



MÆRK DIN ØKOLOGI

FÅ DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE I GULD, SØLV ELLER BRONZE



90-100% økologi



60-90% økologi



30-60% økologi

GODT NYT TIL OS, DER GÅR IND FOR ØKOLOGI - OGSÅ NÅR VI GÅR UD

93% af dine gæster ved, at det røde Ø-mærke betyder, at en vare er fuldt ud økologisk. For rigtig mange mennesker er mærket en garanti og et kvalitetsstempel, når de vælger mad og drikke.

Nu får det røde Ø-mærke selskab af det økologiske spisemærke i guld, sølv og bronze. Et statskontrolleret bevis på, at du går ind for økologi i din restaurant, café eller kantine.

Er økologiprocenten på 90-100%, er det til guldmedalje og et godt skridt på vejen mod mad dyrket uden brug af sprøjtegifte, mod bedre dyrevelfærd og ren natur. Udgør økologien 60-90% af dine råvareindkøb, kan du markere dig med mærket i sølv. Hvis 30-60% af dine råvarer er økologiske, er det til det økologiske spisemærke i bronze.

Læs mere om Fødevarestyrelsens nye mærke og dine muligheder for at bruge det til at vise hvor meget, det simrer af økologi i dit storkøkken:
www.økologisk-spisemærke.dk

Hvem kan få det økologiske spisemærke?

Restauranter
Cafeterier
Caféer
Institutionskøkkener
Kantiner
Dinér-transportable
Take aways

Også storkøkkener, der kun anretter eller opvarmer fødevarer produceret i et andet spisemærke-godkendt køkken, kan registreres som bruger af det økologiske spisemærke.



“

ØKOLOGIMÆRKET SIGER MERE END MANGE ORD

Jeg er meget glad for, at vi nu får mulighed for at bruge det økologiske spisemærke i f.eks. menukortet til vores patienter. Det er et godt signal - også til de pårørende og sygehusets medarbejdere. Det understreger budskaberne om, at al mad fra patientkøkkenet er lavet fra bunden af sæsonens råvarer og uden tilsætningsstoffer. Vi opgør økologiprocenten i kilo, for vi arbejder jo ikke med dyre råvarer og vin. Vi når op omkring 70%, så vi står til sølv. Men selvfølgelig går vi efter guldet. Der er ingen tvivl om, at de månedlige opgørelser vil pirre os til at nå videre. Mærket bliver også et godt salgsargument over for de andre sygehuse og institutioner, vi leverer til. De får jo også mulighed for at skilte med sølv.”

Mona Carøe
Cheføkonoma, Regionshospital Randers

I patientkøkkenet på Regionshospital Randers laver 37 medarbejdere inklusiv to slagtere og to bagere hver dag mad til ca. 645 personer. Køkkenet er i en rapport fra BDO, Kommunernes Revision blevet kåret som et af landets billigste og mest effektive storkøkkener. Køkkenet har i sommeren 2009 modtaget en gastronomisk ærespris fra Det Danske Gastronomiske Akademi.



“

NU ER DET DOKUMENTERET!

Der er respekt om Ø-mærket, og alle ved, at når vi skilte med det, er det kontrolleret. Man kan stole på det. Og det er vigtigt, at økologien er synlig, for ledelsen profilerer sig på sund kost og er stolte af en kantine, der på den ene side prioriterer små, lokale økologiske leverandører og på den anden side har en vision om at være i verdensklasse. Man kunne frygte, at de mange små leverancere ville gøre arbejdet med registrering af økologiprocenten besværlig, men det er nu rimelig nemt.

Helge Heilskov Kristensen
Kantinechef, ATP

ATP modtog i 2008 prisen for "Danmarks sundeste frokostløsning". Den store fokus på økologi, sundhed og bedre udnyttelse af alle råvarerne var afgørende for sejren. 900 medarbejdere kan hver dag forsyne sig fra en buffet, hvor ca. 80% af alle råvarer er økologiske. Målet er 100% økologi i 2010. To gange om ugen tager ca. 300 personer mod tilbuddet om at kunne få færdigretter med hjem.



SÅDAN FÅR DU DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE

Det økologiske spisemærke er et statskontrolleret argument for dit gode køkken. Det er Fødevarestyrelsen, der står bag mærket, og det er hos din lokale fødevareregion, din økologi-procent skal registreres - det vil sige hos dem, der plejer at udføre kontrol i jeres køkken. Sådan gør du:

- 1 Lav en opgørelse over de seneste tre måneders indkøb af både økologiske og konventionelle fødevarer. Du kan selv vælge, om opgørelsen skal være i kilo eller kroner.
- 2 På www.økologisk-spisemærke.dk finder du link til Fødevarestyrelsens ansøgningsskema om spisemærke og et skema, som du kan bruge, når du indsender din opgørelse.
- 3 Send ansøgningen og opgørelsen uden yderligere regnskabsbilag til din lokale fødevareregion (se adresserne på bagsiden).
- 4 Fødevareregionen udsteder dokumentation for, at du opfylder kravene til det økologiske spisemærke i enten guld, sølv eller bronze. Dokumentationen er udformet som et diplom, der kan hænges op i køkkenet eller på spisestedet.
- 5 Med din dokumentation i hånden kan du også bruge mærket i din øvrige profilering og markedsføring. Du kan gratis downloade mærket til tryk og internet på www.økologisk-spisemærke.dk
- 6 Efter din registrering modtager du fra Økologisk Landsforening to stk. elegante, selvkøbende mærker til brug f.eks. ved indgangen. Flere mærker kan købes for 10 kr. pr. stk. Du modtager også bestillingskort til gratis postkort og informationsfoldere til dine gæster.
- 7 Du skal fortsætte med at udarbejde opgørelser minimum hver tredje måned, som viser, at du i perioden har overholdt økologiprocenten. Fødevareregionen fører kontrol med, at opgørelserne passer med fakturaerne i dit regnskab.

Hvad koster det?

Det årlige kontrolbesøg koster 720 kr.
Skal mærket ændres fra f.eks. bronze til sølv er prisen 600 kr.

En kæde uden svage led

Du skal kunne dokumentere, at dine engros leverandører af økologiske råvarer er økologikontrollerede. Du kan tjekke, om dine leverandører er med på listen over økologikontrollerede virksomheder på hjemmesiden www.fvst.dk. Klik på "Mærkning", "Økologi" og "Kontrol". Find også de autoriserede økologiske landmænd og avlere på www.pdir.dk



SÅDAN UDREGNER DU DIN ØKOLOGIPROCENT

Økologiprocenten viser de økologiske råvarers andel af alle råvarer i køkkenet. Det er nemt. Brug skemaet, som findes på www.økologisk-spisemærke.dk

Hvad skal med i min økologiprocent opgørelse?

Du kan øverst i skemaet, se hvilke varer, som du skal bruge, når du opgør din økologiprocent. Dyr, der lever vildt og fanges som vildt, samt flaskevand og pant på flasker holdes helt ude af opgørelsen. Certificerede økologiske drikkevarer og vin, der er produceret på økologiske druer, regnes med i økologiprocenten.

Signalerer mærket den økologiprocent, der er på tallerknen?

Nej. Spisemærket henviser til køkkenets samlede økologiprocent. Du må dog gerne skilte med, at enkelte retter er 100% økologiske, hvis alle ingredienser er økologiske, og hvis de ikke samtidig findes på ikke-økologisk form i køkkenet.

Er det lige meget om man opgør procenten i kroner eller kilo?

Ja, men kun én opgørelsesmetode gælder. Du skal én gang for alle beslutte dig for kroner eller kilo.

Hvis økologiprocenten er under intervallet i en periode - hvad gør man så?

Opgørelsen sker over minimum en tre måneders periode, og økologiprocenten udregnes som et gennemsnit for perioden. Hvis økologiprocenten er under f.eks. 30% ved bronzemærket, er køkkenet ikke berettiget til mærket, og fødevareregionen skal kontaktes. Viser opgørelsen i den efterfølgende periode, at man igen er over 30%, kan mærket generhverves.

Hvis økologiprocenten stiger og berettiger til f.eks. sølv i stedet for bronze - hvad gør man så?

Hvis økologiprocenten i en tre måneders periode går over f.eks. bronzemærkes maksimum på 60%, sendes en ny tre måneders opgørelse til fødevareregionen med anmodning om et sølvmærke.

Hvor mange bilag skal med som dokumentation for økologiprocenten?

Når du registreres hos din lokale fødevareregion, er det nok, at du indsender skemaet med opgørelsen for tre måneder som bilag. Kontrollen skal dog kunne finde tilbage til de fakturaer, der indgår i din opgørelse, og de skal derfor være tilgængelige ved kontrolbesøg.

Skema til opgørelsen af økologiprocenten findes på www.økologisk-spisemærke.dk

ØKOLOGI MÅ BRUGES SOM REKLAME - MEN IKKE MISBRUGES

Økologi er et godt signal om holdninger til kvalitet, sundhed, miljø og dyrevelfærd. Det er også et godt salgargument. Men økologien er et begreb, der skal værnes om, hvis ikke det skal miste sin værdi. Her kan du se, hvordan du må bruge økologi som "anprisning" i markedsføring og kontakt til dine kunder eller gæster.

HVIS ANDELEN AF ØKOLOGISKE VARER I KØKKENET ER UNDER 30%

Du må skrive, at bestemte råvarer er økologiske
"Køkkenet anvender kun økologiske kartofler og gulerødder". Skriver du sådan, skal du ved hjælp af indkøbsfakturaer kunne dokumentere, at de pågældende råvarer udelukkende anvendes i økologisk form.

Du må skrive, at en vis andel af de anvendte råvarer er økologiske

Som et alternativ til de økologiske spsemærker, er det f.eks. OK at skrive, at "de økologiske råvarer, der anvendes i køkkenet, udgør minimum 10% af råvarebudgettet". Men det forudsætter, at du periodevis laver opgørelser, der viser, at anprisningen er rigtig.

Du må skrive, at den enkelte ret er økologisk

Skriver du "økologisk spinatlasagne", skal alle ingredienser, der indgår i retten være økologiske. De må ikke findes i køkkenet i konventionel form. Alternativt kan køkkenet være omfattet af en kontrolordning, der svarer til den, som foreskrives i bekendtgørelsen om økologiske fødevarer.

HVIS ANDELEN AF ØKOLOGISKE VARER I KØKKENET ER OVER 30%

Brug det økologiske spsemærke

Så behøver du ikke skrive så meget: Mærket er et signal i sig selv, og Fødevarestyrelsen og Økologisk Landsforening sørger for, at forbrugerne bliver klar over, hvad mærket betyder.

Har du guld, må du skrive, at køkkenet er "økologisk"

For at du f.eks. må skrive "det økologiske madsted" eller "økologisk spisested", skal du være registreret bruger af det økologiske spsemærke i guld. Eller du skal kunne dokumentere, at alle råvarer eller alle serverede retter er økologiske.

Vi ses på www.økologisk-spisemærke.dk

Når du er registreret, og du har fået dit økologiske spsemærke, bliver du optaget på Fødevarestyrelsens officielle liste over registrerede spisesteder, der kan ses på www.økologisk-spisemærke.dk. Her kan dine gæster, kolleger, potentielle medarbejdere, økologiske leverandører og pressen søge oplysninger om spsemærket og dets brugere.



JEG VIL MÆRKE GLÆDEN VED DEN ÆRLIGE, GODE SMAG

Jeg vil tilbage til råvarer, som jeg kender dem fra min barndom på gården i Frankrig. Jeg vil kæmpe mod råvarer, der bliver dårligere og dårligere, og som fratager personalet i køkkenet både lysten og respekten for arbejdet. Så jeg går over til økologi, men 100% bliver det nok ikke. Jo, maden - men det er svært med vinen. Så jeg er glad for, at spsemærkerne giver mig mulighed for at vise, hvor langt jeg er nået.

Philippe Houdet
Kok og indehaver, Restaurant Pierre André

I 10 år forsvarede Sussi og Philippe Houdet den Michelin stjerne, som parrets gourmetrestaurant i København kunne smykke sig med. Nu er spisestedet genfødt som et afslapet, fransk brasserie, uden at der er slækket på kvaliteten. Restauranten i Ny Østergade har også fået en "lillesøster" i Charlottenlund, hvor Cantine Céline Margaux har succes som enkelt, lokalt spisested.

Denne brochure er en del af projektet "Information til storkøkkener og forbrugere om nyt økologisk spisemærke" som er støttet af Innovationsloven under Fødevarerministeriet. Projektet skal informere aktører i storkøkkener om de økologiske spisemærker, som fra 1. januar 2009 giver storkøkkener mulighed for at profilere sig på køkkenets forbrug af økologiske råvarer.

Formålet med projektet er, at den signalværdi og de anprisningsmuligheder mærket giver, skal motivere til øget brug af økologiske fødevarer i storkøkkensektoren og styrke efterspørgslen efter økologi i storkøkkenerne.

Alle aktiviteter og indsatsområder koordineres og udarbejdes i et tæt samarbejde mellem Økologisk Landsforening og Fødevarestyrelsen, som administrerer reglerne på området.

www.økologisk-spisemærke.dk

FÅ MERE AT VIDE:

Økologisk Landsforening
Silkeborgvej 260
8230 Åbyhøj
Tlf.: 87 32 27 00
E-mail: dk@okologi.dk



Økologisk Landsforening

Fødevarestyrelsen
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
E-mail: 6.kontor@fvst.dk

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen



TILMELD DIG DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE:

Fødevareregion Nord
Sønderskovvej 5
8520 Lystrup
Tlf. 72 27 50 00
Fax 72 27 50 01
E-mail: region.nord@fvst.dk

Fødevareregion Syd
Tysklandsvej 7
7100 Vejle
Tlf. 72 27 55 00
Fax 72 27 55 01
E-mail: region.syd@fvst.dk

Fødevareregion Øst
Søndervang 4
4100 Ringsted
Tlf. 72 27 60 00
Fax 72 27 60 01
E-mail: region.oest@fvst.dk

I Økologisk Landsforening arbejder landmænd, virksomheder og forbrugere sammen for at styrke økologi. Godt for dig, for dyrene og for miljøet.

Udgivet august 2009 af Økologisk Landsforening. Brochuren kan også downloades på www.økologisk-spisemærke.dk

Der tages forbehold for trykfejl.

Trykt på Svanemærket trykkeri.

Tekst, layout og produktion:
Jørn Moesgård as

Fotos:
Rasmus Baaner, noma m.fl.