



Notat

Hvad vil det koste at nå en økologiprocent på 90% i Københavns Madservice?

26. oktober 2020

Sagsnummer
2020-0832203

Dokumentnummer
2020-0832203-1

Sundheds- og Omsorgsudvalget har på møde den 20. august 2020 bedt Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (SUF) om at undersøge, hvad det vil koste at øge økologiprocent i Københavns Madservice (KMS) til 90 procent.

Forvaltningen har på den baggrund bedt KMS gennemføre en undersøgelse af de fødevarer, de har indkøbt i 2019, som bidrager til en økologiprocent på over 60. De er dertil blevet bedt om at undersøge, hvilken økologiprocent, det er muligt at opnå, og hvad dette vil koste.

Baggrund

Økonomiudvalget godkendte den 11. juni 2019, at Mad- og Måltidsstrategien blev sendt i høring i Børne- og Ungdomsudvalget, Kultur- og Fritidsudvalget, Sundheds- og Omsorgsudvalget og Socialudvalget.

Sundheds- og Omsorgsudvalget havde i sit hørings svar følgende bemærkning:

”Særligt Københavns Madservice [KMS] vejer tungt i Sundheds- og Omsorgsforvaltningens økologiregnskab, da køkkenet står for ca. 18% af forvaltningens samlede fødevarerindkøb. Køkkenet har i dag ca. 61% økologi, og det forventes ikke, at økologiprocenten kan hæves væsentligt uden tilførsel af midler. Sundheds- og Omsorgsudvalget indstiller på den baggrund, at Københavns Madservice undtages fra strategien, med mindre KMS tilføres de nødvendige midler ved de kommende budgetforhandlinger”.

Økonomiforvaltningen imødekom Sundheds- og Omsorgsudvalgets bemærkning, således at KMS er fritaget for målsætningen om 90 procent økologi, men skal fastholde et niveau på minimum 60 procent.

KMS havde i 2019 en økologiprocent på 62 procent og er således det eneste køkken i Danmark af sin art med det Økologiske Spisemærke i Sølv.

Undersøgelse af økologiprocenten i KMS

Undersøgelsen er baseret på en forudsætning om, at KMS også i fremtiden leverer de diæter, den kvalitet og det serviceniveau, der er tilfældet

Center for Omsorg og
Rehabilitering
Afdeling for Myndighed
Sjællandsgade 40
2200 København N

EAN-nummer
5798009290403

i dag samt tilgodeser borgernes forskellige fysiologiske og ernæringsmæssige behov og madkulturelle præferencer.

En måde at omlægge til mere økologi vil typisk være, at animalske produkter erstattes med vegetabiliske, at dyre udskæringer erstattes med billigere varianter, at hele stykker kød erstattes med hakket kød osv. Disse omlægninger foretager KMS jævnligt. Der er dog begrænset, hvor meget disse omlægninger rent faktisk kan øge økologiprocenten, hvis man samtidig skal respektere den nødvendige variation i de måltider, der indgår i menuerne.

Denne undersøgelse tager udgangspunkt i en direkte og "alt andet lige" konvertering af konventionelle varer til økologiske. Vurderingen er på trods heraf fortsat, at økologiprocenten kun kan hæves med tilførsel af midler til KMS.

Kvalitetsmæssige aspekter ved økologiske varianter

Der er i dag mange økologiske produkter på markedet, som kan erstatte de konventionelle. Det økologiske marked er dog langt fra færdigudviklet til storkøkkendrift, hvilket betyder, at mange produkter ikke findes inden for de kvalitetsnormer, som storkøkkener anvender. Det betyder bl.a. at spændet i forhold til vægt og fedtindhold på kød, er langt større for de økologiske varianter end for de konventionelle, hvilket kræver forskellig tilberedningstid og dermed flere personaleressourcer. Dette forhold har der ikke været mulighed for at regne på, men bør tages med i overvejelserne om at opnå en højere økologiprocent.

For at opnå det økologiske spisemærke i guld, skal man præstere en andel på mindst 90 procent økologi. Andelen skal dokumenteres som et gennemsnit af tre måneders forbrug målt på pris eller vægt. Erfaringsmæssigt skal tallet tilstræbes at ligge 4-5 procent højere for at tage højde for perioder, hvor markedet ikke kan imødekomme efterspørgslen på nødvendige økologiske varianter, fx kartofler.

KMS opgør sin økologiprocent i vægt efter Fødevarestyrelsens anvisning. Baseret på økologiregnskabet i 2019, har KMS beregnet, hvilken økologiprocent, det er muligt at opnå.

Resultat af undersøgelsen

For i første omgang at undersøge, hvilke fødevarergrupper der kan omlægges til økologi, er alle konventionelle og økologiske varekøb i 2019 opgjort.

For de konventionelle fødevarer er det dertil undersøgt, hvorvidt der findes en tilsvarende økologisk variant.

Af økologiregnskabet for 2019 fremgår, at KMS har brugt 513.736 kg fødevarer i alt. Heraf udgør de 192.187 kg konventionelle fødevarer.

Mindst 43.505 kg af disse er ikke tilgængelig i en økologisk variant på de indkøbsplatforme, som KMS benytter i dag, og kan derfor ikke omlægges til økologi. Det drejer sig primært om diverse forarbejdede diætprodukter, visse former for frugtkonserver, frosne bær og frugter samt visse kolonialvarer, fx specielle stivelser til sovs og frugtgrød samt til anvendelse i køleproduktion. Det ville således kræve en større undersøgelse af indkøbsmuligheder for hver enkelt varegruppe samt tilpasning af den samlede fødevareproduktion, at udskifte visse fødevaregrupper til økologiske alternativer. Såfremt de konventionelle fødevarer, som ikke kan købes i en økologisk variant, skulle udgå til fordel for økologiske erstatningsfødevarer, ville det gå på kompromis med de ældres ønsker og valgfrihed i forhold til den mad, der tilbydes.

Til gengæld er det muligt at konvertere mellem 141.682 og 148.682 kg konventionelle fødevarer til økologiske, der, sammen med de eksisterende 307.461 kg, kan bidrage til en økologiprocent på mellem 90 og 91 procent.

Økonomi

Tabel 1 viser en opgørelse over, hvordan omkostninger til konventionelle og økologiske produkter er fordelt ud på varegrupper. Tabel 2 viser merprisen ved at overgå til 90 procent økologi.

Tabel 1: Fordeling af udgifter til konventionelle og økologiske fødevarer i 2019

| Varegrupper | Konventionel (kr.) | Økologisk (kr.) |
|---------------------------|--------------------|-----------------|
| Vin | 11.300 | 7.189 |
| Varme drikke | | 31.967 |
| Supper / saucer | 253.088 | 9.663 |
| Pålæg | | 3.516 |
| Mejeriprodukter | 140.929 | 2.370.755 |
| Konserver | 104.899 | 187.964 |
| Frisk frugt og grønt | 81.440 | 1.950.545 |
| Forfriskninger | 39.131 | 63.949 |
| Frisk / røget fisk | 191.037 | |
| Fersk kød, kylling | 36.507 | |
| Kød | 3.414.610 | 296.360 |
| Dybfrost, frugt og bær | 737.630 | |
| Dybfrost, kød & fjerkræ | 691.095 | 279.916 |
| Dybfrost fisk | 718.948 | |
| Friskvarer, kartofler | | 965.945 |
| Helsekost | | 5.995 |
| Delikatesser / krydderier | 114.659 | 23.335 |
| Brød & smørpålæg | 39.048 | 72.778 |

| | | |
|----------------------|------------------|------------------|
| Basisnæringsmidler | 151.998 | 351.198 |
| Bagværk & søde sager | 14.206 | 13.112 |
| I alt | 6.744.622 | 8.540.534 |

Af tabellen fremgår, at langt den største udgift til konventionelle varer er kød, mens store udgiftsposter som mejeriprodukter og frisk frugt og grønt allerede er lagt om til økologi.

Tabel 2: Forventet merpris på de vareindkøb, der kan omlægges fra konventionelle til økologiske

| Varegrupper | Forventet merpris øko (kr.) |
|---------------------------|-----------------------------|
| Vin | 8.788 |
| Varme drikke | |
| Supper / saucer | 261.066 |
| Pålæg | |
| Mejeriprodukter | 163.704 |
| Konserver | 147.394 |
| Frisk frugt og grønt | 161.958 |
| Forfriskninger | 112.533 |
| Frisk / røget fisk | 13.775 |
| Fersk kød, kylling | 62.402 |
| Kød | 2.022.512 |
| Dybfrost, frugt og bær | 944.579 |
| Dybfrost, kød & fjerkræ | 1.363.273 |
| Dybfrost fisk | 127.566 |
| Friskvarer, kartofler | |
| Helsekost | |
| Delikatesser / krydderier | 150.001 |
| Brød & smørepålæg | 78.364 |
| Basisnæringsmidler | 95.910 |
| Bagværk & søde sager | 82.923 |
| I alt | 5.804.895 |

Af tabellen fremgår, at det vil koste godt 5,8 mio. kr. årligt, målt i 2019-priser, at omlægge til 90-91 procent økologi. Heraf vil frisk og frosset kød være langt de største udgiftsposter.

Ud over den direkte konvertering af konventionelle varer til økologiske, skal der som nævnt tillægges omkostninger til ekstra personaleressourcer til produktion og udportionering, idet vægt og fedtindhold på økologisk kød varierer i forhold til det konventionelt producerede. Et estimat på, hvad dette vil koste, er forbundet med usikkerhed, men KMS' vurdering er, at en ekstraudgift til personale ligger et sted mellem 1-2 mio. kr. årligt.