

Kommunaldirektør

Ramsherred 5, indgang B, 1. th
5700 Svendborg

Notat vedrørende økologi ved Svendborg Kommune

I nedenstående notat er en status på økologi ved Svendborg Kommune samt overvejelser i forhold til eventuelt at øge målsætningen for brug af økologiske fødevarer.

Børn og unge, Kultur og Fritid

Generelt

Status tager udgangspunkt i en afgræsning, hvor målsætningen om bronzemærket¹ omfatter køkkener registeret hos Fødevarestyrelsen², dvs. køkkener med en vis egenproduktion eller som modtager fx frokost-måltid udefra. Dvs. andre, mindre køkkener, fx frugtbarer, tekøkkener eller mindre køkkener, hvor der kun lejlighedsvis fx bages boller er ikke omfattet af bronzemærket, men arbejder på at styrke økologiandelen på andre måder.

Hvis der besluttet en forøgelse af økologiandelen, anbefales det generelt, at det fortsat sker i form af en ekstern certificering via det økologiske spisemærke. Det vil være særdeles vanskeligt og ressourcetrækkende at følge op på, om egne køkkener og eksterne leverandører lever op til kravet, hvis ikke det sker i form af en anerkendt ekstern certificering.

Dagtilbudsområdet

Frokostordninger i dagtilbud er omfattet af den nuværende målsætning om certificering af det økologiske bronzemærke (30-60% økologi). Det har efter en vis indkøring været muligt at indføre bronzemærket uden meromkostninger til råvarer m.m. ved særligt at fokusere på de billigste varegrupper. Der er i alt ti børnehuse med frokostordning, heraf fire med eget produktionskøkken og seks med leverance af frokost udefra. To køkkener med egenproduktion har sølvmærke. Se evt. mere på <https://www.svendborg.dk/borger/barn/mit-barn-skal-i-dagtilbud/kommunale-og-selvejende-dagtilbud/frokostordning>

I børnehuse, der får frokosten leveret udefra, har det været vanskeligt at tiltrække leverandører, der kan leve op til bronzemærket. I praksis har det vist sig at være et meget begrænset antal mulige leverandører.

¹ Det Økologiske Spisemærke i **brønze** opnås, når 30-60 procent af køkkenets indkøb af føde- og drikkevarer er økologiske. Det Økologiske Spisemærke i **sølv** opnås, når de økologiske føde- og drikkevarer udgør mellem 60-90 procent af det samlede indkøb. Det Økologiske Spisemærke i **guld** opnås, når de økologiske føde- og drikkevarer udgør mellem 90 og 100 procent af det samlede indkøb.
Se mere [her](#).

² Jævnfør beslutning i Børne- og Ungeudvalget den 15/8 2018

Forældre i dagtilbud stemmer om frokostordning i børnehuset for en toårig periode ud fra en kendt, fastsat takst godkendt af byrådet. Taksten for frokostordningerne i 2021-22 blev fastlagt med Budget 2021 til 615 kr/måned i 11 måneder om året. Der blev gennemført afstemninger i børnehusene efteråret 2020 for perioden 2021-22.

En ændring af økologiandelen vurderes at nødvendiggøre en stigning af taksten, der med en vedtagelse i Budget 2023 vil kunne træde i kraft fra 2023. Der er ikke på det nuværende tidspunkt et grundlag for at vurdere, hvor stor en takstændring, der vil være behov for. Byrådet har lovgivningsmæssigt mulighed for at yde et økonomisk tilskud til frokostordningerne for på en måde at holde taksten lavere.

Da Byrådet i 2018 besluttede at indføre det økologiske bronzemærke, var der en vis kritik i forældrekredse af, at der politisk blev truffet beslutning uden en forudgående involvering af forældrebestyrelser mm. I det løbende samarbejde med forældrene på området opleves det generelt, at mad og frokost er et område med mange forskellige holdninger og følelser i spil i forhold til både pris og kvalitet, og set i forhold til alternativet med en madpakke hjemmefra. Det anbefales derfor at tage højde for dialogmuligheder med forældrebestyrelserne inden en evt. beslutning.

Skoleområdet

Fire skolekøkkener er storkøkkener og er omfattet af det økologiske bronzemærke. Alle fire køkkener har dog opnået økologisk spisemærke i sølv.

De fire køkkener er også LOMA-køkkener, hvor elever producerer mad til salg på skolen, og hvor råvarerne primært kommer fra lokale producenter. Det er skolernes (bestyrelserne samt LOMA-udvalgets) eget valg, at være certificeret til sølvmærket, og generelt er der i LOMA-konceptet positive tilkendegivelser i at være så økologiske, som det kan lade sig gøre og giver mening ind i LOMA-konceptet.

Ved en øget anvendelse af økologi på kommunens skoler, vil flere forskellige perspektiver skulle inddrages. Først og fremmest vurderes en højere andel af økologi at medføre en øget udgift til råvarer, såfremt man beholder samme varegruppeindkøb. I LOMA-konceptet er et centralt element at benytte sig af lokale producenter, og der ligger i en sølvcertificering, gode muligheder for at sammensætte varegruppeindkøb, der både honorerer anvendelse af økologiske og lokalt producerede varer.

Hvis f.eks. målsætningen bliver et økologisk guldmærke vil der i nogle tilfælde være en risiko for, at de lokale producenter vil blive valgt fra til

fordel for billigere ikke-lokale/evt. udenlandske alternativer for at holde omkostningerne nede.

LOMA-konceptet er også et pædagogisk køkken, hvor eleverne har medbestemmelse over menuen, og de lærer om flere forskellige perspektiver om madvarer, bæredygtighed, madproduktion og forarbejdning, indkøb mv., og der er i den nuværende sølvcertificering gode muligheder for at give et varieret indblik ind i forskellige råvarers pris og kvalitet set ud fra et lærings- og dannelsesperspektiv.

Der findes LOMA-køkkener i Danmark med guldmærke, som primært laver plantebaserede måltider. En mere plantebaseret menu vurderes i kommunens LOMA-køkkener til at medføre et lavere salg og behov for mere tid i køkkenet til forarbejdning og tilberedning.

En vurdering fra skolerne er, at elever/forældre vil acceptere en mindre prisstigning pr. måltid, såfremt det betød et mere økologisk produkt, men for høj en stigning ville også føre til mindre salg og fravalg af LOMA-konceptet.

Det anbefales derfor at indtænke nuancerede perspektiver omkring, hvordan en evt. øgning af økologiandelen kan passes ind i kommunens veletablerede LOMA-koncept.

Familie, Børn og Unge

Center For Børn, Unge og Familier (Døgnforanstaltningen Skovsbovej 101 samt Bo- og aflastningstilbuddet Tankefuld) forestår deres målgruppes fulde ernæring - ikke blot frokosten og mellemmåltider - og har begge bronzemærket.

Tankefuld har tidligere været på sølvmærket, men efter at de får varer fra fødevarerbanken, som bidrager til bæredygtighed, er de tilbage på bronze.

Center for Børn, Unge og Familier har tidligere undersøgt omstilling til et guldmærke, hvilke viste sig at være markant fordyrende. Endvidere vil dette besværliggøre indkøb af fødevarer, som er essentielle for enkelte børn og unge i stedernes målgruppe. Et evt. guldmærket ville begrænse varieteten af fødevarer, som børnene ville møde i deres kost.

Køkkenet er en vigtig del af Skovsbovej og Tankefuld, da maden fremstilles som led i børnenes/de unges hverdag. Der pågår en del indsatser omkring ADL funktioner og hverdagsrehabilitering omkring fremstillingen af maden, som medarbejdere samarbejder med børnene og de unge omkring, for at ruste dem til et så selvstændigt liv som muligt.

Der er en del særhensyn og specialtillavede retter, som fremstilles på daglig basis udover den almene kost, fordi Skovsbovej og Tankefuld skal varetage trivsel og ernæring for en stor varieret gruppe børn og unge, der

bl.a. grundet deres handicap og funktionsnedsættelser ikke kan indtage almindelig mad.

CSV Sydfyn og Svendborg Helddagsskole

På CSV Sydfyn varetages madlavning af Café Tryk, som har bronzemærket. Café Tryk drives som indtægtsdækket virksomhed af omkring 12-15 cafémedarbejdere (§103). Medarbejderne er ofte tidligere elever og kursister på CSV Sydfyn eller andre borgere, som ikke kan varetage et job på almindelige vilkår. Café Tryk er kantine for CSV Sydfyns elever og personale. Cafeen sørger tillige for mad og drikke til centerets møder, kurser og arrangementer. Desuden leverer de mad ud af huset til mindre virksomheder og institutioner i Svendborg.

Det er CSV Sydfyns vurdering, at råvareindkøb vil blive dyrere ved omlægning til økologisk sølv-/guldmærkning. Præcis hvor meget udgiften vil andrage, og hvad det kommer til at betyde på sigt kan der umiddelbart ikke gives et entydig svar på, da CSV Sydfyn ikke har haft normal drift og dermed normalt indkøb i perioden med Covid-19.

Da CSV Sydfyns Café Tryk ikke er takstfinansieret, men er mere styret af indtægtsdækket virksomhed, vil et dyrere indkøb af råvarer betyde højere priser eller tilretning af menuer o. lign. CSV Sydfyn forsøger at holde et niveau på salgspriser, som gør at elever fortsat har råd til at købe deres mad i Café Tryk, og styrer også efter, at Café Tryk ikke må være konkurrenceforvridende ift. det omkringliggende erhvervsliv.

På Kultur- og fritidsområdet er der ikke aktuelt nogle kommunale køkkener.

Social, Sundhed og Beskæftigelse

Socialområdet

På socialområdet er følgende køkkener en del af ordningen og har opnået økologisk bronzemærke:

- Skovsbovej 111
- Ryttervej
- Sydbo
- Vestereng
- Forsorgscenter Sydfyn.

Hvis den økologiske andel skal øges på det sociale område, kan der være behov for at købe nyt køkkenudstyr i mindre omfang. Denne udgift forventes ikke at være så stor. Dog vil en øget andel af økologi betyde at der vil være brug for ekstra timer til køkkenpersonale, til varetagelse af mere økologiregnskab og til at lave mere mad fra bunden.

Opnåelse af målsætningen om f.eks. 75% økologi kan ikke gøres omkostningsneutralt jf. nedenstående beregning:

| Sted | Arbejdstid pr. år * | Kostudgifter pr. år ** | | |
|------------------------|---------------------|------------------------|-------|------------------|
| Ryttervej | 140.400 | 204.480 | | |
| Sydbo | 140.400 | 122.688 | | |
| Vestereng | 140.400 | 148.248 | | |
| Skovsbovej 111 | 140.400 | 194.256 | | |
| Forsorgscenter Sydfyn | 140.400 | 97.128 | | |
| Grønnemoseværkstederne | 140.400 | 260.000 | | |
| | 842.400 | 1.026.800 | I alt | <u>1.869.200</u> |

* 2t til ajourføring af økologiregnskab, 7t til øget tilberedningstid

** I dag betalers råvarer af beboere. Krav om øget økologi må ikke belaste brugerbetalingen. Øget månedlig pris er vurderet til ca. 426 kr. For Grønnemoseværkstederne er vurdering en stigning på 10 kr. pr. dag.

Der gøres opmærksom på at for at opnå f.eks. sølvmærket skal kommunens hovedleverandør Hørkram have et større udvalg i økavarer. Det har de ikke i alle dagligdagsvarer i dag og de anviser ofte ikke økologiske varer som alternativer.

Ældreområdet

Ca. 41% af det samlede fødevarerindkøb på ældreområdet er i dag økologisk. En øget målsætning for brug af økologiske fødevarer kan opnås ved yderligere at erstatte konventionelle varer med økologiske varer, og som supplement indføre mere grønt i køkkenerne.

Der indkøbes allerede i dag varer, hvor der er lavest difference mellem konventionelt og økologisk. De varer der købes økologisk er bl.a. mel, gryn, mejeriprodukter og rodfrugter (herunder kartofler).

For at nå en målsætning om f.eks. 75% økologi, vil det bl.a. være nødvendigt også at købe økologisk kød. Den gennemsnitlige kg. pris for økologisk kød er ca. dobbelt så høj som konventionelt kød, og vil derfor medføre en større udgiftsstigning. Beregning ses i nedenstående. Der bliver løbende set på udviklingen i priserne på de økologiske fødevarer og indkøbt, når det giver økonomisk mening. Det er forventningen, at prisen på de økologiske fødevarer fortsat vil falde, ligesom det er set de seneste år. Et prisfald vil naturligvis give anledning til et øget indkøb af økologiske varer fremadrettet.

Der bliver ligeledes løbende set på retternes råvaresammensætning med henblik på at få økologiprocenten længere op, samtidig med at det holdes udgiftsneutralt.

Eksempelvis har Det Gode Madhus indført én fast vegetarisk ret på menukortet, som er blevet taget godt imod af kunderne. Vegetariske retter er rent råvaremæssigt billigere at lave, og der kan dermed indkøbes flere økologiske varer inden for eksisterende budget. Den generelle efterspørgsel i samfundet efter plantebaserede retter vil formentlig også betyde en større efterspørgsel fremadrettet på ældreområdet.

De borgere der køber mad fra ældreområdets køkkener, er i flere tilfælde småtspisende og har behov for en protein- og energitæt kost. Det er derfor vanskeligt at skære i mængden af kød hvis Sundhedsstyrelsens anbefalinger på området skal imødekommes. Der vil derfor fortsat være behov for en vis mængde kød i retterne på ældreområdet.

Hvad vil en målsætning om f.eks. 75% økologi koste?

En målsætning om f.eks. 75% økologi kan ikke gøres udgiftsneutral. For at nå de 75% økologi vil det mest nærliggende være at købe kød, sukker og frosne grøntsager økologisk. Beregningen tager dermed udgangspunkt i disse varekategorier. Som eksempel vil 75% økologi vil koste mellem 2,5 mio. kr. og 3 mio. kr. årligt for alle køkkener og caféer på ældreområdet.

Kommunale kantiner på Rådhuset, Svinget og i Vester Skerninge

Kantinerne har i 2020 opnået det Økologiske Spisemærke i Bronze. Dette indikerer, at min. 30% af fødevarerforbruget i dag er økologisk.

Målsætningen er opfyldt inden for den eksisterende økonomiske ramme – dog ikke uden udfordringer og tilpasninger i sortimentet.

En øget andel af økologi til f.eks. 75% økologi vil på ingen måde kunne gøres omkostningsneutralt. Vurderingen er, at økologi gennemsnitligt er ca. 35% dyrere end konventionelle produkter. Der er dog stor forskel på varegrupperne. Eksempelvis er økologisk kød procentvis meget dyrere end f.eks. mejeriprodukter.

Området er som udgangspunkt positivt overfor en yderligere omlægning til økologi, såfremt den økonomiske ramme til kantinerne udvides. Det skal dog nævnes, at området siden bronzemærkets indførelse stort set kun har haft lukkede kantiner pga. covid-19. Det kunne tale for, at området kører et år eller to med denne model, så området langsomt forsætter med at skubbe til folks spisevaner, og dermed foretager en gradvis implementering af mere økologi. Det er af stor betydning, at vi får folks opbakning, så de tager ejerskab, inden barren sættes endnu højere.

Økonomi³:

I Svendborg Kommune er der tre kantiner, som på et normalt år har et råvareindkøb på ca. 2.100.000 kr. Hvis f.eks. 75% af disse indkøb skal være økologiske, skal der købes økologi for 1.575.000 kr. pr. år. Med en 35% forøgelse af prisen, vil det lande på en årlig merudgift på ca. 550.000 kr. Det skal dog retfærdigvis nævnes, at der jo allerede er indfaset en del økologi i sortimentet (bl.a. mejeriprodukter), så vurderingen er, at det vil kræve et ekstra budget på 400.000 kr. pr. år, såfremt målsætningen skal opnås. Dette vil betyde, at det økologiske bronzemærke kan skiftes ud med et økologisk sølvmærke, som gives ved et fødevarerforbrug på mellem 60 og 90%. Det skal bemærkes, at vi ikke har medtaget køb af sodavand i beregningen⁴.

Øvrige opmærksomhedspunkter:

Der vil dog stadig være en lang række faktorer, som området skal forholde sig til. Hvis der f.eks. forventes en omkostningsneutral løsning, vil dette få store konsekvenser på prisniveauet, som så skal hæves betragteligt. Desuden bliver udbuddet mindre, og det kan frygtes, at dette får negativ indvirkning på efterspørgslen. Det er selvfølgelig også muligt at tilpasse sortimentet, så der vil stort set ikke vil være dyrt økologisk kød på menuen, samt at udvalget af varer vil være årstidsbestemt. Det er også her uvist, hvad dette får af konsekvenser for efterspørgslen, hvis man ikke længere kan sammensætte sin egen frokost.

Et andet aspekt er indkøb af økologiske fødevarer. Såfremt der udelukkende forventes indkøb af lokale økologiske råvarer, kan der forventes en yderligere økonomisk udfordring. Størstedelen af råvarerne indkøbes i dag via Hørkram, som har en SKI-aftale med Svendborg Kommune. Det er denne SKI-aftale, som ovenstående beregninger er vurderet ud fra. SKI-aftalen med Hørkram omfatter en lang række kommuner, og der købes ind i store mængder og dermed opnås store rabatter. Dog køber kantinerne også i sæsonen en begrænset mængde økologiske produkter ved lokale og fynske producenter, som er meget dyre. For at illustrere den økonomiske udfordring er der dd. indhentet

³ Vi har i vores beregninger taget udgangspunkt i vareindkøb i 2019, idet 2020 pga. Covid-19 ikke har været et sammenligneligt år. Der kan vises specifikke beregninger helt ned på de enkelte varegrupper, såfremt det måtte ønskes.

⁴ Der indkøbes på årsbasis sodavand til en indkøbspris af ca. 200.000 kr. Hvis denne mængde sodavand også skal være 75% økologisk, vil det alt andet lige betyde et betragteligt mindresalg af sodavand. Indkøbsprisen på økologiske sodavand er pr. centiliter tæt på dobbelt så dyr som på "almindelige" sodavand. Vores vurdering er, at den mistede fortjeneste ved indførelse af økologiske sodavand vil andrage op imod 100.000 kr. pr. år. Det er vores vurdering, at det ift. sodavand ville give mening at starte med gradvist at indføre økologiske sodavand i sortimentet. På den måde kunne vi også få en fornemmelse af efterspørgslen. Økologiske sodavand sælges typisk i 25 cl., hvor "almindelige" sodavand sælges i 50 cl.

priserne på én konventionel udenlandsk agurk: 3,73 kr., økologisk agurk via Hørkram 6,58 kr., lokal produceret agurk 12,00 kr.

Udbud & Kontraktstyring

Et krav om f.eks. 90 % økologi vurderes at ville medføre et fald i køb af danske fødevarer og et øget forbrug af udenlandske fødevarer, da f.eks. meget frugt og grønt kun er i sæson kortvarigt i Danmark. Det vil f.eks. kunne betyde, at der ikke er plads til køb af lokale konventionelle fynske jordbær, men at der i stedet skal købes økologiske spanske jordbær for at kunne efterleve et højt økologikrav.

På den vis vil et højt økologikrav kunne gøre det noget sværere at handle med lokale fynske avlere og producenter, også da disse prismæssigt ofte vil ligge højere end udenlandsk økologi på SKI's fødevareaftale, som desuden ikke vil være lokalt fremstillet. Lokal økologi kan ofte være svært at fremskaffe pga. et lille udbud og stor efterspørgsel.

Det bør bemærkes, at køb af udenlandsk økologi vil kunne bidrage til en øget Co2-udledning i form af transport, dyrkningsmetode mv. I en klimaoptik (DK2020, Scope 3) vil køb af lokale danske sæsonvarer, herunder også konventionelle produkter, være langt mere klimavenligt.