



Slutrapport til Økologifremmeordningen:

Information og uddannelse herunder aktiviteten omstilling af offentlige køkkener

Du skal sende det udfyldte skema til:

NaturErhvervstyrelsen
Center for Erhverv
Nyropsgade 30
1780 København V

eller på e-mail til: erhverv@naturerhverv.dk

A. Oplysninger om tilsagnshaver		
CVR-nr. 13038139	P-nr. 1000488584	
Navn Økologisk Landsforening		
Adresse Silkeborgvej 260	Postnr. 8230	By Åbyhøj

B. Oplysninger om projektet	
Projektitel Økoløft Aarhus – en økologisk fødevareomlægning i Midtjylland	Journal nr. 32116-UD-14-006
Startdato 5. januar 2015	Slutdato 28. februar 2017

C. Projektets indhold
Angiv projektets arbejdsplaner og kort deres indhold i henhold til den godkendte projektansøgning.
AP1 - Projektledelse og kommunikation Indholdet i AP1 var beskrevet som: At sikre fremdrift og forankring af projektets resultater, samt sikre den fornødne styring og koordinering blandt de deltagende køkkener i Aarhus Kommune, Region Midtjylland, Studenterhusfonden og VIA UC. Arbejdsplanen skal bidrage til synergi og fælles kommunikation mellem de forskellige projekter, anvendelse af erfaringer og opsamling af nye erfaringer, til gavn for endnu mere offentlig omlægning. Endvidere kommunikation på hjemmeside www.okoløft.dk og nyhedsbreve til køkkenerne.
AP2 - Aarhus Kommune



Indholdet i AP2 var beskrevet som: Undervisningsforberedelse og indsamling af viden sammen med køkkenmedarbejderne, undervisning i op til 5 uger pr. køkkenmedarbejder eller måltidsværter i AMU-regi i økologisk køkkenomlægning, inspirationsarrangementer for plejeboliger, daginstitutioner og skoler. Endvidere tværgående fyraftensmøde og leverandørtræf samt busturer på landet med besøg hos økologiske landbrug. Målet er en gennemsnitlig økologiprocent på 60 %.

AP3 - Region Midtjylland

Indholdet i AP3 var beskrevet som: Inspirationsseminarer, AMU-kurser af op til 5 ugers varighed, AMU-kurser til kantinedarbejderne, institutionsforlagt undervisning i hospital- og kantinekøkkener, fyraftensarrangementer, opstartsmøder, busturer på landet med besøg hos økologiske landmænd og leverandørtræf på tværs af arbejdsplaner. Målet er en gennemsnitlig økologiprocent på 60 %.

AP4 - Aarhus Universitets kantiner ved Studenterhusfonden

Indholdet i AP4 var beskrevet som: Opstartsarrangement, fyraftensmøde, AMU-kurser, institutionsforlagt undervisning, køkkenseminar, busturer på landet med besøg hos økologiske landmænd og leverandørtræf på tværs af arbejdsplaner. Målet er en gennemsnitlig økologiprocent på 60 %. Dog har Studenterhusfonden selv et mål om 90 % økologi i 2020.

AP5 - VIA University College

Indholdet i AP5 var beskrevet som: Opstartsarrangement, AMU-kurser, institutionsforlagt undervisning, leverandørtræf på tværs af arbejdsplaner. Målet er en gennemsnitlig økologiprocent på 60 %.

D. Projektets faglige forløb

For hver arbejdsplan skal du kort gennemgå de faktiske undervisningsaktiviteter, der er gennemført.

AP1 – Projektledelse og kommunikation

Ingen undervisningsaktiviteter i AP1

På tværs af AP2 – AP5

1 leverandørtræf af 5 timers varighed

AP2 – Aarhus Kommune

AMU-kurser

6 x Det økologiske køkken af 5 dages varighed

2 x Kostplanlægning i forhold til småbørn af 5 dages varighed

3 x Smagen i Centrum af 2 dages varighed

10 x Fra strategi til praksis i institutionskøkkener af 3 dages varighed

3 x Lunt og varmt i cafeteria og kantine af 5 dages varighed

1 x sammensætning af menu i restaurant og kantine af 2 dages varighed



- 1 x Gastronomi uden fødevareallergi af 1 dags varighed
 - 6 x Innovativ gastronomi i hotel og restaurant af 2 dages varighed
 - 3 x Råvarekvalitet i fødevareproduktion af 5 dages varighed
 - 2 x Årstidens grønt til retter med næring og smag af 2 dages varighed
 - 1 x Råvarer i køkkenet af 2 dages varighed
 - 2 x Frugt og grønt i det varme køkken af 3 dages varighed
 - 5 x Brød og madbrød med fibre og korn af 2 dages varighed
 - 4 x Mad til børn, sunde børn af 3 dages varighed
 - 1 x Skolemad – et måltid i skolen af 5 dages varighed
- I alt har der været 151 dages undervisning i AMU-regi.

Endvidere

- 1 større fyraftensmøde/økologisk inspiration i samarbejde med Frugtformidlingen af 6 timers varighed
 - 21 økologiske inspirationsarrangementer på tværs af målgrupper af mellem 3 og 7,5 timers varighed
 - 6 busturer på landet med besøg hos økologiske landmænd af 7,4 timers varighed
- Desuden opfølgende besøg i samtlige 88 køkkener.

AP3 - Region Midtjylland

AMU-kurser

- 2 x Det økologiske køkken af 5 dages varighed
 - 2 x Årstidens grønt til retter med næring og smag af 2 dages varighed
 - 1 x Søde sager af 4 dages varighed
 - 1 x Overskudsproduktion i restaurant og kantine af 3 dages varighed
 - 1 x Smagen i centrum af 2 dages varighed
 - 1 x Brød og madbrød med fibre og fuldkorn af 2 dages varighed
 - 1 x Det klimavenlige køkken af 2 dages varighed
 - 1 x Grundtilberedning af 5 dages varighed
 - 1 x Brød, kager og desserter af 5 dages varighed
 - 1 x Sensorik-tilberedning af 5 dages varighed
 - 1 x Frugt og grønt i det varme køkken af 3 dages varighed
 - 1 x Bæredygtig madfremstilling af 2 dages varighed
 - 1 x Mellemmåltider – sunde og velsmagende af 3 dages varighed
 - 1 x Råvarekvalitet af 5 dages varighed
- I alt har der været 55 dages undervisning i AMU-regi.



Endvidere

4 opstartsseminarer af 2,5 timers varighed

5 kvartalsseminarer af 5 timers varighed

5 inspirationsseminarer af 5 timers varighed

16 x institutionsforlagt undervisning af 6 timers varighed

5 busturer på landet med besøg hos økologiske landmænd af 7,4 timers varighed

4 gange institutionsforlagt undervisning i kantinekøkkener af 4 timers varighed

1 x økologisk peptalk af 1,5 timers varighed i kantinekøkken

Desuden opfølgende besøg og aktiviteter i alle 7 køkkener.

AP4 - Aarhus Universitets kantiner ved Studenterhusfonden

AMU-kurser

- 4 x Det økologiske køkken af 5 dages varighed

I alt har der været 20 dages undervisning i AMU-regi.

Endvidere

2 køkkenseminarer af 6 timers varighed

4 inspirationsarrangementer af mellem 1,5 og 6 timers varighed

17 x institutionsforlagt undervisning af mellem 1,5 og 8 timers varighed

3 busturer på landet med besøg hos økologiske landmænd af 7,4 timers varighed

AP5 - VIA UC

AMU-kurser

2 x Det økologiske køkken af 5 dages varighed

2 x Det klimavenlige køkken af 2 dages varighed

2 x Råvarer i køkkenet af 2 dages varighed

1 x Salg og service i gæstebetjeningen af 1 dags varighed

I alt har der været 19 dages undervisning i AMU-regi.

Endvidere

1 opstartsmøde af 3 timers varighed

3 x institutionsforlagt undervisning af mellem 5 og 7,4 timers varighed

1 bustur på landet med besøg hos økologiske landmænd af 7,4 timers varighed



--

E. Ændringer i projektet

<p>Er der aktiviteter i arbejdspakkerne, som du ikke har gennemført?</p> <p>Hvis Ja, skal du skrive hvilke og konsekvensen af den manglende gennemførelse for hver arbejdspakke.</p> <p>AP2 - Aarhus Kommune</p> <p>På trods af at der blev lagt administrative kræfter i at få det til at lykkes, kom køkkenmedarbejderne fra skolekantineerne ikke på så langt et AMU-kursusforløb, som ønsket. Det viste sig, at det var svært at frigøre køkkenmedarbejderne til kurser, og da ikke alle skoler prioriterede at sende køkkenmedarbejderne på kursus. Økologiprocenten for skolekantineerne i Aarhus er derfor ikke så høj som ønsket, hvilket kan være en konsekvens af dette. Inspirationsarrangementerne, som oprindeligt var planlagt målgruppevis for daginstitutioner, plejehjem og skolekantine blev i stedet tilbudt på tværs af målgrupper, da magistratsafdelingerne i Aarhus ikke var indstillet på at give deres medarbejdere fri uden mulighed for VEU-godtgørelse. Ændringerne menes ikke at have betydelig konsekvens for den samlede økologiprocent.</p> <p>AP3 - Region Midtjylland</p> <p>Der blev ikke afholdt virksomhedsforlagt undervisning i Regionshusets kantine i Viborg, da køkkenet følte sig tilstrækkeligt understøttet og godt på vej mod de 60 %. Til gengæld fik kantine i Regionshuset i Aarhus yderligere virksomhedsforlagt undervisning, da de her har særlige udfordringer med at nå den ønskede økologiprocent.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej</p>
<p>Hvis der er arbejdspakker, der ikke er gennemført som ansøgt, har NaturErhvervstyrelsen så godkendt projektændringen?</p> <p>Hvis Nej angiv evt. bemærkninger</p> <p>Da vi vurderede, at ændringerne var beskedne og ville bidrage til at opnå det samme mål, fandt vi det forsvarligt at foretage ændringerne uden at ansøge om det.</p>	<p><input type="checkbox"/> Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nej</p>

F. Projektets resultater og konklusion

Angiv kort projektets hovedresultater og konklusioner. Vurdér resultaterne i forhold til de oprindeligt opstillede målsætninger i ansøgningen.



AP1 – Projektledelse og kommunikation

Projektet er i alt væsentligt blevet gennemført som anført i ansøgningen. Det er med denne arbejdsplan lykkedes at drive, styre og koordinere den samlede indsats til et tilfredsstillende resultat. Styregruppemøderne har bidraget til den ønskede synergieffekt mellem arbejdsplanerne/interessenterne, og resultaterne fra Økoløft Aarhus søges forankret i forbindelse med kulturbys aktiviteterne i Aarhus 2017 med bidrag fra alle samarbejdspartnere. På hjemmesiden www.okoløft.dk og på Økoløft Danmarks facebookgruppe samt i nyhedsbreve har køkkenmedarbejderne og andre interesserede kunnet følge med i nyheder i projektet og i økologiomlægningerne.

Generelt udtrykte mange køkkener et stort behov for hjælp til formidling af økologiomlægningen over for de spisende. De savnede hjælp til at forklare, hvorfor kødmængderne blev mindre, og hvorfor der ikke var fx blommer i januar. Dvs. formidlingshjælp til økologiomlægningens principper for madlavning i sæson og råvarevalg mv. Hvis der havde været endnu en runde fra økologifremmeordningen, kunne det have været en fordel med konkrete midler til at støtte op om dette behov.

AP2 – Aarhus Kommune

Aarhus Kommune havde 88 køkkener involveret i dette projekt. I alt var der 883 deltagere på de udbudte kurser og andre aktiviteter. Startmålingen var på 26 % økologi, og køkkenerne har nu en samlet økologiprocent på 51 %, så køkkenerne er godt på vej. Når man måler den samlede økologiprocent for alle Aarhus Kommunes køkkener, der har deltaget i omlægningsprojekterne, dvs. også de 186 køkkener, som var med i et tidligere omlægningsprojekt, er økologiprocenten oppe på 59,1. Målet for Aarhus Kommune er 60 % i 2020, og det tegner altså til, at de vil nå målet. Endvidere diskuteres det politisk, om økologiprocentmålet skal øges yderligere, hvilket klart vil være muligt, i de fleste af de køkkener, vi kender til.

Som beskrevet længere oppe i dette skema har der været en udfordring i forhold til skolekantineerne. Det er meget små udsalgssteder, og det vil kræve en mere direkte politisk prioritering, hvis området skal løftes.

Alt i alt har vi dog afviklet 151 dage med undervisning i økologisk omlægning i AMU-regi og dertil 28 inspirationsarrangementer og kursusdage uden for AMU.

Dertil kommer adskillige opstartsarrangementer og opfølgende aktiviteter i stort set alle køkkener for forankringens skyld. Køkkenmedarbejderne har været glade for vejledning til det videre forløb. Endelig har der været afholdt et stort leverandørtræf i forbindelse med Food-festivalen på tværs af arbejdsplanerne.

AP3 – Region Midtjylland

Region Midtjylland havde 7 køkkener involveret i projektet, og der var i alt 714 deltagere på de udbudte kurser, aktiviteter og institutionsforlagt undervisning. Køkkenerne startede med en samlet økologiprocent på 19 og sluttede med en samlet økologiprocent på 50. Køkkenerne har lagt en kæmpe arbejdsindsats, og virkelig mange vaner og produktionsmetoder er blevet lagt om til økologisk drift. Her er der virkelig grund til at fremhæve køkkenet i hospitalsenheden i Horsens, som har gjort en ekstraordinær stor indsats understøttet af såvel ledelse og medarbejdere. I de køkkener hvor ledelsen og hele organisationen har gået foran, er man nået længst. Det er meget store køkkener med rigtig mange kilo mad. Der er stadig et stykke vej, men både de og vi er fortrøstningsfulde i forhold til, at de vil



nå målet.

Den ansvarlige ledelse i Region Midtjylland udtrykker stor tilfredshed med omlægningsprojektet og glæder sig over de nyvundne kompetencer i køkkenerne.

I løbet af projektperioden er der blevet afviklet 55 dages undervisning i økologisk omlægning i AMU-regi og i alt 33 inspirationsarrangementer og dage med institutioneforlagt undervisning. Dertil kommer møder og opfølgingsbesøg i stort set alle køkkenerne for forankringens skyld, hvor køkkenerne har været glade for råd og vejledning til det videre forløb og endelig det store leverandørtræf på Food-festivalen på tværs af arbejdspakkerne.

AP4 – Aarhus Universitets kantiner ved Studenterhusfonden

Kantinerne på Aarhus Universitet ved Studenterhusfonden havde 12 kantinekøkkener og et bageri med i projektet og havde i alt 429 deltagere med på de forskellige kurser og arrangementer. Startmålingen var på 41 % økologi og slutmålingen på 68 %. Så de har fuldt ud nået projektets mål. De har selv et mål om 90 % økologi i 2020 og kommer derfor til at arbejde videre med omlægningen selv.

Studenterhusfonden havde underskud i forretningen, da projektet gik i gang og store organisatoriske forandringer i gang. Hoveddelen af projektets omlægningsaktiviteter (med undtagelse af en hel del planlægning, undervisningsforberedelse og møder) har derfor været i 2016, og køkkenerne har altså formået at nå målet på kun et år. Det skyldes målrettet ledelse og engagerede medarbejdere, der virkelig har arbejdet hårdt for at få det til at lykkes. Men de har altså også i december modtaget 12 spisemærker i sølv.

Køkkenmedarbejderne har haft mindre undervisning i AMU-regi end oprindeligt planlagt, da det var for svært at hive så mange køkkenmedarbejdere ud af produktionen af gangen. Alligevel er der blevet afviklet 20 dages undervisning i økologiomlægning i AMU-regi med 43 deltagere i alt og 27 inspirationsarrangementer og dage med institutionsforlagt undervisning. Endelig deltog mange af køkkenmedarbejderne på det store leverandørtræf på Food-festivalen på tværs af arbejdspakkerne.

AP5 - VIA UC

De tre kantiner i VIA UC, der deltog i projektet, startede med en økologiprocent på 9 og har nu en samlet slutøkologiprocent på 59. I alt har 212 deltagere været på de forskellige kurser og inspirationsarrangementer. Vi har afviklet samtlige planlagte aktiviteter, dog lidt færre AMU-kurser end oprindeligt planlagt.

I de tre kantiner er såvel køkkenmedarbejdere som ledere gået til projektet med stort engagement, hvilket den høje økologiprocent også er et bevis på.

I alt er der afviklet 19 dages undervisning i økologisk omlægning og 5 inspirationsarrangementer uden for AMU-regi. Endelig deltog mange af køkkenmedarbejderne på det store leverandørtræf på Food-festivalen på tværs af arbejdspakkerne.

Den ansvarlige ledelse i VIA UC har været overordentlig tilfredse med omlægningsprojektet og har indledt samarbejde med Københavns Madhus om omlægning af yderligere tre kantiner med bevilling fra Fonden for Økologisk Landbrug.



--

G. Effekter (se vejledningen til at udfylde skemaet sidst i dokumentet)	
Antal personer som er blevet uddannet/undervist på tværs af undervisningsaktiviteter	2390 Personer
Antal underviste mænd/kvinder under 40 år Antal underviste mænd/kvinder på 40 år eller derover	259 Mænd 609 Kvinder 165 Mænd 1338 Kvinder
Antal forskellige undervisningsaktiviteter som er blevet afholdt	44 Undervisningsaktiviteter
Antal timer/dage som er brugt på undervisning	1751413 Timer 218927 Dage

H. Specifikt for projekter der omhandler 'omstilling af offentlige køkkener'		
Antal køkkener som er omstillet 111	Antal opnåede spisemærker 8 Guld 22 Sølv 12 Bronze	
Samarbejdspartner AP2 - Aarhus Kommune Antal køkkener 88	Økologimålsætning ved projektstart 26%	Økologiprocent ved projekt slut 51%
Samarbejdspartner AP3 - Region Midtjylland Antal køkkener 7	Økologimålsætning ved projektstart 19%	Økologiprocent ved projekt slut 50%
Samarbejdspartner AP4 - Aarhus Universitets kantiner ved Studenterhusfonden Antal køkkener 13	Økologimålsætning ved projektstart 41%	Økologiprocent ved projekt slut 68%
Samarbejdspartner AP5 VIA UC Antal køkkener 3	Økologimålsætning ved projektstart 9%	Økologiprocent ved projekt slut 59%
Samarbejdspartner Antal køkkener	Økologimålsætning ved projektstart %	Økologiprocent ved projekt slut %
Angiv evt. bemærkninger til økologiprocenter AP2 - I Aarhus Kommune var det kun 88 køkkener, der var med i dette projekt. I et tidligere projekt, også med midler fra Økologifremmeordningen og med Københavns Madhus som projektleder, var yderligere 186 køkkener. Den samlede økologiprocent for Aarhus Kommune med samtlige køkkener ligger i dag på 59,1 %. Mht.		



Spisemærker i Aarhus Kommune har flere daginstitutioner tilkendegivet, at de synes, det er for omstændeligt. Vi ved dog, at Aarhus Kommunes centraladministration vil gøre en indsats det kommende år for at få flere til at få det spisemærke, de allerede er kvalificerede til.

(Vedlæg en liste, hvis der er flere samarbejdspartnere end rækker).

I. Tjekliste	
<input checked="" type="checkbox"/>	Alle punkter i slutrapporten er udfyldt
<input checked="" type="checkbox"/>	Slutrapporten er underskrevet
Udfyldes kun hvis projektet vedrører omstilling af offentlige køkkener	
<input checked="" type="checkbox"/>	Deltagerlister er vedlagt* (du finder en skabelon, der kan anvendes på www.naturerhverv.dk i tilskudsguiden/Økologifremme).
<input checked="" type="checkbox"/>	Start- og slutmålinger af økologiprocenter for de deltagende køkkener er fremsendt til DTU Fødevareinstituttet (se tilskudsguiden/Økologifremme på www.naturerhverv.dk for yderligere information)

*Du skal vedlægge en liste over de medarbejdere, som har deltaget i en kompetenceudvikling. Den offentlige samarbejdspartner (dvs. arbejdsgiver) skal skrive under på, at de pågældende medarbejdere primært arbejder i køkkener og/eller, at det fremgår af deres ansættelseskontrakt/stillingsbeskrivelse, at deres arbejdsopgaver omfatter madtilberedelse. Ved kontrol skal du kunne dokumentere dette.

J. Underskrift	
Den projektansvarliges underskrift	
Dato	Underskrift



Vejledning til udfyldelse af punkt G.

Spørgsmål:

Antal personer som er blevet uddannet/undervist på tværs af undervisningsaktiviteter.

Forklaring:

Den samme person kan tælle med flere gange ved deltagelse i forskellige aktiviteter.

Spørgsmål:

Antal forskellige undervisningsaktiviteter som er blevet afholdt.

Forklaring:

Samme undervisningsaktivitet fx et kursus skal ikke tælles med flere gange.

Spørgsmål:

Antal timer/dage som er brugt på undervisning.

Forklaring:

Antal undervisningsdage udregnes ved at tage summen af undervisningstimer opgjort på antal deltagere delt med 8 (8 undervisningstimer = 1 undervisningsdag).