

Hvor høj en økologiprocent giver de forskellige varer?

Nedenfor er klassiske eksempler på varekøb i henholdsvis kantine, børneinstitution og stort køkken. Tallene giver et fingerpeg om, hvilke varer der giver højest økologiprocent. Køkkenet kan selv vurdere om tallene er lidt for høje eller lidt for lave i forhold til netop deres køkken.

Kantine I

Kantine med et "sundt sortiment". Der er regnet med en smule morgenmad, frokost og mødeaktiviteter	KG	KR
Drikkemælk og mælk til madlavning	2%	2%
Brød, mel, gryn, ris, pasta	25%	25%
Grøntsager, frisk, frost, syltet	30%	20%
Frugt, juice, marmelade	10%	10%
Kartofler	15%	5%
Kød, fisk, pålæg	10%	20%
Olie, smør, fedt	1%	1%
Ost	2%	2%
Æg	2%	2%
Saft, sodavand, øl, vin, spiritus	0%	0%
Kaffe, te	2%	5%
Diverse kolonial	1%	5%

Kantine II

Kantine med et "klassisk sortiment". Der er regnet med en smule morgenmad, frokost og mødeaktiviteter	KG	KR
Drikkemælk og mælk til madlavning	5%	2%
Brød, mel, gryn, ris, pasta	20%	15%
Grøntsager, frisk, frost, syltet	15%	10%
Frugt, juice, marmelade	10%	5%
Kartofler	10%	3%
Kød, fisk, pålæg	20%	30%
Olie, smør, fedt	2%	5%
Ost	2%	5%
Æg	2%	2%
Saft, sodavand, øl, vin, spiritus	10%	15%
Kaffe, te	2%	5%
Diverse kolonial	2%	3%

Børneinstitution

Børneinstitution, der serverer morgenmad til få, og frokost og mellemmåltid til hele flokken	KG	KR
Drikkemælk og mælk til madlavning	25%	15%
Brød, mel, gryn, ris, pasta	20%	20%
Grøntsager, frisk, frost, syltet	20%	15%
Frugt, juice, marmelade	15%	15%
Kartofler	10%	5%
Kød, fisk, pålæg	5%	15%
Olie, smør, fedt	1%	4%
Ost	1%	5%
Æg	1%	2%
Saft, sodavand, øl, vin, spiritus	0%	0%
Kaffe, te	1%	2%
Diverse kolonial	1%	2%

Stort køkken

Stor køkken, fx plejehjem eller hospital	KG	KR
Drikkemælk og mælk til madlavning	30%	15%
Brød, mel, gryn, ris, pasta	15%	15%
Grøntsager, frisk, frost, syltet	10%	7%
Frugt, juice, marmelade	10%	7%
Kartofler	10%	5%
Kød, fisk, pålæg	10%	25%
Olie, smør, fedt	2%	3%
Ost	3%	5%
Æg	2%	2%
Saft, sodavand, øl, vin, spiritus	6%	10%
Kaffe, te	1%	3%
Diverse kolonial	1%	3%

Tallene her er eksempler og kan ikke bruges som dokumentation til et økologisk spisemærke. Konsulenterne Marianne Møllerup og Birte Brorson har lavet udregningerne for Økologisk Landsforening.

Mere info – kontakt Dorthe Kloppenborg, Økologisk Landsforening

Tlf. 87 32 27 08

Mail: dk@okologi.dk - www.oekologisk-spisemaerke.dk



90-100% økologi



60-90% økologi



30-60% økologi