



Rejsen fra økologisk bronzemærke mod sølvmærke

Skarpe råd fra Område Nord til mere økologi i køkkenet

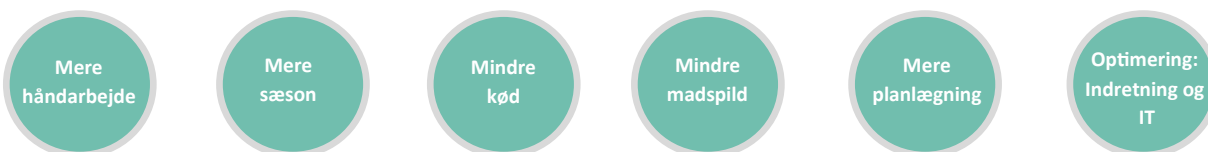
Jeg har ikke været på besøg hos Ældrecenter Åbakken i Øster Tørslev længe, før jeg bliver inviteret ud i Økobageriet til en knasende sprød småkage. "Det er smørret, der gør det", siger en smilende Dorthe Bjerre Henriksen, ernæringsleder for Område Nord i Randers Kommune. Hun fortæller, at det er et eksempel på ét af de valg, man må træffe, hvis man vil køre 100% økologi. Så er det ikke alle fedtstoftyper, man kan vælge imellem. Det er faktisk netop det, jeg er kommet for at tale med Dorthe om. For godt nok er Område Nords eget bageri Økobageri, der har til huse på Åbakken, i sin helt egen liga, når det kommer til økologi. Men hvad gør man sig af tanker, når man gerne vil hæve økologiprocenten på ældrecentre og har ambitioner om det økologiske spisemærke i sølv? Hvad har Område Nord valgt at have fokus på for, at det kan lykkes?

Det starter med indkøbskurven

Økologi og bæredygtighed ligger Dorthe dybt på sinde, mærker jeg hurtigt, mens jeg spotter en vogn fyldt med alverdens bønner i store brune poser på hendes kontor. Hun er ikke i tvivl om, hvor det begynder. "Man skal sortere benhårdt i sine indkøb. Det starter i kurven", nævner hun eftertrykkeligt flere gange. Her har det, hun kalder "Butik Nord" været en stor hjælp. Ved hjælp af [skarpt styrede favoritlister i Rakat](#) og få personer, der køber ind, har hun hele tiden fingeren på pulsen i forhold til de varer, der købes. Hvis mange forskellige mennesker skal sidde og søge varer frem, så er det bare svært at styre. Det kræver én, der er høvding for projektet, har det store overblik og hele tiden opdaterer listerne, samt kommunikerer ud, hvad der opdateres, så alle er på samme linje. Det er en stor opgave og pt. er det Dorthe, der gør det for Butik Nord. Man er nødt til at være stålssat og standhaftig, pointerer Dorthe. Man skal virkelig ville det! Og når procenterne rykker sig 1% skal man kunne råbe: YES! Det kræver babysteps, og nogle gange har man lyst til at give op, men så skal standhaftigheden og viljen hjælpe én videre.

De 6 knapper: Hjælp til økologisk omlægning

For at gøre det håndgribeligt og konkret har Dorthe været med til at udvikle 'De 6 knapper'. Når nyt personale starter, bliver de introduceret for disse værktøjer, som er de [grundlæggende muligheder for at finde tid og penge til økologisk omlægning](#):



Mere håndarbejde: Det er nemmere at hæve sin økologiprocent, hvis man laver flere ting selv, da man både kan spare penge til at købe lidt dyrere, f.eks. økologiske råvarer, og selv aktivt vælge omfanget af økologi i måltiderne i stedet for at holde sig til, hvad der tilbydes ved halv-/helfabrikata.

Mere sæson: Frugt og grønt i sæson er som regel også billigere, samt bedre i kvalitet og giver derfor råderum til at vælge økologiske varianter.

Mindre kød: At skru ned for kødet hjælper på regnskabet. Men mindre kød giver også mulighed for at erstatte med bæredygtige og alternative proteinkilder, såsom bønner og linser.

Mindre madspild: Styling af indkøb og god planlægning giver mindre madspild og dermed færre unødvendige udgifter.

Mere planlægning: Planlægning er netop én af de ting Dorthe slår et stort slag for. Man skal sommetider tænke langt frem og have et skarpt øje for sæsonerne for de forskellige råvarer og lade dem indgå aktivt i ens planlægning.

Optimering: Rammerne til disse ting skal selvfølgelig også være i orden, og derfor er brug af indkøbssystemet, f.eks. til Butik Nord, en vigtig brik.

Fokus på vaner og madspild giver resultater i regnskabet

Man kan ikke komme udenom regnskab, når man kigger på at omlægge til mere økologi. Fra Dorthes synspunkt handler det ikke om at konvertere varer til økologiske alternativer, men at *omlægge*. "Vores regnskaber ville ikke gå op, hvis vi bare købte de samme varer økologisk. [Man er nødt til at tænke anderledes](#)". Her er madspild en stor faktor, fortæller Dorthe. Og igen starter det i kurven. Har man virkelig brug for den store pakke skinke til tærten, eller kan man i virkeligheden nøjes med den lille? Man er nødt til at "klippe" lidt i nogle af tingene. Et andet eksempel Dorthe fortæller om, er Salat Bionda, der blev brugt som pynt: "Vi har brugt adskillige tusinde kroner på det om året. Men jeg fandt ud af, at de ældre ikke har lyst spise det. Hvorfor køber vi det så? Så det fjernede vi". Ved hele tiden at gå sine indkøb efter i sømmene, genoverveje ting, der bare er blevet vane, og justere på de forskellige knapper kan det lykkes at lave plads til økologien i regnskabet.

Ny fødevareaftale med fokus på økologi på vej

Den nuværende indkøbsaftale på fødevarer med Hørkram udløber 15. marts 2024, og Udbud og Indkøb har i samarbejde med en gruppe af dygtige fagfolk arbejdet hårdt på at indgå [en ny indkøbsaftale, som starter 16. marts 2024](#). Det er Hørkram, der har vundet aftalen, og aftalen er udarbejdet med et endnu bredere udvalg af økologiske og bæredygtige varer end hidtil. Det vil derfor fremover blive nemmere at gå efter det økologiske valg. Men hvis du er kørt lidt fast i, hvilke knapper du kan skrue på for at inkorporere mere økologi og bæredygtige valg i dagligdagen, skal du være velkommen til at kontakte Udbud & Indkøb, som gerne vil være behjælpelige med vidensdeling på tværs af kommunen og svare på spørgsmål om den kommende aftale.