

Med storhusholdninger som kunde – mer og bedre økologiske produkter gjennom samarbeid i hele verdikjeden. Erfaringer fra omlegging av kjøkkenet på St. Olavs Hospital, Trondheim

Liv Solemdal¹⁾, Gunnar Kvamme²⁾ / liv.solemdal@norsok.no

¹⁾Norsk senter for økologisk landbruk, Tingvoll, ²⁾St. Olavs driftsservice, Mat og Café

Sammendrag

Samarbeid mellom storhusholdninger og produsenter om innføring av økologisk mat, bidrar til å utvikle produkter med bedre og mer stabil kvalitet. Ved hjelp av prosjekter og helkjedeavtaler kan det etableres nødvendige strukturer og et samarbeidsklima mellom de ulike leddene i verdikjeden, slik at det gis rom for å arbeide mot mer langsiktige kvalitetsmål.

For noen produkter vil storhusholdninger ha egne kvalitetskriterier som skyldes annen tilberedningsmåte enn i små husholdninger. I andre tilfeller vil kvalitetsfeil bli langt mer synlig når produktene brukes i storhusholdning. Når det er sporbarhet til alle ledd i verdikjeden og en åpen kommunikasjon mellom produsent og bruker, er forutsetningene til stede for å endre og kvalitetssikre produksjonen.

Storhusholdninger som bruker økologisk mat, sender et viktig signal til forbrukere, produsenter og leverandører. Dette tvinger fram et større produktspekter og øker forbruket av økologisk mat.

Bruk av økologisk mat, reiser spørsmål om hva som kan defineres inn under økologisk kvalitet. De mange nye produksjons- og tilberedningsmetodene for mat, må vurderes i lys av en slik definisjon.

Innledning

Økologisk mat er i liten grad tatt i bruk i storhusholdninger i Norge. Siden tilskuddsordninger for økologisk produksjon ble etablert i 1990, har den offentlige satsinga i hovedsak vært rettet mot primærprodusenter. Enten gjennom tilskudd direkte, eller som støtte til forskning og veiledning.

De siste årene er landbruksmyndighetenes satsing på økologisk produksjon blitt mer markedsrettet. Det er gitt støtte til forbrukerinformasjon og det er etablert nye tilskuddsordninger, rettet mot alle ledd i verdikjeden. Gjennom ordningen med pilotprosjekter, som forvaltes av Statens landbruksforvaltning (SLF), kom prosjektet "For helse glede, daglig brød... Økologisk mat i sykehus" i gang høsten 2002. Hovedmålet i prosjektet er todelt: 1. Tilby brukerne av St. Olavs Hospital økologisk og mest mulig regionalt produsert mat. 30 prosent av maten skal være økologisk ved utgangen av den 4-årige prosjektperioden. I tillegg er omleggingsprosessen viktig. Motivasjonsarbeid og kompetanseoppbygging er sentrale virkemidler. 2. Utarbeide et konsept for innføring av økologisk mat i sykehus/storhusholdninger. Det bygges opp permanente kurstilbud og utarbeides ei håndbok for storhusholdninger med praktisk nyttig informasjon om omlegging.

Hvorfor storhusholdning?

Da idéen om prosjektet ble utviklet, var det både i organisasjonene og hos myndighetene en tydelig skepsis til å innføre økologisk mat i institusjoner som for eksempel sykehus. Det var en uttalt frykt for at sykehusmat gir negative assosiasjoner og ikke burde forbindes med økologisk mat. Erfaringene fra prosjektet tyder på det motsatte. Kravene en storhusholdning som et sykehus stiller, bidrar til å utvikle en bedre kvalitet på mange produkter. Samarbeidet mellom St. Olavs Hospital og produsenter i Midt-Norge forutsetter en direkte dialog. Dette i seg selv bidrar til å øke forståelsen mellom produsent og bruker og fremme endringer der det er behov.

Innføring av økologisk mat på varig basis, vil bidra til økt omsetning av økologiske produkter. For noen varer vil dette i seg selv føre til bedre kvalitet, ved at produktene kommer ferskere og friskere fram til forbruker. At et stort sykehus tar i bruk økologisk mat, er et viktig signal både til forbrukere og produsenter i regionen. Generelt legitimerer det produksjonen og øker interessen hos forbrukere. Flere produsenter med en konvensjonell grønnsakproduksjon, har startet omlegging til økologisk som en direkte følge av prosjektet ved sykehuset. Ikke bare gir bruk av økologisk mat i storhusholdning håp om sikker omsetning. Det oppfattes også som inspirerende og utfordrende av produsentene.

Storhusholdninger oppfattes som seriøse aktører av de tradisjonelle matleverandørene. For disse vil etterspørsel av økologiske varer være en pådriver til å satse mer på de økologiske varene. Mulighetene til å levere kjøttvarer til storhusholdninger, har ført til at Gilde Bøndernes Salgslag BA har vedtatt å starte nedskjæring av økologisk kjøtt i Trøndelag. Storhusholdningene har et forutsigbart forbruk og etterspør også de billige utskjæringene fra slaktet som ellers kan være vanskelig å selge i butikk som økologisk vare. Salg til storhusholdning gir dermed bedre utnytting av slaktene.

For økologiske varer har det fra produsentmiljøene vært en forventning om lik merpris på varene uansett om de leveres i små eller store mengder, og som faste eller tilfeldige leveranser. Etter hvert som markedet mot storhusholdninger utvikler seg, er det en økende forståelse for å differensiere prisen. Store og sikre avtaler bør kunne leveres til en noe lavere pris, på samme måte som markedet fungerer innenfor konvensjonell produksjon.

Større produktspekter

Sammenlignet med mange andre land som har en offentlig satsing på økologisk landbruk, er det lite foredling av økologiske råvarer i Norge. De fleste storhusholdninger har behov for et betydelig større produktspekter enn det som finnes av norskproduserte økologiske varer. Det produseres stadig mer økologiske råvarer, men for å få innpass på store kjøkken må de tilpasses i bearbeidingsgrad, og de må tilpasses ulike serveringssystemer. Få storhusholdninger vil ta inn i kjøkkenet grønnsaker med jord på. For noen bearbejdede produkter kan det være behov for ekstra store pakninger, mens det for andre produkter er behov for kuvertpakninger. Ved å kartlegge slike hull i sortimentet og tilpasse produksjonen, vil en mye større andel av den økologiske produksjonen kunne gå til storhusholdning.

Den økologiske matkvaliteten skal ivaretas fra jord til bord. Internasjonalt pågår det en debatt om prinsipper og regler for foredling av økologiske råvarer. Bedrifter som starter med en økologisk produksjon, må forholde seg til et regelverk for foredling og omsetning. Det norske regelverket bygger på retningslinjene til den internasjonale organisasjonen IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements). I 1990 tilførte IFOAM sine grunnprinsipper for produksjon, Basic Standards fra 1980, lister over tillatte hjelpestoffer og foredlingsmetoder. Disse bygger på idéene om mest mulig naturlighet og minst mulig tilsetninger (Scmid og Beck 2004). Fra 1993 og utover har EU-regulering 207/93 hatt lignende lister. Den teknologiske utvikling innen matproduksjon utfordrer hele tida reglene ved at det blir nødvendig å ta stilling til stadig nye metoder. For tida pågår en diskusjon på europeisk nivå om hvilke prosesser og tilsetningsstoffer som skal kunne godkjennes i kjøttforedling.

Forbrukerundersøkelser fra mange land viser at helse, miljø og dyrevelferd er de mest tungtveiende argumentene for å velge økologisk mat (Sogn *et al.* 2001). Forventningene om helsemessig fortrinn er ikke bare knyttet til selve råvarene, men til et helt konsept. Elementer i dette konseptet er naturlighet, god dyrevelferd, lav foredlingsgrad, ferskhet, lite tilsetningsstoffer, ernæringsriktig sammensetning av retter, lav raffineringsgrad, lav energi og transportkostnad, passende teknologi og hygienisk trygg mat. Sosiale forhold knyttet til matproduksjonen kan også knyttes til konseptet.

Parallelt med idéene i et slikt helhetlig konsept, er også forventninger om mer økologisk ferdigmat og matvarer med lang holdbarhet. Antakelig vil ulike forbrukergrupper vektlegge ulike deler av konseptet ut fra sitt eget verdigrunnlag.

Det blir et viktig spørsmål for økologiske matprodusenter å definere hva som skal regnes inn i det økologiske konseptet og hvor grensene går før konseptet mister sin troverdighet. Dette viktige arbeidet må utredes og vedtas gjennom internasjonalt samarbeid.

Kvalitetsutvikling i alle ledd

Kjøkkenet ved St. Olavs Hospital valgte å starte med å innføre basismatvarer som økologiske, slik som melk, ost, brød, kjøtt, egg, poteter og grønnsaker. For enkelte av basisvarene har det vært enkelt å tilpasse produktene til kravene i en storhusholdning. Eksempler på slike produkter er økologisk lett-melk i 10-liter-pakninger og økologisk ost i skiver. For andre produkter er det behov for et omfattende utviklingsarbeid. Dette gjelder særlig innen potet- og grøntsektoren, der produsentene selv i stor grad har tatt hånd om omsetning av den beskjedne økologiske produksjonen som har vært i Midt-Norge.

Å ta utgangspunkt i enden av verdikjeden, det vil si kundene, krever et bredt faglig engasjement. Prosjektet engasjerer ulike kompetansemiljøer som forskringer i landbruket, industribedrifter og matmiljøer. Ved å ta utgangspunkt i de problemene kundene opplever, er det lettere å målrette arbeidet. Problemer som oppstår under matlaging og servering, kan ha sin årsak i dyrkingsmåte. For å løse slike problemer er det nødvendig å se hele verdikjeden i sammenheng.

Kvalitetsforbedring i potet

Ved St. Olavs Hospital brukes det potet til de fleste middagene. Tidligere brukerundersøkelser har avdekket at det lenge har vært misnøye med potetkvaliteten. Kjøkkenet så et potensiale for å bedre matkvaliteten ved å innføre økologisk potet. Det ble tidlig i prosjektet informert til produsentene i regio-

nen om at det ville være mulig å levere økologiske poteter til sykehuset. Det daglige forbruket er om lag 250 kg skrella poteter. Skrellinga gjøres av en lokal bedrift som også skreller og kutter grønnsaker til sykehuset. Bedriften har skaffet seg Debio-godkjenning og kan levere økologisk kvalitet. Bedriften kjøper poteter fra produsentene og selger disse videre til St. Olavs Hospital. Mange storhusholdninger bruker forarbeidede poteter som er kokt og vakuumpakket i plast. Av miljøhensyn ønsker ikke kjøkkenet ved St. Olavs Hospital å kjøpe ferdig kokte poteter som må varmes opp igjen.

Danske erfaringer med økologiske poteter i storhusholdning har vist at friskkokt potet smaker best, men at det stiller store krav til produksjon og handtering (Anonymous 2004). Vi erfarte raskt at vi stod overfor et betydelig utviklingsarbeid for å skaffe en stabil og god potetkvalitet.

Samarbeid mellom produsenter, skrelleribedrift og kjøkken er nå formalisert gjennom en helkjedeavtale. Avtalen omfatter pris, leveringsmengde og krav til kvalitet. En av potetprodusentene koordinerer leveransene. SLF gir treårige tilskudd til slike avtaler som har som mål å øke omsetningen av økologiske produkter. Avtalen utløste en organisering av produsentene som var nødvendig for å løse utfordringer innen produksjon, foredling, logistikk og distribusjon. Ordningen med helkjedeavtale har i dette tilfellet gjort det lettere å jobbe målrettet med utfordringene i hele verdikjeden på veien til en gitt kunde.

Samarbeidet i helkjedeavtalen kan gjøre det lettere for produsentene etter hvert å selge seg inn hos flere store kunder.

Smaksmessig har økologiske poteter kommet godt ut i undersøkelser (Størvoold *et al.* 2004). Kvalitetskriteriene for poteter rettet mot storhusholdning er noe annerledes enn til privat konsum. Ett viktig kriterie er skrellesvinn. Et annet forhold som har vist seg som en stor utfordring er mørkfarging etter skrelling. Enzymatisk mørkfarging skyldes oksidasjon av naturlige fenolforbindelser og skjer ved hjelp av enzymet polyfenol oksidase som finnes i vegetabiler. Det er sortsforskjeller i potet med hensyn til mørkfarging. Sorten Troll, som er dominerende i økologisk dyrking, er relativt svak for mørkfarging. Mest utsatt er potet som har fått en svak kaliumforsyning. I økologisk potetdyrking bør en unngå jordarter som er fattige på kalium og bruke husdyrgjødsel med forholdsvis mye kalium. Storfegjødsel inneholder forholdsvis mer kalium enn grise- eller fjørfegjødsel, og er derfor bedre egnet som gjødsel til potet.

I konvensjonell produksjon tilsettes potetvatnet sulfittløsning for å hindre enzymatisk mørkfarging av potetene. Dette er ikke tillatt i økologisk produk-

sjon. På grunn av negative effekter assosiert med bruk av sulfittløsning, er det et voksende krav om alternative metoder også innen konvensjonell produksjon.

Når det til enhver tid lar seg gjøre å spore produsent, kan det avdekkes feil i dyrkingsteknikk hos enkeltprodusenter. Grønne poteter bør ikke forekomme. Det skyldes dårlig jorddekking av potetene gjennom hypping eller dårlig skjerming mot lys etter opptak. Det er ikke sikkert at produsenten får tilbakemelding på slike feil når potetene selges til vanlige husholdninger. Dette blir langt mer synlig når det skrelles flere hundre kilo på en gang. Produsenten vil da få tilbakemelding.

Potetdyrking krever kompetanse om hver enkelt prosess fra lysgroing til innlagring, sortering og salg. Produsenter som skal levere til storhusholdninger må inneha og praktisere denne kunnskapen. Foredlingsbedriften må behandle poteten mest mulig skånsomt.

Gjennom å samarbeide i et prosjekt med St. Olavs Hospital, har kjøkkenet sammen med produsenter og foredlingsbedrifter blitt med på en utviklingsprosess. Alle parter utviser tålmodighet i det de vet at feil vil bli forsøkt rettet opp. Forbedringene må vise seg i form av mer stabil og god kvalitet. Det vil forventes en profesjonalitet i det å levere avtalt kvalitet i rett mengde.

Konklusjon

Markedet for økologiske matvarer er umodent. Produksjon og forbruk kan utvikle seg raskere gjennom å få innpass i storhusholdninger. Innføring av økologisk mat i storhusholdning er en stor og krevende prosess som krever tålmodighet og positiv vilje. Det er behov å utvikle flere forarbeidede basisvarer og et større produktspekter i ulike innpakninger.

Interesse fra storhusholdninger skaper økt satsing hos produsenter og tradisjonelle leverandører. Når tradisjonelle leverandører satser økologisk, har de gode forutsetninger for å lykkes, fordi de allerede har effektive produksjons- og distribusjonssystemer og kjenner til kravene som en storhusholdning stiller.

Storhusholdninger er avhengig av en jevn kvalitet. I prosjektet ved St. Olavs Hospital er det kommet i gang et konstruktivt samarbeid mellom alle ledd i verdikjeden.

Dette vil gi større økologisk potetproduksjon i regionen og bedre potetkvalitet.

For noen produkter er forbruket i en storhusholdning som St. Olavs hospital for lite til å få lønnsomhet i produksjonen. For andre varer er forbruket stort nok til å få i gang produksjon av nye produkter. Interesse fra storhusholdninger vil generelt øke interessen hos forbrukerne slik at økologiske produkter også vil få innpass gjennom andre markedskanaler.

Referanser

Anonymous 2004. Rapport om et utviklingsprosjekt med bæredyktige fødevarer i Sygehus Vest-sjælland, 120 pp. Aggers selskab, Valby, Danmark.

Scmid, O. & Beck, A. 2004. Underlying concepts. Development of organic agriculture and organic food processing. *In*: Schmid, O., Beck, A. & Kretzschmar, U. (eds.). Underlying Principles in Organic and "Low-Input Food" Processing – Literature Survey, pp 17-22. Research Institute of Organic Agriculture FiBL, CH-5070 Frick, Switzerland.

Sogn, Ø., Persillet, V. & Sylvander, B. 2001. Forbrukernes kompetanse og lojalitet når det gjelder økologisk mat. En sammenligning mellom Norge og Frankrike, 160 pp. Norsk senter for økologisk landbruk, Tingvoll.

Størvold, L., Vikhals, B. K. & Bakken, T. S. 2004. Økologiske poteter i sykehus. Hovedprosjekt 2003/2004, 45 pp. Næringsmiddelteknologisk utdanning, Høgskolen i Sør-Trøndelag, Trondheim.