

Økologisk mat i storhusholdninger - hvorfor og hvordan?

Introduksjon av økologisk mat ved
St. Olavs Hospital

Liv Solemdal og Liv Birkeland
Bioforsk Økologisk
liv.solemdal@bioforsk.no

Den nye regjeringa markerer seg med et offensivt mål om 15 % økologisk produksjon innen 2015. Videre heter det i Soria Moria erklæringa:

"Det offentlige må gå foran som ansvarlig forbruker og etterspørre miljøvennlige varer og varer som er tilvirket med høye etiske og sosiale standarder."

Økologisk mat i storhusholdninger er en gavepakke til politikere og myndigheter. Mer praktisk og målretta kan en neppe arbeide for å nå politiske tverrsektorielle målsetninger. Økologisk mat i offentlige storhusholdninger bidrar til å gjennomføre miljø- og folkehelsepolitikken, og i tillegg øke omsetninga av økologiske varer. Det er nå grunn til å forvente at regjeringa vil komme med virkemidler som vil føre til en langt større bruk av økologisk mat innen offentlige storhusholdninger.

Storhusholdning er et voksende marked

I Danmark står storhusholdningene for 30 % av maten som omsettes (Kristensen *et al.* 2002). Andelen er kanskje noe lavere i Norge, men sektoren er voksende og en betydelig aktør når det gjelder innkjøp av matvarer.

Mange europeiske land har vedtatt mål om bruk av økologisk mat i storhusholdninger. Britiske og danske myndigheter har i flere år gitt støtte til omleggingsprosjekter i storhusholdninger, og i Sverige har politisk støtte ført til en stor omlegging i kommunale storkjøkken. Andre eksempler er Italia der regjeringa sier at alle skoler skal bruke økologisk mat og Tyskland hvor myndighetene har drevet kampanjen "Klasse für die Masse" for å stimulere til økt bruk av økologisk mat i storhusholdninger (Husby 2004).

Økologisk mat i sykehus

Landbruksmyndighetenes støtte til økologisk landbruk omfatter også prosjektarbeid for å innføre økologisk mat i storhusholdning. Gjennom et pilotprosjekt brukes det stadig mer økologisk mat på St. Olavs Hospital i Trondheim. Prosjektet heter "For helse, glede, daglig brød... Økologisk mat i sykehus" og er inne i sitt fjerde år. Arbeidet har et todelt mål:

1. Innføre økologisk mat ved St. Olavs Hospital i Trondheim. Minimum 30 % av maten skal være økologisk og mest mulig regionalt produsert innen en fireårs periode.

2. Utvikle et konsept for innføring av økologisk mat i sykehus, slik at prosjektet har en overføringsverdi til andre sykehus.

Prosjektet gjør det mulig å teste ut økologisk mat i en stor og tradisjonell storhusholdning. Kjøkkenet leverer daglig mat til om lag 1300 pasienter og driver i tillegg kantiner og catering.

Hvorfor velge økologisk?

Det er mange gode grunner til å velge økologisk mat. Det er viktig å ha klart for seg hvilke begrunnelser som vektlegges sterkest før en går i gang med omlegging, siden dette innvirker på strategien en velger for omlegginga.

Bra for miljøet

Ved St. Olavs Hospital er kjøkkenets hovedbegrunnelse for å innføre økologisk mat at produksjonsmåten er miljøvennlig. Kjøkkenet ønsker å bidra til et sunt miljø og til sykehusets grønne profil. Derfor er det også et mål at mest mulig av den økologiske maten kommer fra regionen og er transportert kortest mulig. Engelske beregninger (Jochelson *et al.* 2005) viser at sjukehusmat gjerne har reist en halv gang rundt jorda før den havner på tallerkenen:

- Kyllinggryte med ris: 3 300 km
- Lasagne: 27 800 km
- Kjøttpai: 31 200 km (0,8 ganger rundt jorda)

Siden det ikke er noen politikk for lokale og miljøvennlige innkjøp, kommer ingrediensene fra fjerntliggende land som Argentina og New Zealand.

Kjøkkensjef ved St. Olavs Hospital, Gunnar Kvamme, ønsker å ta samfunnsansvar gjennom matinnkjøpene. Han uttalte nylig til personalavisa Pulsen: "For en samfunnsinstitusjon er det også meningsfylt å være storkunde for det økologiske landbruket i Trøndelag. Husk at vi bruker 250 kg poteter om dagen."

Måltidet er viktig, og mat skal smake godt. Mat i institusjoner er et nedprioritert område. Dette gjelder ikke minst i sykehus der helseforetakene har definert matproduksjon ut av sykehusets kjerneaktiviteter. Den naturlige koblinga mellom mat og helse er

dermed svekket, selv om helsepolitikken tilsier at den burde styrkes.

På St. Olavs Hospital har den økologiske maten bidratt til å synliggjøre kjøkkenet og betydningen av maten og måltidet. God mat og gode måltidssituasjoner kan være med å normalisere et institusjonsliv som ellers kan være lite lystbetont. Gode, økologiske råvarer brukes til å lage mat som frister. Smaken av rene råvarer vekker gode følelser hos den som spiser. Lokale retter og tradisjoner vekker gode minner hos mange. Kjøkkenet bruker den økologiske maten bevisst til å sette fokus på betydningen av mat i institusjoner, og mener at et godt mattilbud gjør hele sykehuset mer attraktivt. At en investerer i de ansatte og brukere, ja faktisk er avhengig av deres kompetanse, bidrar til bedre arbeidsmiljø og økt trivsel.

Økologiske råvarer kan kombineres med bedre kosthold

Ved å knytte omlegging til økologiske råvarer sammen med en omlegging av kostholdet, kan vi argumentere for at omlegginga innebærer en langsiktig helsegevinst. I tråd med helsemyndighetenes anbefalinger bør vi i Norge spise mindre fett, mindre sukker, mer frukt og grønnsaker og mindre raffinerte produkter.

Sosial- og helsedirektoratet har et mål om at fett ikke skal bidra med mer enn 30 % av kaloriene i kostholdet vårt. Per i dag utgjør det i gjennomsnitt 34 %. Av dette fettene skal hardt fett (metta fett og transfett) ikke utgjøre mer enn 10 % av total kalorimengde.

Ifølge anbefalingene bør ikke sukker bidra med mer enn 10 % av det totale energiinntaket. Inntaket av sukker i befolkningen øker sterkt, og mest hos barn og unge. Bare fra årene mellom 1993 og 2000 økte 13-årige jenter sukkerinntaket fra 12 % til 19 % av det totale energiinntaket.

I Norge spiser vi årlig gjennomsnittlig 170 kg friske varer av frukt og grønt, fordelt på 60 kg grønnsaker, 36 kg poteter og 75 kg frukt/bær. Gjennomsnittet for hele EU er det dobbelte for grønnsaker og poteter. Sosial- og helsedirektoratet anbefaler at vi dobler det samlede inntaket av grønnsaker, poteter, frukt og bær slik at det tilsvarer 5 porsjoner daglig, tilsvarende om lag 750 g.

Som en stor kunde har sykehuset en viss påvirkningskraft overfor leverandører. Og det

som serveres på sykehuset kan gi en signaleffekt ut til befolkninga. Ved kontakt med leverandører om utvikling av nye økologiske produkter, har kjøkkenet ved St. Olavs Hospital spesielt vektlagt behovet for nye, gode produkter med lavt sukkerinnhold. Det er også innført økologisk lørdagsgrøt av upolert naturris framfor polert ris.

Omleggingsprosessen

Å ta i bruk økologisk mat på permanent basis i en storhusholdning er en stor og omfattende prosess. Etter hvert som flere produkter blir tilgjengelig i en kvalitet og til en pris som kan forsvares, blir det enklere å sette omlegging ut i livet.

Inkludere alle i opplæring

Alle ansatte på kjøkkenet ved St. Olavs Hospital har gjennomgått kurs om økologisk produksjon. I løpet av kurset kan alle skaffe seg grunnleggende kunnskaper og være med på diskusjoner. Dette gir oss en god plattform å jobbe ut fra. Det har dessuten vært flere informasjonsmøter for avdelingspersonale i sykehuset, foredrag i seminarer og noe skriftlig informasjon til hele sykehuset. Noen ansatte på kjøkkenet har gjennomgått mer spesialiserte kurs, for eksempel i brødbaking, bruk av frukt og grønt i kantiner og menyutvikling. I tillegg til fagkunnskapen som formidles gjennom kurs og kompetansetiltak, bidrar dette til de ansattes faglige stolthet og gir grunnlag for en bredere matfaglig diskusjon på arbeidsplassen.

Både blant ledelse og ansatte på kjøkkenet på St. Olavs Hospital er det både innsikt og vilje til å ta i bruk økologisk mat. Det er flere matprodusenter som nå satser på leveranser til sykehuset, og det er kommet i gang samarbeid mellom produsentene, foredlingsledd og kjøkkenet.

Innføre basismatvarer

Kjøkkenet har valgt som strategi å innføre en del økologiske basismatvarer over hele sykehuset, for eksempel all lettmelk og all Norvegia ost. Et gardsmeieri har i tillegg faste leveranser av noen spesielle oster. Kjøkkenet ved St. Olavs Hospital har svært god erfaring med økologisk rømme som er levert til produksjon av rømmegrøt. Gilde leverer jevnlig kjøttprodukter til kjøkkenet. Det er innført faste leveranser av økologiske egg fra en lokal produsent, og det er regionale leveranser av økologiske poteter og grove grønnsaker.

Kjøkkenet har bestemt å bake sitt eget brød. Oppskrifter er utvikla i samarbeid med Matforsk. Samtidig er det etablert et samarbeid med Steinkjer Mølle med det formålet å ta i bruk økologisk matmel produsert i regionen. Utviklingsarbeidet skal skje i samarbeid med Matforsk.

Helse Midt-Norge ba om priser på økologiske varer innen alle produktgrupper i siste anbudsrunde. Det ble gitt en generell åpning for å kjøpe inn økologiske varer. St. Olavs Hospital kan derfor velge å kjøpe mat fra leverandører av økologisk mat, selv om disse ikke har kontrakt med hele helseforetaket.

Det har vært noen startvansker med å få økologiske varer fra regionale produsenter inn i storhusholdninger. Utfordringene omfatter alt fra produktkvalitet til organisering, tilpassing til rett mengde, pris, logistikk med mer. Forskjellige kompetansemiljøer, som forsøksringer, høyskole og forskningsinstitutt er hentet inn i arbeidet etter behov. Sluttproduktet som serveres på sykehuset er naturligvis avhengig av at alle ledd i verdikjeden gjør en god jobb. Potetprodusentene i regionen har hatt suksess med å tilpasse produksjonen til de krav kjøkkenet stiller, og kjøkkenet er i dag svært fornøyd med kvaliteten.

Etablere helkjedeavtaler

Gjennom støtte til helkjedeavtaler for økologiske varer, er det mulig å løse utfordringer innen produksjon, foredling, logistikk og distribusjon og stimulere de ulike leddene i verdikjeden til samarbeide. Samarbeid i helkjedeavtaler vil trolig gjøre det lettere for produsentene å selge seg inn hos flere store kunder. I arbeidet med St. Olavs Hospital har 11 potetprodusenter gått sammen med skrelleribedrift og kjøkken og satt i verk en helkjedeavtale for leveranse av poteter og grove grønnsaker. Produsentlaget har en valgt koordinator, som har spilt en aktiv rolle overfor skrelleribedrift og kjøkken, og som setter opp leveringsplaner og informerer de andre produsentene. Problematisk utfordringer som mørkfarging i potet er løst gjennom samarbeid og et sett av tiltak i hele verdikjeden. Lokale forsøksringer arbeider med å legge til rette for flere helkjedeavtaler innen grøntsektoren i Midt-Norge.

Konklusjon

Storhusholdninger kan bli et viktig marked for økologiske matprodusenter. Kunnskap og

erfaringer fra prosjektet ved St. Olavs Hospital vil ha stor overføringsverdi.

Prosjektet har vist at den økologiske og regionalt produserte maten kan kombineres med mål om:

- Nylaget og god mat med vekt på ferskhet og friskhet
- Å la de økologiske råvarene inngå i et ernæringsriktig kosthold

For å sikre at innføring av økologisk mat i storhusholdninger blir permanent, er det nødvendig med politisk støtte på flere nivå. Det kan være vanskelig å oversette politikernes målsettinger fra et Soria Moria-nivå til konkrete handlinger. Økologisk mat i storhusholdninger er nettopp slik konkret handling. Vi må forvente at de politiske signalene blir konkretisert i retningslinjer og veiledninger til de som står for matinnkjøpene i storhusholdningene, samt at det blir gitt støtte til å løse flaskehalsen i hele verdikjeden og til nødvendig opplæring.

Referanser

Husby, S. 2004. Studietur til Tyskland: Nürnberg og Biofach. NORSØK, s. 1-4.

Jochelson, K., Norwood, S., Hussain, S. & Heer, B. 2005. Sustainable food and the NHS. King's Fund, Research summary, November 2005, London.

Kristensen, N. H., Nielsen, T. & Egberg Mikkelsen, B. 2002. Anvendelsen av økologiske fødevarer i kommuner og amter. Fødevaredirektoratet og Danmarks Tekniske Universitet, Danmark.

Pulsen, 2006. Da er det servert. Intervju med Gunnar Kvamme. Pulsen 1/2006. St. Olavs Hospital.