

## Økologisk omlægning har også effekt på klima, vandforbrug og sundhed

Nærværende notat er udarbejdet på foranledning af Projektleder Stine Rahbek, Furesø Kommune. Notatet er en sammenligning af indkøbsmønstret i Furesø Kommunes køkkener i 2013 og i 2017 - hhv. i begyndelsen af og tre år efter gennemførelse af økologisk uddannelses- og omlægningsprojekt for børne-, skole, kultur og ældreområdet køkkener inklusive rådhusets kantine. (Jf. efterskrift vedr. baggrund).

Sammenligningen sker for at undersøge betydningen af den økologiske omlægning ud over de effekter økologisk landbrug har for vand, natur, miljø og dyrevelfærd.

Til sammenligningen er udvalgt seks varegrupper som indikatorer for effekter, som økologiomlægningen afstedkommer, på klima, vandforbrug og sundhed. Det er således kun disse seks indikatorvaregrupper, der indgår i sammenligningen, ikke køkkenernes øvrige køb.

Som det fremgår har køkkenernes køb forandret sig fra 2013 til 2017 jf. fig. 1, og dette har haft betydning for kommunens samlede klimabelastning jf. fig. 2. Der købes mindre kød, især fra drøvtyggere og der købes mere grønt i sæson.

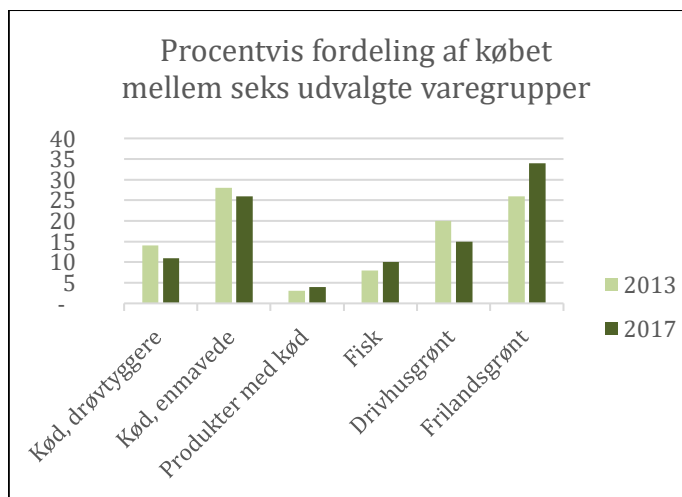


Fig. 1

Produkter med kød er skinnesalt, forårsruller o.l. med alle slags kød og fisk

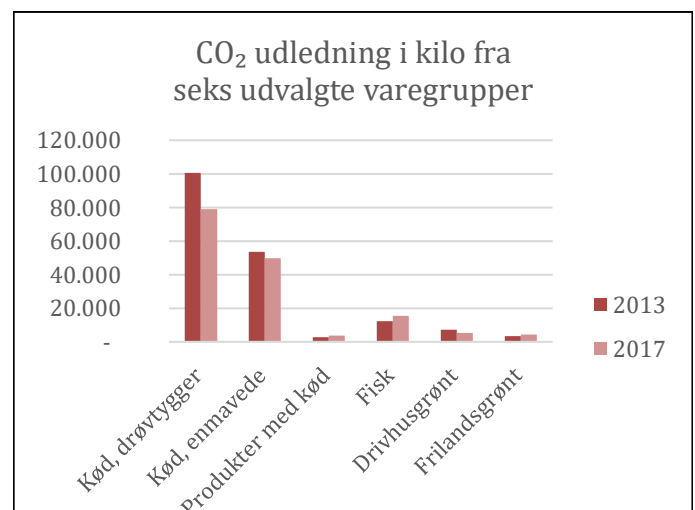


Fig. 2

Data, som ligger til grund for sammenligningen, er leveret af Kommunens leverandører. Årene 2013 og 2017 er valgt af praktiske årsager for at kunne skaffe så mange data som muligt med tilpas afstand i antal år til at kunne påvise en eventuel effekt af omlægningen. Data fra de to år



er dog ikke helt sammenlignelige, idet det ikke er præcist de samme køkkener og ej heller de samme leverandører, der sammenlignes i de to år. Beregningerne tager derfor et konservativt udgangspunkt i 2013, det år med data for den mindste mængde kilo leverede varer. Data for 2017 er forholdsmæssigt tilpasset 2013 (formindsket), således at resultaterne er minimumstal for de faktisk sparede værdier for CO<sub>2</sub> og vand.

**Data kan således IKKE bruges til eksakte angivelser af vareforbrugets størrelse, eller for de faktisk sparede mængder af CO<sub>2</sub> og vand. Sammenligningen skal forstås som en påvisning af effekten af økologisk omlægning. Data viser alene den tendens, som det ændrede vareforbrug afstedkommer, når køkkenerne skal finde penge og tid til økologi inden for de eksisterende budgetter – nemlig bl.a. via anderledes forbrug af kød og mere grønt i sæson. Baggrundsdata for figurerne er af denne grund ikke medtaget i nærværende dokument.**

Dog kan det oplyses, at den konservative beregning af data viser, at Furesø Kommune som minimum har sparet 22.000 kilo CO<sub>2</sub> om året ved ændringer i vareforbruget alene for de seks udvalgte varegrupper.

Furesø Kommunes ændrede vareforbrug, som det er sammensat efter omlægningen, har også positiv effekt på forbruget af vand under produktionen af fødevarerne i landbruget, som det fremgår af Fig. 3. Det vand der medgår til det nu ændrede vareforbrug, vil som positiv gevinst være skånet for rester af sprøjtegifte svarende til de varer, der er lagt om til økologi. Fig. 3

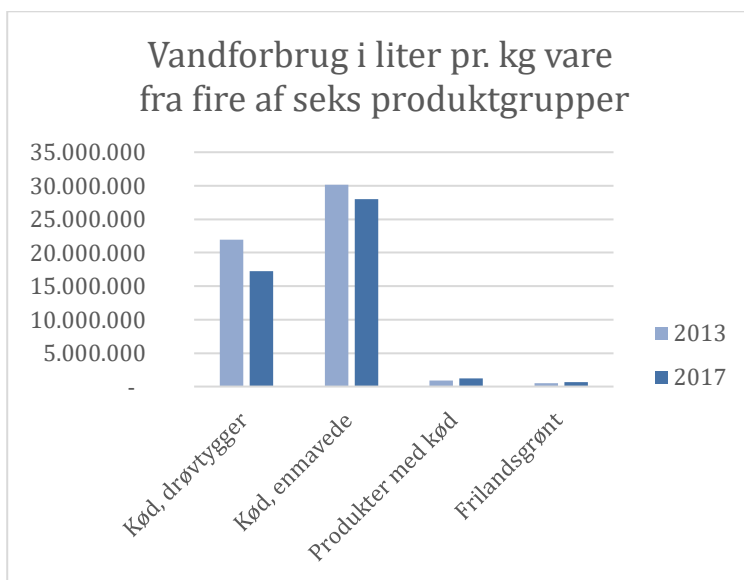


Fig. 3

Data for fisk og drivhusgrønt forefindes ikke. Vandforbrug iflg. Hørkram A/S's grundvandsbregner

Den konservative beregning af data viser, at Furesø Kommune som minimum har sparet 6,4 mio. liter vand årligt ved ændringer i vareforbruget alene for de seks udvalgte varegrupper.



Mindre madspild, som også er en væsentlig del af økologiomlægningen, vil både betyde flere penge til økologi, men også besparelser på både vand og CO<sub>2</sub>. På grund af forskellene i data for 2013 og 2017 vil en beregning af CO<sub>2</sub> - og vandbesparelser ikke kunne forsvares, idet der skulle anvendes en skønnet spildprocent af skønnet sammensat varesammensætning. Det foreslås i stedet at skabe en ny baseline for beregninger af effekterne af mindre madspild, for miljø, vand og klima.

Vedrørende sundhed, kan data også vise en tydelig tendens til sundhedsmæssigt forbedret fødevarerammensætning. De omlagte køkkeneres ændrede vareforbrug sammenholdes her ikke med de officielle anbefalinger for ernæring af de forskellige brugergrupper i Furesø Kommune. I stedet ses det, at ændringerne tydeligt tilnærmer forbruget til kostrådene: Der spises mindre kød – især det mørke. Der spises mere fisk, og der spises flere grøntsager især de grove, som betyder flere fibre og sporstoffer. Når sæsonerne følges, vil der desuden komme større variation i brugen af frugt og grønt. Inddrages forbrugte af de øvrige varegrupper (ud over de seks udvalgte, bliver billedet yderligere forbedret – bl.a. med grovere brød og sundere fedtstoffer).

#### **Baggrund:**

Furesø Kommunes køkkener gennemgik et EU-finansieret økologisk uddannelses- og omlægningsprojekt i 2013 og 14 i regi af NaturErhvervstyrelsen. I dette projekt deltog størsteparten af kommunens køkkener indenfor børne-, skole-, kultur- og ældreområdet inklusive rådhusets kantine. Økologisk "omlægning" er defineret som en ændret indkøbs- og produktionsadfærd, der levner tid og penge i driften til at indføre økologi inden for eksisterende økonomiske rammer. Det sker ved at beskære forbruget af kød, så det passer til de officielle anbefalinger, at købe frugt og grønt i sæson og at mindske madspild. Desuden arbejdes der med optimering af produktionsgange og med håndlavet mad fra bunden frem for dyre hel- og halvfabrikata. Indsatsens mål er 80% økologi for alle kommunens køkkener ved udgangen af 2020 målt i kilo med Fødevarerstyrelsens metode "Det Økologiske Spisemærke".

Birte Brorson

Rådgiver vedr. økologisk og klimavenlig køkkenomlægning med fokus på de 17 verdensmål