

Økologisk mat på "store fat"

Økologisk mat er etterspurt. Ikke bare av enkelte forbrukere, men også av storkjøkkenet. Men hva må til for at økologisk mat kan få innpass i dette markedet? Vi oppsummerer erfaringer som hittil er gjort ved et prosjekt der kjøkkenet ved St. Olavs Hospital i Trondheim deltar.

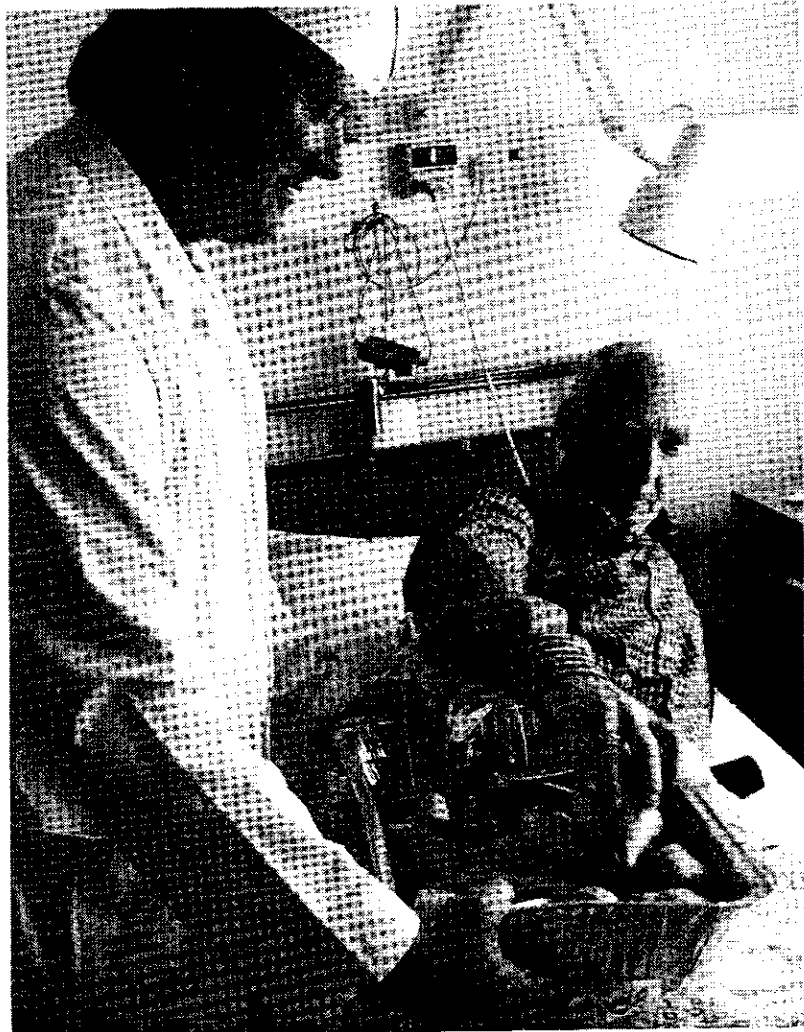
Tekst: Matthias Koesling og Liv Solemdal, begge NORSØK

God kvalitet er avgjørende når en prøver å komme inn i et nytt marked. Men hva er kvalitet i denne sammenhengen? En ting er at råvarene må ha riktig utseende og god smak, men de gode egenskapene må kunne bevares helt til maten serveres.

Produktegenskaper

På St. Olavs Hospital tar det opp til to timer fra middagen er ferdig på kjøkkenet til den når fram til pasienten som skal spise den. Dette fører blant annet lett til mørkfarging av potetene. Tendens til mørkfarging skyldes en kombinasjon av sort, jord og gjødsling, samt at skrellemaskinen har en viss betydning. Vi trenger mer kunnskap om disse sammenhengene.

På konvensjonelle ferdigskrella potet blir det ofte brukt en blanding av natriumbikarbonat og sitronsyre for å forhindre mørkfarging. Når en tilbereder økologisk mat, kan en bare bruke sitronsyre og askorbinsyre. Da er det enda viktigere med kort tid mellom skrelling og koking. Denne høsten tilbys studenter



Kjøkkensjef Gunnar Kvamme deler ut økologisk frukt på St. Olavs Hospital. Foto: Geir Ole Sætremyr.

ved Høyskolen i Sør-Trøndelag å ta eksamensarbeid der testing med hensyn til koke- og smaks-egenskaper av forskjellige potet-sorter fra økologisk dyrking inngår. TRØKK og Midtnorsk Økoring har stått for dyrking i forsøksfelt av de ulike potetsortene som skal testes.

Både med hensyn til smak og utseende har økologisk produserte poteter av sorten Troll fra forskjellige gardsbruk i regionen vist seg

som betydelig bedre enn de konvensjonelle potetene som vanligvis tilbys St. Olavs Hospital.

Sorteringen av poteter og grønnsaker til storhusholdning er ofte ikke den samme som ved annet salg. Vanlige kokte poteter kan gjerne være små, mens bakepotetene kan være ekstra store.

Mye av grønnsakene som brukes i storhusholdninger, skrelles maskinelt. Da vil overflaten på

grønnsakene bestemme hvor mye som skrelles bort. Ved maskinell behandling er det mindre mulighet til å oppdage indre skader.

Samordning av produksjon og omsetning

Storkjøkken og cateringsbedrifter foretrekker som oftest å bestille varer fra grossist eller skrelleri. For å tilby jevnere leveranse og et større produktspekter, kan det være nødvendig at bønder danner et produsentlag eller på en annen måte samordner leveransen til kundene, eventuelt med eget skrelleri.

I Trondheim er det mest aktuelt på kort sikt at poteter og grønnsaker går via en etablert foredlingsbedrift som har leveranser til flere storhusholdninger. Denne bedriften har nå skaffet seg Debio-godkjenning. På den annen side må en passe på å ikke få for mange mellomledd mellom bonden og storkjøkken. Dette fordyrer og gjør det vanskeligere å få til en god kommunikasjon mellom produsent og kjøkken.

Et produsentlag kan ta seg av omsetningen og samordne produksjonsplanlegging for neste sesong med hensyn til sorter, arealstørrelse, sådato og dermed også høstedata. Når en skal tilby ferske grønnsaker over en lengre periode, vil det være viktigere å så med ukentlig avstand for å kunne høste jevne mengder framfor og satse på størst mulig avling på et bestemt tidspunkt.

Også for transporten vil det som regel være viktig at leveransen samkjøres, transportkostnader per kilo vare øker med avstand, større volum per kilo og krav til kjøling.

For tiden er kjøkkenet på St. Olavs Hospital det eneste storkjøkken i Trondheimsregionen som aktivt etterspør økologiske matvarer. For at produksjon i større skala, logistikk og transport skal bli lønnsom, må en finne flere interesserte storkjøkken.

Budsjett for kjøkkenet

Om det er mulig å hente inn igjen

merprisen for økologiske råvarer hos brukerne, kommer helt an på hva slags storhusholdning det gjelder. For institusjoner som primært ikke selger maten videre, er den årlige budsjettrammen gitt. Tiltak som kan bidra til å redusere merprisen, er bedre utnyttelse av matvarer som hører til sesongen, unngå mange ledd ved innkjøpet, redusere andel av dyre kjøttdeleer og lage menyer med både økologiske og konvensjonelle råvarer.

Markedsføring

Det vil være viktig at den som får servert økologisk mat i institusjon, også får informasjon om dette og om hele menyen eller hvilke deler av den som er økologisk. Ikke bare må kjøkkenpersonalet vite om hva økologisk landbruk innebærer, men også de som serverer maten må kunne gi informasjon og kunne svare på spørsmål fra kunden. Slik informasjon kan suppleres med brosjyrer, plakater og utstillinger.

Gjennom prosjektet på St. Olavs Hospital har alle de ansatte på kjøkkenet deltatt på et kurs som gikk over to og en halv dag. Kurset tok blant annet opp idégrunnet for økologisk landbruk, regler og merking, matfilosofi, økologisk mat i sykehuset, ernæringsmessig konsekvenser og sesongvariasjoner i matplanen.

Kursopplegget og kursmateriellet tilbys nå også til andre sykehus og storhusholdninger.

Sporbarhet og tilbakemeldinger

For kundene kan det være et viktig salgsargument at maten er økologisk og produsert i regionen, muligens også å vite fra hvilken gård produktene kommer. Dette forplikter produsentene til å levere jevnt god kvalitet.

Nå i oppstartingsfasen vil det ikke være mulig å tilby regional produserte økologiske grønnsaker hele året. Dette problemet må formidles slik at både kjøkkenpersonalet og brukerne har forståelse for det. De fleste gleder seg hvert år til jordbærsesongen. Når vi tilbyr

økologisk sesongvare med god kvalitet, kan vi bidra til at en gleder seg til sesongen med ferske grønnsaker også.

Regelverk

Erfaringer fra andre land i Europa viser at regelverket for økologisk drift har stor betydning for å få innpass i storhusholdninger. I noen land er det bare lov å selge/tilby "økologiske menyer", der som regel minst 95 % av ingrediensene må være av økologisk opprinnelse. Da kan det både være vanskelig å skaffe alle råvarene samt at merprisen for en fullstendig økologisk meny kan bli stor.

Et alternativ er å tillate "menyer med økologiske ingredienser", her er det mulig å henvise til at visse råvarer i menyen er økologiske. En god løsning er å øke bruken av råvarer som hører til årstida (grønnsaker, poteter, bær ...). Dersom det er mulig å forandre menyen til mer bruk av friske grønnsaker og samtidig litt mindre kjøtt, kan kostnadene holdes nede selv om de økologiske råvarene har en merpris.

Fra andre land er det eksempler på institusjoner som på denne måten har greid å legge om til et økologisk kosthold uten å øke totalbudsjettet særlig. Det er foreløpig usikkert om en vridning fra kjøtt til mer grønnsaker er mulig på et norsk sykehuskjøkken i så stor stil at det virkelig gir økonomiske innsparinger.

Det ser ut til at Debio åpner for en løsning med "menyer med økologiske ingredienser". Alle ledd som produserer, videreforedler og selger økologiske varer, må kontrolleres av Debio.

Gode muligheter

Målet fra kjøkkenet ved St. Olav er at 30% av maten skal være økologisk etter prosjektperioden på fire år. Etter hvert som vi finner gode løsninger, har vi lagt et godt grunnlag for å få innpass med regionalt produserte økologiske varer på flere storkjøkken. 