

Evaluering af Økologi projekt på plejecentrene Møllebo og Østersende.

Juni 2016



Udarbejdet af Jane Vase, Kostfaglig Leder,

Margit Christensen, kostkoordinator Øster Snede Plejecenter

Lone Viktor, kostkoordinator Plejecenter Møllebo

I 2012 fremlagde daværende regering et forslag om at omstille de offentlige køkkener i Danmark til minimum 60 % økologi. En omstilling af offentlige køkkener til mere økologi vil medvirke til at øge efterspørgslen på økologiske varer og dermed øge omlægningen af økologiske arealer.

Samtidig kan omstillingen også have andre positive sideeffekter - såsom reduktion af madspild; mere fokus på måltidskvalitet hos borgere og køkkenpersonale; opkvalificering af køkkenpersonale og sundere mad.

Et lokalt ønske er dels at skabe større arbejdsglæde ved at arbejde med friske råvarer og følge regeringens anbefalinger omkring den økologiske indsats.

Der er tale om et undersøgelsesprojekt, men med forventning om senere implementering på de resterende plejecentre.

Formål

Formålet med projektet er, at man får nogle erfaringer i forbindelse med at omlægge til økologi i 2 køkkener på 2 plejecentre.

Erfaringerne fra projektet vil indgå i en senere vurdering, om der skal ske omlægning til økologi på de resterende plejecentre i Hedensted Kommune.

Det overordnede mål for projektet er, at opnå det økologiske spisemærke i bronze for de 2 køkkener i medio 2016. Bronzemærket uddeles, hvor økologiandelen udgør 30-60 % af køkkenets samlede råvare indkøb.

Målgruppe

Målgruppen er beboerne, kostpersonalet, ledelsen, plejepersonalet, pårørende og gæster på de 2 plejecentre.

Mål

- At ledelse, plejepersonalet og borgerne efter 1. kvartal 2015 forstår, accepterer og kan medvirke til processen i omlægningen til økologisk kost på plejecentrene.
- At have overblik over forbrug af de konventionelle produkter gradvist efter hvornår de relevante produkter omlægges. De første produkter mælkeprodukter og udvalgte grønsager er undersøgt i 1. kvartal 2015.
- At omlægningen er udgiftsneutral.
- At indkøbe økologiske varer gradvist ud fra prisvurderinger, indkøbsrutiner, arbejdsprocedurer og madspild.
- At der er et kontinuerligt økonomisk overblik i processen.
- At madspild reduceres med 10 %.
- At menuplanen er sæsonbestemt.
- At kostpersonalet forstår og kan arbejde målrettet med økologisk tilgang til kostproduktion.

Økologi projektet påbegyndte 1.1.2015 og sluttede 30.6 2016.

Den 7.3 2016 fik Køkkenerne på Møllebo og Øster Sende Plejecentre overrakt deres bronzemærke i Økologi ved Foodexpo i Messe Center Herning.



Lone Viktor, Møllebo Plejecenter, Margit Christensen, Øster Sende Plejecenter.

Økologi Projektet var et undersøgelses projekt, med følgende resultater:

- **Information**

Det er vigtigt med god information til plejepersonalet, som i mange forbindelser er køkkenets forlænget arm. Det har været svært, at skabe den gode dialog og forståelse i starten af projektet.

Projektet viser, at plejepersonalet har en mellem eller ingen erfaring med økologi og kun få synes, deres viden er blevet større i projektforløbet.

92 % af det adspurgte personale synes, det er positivt, at køkkenet har deltaget i økologiprojektet og 8 % har ingen mening. 84 % har kendskab til, at køkkenet har modtaget det økologiske spisemærke. Der har været en moderat til god opbakning fra den øvrige ledelse.

- **Pris sammenligninger**

Der blev brugt en del tid på at få et overblik over prisforskel på konventionelle og økologiske produkter. Pris beregningerne blev opdelt, så køkkenerne kvartalsvis arbejdede med forskellige råvarer. Processen blev yderligere kompliceret af, at kommunen har indgået to indkøbsaftaler på frugt og grønt. Konventionel frugt og grønt **skal** købes ved firmaerne i indkøbsaftalen.

Priseren er generelt ca. 10 – 25 % dyrere på økologiske vare. Der er dog varer, som kan købes billigere i den økologiske udgave - fx kartofler. Grøntsager i højsæson er ofte sammen pris og i nogle tilfælde billigere. Derudover findes der lejlighedsvis varer til spot priser.

- **Produktomlægning**

Omlægningen er sket gradvis med indføring af nye økologiske produkter. Omlægningen skete kvartalsvis med løbende indkøring i følgende rækkefølge: Mælk og mælkeprodukter, kartofler, gulerødder, løg, havregryn, forskellige kål typer, melprodukter, pasta og ris, saft og juice, bær mm.. Der har hele tiden været fokus på primært danske råvarer.

Andre varer er helt fra valgt pga pris: Kød, kaffe, æg, sodavand, vin og chokolade.

- **Mad af friske råvarer/mad lavet fra bunden**

Omlægningen har betydet, at mange flere retter er blevet lavet for bunden og af friske råvarer. Fx blev vakuum kartofler udskiftet med frisk skrællede kartofler - flere retter, som tidligere blev købt færdige, blev lavet fra bunden. Fx. pandekager, indbagt laks og udvalgte brød produkter. Stort set alle grøntsager, som tidligere kom hjem som frostvare, blev erstattet med helt friske råvarer, ligesom fx rødkålen er lavet fra bunden.

Det har betydet, at der har skullet ændres i arbejdsrutiner, vaner, opskrifter m.m.m.

90 % af køkkenpersonalet oplever, at meget mere mad bliver lavet fra bunden og 10 % mener, at lidt mere bliver lavet fra bunden. 66 % af køkkenpersonalt har også oplevelsen af meget travlhed og nødvendighed at være mere rationel i arbejdsgangene.

- **Sæson betinget varer**

Der er undervejs i projektet lagt meget fokus på sæson varer, og der er mere målrettet arbejdet med at få indarbejdet årstidens råvarer. Det har været vigtigt, at sæsonen blev mere tydelig på menuplanen. I den forbindelse er udarbejdet hjælpeskemaer til menuplanlægning.

- **Udgiftsneutral omlægning.**

Der blev i projekt perioden løbende lavet små budgetkontroller, for at se om projektet kunne holdes inden for budget rammen.

I 2015.

Møllebo forbrugte 80 % af deres fødevarebudget.

Budget på 408.000 kr./ forbrugt 327.000 kr.

Øster Snede forbrugte 72 % af deres fødevarebudget

Budget 384.000 kr./forbrugt 274.000 kr.

I 2016 (januar – juni)

Møllebo forbrugt 44% af fødevarebudgettet

Budget 413.000/ forbrugt 180.000 kr.

Øster Sende forbrugt 35 % af fødevarefødevarebudgettet.

Budget 389.000 kr./forbrugt 180.000 kr.

- **Madspild**

Som en naturlig følgesvend til at indføre økologi er at rette fokus på madspil. Hvad er madspil? Hvor meget spild har vi? Hvad er det vi smider ud/må smide ud? Hvordan reducere vi vores madspild og udnytter de indkøbte råvarer.

Derfor er der løbende i projektet blevet registeret madspild. Personalet har ved arbejdsdagens afslutning samlet alt madaffald i klare plastikposer. Poserne blev vejet og indholdet bedømt. Alt sammen for at finde ud af hvad er kasseret og hvorfor, og hvordan kunne vi på en kreativ måde have udnyttet resterne. Personalet har på tværs af de to køkkener været samlet to gange og har udvekslet erfaringer og ideer. Der er i dette regi udarbejdet små idé kataloger.

Madspil - Møllebo: (cafe køkken + Plejebolighederne Bakkebo og Solglimt)

Maj 2015 – gennemsnit på 7 dage

18.476 kg.

Juni 2016 – gennemsnit på 7 dage

9.416 kg.

Differencen på 9.060 kg, altså ca. 50 % reduktion

Madspil - Øster Sende (produktionskøkken).

Maj 2015 – gennemsnit 5 dage.

20.940 kg.

Juni 2016 – gennemsnit 5 dage

16.365 kr.

Differencen på 4.575 kr., altså ca. 25 % reduktion.

60 % af køkkenpersonalet siger, at de bruger deres kreativitet i det daglige arbejde meget mere, og 40 % siger lidt mere.

- **Forbedret kvalitet af måltiderne.**

Det er svært at diskutere kvalitet i mad, da der er mange forskellige holdninger til det. 90 % af køkkenpersonalet siger, at det er deres indtryk at beboerne får en meget bedre kvalitet i deres måltider og 10 % vurderer, at det er lidt bedre.

Blandt plejepersonalet er vurderingen:

23 % siger Nej, 46 % ved ikke, 30,4 % ja, lidt.

At plejepersonalet har en anden opfattelse kan primært skyldes, at de ikke ser maden blive fremstillet; at de ikke spiser af maden og at kun få beboere er aktive i ”madsnakken”

- **Arbejdsglæde.**

Et af målene var at skabe mere arbejdsglæde og stolthed i faget ved at arbejde med økologi og ved at bruge fagligheden på b.la. flere friske råvarer og mere mad lavet fra bunden. Til trods for at der er blevet mere travlt i køkkenerne og mere manuelt arbejde, er tendensen klar.

Efter endt projektperiode er køkkenpersonalet blevet spurgt, om de har oplevet større arbejdsglæde.

50 % ja meget, 50 % ja lidt.

De blev også spurgt om de har oplevet en større faglig stolthed efter omlægningen.

50 % ja meget, 40 % ja, lidt og 10 % ubesvaret.

Til spørgsmålet om køkkenpersonalet vil anbefale de øvrige køkkener til delvis at omlægge til økologi svarer de:

60 % ja meget, 30 % ja lidt, 10 % ubesvaret.

- **Bemærkning,**

I projekt perioden har Møllebo køkkenet fået tildelt en medarbejder i senior job, der arbejder 2 dage om ugen i køkkenet. Øster Snede Plejecenter har fået øget deres normering med 2 timer om ugen (fortsat inden for budgettet).

Projektet har haft stor bevågenhed i de øvrige køkkener og har haft en positiv smittende effekt. Det ses blandt andet ved, at størstedelen af frugt og grønt; og kartofler er udskiftet til friske råvare (konventionelle) i alle køkkener (undtaget madudbringning). Der er i personalegrupperne et stort engagement for at lave mere mad fra bunden og alle køkkenerne er godt i gang med denne udvikling.

- **Info i øvrigt:**

Grundvandet skånes for sprøjtemidler ved den økologiske omlægning

For hver 1l. mælk skånes 200 l. vand

For hver kg. kartofler skånes 60 l. vand

For hver kg. gulerødder skånes 20 l. vand

I køkkenerne på Møllebo og Øster Snede anvendes der tilsammen ca. 2820 kg. kartofler og gulerødder årligt, hvilket svarer til at **146.800 L.** grundvand er skånet for møder med sprøjtemidler.

Der er den. 5.7 2916 i alt **1741** spisesteder i Danmark, som har modtaget et spisemærke i enten

Bronze (30 -60 %), sølv (60 – 90 %) eller guld over 90 %.

At køkkenerne arbejder med økologi opleves i andre kostfaglige sammenhænge som et stort blåstempet på ansvarsfuldhed, kvalitet i arbejdet og en udviklende køkkenkultur.

Fremadrettede indsatser:

1. Projektet overgår til drift på Møllebo og Øster Snede Plejecenter. Pt. har begge køkkener en økologi % på ca. 45. Målet er at fastholde Bronzemærke, som uddeles når 30-60 % af de samlede råvarer er økologiske.
2. Der arbejdes med mulighed for at kunne omlægge midler fra råvare budgetterne til løn kroner således, at der er personaleresourcer til at håndtere flere (billigere) råvarer og lave endnu mere mad fra bunden.
3. Alle køkkener arbejder målrettet og struktureret på at nedbringe madspild.
(Der har været afholdt en fælles tema dag om emnet i juni 2016 for alle kostfaglige medarbejder i Social Omsorg).
4. Alle køkkener arbejder med at indføre friske råvarer og mere mad lavet fra bunden.
5. Alle køkkener arbejder i højere grad at ud fra sæsonens råvarer og synliggør det i menuplanen.
6. Der arbejdes mod, at øvrige køkkener **frivilligt** indgår aftale med Kostfaglige Leder om delvis økologisk omlægning - med et ønske om det økologiske bronze mærke.