



SKILT MED ØKOLOGIEN

■ ■ ■ Institutionen kan skilte med økologien, når økologi procenten er over 30 procent ved at anvende ét af de økologiske spisemærker.



90-100% økologi



60-90% økologi



30-60% økologi

■ ■ ■ De økologiske spisemærker:

- Er et godt signal "fordi vi mener det"
- Er en motivationsfaktor for mere økologi i køkkenet
- Er et pejlemærke for forældre og personale
- Viser en "Sundhedsfaktor" – man undgår negative stoffer og får flere af de gode
- Er statskontrolleret af fødevarermyndighederne og dermed troværdigt
- Synliggør, at man tænker på miljøet og handler bæredygtigt
- Synliggør, at økologi kan være en del af værdigrundlaget i den institution, køkkenet er en del af
- Kan være med til at give stolthed og engagement blandt personalet

■ ■ ■ Sådan sigter du efter spisemærkerne 30% 60% 90%

	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 %
• Kartoffler	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 %

Et klassisk eksempel på varekøb i en børneinstitution der serverer morgenmad til få af børnene og frokost og mellemmåltid til hele flokken. Tallene giver et fingerpeg om, hvilke varer der giver højest økologiprocent. Du kan selv vurdere om tallene er for lidt for høje eller lidt for lave til netop dit køkken.

Tallene her er eksempler til inspiration og kan ikke bruges som dokumentation til et økologisk spisemærke. Gå ind på www.oekologisk-spisemaerke.dk og læs hvordan du kommer videre.