Udvidet handleplan for projekt "Økologi i køkkener på Møllebo og Øster Snede".

MÅL: at øge indkøbet og brugen af økologiske varer i køkkenerne. Regeringen opfordre til der i 2020 er 60 % økologi.

Møllebo og Øster Snede er således "forsøgs køkkener" og skal prøve forskellige metoder af, hvorefter at de øvrige køkkener kan aflære erfaringen.

Vores mål er, at medio 2016 er der minimum 30 % økologi, og dermed søger vi om at få **Det Økologiske Spisemærke i BRONZE**

Vore mål er endvidere at være udgifts neutral.

I første omgang, lægges hoved vægten på danske råvarer

Metode: Økologien måles i kg. Og derud fra udregnes den faktuelle økologi %.

Hovedparten af råvarer i køkkenerne indkøbes via Hørkram. En gang om måned tilsendes fra Hørkram, en opgørelse over mængden af indkøbte økologisvarer og med en beregnet økologi %.

Efterfølgende skal der manuel udregnes på øvrige varer, herunder kaffe, sodavand, øl og frugt og grønt fra Frandsen en gros.

Kode ord i omlægning til økologisk.

Madspild:

Menuplan

Sæson

planlægning

Sammenligning af priser

kreativitet

Information/ synlighed

Lederopbakning

Personaleinddragelse intern og på tværs

Der skal laves en tids og handleplan for 2015.

1. **kvartal 2015 (januar, februar, marts)**

- Jane informerer ledergruppen + nyhedsbrev for Social Omsorg
- Jane laver information til plejepersonalet i Øster Snede og Møllebo
- Margit og Lone informerer plejepersonalet om konkrete tiltag på team møder
- Mælkeprodukter sød og let mælk erstattes med økologisk
- Der undersøges hvor meget af de øvrige mælkeprodukter der bruges og pris sammenlignes – der udskiftes gradvis i løbet af 1 kvartal.
- Der skrælles selv kartofler økologisk kartofler (billigere pris)
- Gulerødder og løg udskiftes til økologisk produkter
- Havregryn erstattes med økologiske
- Der sendes "buffer" med til beboerne med ekstra kød o. lign med henblik på at kunne genbruges
- Der indføres hjemmelavet rødkål, af økologiske kål (start med dagsforbrug).
- Der bruges tid på sammenligning af priser på Frandsen og Hørkram
- Hørkrams hjemmesider bruges til at finde de rigtige priser på økologiske varer / husk slag tilbud.
- Menuplan gennemgås kritisk i forhold til sæson
- Inddrag personalet hele tiden – vær stolte af det i laver – del jeres viden.

2. **kvartal 2015 (april, maj, juni)**

- Registrering af madspild- der måles hvor meget der kasseres og hvad der kasseres
- Der undersøges om vi kan få lov til at have et lille bed med purløg, dild og persille.
- Der undersøges forbrug af mel. Der arbejdes på at erstatte mel med økologisk mel. Evt. i første omgang mel til brødbagning.
- Bageopskrifter gennemgås for dyre råvarer og mængder reduceres evt. på fx nødder, marcipan, chokolade mm.
- Margit og Lone orienterer teamsene omkring hvor langt vi er og hvad der nu arbejdes på.
- Der laves en økonomisk evaluering.
- Jane orienterer ledergruppe om foreløbigt resultat
- Fælles møde for alt køkkenpersonale for inspiration til hinanden.
- Menuplan gennemgås kritisk i forhold til sæson
- Inddrag personalet hele tiden – vær stolte af det i laver – del jeres viden.

3. kvartal (juli, august, september)

- der arbejdes på vurdering i forhold til svind på portionsanrettet desserter frem for desserter i skåle
- Pasta og ris erstattes med økologisk
- Der sættes fokus på pris og forbrug af saft og juice – erstattes evt.
- Lette sommergrøntsager kombineres med lidt tungere salat typer(fx Iceberg/ sommerspidskål.
- Der vurderes på om friske økologisk bær kan indgå i salater
- Menuplan gennemgås kritisk i forhold til sæson
- Inddrag personalet hele tiden – vær stolte af det i laver – del jeres viden.

4. kvartal (oktober, november, december)

- der skal eksperimenteres med mellemmåltider til sen aften, som måske kan erstatte dyr indkøbt chokolade mm..
- Fokus på kaffe, hvordan minimere vi kaffe spild (evt. automat) – der vurderes om der er mulighed for at erstatte kaffe med økologisk kaffe
- Der laves en økonomisk evaluering.
- Jane orienterer ledergruppe om foreløbigt resultat
- Margit og Lone orienterer teamsene omkring hvor langt vi er og hvad der nu arbejdes på.
- Menuplan gennemgås kritisk i forhold til sæson
- Inddrag personalet hele tiden – vær stolte af det i laver – del jeres viden.
- Der søges evt. om at få DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE I BROZE (30 – 60 % ØKOLOGI)

Jane Vase, Lone Viktor og Margit Christensen 7.1 2015