

Baggrund

Kostsammensætningen rummer et af de største potentialer for reduktion af klimapåvirkningen fra vores fødevarer-systemer. For at kunne nå klimamålene i Parisaftalen og FN's verdensmål, er det nødvendigt at optimere kostsammensætningen.

Økologisk fødevarerproduktion kan bidrage til at opnå en række fælles goder som reduceret brug af pesticider, forbedret biodiversitet, forbedret jordkvalitet samt beskæftigelse og merværdi af produktionen i landdistrikterne.

Markedet, som f.eks. professionelle køkkener, efterspørger klimavenlig mad og bæredygtig mad, men de har ingen værktøjer til at tage hensyn til disse aspekter i deres praktiske måltidstilrettelæggelse.

Formål

Organic RDD-projektet SustainOrganic fokuserer på at kortlægge de mest gængse fødevarers påvirkning på miljøet ud fra livscyklusanalyser. Formålet er at kortlægge økologiske fødevarers påvirkning på miljøet og at skabe en dokumenteret bæredygtig guideline for sammensætning af fødevarerindkøb til storkøkkener.



SustainOrganic

**Dokumenterbare bæredygtige
fødevarerindkøb for professionelle
køkkener**

Forventningen er, at det nye overblik og den øgede viden, som projektet genererer, vil stimulere til øget bevidsthed om ansvarlige indkøb.

Gennem en dokumenteret bæredygtig referenceramme for sammensætningen af fødevarerindkøb, vil det give storkøkkener en reel mulighed for at optimere og dokumentere et bæredygtigt fødevarerindkøb.

Projektet trin for trin

1. De vigtigste økologiske fødevarer i professionelle køkkener skal identificeres.
2. Produkterne grupperes i de mest relevante produktgrupper efter næringsprofil og forventet miljøpåvirkning baseret på LCA.
3. Miljøprofilen for de vigtigste fødevarer og fødevarergrupper estimeres.
4. På baggrund heraf, udarbejdes et rådgivningsmateriale til vejledning om sammensætning af bæredygtige fødevarerindkøb til storkøkkener.

Læs mere om projektet på

<http://icrofs.dk/forskning/dansk-forskning/organic-rdd-4/sustainorganic/>

Projektperiode

2019-2022

Projektleder

Marie Trydeman Knudsen
Aarhus Universitet
Blichers Allé 20, Postbox 50, DK-8830 Tjele
tlf. 87 15 79 58
mariet.knudsen@agro.au.dk



Projektpartnere

Vivi Kjersgaard
Hørkram Foodservice A/S

Svend Daverkosen
Aarstiderne A/S

Torben Nass
Fazer Food Services