget. Alt i alt har projektet leveret nogle perspektivrige erfaringer, der kan bruges af mange andre kommuner.

Projekttitel:
Økologisk mad i Roskildes køkkener

Støttebeløb:
1.900.000 kroner

Projekttidspunkt:
1998-2000

Projektansvarlig:
Roskilde Kommunes Planlægningsafdeling

Interviewede:
- Thomas Susé, Agenda 21 medarbejder i Roskilde Kommune
- Anne Marie Olesen, medarbejder i Roskilde Kommunes rådhuskantine
- Majbritt Larsen, medarbejder i Roskildes Kommunes rådhuskantine
- Anne-Birgitte Agger, indehaver af Aggers Selskab

Litteratur:

- Er maden færdig? – en rapport om økologisk omlægning i hoveder og gryder. Aggers Selskab 1999.
- Roskilde går økologisk. Roskilde Kommune 2000

For lidt økonomi i økologi i Skørping

Den økologiske kiosk og café "På Sporet" på Skørping Station stod som en nyskabelse – og var måske en model for andre stationsbygninger rundt om i landet. Men økonomien kunne ikke holde sammen på projektet. Efter 2 års arbejde med at starte kiosken var omsætningen steget fra 30-40.000 kroner om måneden i begyndelsen til omkring 70.000 kroner om måneden. Projektleder Sven Irgens-Møller vurderer, at en månedlig omsætning på mindst 120.000 kroner var nødvendigt for en fortsættelse. "På Sporet" er nu lukket.

Den rigtige ide

Ideen lød rigtig: Hvorfor ikke udnytte den nedlagte kiosk på Skørping Station til økologisk handel og formidling? Kundegrundlaget burde være i orden: Skørping Station er en travl pendlerstation med ca. 1000 rejsende til og fra Skørping, og desuden er der et stort antal busrejsende. Skørping Station ligger centralt i Skørping lige over for kulturhuset "Kulturstationen" med bibliotek, turist- og erhvervskontor, musikskole og foreningslokaler. Desuden er der et relativt højt indkomstniveau i Skørping, hvor mange borgere har gode og velbetalte job i Aalborg. Der er ingen andre kiosker i Skørping – bort set fra tankstationerne. Den tidligere DSB kiosk havde haft en gennemsnitlig omsætning på omkring 200.000 kroner om måneden. DSB kiosken var nu lukket. Ifølge projektleder Sven Irgens-Møller, fordi den tidligere ejer ikke var tilfreds med det restriktive koncept for DSB-kiosker. Lokalerne stod nu ubrugte hen.

Stationen manglede en kiosk. Byen manglede en cafe – og Sven Irgens-Møller og grøn guide Toni Jensen ville gerne slå et slag for økologi og miljø og have det sjovt samtidig. Projektleder Sven Irgens-Møller og Toni Jensen syntes, at beliggenheden gav en enestående chance for at komme i kontakt med en masse mennesker, der normalt ikke har tid eller interesse for økologi og miljøspørgsmål.

Set fra flere vinkler var det et rigtigt tidspunkt at lave en kiosk/cafe på stationen i Skørping. Med tilskud fra Den Grønne Jobpulje kunne projektleder Sven Irgens-Møller åbne "På Sporet" lørdag den 3. oktober 1998. Kiosken skulle drives på kommercielle vilkår med lønnet arbejdskraft – men organisatorisk blev kiosken drevet af en forening. Et eventuelt overskud fra "På sporet" skulle bruges til konsolidering og til miljøaktiviteter.

DSB ønsker levende stationer

Den Grønne Jobpulje har ellers af princip afvist alle andre ansøgninger om tilskud til etablering og drift af økologiske cafeer og butikker, fordi nyhedsværdien i en økologisk cafe anses som ubetydelig. "På Sporet" blev dog vurderet til at have en særlig demonstrationseffekt, fordi den var placeret på en togstation i en mindre landkommune. "På Sporet" kunne blive et samlings- og formidlingssted omkring økologi. Det var endvidere vurderingen, at DSB kunne blive inspireret og bruge projektet som forbillede for lokale Agenda 21 initiativer eller få konkrete ideer til en fremtidig anvendelse af stationsbygninger, som måske ellers ville blive nedlagt.

Sektorchef Niels Dam fra DSB Salg og Stationer bekræfter, at DSB løbende overvejer, hvordan de mindre stationsbygninger i landet kan anvendes.
- Vi vil meget gerne have aktive stationer med betjening, hvor det kundemæssigt og økonomisk er muligt, fortæller han og fortsætter:
- Men vi har for eksempel over 50 stationer fra Thisted til Tønder, som togmæssigt er små stationer. Med mellem 10 til 100 rejsende om dagen mangler stationer en kommerciel basis for drift af butikker, som kan leve af de rejsende. Desuden arbejder DSB på almindelige økonomiske vilkår, så det er klart, at bygningerne og stationerne skal drives økonomisk fornuftigt.
"På Sporet" medfører dog ikke umiddelbart nye initiativer på andre DSB stationer.
- Gode ideer er meget velkomne og vil blive vurderet, men vi har ikke fået henvendelser om lignende nye projekter, slutter sektorchef Niels Dam.

Friske boller, økologisk kaffe og miljødebat

Varesortimentet hos "På Sporet" var de økologiske kioskvarer, som blev suppleret med en lille økologisk cafe, hvor man kunne sidde og få sig en kop kaffe eller te med brød til. Desuden blev der indrettet en udstilling i samarbejde med Skørpings grønne guide. Tanken var, at man kunne sætte sig i cafeen, nyde lidt økologisk mad og drikke og læse pjecer og tidsskrifter om økologi og miljø. Der blev bagt 2 gange om dagen, så der var altid en frisk bolle at købe. Endelig havde "På Sporet" et salg af et grøntsags-abonnement, som var tænkt som et tilbud til travle pendlere.

- Den økologiske formidling virkede, fortæller Toni Jensen og giver et eksempel:
- På spørgsmålet om hvorvidt kaffen smagte svarede en kunde: "Joh, men det økologiske er jeg ikke så meget for, fordi jeg vil gerne have ren mad og være sikker på, at der ikke er skadedyr i maden" – det gav anledning til en god snak om miljø og sundhed.
Der har også været en del "forresten"-spørgsmål om miljø i forbifarten, hvor Toni Jensen blev brugt som grøn guide af personer, som måske ikke ville være gået ind med det ene formål at stille miljøspørgsmål.

Andre kunder end forventet

Der blev fra begyndelsen satset på morgenpendlerne – men de blev aldrig kunder i noget væsentligt omfang. Sven Irgens-Møllers fornemmelse er, at morgenpendlere er søvnige og travle mennesker, der ikke har tid at gå på café for at drikke en kop hurtig morgenkaffe. Det er noget, der virker i Spanien eller Frankrig, men det er ikke slået igennem i dansk kultur.

I stedet for pendlerne på stationen viste det sig, at kunderne kom udefra, fra Skørping og omegnen, som gerne ville handle økologisk i Skørping frem for at rejse til Hobro eller Aalborg efter varerne. Desuden blev cafeen benyttet af familier på skovtur i weekenderne eller af mødre på barselsorlov. Vareudbudet blev justeret efter kunderne: Flere økologiske kolonialvarer, midler til personlig pleje fra Urtekram, diverse rengøringsmidler. Populære formiddagsaviser og ugeblade som Ekstrabladet, BT, Billedbladet og Se&Hør. Endelig var der en del ud-af-huset arrangementer, som dog blev begrænset af, at der ikke var et ordentligt køkken knyttet til kiosken.

Miljøildsjæle bag projektet

Sven Irgens-Møller har lidt erfaringer med cafe-drift fra Cafe Tusindfryd i Aalborg i begyndelsen af 80'erne. Café Tusindfryd var primært et idealistisk projekt med frivillige som ansatte – der var ingen kommerciel baggrund. På samme måde var Sven Irgens-Møller og Toni Jensens primære drivkraft for at åbne "På Sporet" et ønske om at formidle og udbrede kendskabet til økologi. Drivkraften var ikke at blive kiosk og caféejere til evig tid, men at få den økologiske cafe i gang. Det idealistiske viser sig blandt andet i et udbredt konkurrencehensyn til de aktive, frivillige aktiviteter i byen.

Der er ingen entydig forklaring på, hvorfor den forventede omsætning ikke blev nået. En forklaring kan være en begrænset erfaring med kommerciel drift af cafe og kiosk, og at motivationen mere var begrundet i økologi end økonomi.

En anden forklaring kunne være, at 2 år ikke er nok til at etablere en økologisk kiosk / café. Det tror brancheøkonom Anette Vangstrup i Hotel- og Restaurationsforbundet (Horesta) dog ikke på. Ifølge Anette Vangstrup viser det sig lynhurtigt om en café slår an eller ej.
- Caféerne er ofte trendsættere i en periode og ændrer sig jævnligt for at følge bølgerne – der er en ultrakort reaktionstid, siger hun.

En tredje forklaring kunne være, at der ikke er kundegrundlag i Skørping til at lave en cafe / kiosk.
I budgettet for cafeen blev der skønnet forsigtigt. Den tidligere DSB kiosk havde haft en omsætning på 2,4 mio. kroner og i budgettet for "På Sporet" blev der i det cafeens andet år budgetteret med en omsætning svarende til en årsomsætning på 1,7 mio. kroner. Men der blev tjent for lidt penge. I budgettet blev det eksempelvis forudsat, at 1. kvartal 1999 skulle give et dækningsbidrag på 146.250 kroner. Men regnskabet viste en omsætning på 112.973 kroner og et dækningsbidrag på 23.698 kroner. Det manglende dækningsbidrag blev klaret ved at spare på omkostningerne herunder lønnen til Sven Irgens-Møller.

Det første års resultat var negativt til trods for et tilskud på knap 200.000 kroner fra Den Grønne Jobpulje. Det fik Sven Irgens-Møller til at konkludere i regnskabet for 1998, *at indtjeningen som helhed var utilfredsstillende og med mindre, der sker en markant forandring i driftsåret 1999, må man konkludere, at markedet ikke er modent til en økologisk cafe og kiosk i Skørping.* Men optimismen er i behold ved regnskabet for 1998, for der konkluderes også, *at cafeen er meget vel modtaget iblandt kunder. Alle har givet udtryk for, at det er dejligt, der er startet en sådan virksomhed på Skørping Station.*

Det er brancheøkonom Anette Vangstrups erfaring, at en cafe årligt kan omsætte for omkring 700.000 kroner pr. ansat. De fleste ligger længere nede – omkring 500.000 kroner pr. ansat.
- *Det bliver sjældent en guldgruppe, men mere en livsstil,* fortæller Anette Vangstrup, Horesta. Omsætningen kan dog være højere, hvis det er i kombination med en kiosk.

Der var måske behov for mere rådgivning om økonomi, omsætning, markedsføring – projektets primære rådgiver var revisoren.
- *Vi var gode til at komme i avisen og radioen – og efter et indslag kunne vi mærke, at kunderne strømmede til,* siger Toni Jensen om markedsføringen.
- *Men måske var vi næsten for æstetiske i vores udtryk og arbejdet med markedsføring har måske ikke optaget os nok. "På Sporet" ligger i en fredet bygning og kunne være svær at se, hvis man ikke lige viste, at vi var her.*

Cafeen fortsætter som jobtrænings-projekt

"På sporet" er afviklet og lukket, men kommunen har overtaget lokalerne og inventar og har planer om at åbne en økologisk Café. Forvaltningschef for socialforvaltningen i Skørping Kommune Ole Brandt Jensen bekræfter kommunens planer, og fortæller, at det bliver et spændende jobtræningsprojekt:
- *I selve cafefunktionen er der almindelige, typiske arbejdsopgaver. Vi vil gerne vise kunderne, at folk der er i aktivering også kan noget. Vi vil fortsætte den økologiske linie i overensstemmelse med kostpolitikken i Skørping Kommune, der siger, at vi i størst mulig omfang serverer økologisk.*
Ole Brandt Jensen fortæller videre, at der er kommet en del flygtninge til kommunen.
– *Det er vores håb, at cafeen måske kan udgøre en kultur-mødested for flygtningene i kommunen, slutter han.*

Sven Irgens-Møller og Toni Jensen betragter det som en halv succes, at der alligevel kommer en økologisk cafe/mødested i Skørping. Sven Irgens-Møller fik afviklet projektet uden private, økonomiske mén og med alle kreditorer betalt.

Projekttitel:
På Sporet – økologisk kiosk og cafe i Skørping

Støttebeløb:
381.000 kroner

Projekttidspunkt:
1998-2000

Projektansvarlig:
Sven Irgens-Møller

Interviewede:
- Projektleder Sven Irgens-Møller
- Grøn guide Toni Jensen
- Brancheøkonom Anette Vangstrup
- Socialchef i Skørping Kommune, Ole Brandt Jensen
- Niels Dam, DSB

Hvor kommer osten fra?

Størstedelen af den danske osteproduktion foregår på store mejerier. Det har man forsøgt at skabe et alternativ til på de såkaldte gårdmejerier. Et gårdmejeri er et lille mejeri placeret på et landbrug side om side med første led i osteproduktionen, køerne. Det sparer blandt andet energi til transport og nedkøling og giver et tæt samarbejde mellem landmand og mejerist.

Små gårdmejerier – til glæde for forbrugerne

De små gårdmejerier er naturligvis ikke masseproducenter, men udvikler egne ostespecialiteter, inspireret af egnsspecialiteter. Derudover produceres mejeriprodukter som mælk, fløde og smør. Der er typisk 2-4 ansatte, og produktionen er af håndværksmæssig karakter.

De små gårdmejeriers største problem er at komme i kontakt med kunderne. Derfor har Gårdmejeriernes sammenslutning, Foreningen Danske Gårdmejerier, bygget bro mellem de små producenter og specialbutikkerne gennem etablering af et distributionssystem. Initiativet er støttet af Den Grønne Jobpulje med 750.000 kroner og blev afsluttet sommeren 2000. Der er oprettet en "busrute", som henter specialiteter fra fire små-producenter og leverer produkterne i København og Århus. I byerne findes det største marked for afsætning af lidt dyrere special-produkter.

Der findes i øjeblikket 6 gårdmejerier i Danmark og flere er på vej. De små gårdmejerier er oprettet som en konkurrent til de store mejerier, som næsten har udviklet monopollignende tilstande på mejeriområdet i Danmark. Det betyder, at de samme produkter findes i alle supermarkeder.
- Flere og flere oste bliver pakket ind og variationen i sortimentet bliver mindre og mindre, fortæller Hans Erik Hansen fra Foreningen Danske Gårdmejerier. Gårdmejeriforeningen udspringer af Ostehandlerforeningen, som Hans Erik Hansen også er konsulent for.

Detailhandlen oplever en stigende efterspørgsel efter økologiske specialprodukter samt et stigende ønske fra forbrugerne om at kende produktets historie. Disse krav kan de små gårdmejerier leve op til. De kan levere, hvad de kalder sporbare produkter. Det betyder, at det er muligt at spore råvarerne,der indgår i produktet, fordi man ikke blander råvarerne fra forskellige producenter. Princippet kan sammenlignes med application controllé inden for vinproduktion, som er en form for identifikationssystem fra produkt til produktion.

- Jeg sælger kun produkter fra lokale producenter, fortæller Poul Erik Andersen, indehaver af PE Ost i Hørsholm.
- Kunderne vil meget gerne høre om, hvor osten er lavet, hvilken gård den kommer fra, hvor mange køer der er og af hvilken race. Som forhandler bestemmer jeg jo 90 procent af, hvilken ost kunderne køber, og derfor lægger jeg meget vægt på at fortælle om de små lokalproducenter, slutter han.

En ny udvikling på mejeriområdet

Efter mange år med store mejerier kan der blandt unge mejerister og landmænd spores en lyst til at starte deres eget gårdmejeri. Det er vigtigt med gode eksempler, der viser at det også kan være et økonomisk bæredygtigt projekt at drive et gårdmejeri.

For et gårdmejeri er kontakten til forbrugerne alfa & omega, men det er ofte netop gårdmejeriernes svage led i kæden. Specialforretningerne forventer at producenterne kommer til dem med deres produkter, men dette opsøgende salgsarbejde er der sjældent ressourcer til blandt de små producenter.

- Vi kunne se at der blev produceret spændende specialprodukter på gårdmejerierne, og at der samtidig var efterspørgsel på specialprodukterne fra detailhandlen. Derfor gik vi ind og bandt de to ender sammen sammen, gårdmejerierne og specialbutikkerne, fortæller Hans Erik Hansen fra Gårdmejeriforeningen.

Gårdmejeriforeningen lavede en forundersøgelse inden projektets start, der viste at de lokale producenter oplevede distribution og afsætning som et stort problem. Det var en tidskrævende og kostbar affære at holde styr på distributionen, og tiden gik fra produktionen og produktudviklingen.
Undersøgelsen viste desuden, at specialbutikkernes holdning var:
"Jamen vi er godt klar over, at der findes nogle små producenter, men vi hører jo ikke rigtig noget. Det er jo producenten, der har ansvaret for at få varerne ud til os", fortæller Hans Erik Hansen.

Transportørerne er ikke gearet til små transporter

Men det er ikke kun mejerierne, der er blevet industrialiseret og kører efter de store mængder. Det gælder også transportsystemerne. Der var ifølge Hans Erik Hansen ingen transportører, der havde indrettet sig på samordning af distribution fra de små producenter ud til detailbutikkerne. Derfor blev "Køleekspressen" oprettet. Den fungerer som stoppestedsprincip, hvor de små producenter skal have deres varer parat, når bilen kommer. Der transporteres mælk, æg, ænder, slagterivarer, marmelade, og hvad de små producenter ellers skal have afsat. I dette projekt er det småproducenter på Fyn, der benytter Køleekspressen. Når varerne er afleveret i København eller Århus, fyldes bilen igen med returgods, der skal transporteres tilbage til Fyn.

Tanken i det oprindelige projekt var at etablere et distributionsselskab under Gårdmejeriforeningen, men man valgte i stedet at udlicitere opgaven, så Gårdmejeriforeningen har ikke noget at gøre med distributionen i dag. Hans Erik Hansen mener, at projektet vil få flere distributører til at interessere sig for

området, og at der vil komme større konkurrence om distributionen fremover.
- Der er mange andre lokale distributører, der vil sige: Det kan vi også gøre. Vi kan da også hjælpe jer, men de har aldrig tænkt de tanker, fortæller Hans Erik Hansen.

Distributionsmodellen fra små lokale producenter til små specialbutikker bliver trukket frem i flere sammenhænge og har efter Hans Erik Hansens mening været en succes. Der er skabt afsætning, og det er rentabelt.

Små gårdmejerier – til glæde for miljø og beskæftigelse

Grambogård er navnet på det Gårdmejeri som har fået størst glæde af distributionsruten støttet af Den Grønne Jobpulje. Grambogård ligger nær ved Tommerup på Fyn og har, ud over gårdmejeriet, en besætning bestående af 180 malkekøer. Bernt Stærke er indehaver af gårdmejeriet, der blev etableret i 1999. Han er uddannet mejeritekniker. På gårdmejeriet Grambogård er der i øjeblikket 4 ansatte.

- Støtten fra den Grønne Jobpulje har klart betydet noget for antallet af ansatte på Grambogård. Vores afsætning fra gårdmejeriet er steget jævnt i de to år, vi har eksisteret, og det kræver jo ekstra hænder, siger Bernt Stærke.

- I 1999 og 2000 gik driften i nul, når alle havde fået løn, men da havde vi også mange etableringsudgifter. År 2001 bliver forhåbentligt investeringsfrit, og så kommer der nok et overskud, fortæller han.

Osteproduktionen er først ved at komme op at stå nu, og ellers er det frisk mælk og smør gårdmejeriet producerer. Grambogårdmælken påstås at være Danmarks friskeste mælk i detailhandlen, da den er i køledisken ca. 5 timer efter malkningen.

Miljøfordelene ved gårdmejeriet er:

- Mælken transporteres kun en gang fra mejeri til forbruger. Mindre transportenergi til transporten af mælk. Den nymalkede mælk føres direkte fra malkestalden til mejeriet i rør, hvor den ellers normalt skal fragtes i mejeribiler. Der er ingen transport af valle fra osteproduktionen, den bruges til dyrene på Grambogård.

- Mindre nedkøling. Ved den direkte overførsel fra malkning til gårdmejeri, spares en nedkøling. Endvidere kan der drages fordel ved at den nymalkede mælk er 40 grader varm, da den skal pasteuriseres ved 60 grader. Dermed spares der både energi til nedkøling og opvarmning.

Grambogård drives ikke økologisk. Men der lægges vægt på det dyreetiske aspekt, og derfor har de løsstalddrift frem for bindestalde. Det betyder, at alle køer går frit rundt på dybstrøet halm og er på græs om sommeren. Kødet fra produktionen opfylder kravene til Fødevareministeriets kvalitetsmærke.
- Men det blå kvalitetsmærke betyder ikke så meget for forbrugerne, de kender det ikke, siger Bernt Stærke.

Set fra et bæredygtighedsperspektiv burde gårdmejeriets produkter afsættes tættere på produktionsstedet, således at der blev sparet på transportenergien. På Grambogård afsættes en del af produktionen i en mindre butik inde i Tommerup.

Størstedelen af produktionen (cirka 60 procent) afsættes i København og Århus. Måske ville der være afsætning i Odense, hvis Grambogård gjorde forsøget. Der er dog et stigende salg til restauranter og bagere på Fyn.

Kontakten til forbrugerne

Der er et tæt samarbejde mellem forhandlerne af Grambogårds produkter og producenterne på Grambogård. Det betyder, at forhandlerne har mulighed for at informere forbrugerne om produktets historie. Det er en del af ideen bag sporbarheden, at der kan peges direkte på hvilken besætning og medarbejdere, der har stået bag et givent produkt.

Grambogård har holdt åbent hus, hvor forbrugerne kunne komme og se produktionen.
- Der kom 2000 mennesker. De var ved at lægge os ned. Det var en meget stor succes, fortæller Bernt Stærke. Han oplever, at der er stor interesse fra forbrugernes side i at få indblik i den produktion, der ligger bag de daglige kalorier.

Grambogård afsætter også til restauranter. Også fra denne side er der stor interesse i at se produktionen.
- De vil jo også se aben. Så arrangerer vi en samlet tur herover til, fortæller Bernt Stærke.

En fleksibel virksomhed

Et gårdmejeri er en anden slags arbejdsplads end de typiske mejerier i Danmark.
- Vi er små og det gør os fleksible. Medarbejderne har meget frihed til produktudvikling. Hvis de får en ide om noget nyt, så kan de gå i gang i morgen tidlig, fortæller Bernt Stærke.

På gårdmejeriet er der overskudsdeling, og det styrker efter Bernt Stærkes overbevisning motivationen og ansvarligheden blandt mejeriteknikerne.

Desuden oplever Bernt Stærke det som en fordel at være så tæt på landbrugsproduktionen på Grambogård. Det giver mejeristerne mulighed for at følge ændringerne i mælken og for eksempel få indblik i sammenhængen mellem køernes kost og mælkens kvalitet.

Med hensyn til fødevaresikkerhed er der en anden form for sikkerhed i en lille virksomhed, da mejeristen ved præcis, hvad der er foregået hver dag. Gennemsigtigheden er meget større, da vejen fra producent til forbruger er kort, og problemer kan derfor lettere spores, mener Hans Erik Hansen fra Gårdmejeriforeningen.

Flere gårdmejerier i fremtiden?

Hans Erik Hansen fra Gårdmejeriforeningen sporer en klar tendens til at der vil komme flere gårdmejerier i Danmark i fremtiden. Der findes i øjeblikket fire gårdmejerier i Danmark og tre nye er under etablering.

Holland er mønsterland for Gårdmejeriforeningen. Her findes der 200 gårdmejerier, men Bernt Stærke fra Grambogård mener ikke, at vi i Danmark nogen sinde kommer op på det antal. Dertil er mejeristrukturen meget anderledes end i Holland.
- Men vi har brug for at være flere gårdmejerier herhjemme. Vi er ikke konkurrenter, men kan styrke hinanden ved at blive flere, siger Bernt Stærke.

Etableringen af Grambogård har været båret af ildsjæle. Det har i længere perioder krævet en daglig indsats fra 4 morgen til 12 nat af indehaveren Bernt Stærke.
- Vi har været flere store ildsjæle om at få gårdmejeriet op, tilføjer han.

Ifølge Hans Erik Hansen er der mange nyuddannede mejerister, der drømmer om at have deres egen produktion frem for at stå i produktionen på et af de store mejerier og lave de samme standardoste hver dag. Bernt Stærke mener heller ikke, at det er lysten, der mangler hos de unge, men mere de økonomiske muligheder.

Selv om projektet er lykkedes, har det ikke været helt let. Hans Erik Hansen fra Gårdmejeriforeningen fortæller, at erfaringen med at binde de små lokale producenter sammen om afsætningen har været præget af, at gårdmejerier er drevet af individualister.
- Individualismen er nok det, der kan skabe problemer inden for små producenter. Når man skal samarbejde mellem individualister, så skal alles synspunkter tilgodeses, og det kan man jo ikke.

Konklusion

Projektets formål har været at støtte etableringen af et distributionsled fra gårdmejerier til detailhandel. Ideen er lykkedes, og både distributionen og driften af Grambogård er rentabel i dag. Dog er det kollektive element begrænset i distributionssystemet, da Grambogård anvender langt størstedelen af transportkapaciteten.

Projektet har været effektivt til at skabe varige jobs. Distributionen har givet to varige jobs. Derudover er der, gennem afsætningen af produkter fra Gårdmejeriet Grambogård, skabt yderligere 4 job i forbindelse med mejeriproduktionen og driften af gården.

Projektet har haft en god demonstrationseffekt. Der har i mejerikredse og i landbruget været stor bevågenhed omkring projektet, og siden Grambogård startede, er yderligere 2 gårdmejerier blevet etableret.

Grambogårds landbrug er ikke økologisk, så miljøeffekten skal findes i energibesparelser ved nedkøling samt transportenergi. Der kunne opnås yderligere miljøfordele, hvis produkterne blev forsøgt afsat tættere på gårdmejeriet, og hvis gårdmejeriet anvendte økologisk mælk.

Projekttitel:
Samarbejde om afsætning af lokalt producerede fødevarer med særlig vægt på produkter fra gårdmejerier.

Støttebeløb:
750.000 kroner

Projekttidspunkt:
1998-2000

Projektansvarlig:
Hans Erik Hansen, Foreningen Danske Gårdmejerier

Interviewede:
- Hans Erik Hansen, Foreningen Danske Gårdmejerier
- Bernt Stærke, ejer af gårdmejeriet Grambogård i Tommerup
- Poul Erik Andersen, indehaver af PE Ost i Hørsholm

Udgiver:
Den Grønne Jobpulje
c/o Miljø- og Energiministeriet, Miljøstyrelsen
Strandgade 29, 1401 København K
Telefon 32 66 01 00, telefax 32 66 03 20
www.mst.dk/gronjob

Udgivelsesår: 2001

Titel: Økologiske fødevarer giver grønne job

Udførende institution:
CASA (Center for Alternativ Samfundsanalyse) ved Stig Yding Sørensen, Lis Husmer og Mette Lise Jensen

Resumé:
Den Grønne Jobpulje støtter projekter, der fremmer grøn beskæftigelse ved at skabe nye arbejdspladser inden for miljøområdet. I perioden 1997 til 2000 var der afsat i alt 300 mio. kr. til puljen. Center for Alternativ Samfundsanalyse (CASA) forestår evalueringen af puljen. Dette hæfte indgår i en række af hæfter, der beskriver forskellige typer af projekter, der har fået støtte fra Den Grønne Jobpulje. I første omgang udgives i 2001:
• Innovative virksomheder med grønne job
• Sociale aspekter i grønne job
• Økologiske fødevarer giver grønne job

Emneord:
Grønne job, grøn beskæftigelse, evaluering, økologi, bæredygtighed

Redaktionens afslutning:
Januar 2001

Sideantal: 28
Format: A4
Oplag: 600
ISBN: 87-7944-392-3
Layout: Lars Møller Nielsen
Tryk: Richard Larsen Grafisk A/S
Papir: G-print Matt
Pris (inkl. moms): 30 kr.

Kan købes i:
Miljøbutikken,
Læderstræde 1-3 1201 København K
Telefon: 33 95 40 00, telefax 33 92 76 90
e-post: butik@mem.dk

Må citeres med kildeangivelse

Denne tryksag er Svanemærket

Center for Alternativ Samfundsanalyse (CASA) har skrevet dette hæfte om projekter, der både skaber beskæftigelse og et bedre miljø.

Hensigten er på den ene side at evaluere projekterne og på den anden side at give Den Grønne Jobpulje, bevillingsmodtagere og kommende ansøgere, mulighed for at kigge projektmagerne over skulderen: Hvad gik godt – hvad gik skidt? Hvad skal jeg passe på, og hvordan kan det gøres bedre?

Hæftet er skrevet som led i CASAs evaluering af Den Grønne Jobpuljes aktiviteter fra 1997-2000. Der er planlagt flere hæfter, der hver især behandler et bestemt tema omkring grønne job. I første omgang udgives i 2001:

- Innovative virksomheder med grønne job
- Sociale aspekter i grønne job
- Økologiske fødevarer giver grønne job

Den Grønne Jobpulje støtter projekter, der fremmer grøn beskæftigelse ved at skabe nye arbejdspladser inden for miljøområdet. Puljen har lagt vægt på at støtte nyskabende miljøprojekter.

Den daglige administration af jobpuljen varetages af Det Grønne Sekretariat i Miljøstyrelsen.