

# ØKOAKVA

## Økologiske akvakulturprodukter til foodservice



Faglig rapport fra Dansk Akvakultur nr. 2020-1

Økologi, akvakultur, afsætning, foodservice, ørred, linemusling, tang

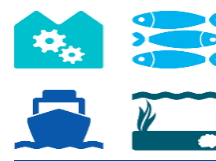


Dansk Akvakultur



AkvaKons

HAV & FISK



## DATABLAD

Serietitel og nummer: Faglig rapport fra Dansk Akvakultur nr. 2020 -1.

Titel: "ØKOAKVA – Økologiske akvakulturprodukter til foodservice"

Undertitel: Økologi, akvakultur, afsætning, foodservice, ørred, linemusling, tang

Forfattere: Villy J. Larsen – AkvaKons IVS ([www.akvakons.dk](http://www.akvakons.dk))

Institutioner: Dansk Akvakultur

Udgiver: Akvakultur Forum

Finansiel støtte: Fødevareministeriet og EU, Journal nr.: 33115-17-029

Projekt: Rapportering af projekt "ØKOAKVA – Økologiske akvakulturprodukter til foodservice" (Projektperioden: 02.01.2017 – 19.12.2019)

Sammenfatning: Projektets formål har primært været at fremme et økonomisk bæredygtigt marked for økologiske akvakulturprodukter til foodservice i ind- og udland – med særlig fokus på danske storkøkkener med det økologiske spisemærke.

I udgangspunktet for projektet blev der afsat relativt få økologiske fisk og muslinger til foodservice i DK, og formentlig endnu mindre til foodservice i udlandet dog uden at dette præcist kan angives. Ved gennemførelse af mødeaktiviteter mv. for information om økologiske fisk og muslinger mv. (historie, produkter, forslag til produktanvendelse mv.) overfor udvalgte nøglepersoner og personalegrupper i storkøkkener i ind- og udland er det lykkedes at få flere storkøkkener og restauranter i DK – flere af disse med det økologiske spisemærke i guld - til helt eller delvis at anvende økologiske fisk og muslinger i køkkenet.

Hvis et storkøkken vælger at anvende økologiske fisk og muslinger handler det ofte om at det pågældende køkken f.eks.:

- ønsker at sende et signal til forbrugerne om at man tager økologien seriøst, og ønsker at støtte den danske økologiske produktion af fødevarer hele vejen – og dermed producenterne af økologiske fisk og muslinger
- har fået viden om hvad økologisk produktion af økologiske opdrætsfisk indebærer – og at det er en udvikling man ønsker at bakke op omkring
- har fået mulighed for at besøge og opleve en økologisk akvakulturproduktion – og derved har fundet produktionen støtteværdig
- er blevet klædt på med viden om produktion og kvalitet via projektet, og derfor ønsker at anvende de økologiske akvakulturprodukter fremover.

Projektet har dermed trådt mange vigtige nyskabende spor i den del af foodservice som favoriserer økologiske råvarer, som har været vigtige for at kunne etablere en række "fyrtårne" og eksempler til efterfølgelse for andre storkøkkener med lignende interesse.

Centerleder Lise Faurschou Hastrup fra Tuskær Kulturcenter (indehaver af det økologiske spisemærke i guld) formulerede sig på følgende måde: *"Siden jeg fik lov at eksperimentere med de økologiske ørreder og muslinger i vores køkken, har jeg kun indkøbt økologiske ørreder og muslinger til vores selskaber. Kvaliteten er unik, merprisen er overkommelig og nogle gange billigere end andre relevante vilde fisk alt efter hvad man vælger. Historien om den økologiske produktion og det, at jeg nu i det hele taget kan præstere en 100% økologisk selskabsmenu til mine selskaber, er en fantastisk mulighed for centret som vi er superglade for og stolte af".*

Emneord: Økologi, akvakultur, afsætning, foodservice, ørred, linemusling, tang

Forsidefoto: Tekst: Bagte økologiske regnbueørreder fra Vork Dambrug ved Egtved, var hovedretten på Økologisk Landsforenings "Økologiske Topmøde" på Lundsgaard Gods ved Kerteminde, den 24. oktober 2019. Der var over 300 deltagere – herunder Fødevareministeren.  
Foto: Villy J. Larsen, AkvaKons IVS

ISBN: -

Internetversion: <https://www.danskakvakultur.dk/viden-om/rapporter/>

INDHOLD:

- 1.0 Resume (dansk/engelsk)
- 2.0 Indledning
- 3.0 Formål
- 4.0 Organisation
- 5.0 Metoder og resultater

5.1 Arbejdsopgave 1: Gennemførelse af info-møder mv. for relevante interessentgrupper – ind-og udland v. DA

5.2 Arbejdsopgave 2: Projektledelse mv.

- 6.0 Konklusion
- 7.0 Forslag til kommende opfølgende aktiviteter
- 8.0 Litteratur



Tekst: Produktion af økologiske fiskefrikadeller med hjemmerørt fars af øko-ørred.

## 1.0 RESUME

Projektets formål har primært været at fremme et økonomisk bæredygtigt marked for økologiske akvakulturprodukter til foodservice i ind- og udland – med særlig fokus på danske storkøkkener med det økologiske spisemærke.

I udgangspunktet for projektet blev der afsat relativt få økologiske fisk og muslinger til foodservice i DK, og formentlig endnu mindre til foodservice i udlandet. Ved gennemførelse af mødeaktiviteter mv. for information om økologiske fisk og muslinger mv. (historie, produkter, forslag til produktanvendelse mv.) overfor udvalgte nøglepersoner og personalegrupper i storkøkkener i ind- og udland er det lykkedes at få flere storkøkkener og restauranter i DK – flere af disse med det økologiske spisemærke i guld - til helt eller delvis at anvende økologiske fisk og muslinger i køkkenet. Øvelsen er udfordret af, at reglerne for det økologiske spisemærke tillader anvendelse af ikke-økologiske vilde fisk uden at det tæller med i et køkkens økologiregnskab. Hvis et storkøkken vælger at anvende økologiske fisk eller muslinger er det altså ikke af umiddelbare økonomiske årsager – tvært imod.

Hvis et storkøkken alligevel vælger at anvende økologiske fisk og muslinger handler det ofte om at det pågældende køkken f.eks.:

- ønsker at sende et signal til forbrugerne om at man tager økologien seriøst, og ønsker at støtte den danske økologiske produktion af fødevarer hele vejen – og dermed producenterne af økologiske fisk og muslinger
- har fået viden om hvad økologisk produktion af økologiske opdrætsfisk indebærer – og at det er en udvikling man ønsker at bakke op omkring
- har fået mulighed for, eksempelvis via projektet, at besøge og opleve en økologisk akvakulturproduktion – og har fundet det støtteværdigt
- er blevet klædt på med viden om produktion og kvalitet via projektet, og derfor ønsker at anvende de økologiske akvakulturprodukter fremover – som følge af såvel historien men også en oplevet positiv kvalitet.

Projektet har dermed trådt mange vigtige nyskabende spor i foodservicebranchen, som har været vigtige for at kunne etablere en række "fyrtårne" og eksempler til efterfølgelse for andre storkøkkener med interesse i økologiske råvarer.

Centerleder Lise Faurschou Hastrup fra Tuskær Kulturcenter (indehaver af det økologiske spisemærke i guld) formulerede sig på følgende måde: *"Siden jeg fik lov at eksperimentere med de økologiske ørreder og muslinger i vores køkken, har jeg kun indkøbt økologiske ørreder og muslinger til vores selskaber. Kvaliteten er unik, merprisen er overkommelig og nogle gange billigere end andre relevante vilde fisk alt efter hvad man vælger. Historien om den økologiske produktion og det, at jeg nu i det hele taget kan præstere en 100% økologisk selskabsmenu til mine selskaber, er en fantastisk mulighed for centret som vi er superglade for og stolte af".*



## ABSTRACT

The main purpose of the project has been to promote an economically sustainable market for organic aquaculture products for food services in Denmark and abroad – with special focus on Danish large-scale kitchens holding the Organic Cuisine Label.

At the outset of the project, relatively few organic fish and mussels were sold to food services in Denmark, and probably even less to food services abroad. By conducting meetings etc. to convey information on organic fish and mussels etc. (story, products, suggestions for product use etc.) to selected key persons and staff groups in large-scale kitchens in Denmark and abroad, we have succeeded in getting more large-scale kitchens and restaurants in Denmark – several of which hold the Organic Cuisine Label in gold – to fully or partially use organic fish and mussels in their kitchens. The purpose of the project has been challenged by the fact that the rules of the Organic Cuisine Label allow the use of non-organic wild fish without it being included in the organic accounting sheet of the kitchens. Therefore, if a large-scale kitchen chooses to use organic fish or mussels, it is not for immediate economic reasons – on the contrary.

If a large-scale kitchen despite the additional costs chooses to use organic fish and mussels, the kitchen in question most likely, for example:

- wants to send a signal to the customers that the kitchen is serious about organics and wants to support the Danish production of organic food all the way – and thus the producers of organic fish and mussels
- has gained knowledge of what production of organic farmed fish entails – and wants to support this development
- has been given the opportunity, for instance through this project, to visit and experience organic aquaculture production – and has found it worthy to support
- through this project has gained knowledge about production and quality, and therefore wants to use the organic aquaculture products in the future – as a result of the story as well as the positive quality they have experienced.

The project has thus had a great impact on the food service industry, which has been important in order to establish a number of "beacons" and examples to follow for other large-scale kitchens with an interest in organic raw materials.

Center manger Lise Faurschou Hastrup from Tuskær Kulturcenter (holder of the Organic Cuisine Label in gold) expressed it in the following way: "Since I had the chance to experiment with organic trout and mussels in our kitchen, I have always purchased organic trout and mussels for our parties. The quality is unique, the additional cost is affordable and sometimes cheaper than other relevant wild fish depending on your choice. The story of the organic production and the fact that I can now present a 100 % organic menu at our parties is a fantastic opportunity for the center, which makes us very happy and proud".

## 2.0 INDLEDNING

Dansk Akvakulturs mål for udviklingen af økologisk akvakultur i Danmark er blandt andet, at 10% af produktionen i akvakultursektoren skal være økologisk i 2020.

I skrivende stund er Danmark blandt EU's førende nationer for produktion af økologiske blåmuslinger – og har desuden en produktion af økologisk ørred, tang og en nicheproduktion af flodkrebs.

Mulighederne for at øge den økologiske akvakulturproduktion yderligere kræver dog, udover ændrede rammevilkår og støttemuligheder, også en målrettet indsats i form af en udbredelse af information om produkterne og produkthistorikken, samt etablering/udvidelse af afsætningen af økologiske akvakulturprodukter til nye kanaler for derved at gøre afsætningen mindre sårbar. Her kan foodservice blive et vigtigt segment – både i ind- og udland.

I "Økologiplan Danmark 2015" var et af de helt store indsatsområder i de kommende år at udvikle forbruget af økologiske råvarer i de offentlige køkkener, blandt andet ved at omlægge flere offentlige storkøkkener til det økologiske spisemærke. Det anslås, at offentlige storkøkkener bespiser op mod 2 millioner mennesker om dagen i Danmark.

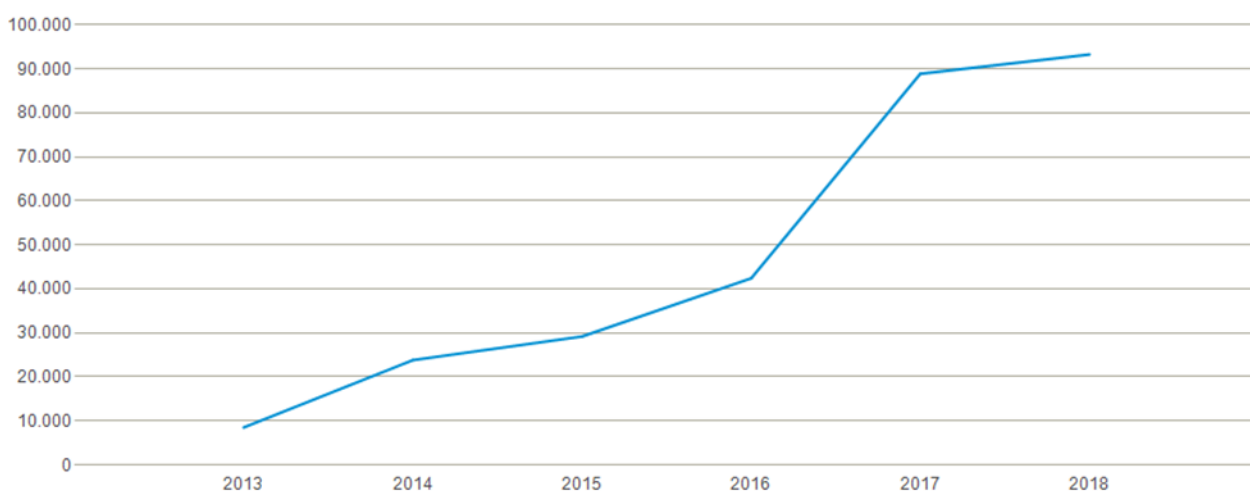
Et andet stort indsatsområde er en forstærket eksportindsats. Foodservice oplever i disse år også stor fokus på økologi i vigtige eksportlande som Tyskland og Sverige.

Endelig er "en styrket økologisk produktion" et vigtigt indsatsområde. I den forbindelse er det vigtigt at kunne sikre mulige, tilstrækkelige leverancer/tilgængelighed af økologiske produkter – herunder også økologiske akvakulturprodukter som fisk, muslinger, tang mv. til forbrugerne – herunder foodservicesektoren.

Følgende grafer udgør en sammenligning af den danske afsætning af økologiske fisk og muslinger i henholdsvis detail og til foodservice (indland):

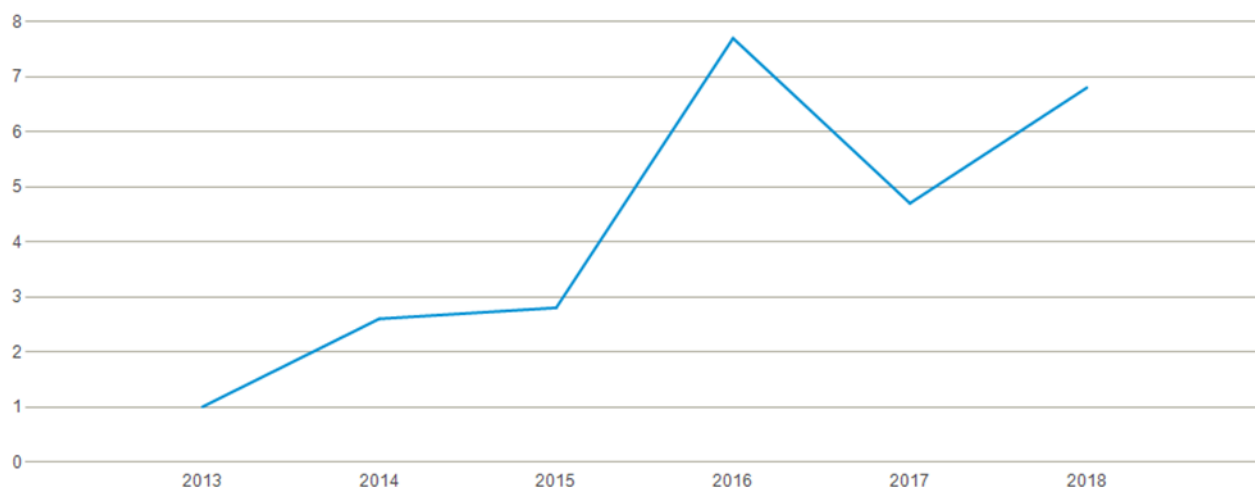
### Detailomsætningen af økologiske fødevarer

Enhed: Værdi i 1000 kr. | Varer: Fisk, skaldyr i alt



### Salg af økologiske varer til foodservice

Enhed: Mio. kr. | Varegrupper: E.2. Fjerkræ, fisk/skaldyr



Kilde – begge grafer: Danmarks statistik

De to grafer er ikke helt sammenlignelige, da detail-grafen udelukkende udgøres af økologiske fisk og skaldyr, mens den nederste graf for salg af økologiske varer til foodservice i Danmark inkluderer både fjerkræ samt fisk og skaldyr.

Alligevel giver de to figurer et indtryk af et stigende salg af økologiske varer i de to kategorier, ligesom man også får et indtryk af forskellen af omsætningen i de to kategorier for henholdsvis afsætning via detail og foodservice i Danmark.

### Projektets samarbejdsflader og synergieffekter

Det skal nævnes, at det er vigtigt for udviklingen af information og afsætning af danske økologiske akvakulturprodukter til foodservice, at netop dette projekt under denne støttemulighed (EHFF) iværksættes, da det ikke er muligt at søge støtte til eksempelvis information og afsætningsprojekter for økologiske akvakulturprodukter under de støtteprogrammer som danske økologiske landbrugsprodukter normalt kan søge støtte hos – af den simple årsag, at danske økologiske akvakulturprodukter ikke kategoriseres som landbrugsprodukter i EU regi – men i stedet under fiskeri/akvakultur.

Nærværende projekt vil øge informationen om, og derigennem forhåbentlig også afsætningen af, økologiske akvakulturprodukter til foodservice.

Projektet ligger i forlængelse af de positive overvejelser om vækstmuligheder for danske økologiske akvakulturprodukter som findes beskrevet i følgende relevante publikationer:

1) [Strategi for bæredygtig udvikling af akvakultursektoren i Danmark 2014-2020](#)

2) Notat: "Vurdering af markedsudsigter for arter opdrættet i dansk akvakultur" – udarbejdet af Institut for Fødevarer- og ressourceøkonomi for NaturErhvervstyrelsen (2015)



### Forventede effekter ved gennemførelse af projektet:

- Sikring af relevant viden om økologiske akvakulturprodukter (produkter, produkthistorie, produktanvendelse mv.) via formidling til personale i foodservice sektoren mv. i ind- og udland
- Udvidelse af eksisterende – men for nuværende minimale – afsætningskanaler for økologiske akvakulturprodukter til foodservice i ind- og udland
- Omlægning af flere danske akvakulturanlæg til økologisk produktion med de positive effekter dette måtte få for såvel fisk, som forbrugerne, miljøet - og erhvervet.
- At kunne skabe øget værditilvækst på et bæredygtigt økonomisk og miljømæssigt grundlag med afledte samfundsøkonomiske gevinster, herunder fremme beskæftigelse i udkantsområder
- At kunne opfylde målsætningerne i såvel statens "[Strategi for bæredygtig udvikling af akvakultursektoren i Danmark 2014-2020](#)" som til "Dansk Akvakulturs strategi for udvikling af økologisk akvakultur i Danmark".



### 3.0 FORMÅL

Formålet med projektet har været følgende:

- At fremme et økonomisk bæredygtigt marked for økologiske akvakulturprodukter til foodservice i ind- og udland – med særlig fokus på danske storkøkkener med det økologiske spisemærke.
- At gennemføre info-møder med interessenter indenfor foodservice på Biofach-messen 2017 og 2018 i Nürnberg – Tyskland.

Målgruppen for projektet er personale relateret til foodservice, nøglepersoner i branchen (herunder økologiske omlægningsrådgivere) relevante grossister, forarbejdningsvirksomheder og endelig danske økologiske akvakulturproducenter.

#### 4.0 ORGANISATION

Projektet er udført af en projektgruppe bestående af:

Villy J. Larsen	Dansk Akvakultur (projektansvarlig og -leder)
Marianne Sneftrup	Dansk Akvakultur (regnskabschef, Dansk Akvakultur)

Til projektet har været tilknyttet en styregruppe bestående af:

- Niels Henrik Henriksen                      Dyrlæge, Dansk Akvakultur (projektansvarlig primo 2019)
- Marianne Sneftrup                            Regnskabschef, Dansk Akvakultur
- Villy J. Larsen                                 AkvaKons IVS (projektansvarlig)

Der har løbende gennem projektperioden været afholdt projektgruppemøder.

Der har ikke været afholdt egentlige følgegruppemøder i projektet men alle, som har ytret interesse for projektet, har løbende modtaget diverse mails med relevante nyheder vedrørende økologisk akvakultur, ligesom de samme interessenter vil kunne modtage kopi af den resulterende projektrapport på elektronisk form når denne foreligger.

Villy J. Larsen (VJL) har været den drivende aktør i projektet – herunder planlægning, gennemførelse, indlæg mv. på hovedparten af de planlagte info-møder. VJL var ved projektets opstart ansat i Dansk Akvakultur (tidligere Dansk Dambrugerforening) og havde været det fra 1994 til udgangen af 2018. Han var i perioden den drivende kraft i udvikling af dansk økologisk akvakultur siden 1997. VJL har medvirket ved omlægningen af stort set samtlige danske økologiske akvakulturanlæg, har deltaget i samtlige danske projekter omkring udvikling af dansk økologisk akvakultur (de fleste som projektleder). VJL har deltaget løbende i arbejdet med videreudvikling af EU's regelsæt for økologisk akvakultur. VJL har gennem 10 år repræsenteret Dansk Akvakultur i Det Økologiske Fødevareråd.

Dansk Akvakultur har formidlet projektets resultater til interesserede danske økologiske akvakulturproducenter med følgeerhverv og andre relevante interessentgrupper – herunder foodservice - via formidling i relevante nyhedsbreve samt hjemmesider – herunder Dansk Akvakulturs egen hjemmeside.

Fra projektstart til 31.12.2018 blev såvel projektansvar som projektledelse varetaget af chefkonsulent Villy J. Larsen (VJL) fra Dansk Akvakultur. Da VJL fratrådte Dansk Akvakultur pr. 31.12.2018, blev dyrlæge Niels Henrik Henriksen ny projektansvarlig. Samtidig blev der indgået en skriftlig aftale mellem Dansk Akvakultur og VJL's nye rådgivningsfirma kaldet AkvaKons IVS, om at VJL skulle fortsætte med udførelse af projektarbejdet som projektleder efter aftale med- og på vegne af Dansk Akvakultur.

Fiskeristyrelsen blev ansøgt om godkendelse af en sådan projektændring med tilhørende budgetændringer. Ansøgningen blev godkendt af Fiskeristyrelsen med mail af 08.04.2019. Senere på året

blev der behov for at ansøge om mindre budgetændringer. Ansøgningen om dette blev godkendt af Fiskeristyrelsen med mail af 27.08.2019.

Der blev nedsat en overordnet styregruppe for at sikre koordinering og gennemførelse af det samlede projekt. Styregruppen blev sammensat af deltagere fra: Dansk Akvakultur og AkvaKons IVS.

## 5.0 METODER OG RESULTATER

### **Arbejdspakke 1: Gennemførelse af info-møder mv. for relevante interessantgrupper – ind-og udland v. DA**

- a) Gennemførelse af mødeaktiviteter mv. for information om økologiske fisk og muslinger mv. (historie, produkter, forslag til produktanvendelse mv.) overfor udvalgte nøglepersoner og personalegrupper i storkøkkener i ind- og udland.
- b) Info-møder mv. med interessenter indenfor foodservice på Biofach-messen 2017 og 2018 i Nürnberg – Tyskland.

-----

#### **Resultater fra arbejdet med arbejdspakke 1 a):**

Følgende udgør en oversigt over de storkøkkener eller andre relevante – herunder leverandører til foodservice, og nøglepersoner i form af omlægningskonsulenter – foodservice, som er kontaktet i projektperioden med henblik på orientering om økologiske fisk og muslinger med sigte på opstart af, eller forøgelse af, forbruget:

<b>Virksomhed/ Person</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>Sted</b>	<b>Aktiviteter</b>
<b>2017:</b>			
Kongsbak Lassen	Grossist – fisk og skaldyr	KBH.	Kontakt til sælger – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>Sælgeren var/blev en af de vigtigste sælgere af økologiske fisk og muslinger til foodservice i København i flere år.</b>

Økologiens Have	Besøgs- og økologisk demonstrationshave  Øko-Spisemærke i guld	Odder	Kontakt til leder – møde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>Lederen var meget interesseret, men der anvendes stadig kun økologiske fisk og muslinger ved særlige arrangementer i haven – ikke kontinuerligt.</b>
Øko-Cafeteriet	Restaurant/Cafe  Intet økologisk spisemærke.	Svendborg	Kontakt til ejer – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>Man anvendte efterfølgende økologiske fisk og muslinger i en periode, men skiftede så til bæredygtige vilde fisk.</b>
Kostkompagniet ApS.  v/ Birgitte Escherich	Omlægningskonsulent – foodservice	Præstø	Kontakt til konsulenten – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>BE er blevet fortaler for økologiske fisk og muslinger – og informerer gerne og ivrigt derom til foodservice</b>
Lise Faurschou Hastrup	Omlægningskonsulent - foodservice	Fjaltring  (Tidl. Gl. Rye)	Kontakt til konsulenten – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>LFH er blevet fortaler for de økologiske fisk og muslinger – og informerer gerne og ivrigt derom til foodservice</b>

Birte Brorson	Omlægningskonsulent - foodservice	Kokkedal	Kontakt til konsulenten – møde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>BB er blevet fortaler for de økologiske fisk og muslinger – og informerer gerne og ivrigt derom til foodservice.</b>
Rikke Grønberg	Chefkonsulent – foodservice hos Økologisk Landsforening	Århus	Kontakt til konsulenten – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>RG er blevet fortaler for de økologiske fisk og muslinger – og informerer gerne og ivrigt derom til foodservice.</b>
<b>2018:</b>			
Johs Jensen Fiske- og muslinge-eksport	Grossist	Jegindø	Telefonmøde med info om økofisk og muslinger – og deres muligheder i forhold til markedet for økologisk foodservice.
Muslingeriget	Producent – økomuslinger	Hvalpsund	Telefonmøde med info om økofisk og muslinger – og deres muligheder i forhold til markedet for økologisk foodservice.
Mads Hecter	Mulig kommende producent - økoline-muslinger	Munkebo	Møde med MH på nordfyn. Drøftelse af muligheder ved økologisk produktion, procedure ved omlægning, afsætningsmuligheder – herunder foodservice.
Munkebo Seafood	Fiskekonservesfabrik – produkter bl.a. med ørred og muslinger	Munkebo	Møde med MS på nordfyn. Drøftelse af muligheder ved produktion af økologisk fiske- og muslingekonserves, procedure ved omlægning, afsætningsmuligheder – herunder foodservice mv..
Hørkram	Grossist, Totalleverandør af økologi til foodservice	Sorø	Kontakt til produktchef – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til

			<p>foodservice og det økologiske spise-mærke.</p> <p><b>Produktchefen har sikret sig at have økologiske fisk og muslinger i sortiment og leverer til økologisk foodservice i hele landet.</b></p>
Hanegal	Producent af økologisk pålæg og fær-digretter mv. – salg også til Foodservice	Resen-bro/Ha-derslev	<p>Kontakt til ejerne – møde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spise-mærke.</p> <p><b>Ejerne har tidligere ført produkter med økofisk uden stor succes (som de første i 2005). Man overvejer nu igen at tage økologiske fisk og muslinger ind i produktionen.</b></p>
Solhjulet	Grossist, Totalleve-randør af økologi til foodservice	Silkeborg	<p>Kontakt til produktchef – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spise-mærke.</p> <p><b>S har periodevis økofisk og muslinger.</b></p> <p><b>Kan levere til økologisk foodservice i hele landet.</b></p>
Himmel & Hav	Fiske-restaurant Øko-Spise-mærke i guld	Saxild Strand	<p>Kontakt til ejer – møde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spise-mærke.</p> <p><b>Man anvender sjældent øko-laks – ellers udelukkende bæredygtige vilde fisk på menuen.</b></p>
Hotel Henne Møl-leå	Restaurant Øko-Spise-mærke i guld	Henne Strand	<p>Kontakt til forpagter – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers</p>



			<p>anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.</p> <p><b>Man anvender øko-laks – ellers udelukkende bæredygtige vilde fisk på menuen.</b></p>
<b>2019:</b>			
Mette Kloppenborg	Omlægningskonsulent - foodservice	Herning	<p>Kontakt til konsulenten – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.</p> <p><b>MK er blevet fortaler for de økologiske fisk og muslinger – og informerer gerne og ivrigt derom til foodservice</b></p>
Hørkram	Grossist, Totalleverandør af økologi til foodservice Grossist	Sorø	<p>Kontakt til nyansat sælger i fisk og muslinger – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.</p> <p><b>Produktchefen havde allerede sikret sig at have økologiske fisk og muslinger i sortiment og leverer til økologisk foodservice i hele landet. Den nye sælger har øget salget af økologiske fisk og muslinger til foodservice markant.</b></p>
Danforel	Slagteri/røgeri	Grindsted	Drøftelse med ejer og nøglepersonale om muligheder for afsætning af økofisk til foodservice i DK og udlandet.
Fiskehuset Thisted	Røgeri/Fiskebutik	Thisted	Løbende drøftelser med ejere af muligheder for afsætning til foodservice – drøftelse af produktsortiment – info af foodservice om aktuelt produktsortiment fra Fiskehuset etc..
Raunstrup Mølle Ørredslagteri	Ørredslagteri	Raunstrup v/Viborg	Drøftelse med ejer om muligheder for afsætning af økofisk til foodservice, hvilke produkter foodservice efterspørger etc.

GROFT	Restaurant/catering  Øko-Spisemærke i guld	Odder	Kontakt til ejer – møde med orientering om økofisk – møde med ejer på øko-dambrug hvor ejer orienteredes om økofisk – produktion – regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke i guld.  <b>Ejer har siden anvendt 100% økologiske opdrætsørreder i sine menuer. Stor succes hos kunderne. God økonomi.</b>
Tuskær	Kulinarisk kunst & Kulturcenter  Øko-spisemærke i guld	Fjaltring	Kontakt til leder – møde med orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion – regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke i guld.  <b>Centret har siden udelukkende anvendt økologiske opdrætsfisk og muslinger i sine menuer med fisk.</b>  <b>Stor succes hos kunderne. God økonomi. 100 % økologiske råvarer. Stolt af dette.</b>
Corporate Cooking	Catering  Øko-spisemærke i bronze	Himmelbjerget  Ry	Kontakt til ejer – møde med orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion – regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke i bronze.  <b>Cateringfirmaet har siden anvendt økologiske opdrætsfisk og muslinger sine menuer med fisk og muslinger – hvis kunderne efterspørger dette.</b>  <b>OK succes hos kunderne.</b>
Gothenborg	Restaurant, selskaber, catering  Øko-spisemærke i guld	Them	Kontakt til ejer – møde med orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion – regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke i guld.  <b>Gothenborg har siden anvendt økologiske opdrætsfisk og muslinger sine menuer med fisk, hvis dette efterspørges af de konkrete kunder.</b>

			<p><b>Stor succes hos de kunder som vælger det til.</b></p> <p><b>God økonomi. Kan nu præstere 100 % økologiske råvarer. Stolt af dette.</b></p>
Northside Festivalen	Musikfestival Øko-spisemærke i guld	Århus	<p>Flere gange i telefonisk kontakt med festivalarrangører, som har ønsket orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion – regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke i guld.</p> <p>Særlig begrundelse har været festivalens målsætning om at al mad og drikke skal være økologisk. <b>Man er nu i mål med alt andet mad og drikke – undtagen økologiske fisk eller muslinger.</b></p> <p>Ledelsen har dog endnu ikke truffet beslutning om at anvende økologiske fisk og muslinger. Årsagen skal formentlig findes i, at den aktuelle leverandør af en fiskestand på festivalen ikke fører økologiske fisk og muslinger.</p>
Halkær Kro	Restaurant, selskaber Øko-spisemærke i guld	Nibe	<p>Kontakt til leder – telefonisk orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion – regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke i guld.</p> <p>Halkær Kro anvender ofte økologiske opdrætsfisk og muslinger sine menuer med fisk, hvis dette efterspørges af de konkrete kunder.</p> <p>Anvendes normalt altid ved større økologiske arrangementer – f.eks.: Økologisk Høstmarked hvert år i september.</p> <p><b>God økonomi. Kan nu præstere 100 % økologiske råvarer. Stolt af dette.</b></p>
Brød & Ost	Brødsalg, cafe Intet spisemærke, men det røde Ø mærke og dermed <b>100 % økologi!</b>	Ry	<p>Kontakt til ejer – møde med orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion - regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til 100% økologi.</p>

			<p>Brød og ost har siden åbning udelukkende anvendt økologisk laks i sine sandwich.</p> <p>Kender nu også til andre sortimentsmuligheder – her under ørred.</p> <p><b>Stor succes hos kunderne.</b></p> <p><b>Kan præstere 100 % økologiske råvarer i hele butikken – og gør det med stor selvfølighed.</b></p>
Sletten	<p>FDF Landscenter</p> <p>Rigtig mange besøgende FDF'ere, spejdere og andre outdoor-folk hvert eneste år.</p> <p>Hver 4 år landslejr med ca 14.000 FDF'ere om sommeren.</p> <p>Efterhånden fokus på økologisk mad til de besøgende – bare den ikke bliver for dyr</p>	Ry	<p>Kontakt til ansvarlig for området – møde med orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion – regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke samt muligheden for at kunne fange økologiske fisk i udvalgte lystfiskesøer på bestilling.</p> <p><b>FDF drøfter mulighederne for anvendelse af danske økologiske fisk og muslinger som bålmad på landslejren i 2020.</b></p>
Skarrildhus	<p>Kursuscenter, restaurant</p> <p>Øko-spisemærke i sølv</p>	Skarrild	<p>Kontakt til ansvarlig – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion – regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke i guld.</p> <p><b>Skarrildhus har anvendt økologiske ørreder og muslinger i en årrække.</b></p> <p><b>Man var særlig interesseret i nye produktmuligheder og "den gode historie".</b></p>

Gårdbutikken	Butik/cafe	Skanderborg	<p>Kontakt til chefen – telefonisk orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion – regler – kvalitet – afsætning – økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke.</p> <p><b>Ejeren var meget interesseret i de økologiske fisk og muslinger. 14 dage senere måtte stedet desværre lukke.</b></p>
Sushi Saigo	<p>Sushi-restaurant</p> <p>Øko-spisemærke i sølv (Eneste sushi-restaurant i DK med det økologiske spisemærke!)</p>	Amager, KBH	<p>Kontakt til chefen – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – orientering om produktion – regler – kvalitet – afsætning – mulige leverandører - økologiske fisk i forhold til det økologiske spisemærke.</p> <p><b>Siden henvendelsen har stedet anvendt både økologiske laks – men nu også øko-ørred produceret i DK.</b></p> <p><b>Stor succes hos kunderne. Super PR værdi. God økonomi. Eneste sushi-restaurant i DK med det økologiske spisemærke Stolt af dette.</b></p>
Elverhøj	<p>Restaurant</p> <p>Øko-spisemærke i guld</p>	Them	<p>Kontakt til ejer – møde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.</p> <p><b>Man anvender sjældent øko-laks – ellers udelukkende bæredygtige vilde fisk på menuen.</b></p>
Kalø Økologiske Landbrugsskole	Øko-spisemærke i guld	Kalø	<p>Kontakt til køkkenchef – telefonmøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.</p> <p><b>Man anvender sjældent øko-laks – ellers næsten udelukkende bæredygtige vilde fisk på menuen. "Svært at finde</b></p>

			<b>leverandører med stabile kontinuerlige leverancer".</b>
Vestjyllands Højskole	Øko-spisemærke i guld	Ringkøbing	Kontakt til ejer – møde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>Man anvender sjældent øko-laks eller øko-ørred. Ellers udelukkende bæredygtige vilde fisk på menuen.</b>
Hotel Guldsmeden	Øko-spisemærke i guld	København	Kontakt til chefen – telemøde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>Man anvender sjældent øko-laks – ellers udelukkende bæredygtige vilde fisk på menuen.</b>
Jordens Frugter	Økologisk/biodynamisk butik med fisk på frost. Potentiel salg til foodservice – lokale cafeer.	Århus	Kontakt til chefen – møde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>Man fører fortsat bæredygtige vilde fisk som produkter. Der sælges dog forskellige produkter med økologisk tang.</b>
Byens Bønner	Kaffebar / pop-up cafe	Ry	Kontakt til ejer – møde med orientering om økofisk og muslinger – produktion – regler – kvalitet – afsætning – priser – økologiske fisk og muslingers anvendelsesmuligheder i forhold til foodservice og det økologiske spisemærke.  <b>Man ønsker nu at igangsætte løbende pop-up cafe arrangementer med præsentation af økologiske fisk og muslinger. Meget begejstret for produkterne og deres historie.</b>





Tekst: Tuskær Kulturcenter – centrets leder tildereder økologisk fiskesuppe

Foto: Tuskær

Tekst: Ingredienserne til DK's måske allerførste økologiske fiskesuppe er klar

Foto: Tuskær



**Gennemførelse af tre særlige tema-møder for en flæthed af køkkenchefer, omlægningskonsulenter etc. om emnet: Økologiske fisk og muslinger og deres mulige anvendelse i foodservice:**

1) Temamøde hos kokkelandsholdet, Odense

I efteråret 2019 blev der afholdt møde med direktøren for det danske kokkelandshold (Morten Juul Andersen), som havde inviteret til orienteringsmøde hos kokkelandsholdet i Odense. Han ønskede generel orientering om regler, produktion, mulige leverandører, sortiment etc. Begrundelsen var at kokkelandsholdet fremover vil have det som en grundregel, at flest mulige råvarer som anvendes af kokkelandsholdet som udgangspunkt skal være økologiske og klimavenlige. Chefen fandt de økologiske fisk og muslinger meget attraktive i så henseende, og overvejer nu at inddrage økologiske fisk og muslinger i deres råvareindkøb til kokkelandsholdet. Han efterlyste evt. sponsorer af råvarer til kokkelandsholdet.

I februar 2020 sikrede kokkelandsholdet sit første OL-guld nogensinde.

Resultat: Det danske kokkelandshold er nu orienteret om danske økologiske fisk og muslinger, og et vigtigt netværk er etableret så interesserede leverandører af økologiske fisk og skaldyr nu efterfølgende vil kunne byde ind med sponsorater til kokkelandsholdet.

2) Tema-deltagelse i.f.m. Økologisk Topmøde i Kerteminde – (økofisk som hovedret)

I efteråret 2019 afholdt Økologisk Landsforening årets store økologiske begivenhed for virksomheder, organisationer og andre med interesse i økologiens udvikling i DK: "Økologisk Topmøde som blev afholdt på Lundsgaard Gods ved Kerteminde, den 24. oktober 2019.

Inden arrangementets afholdelse var Villy J. Larsen blevet kontaktet med forespørgsel om svar en række spørgsmål om økologisk fisk og muslinger – herunder produktsortiment, regler, mulige leverandører etc. Forespørgslen kom fra cateringleverandøren, som Økologisk Landsforening havde hyret til levering af al maden til arrangementet. Resultatet blev at aftenens hovedret blev bagte økologiske regnbueørreder fra Vork Dambrug ved Egtved, var hovedretten på dette økologiske topmøde. Der blev uddelt info-pjecer om økologiske fisk og muslinger, og deltagerne havde mulighed for at få en orientering om emnet, hvilket anslået 50 nøglepersoner benyttede sig af.

Der var over 300 deltagere – herunder Fødevareministeren. En stor del af mødedeltagerne var tilknyttet foodservice-branchen. Der blev uddelt en række særlige priser under arrangementet – bl.a. et spisemærke i guld til Oure Idrætsefterskole på sydfyn.

Resultat: Danske økologiske fisk blev på dagen set og smagt af mere end anslået 300 personer indenfor fagområdet foodservice – og langt de fleste personer som til dagligt arbejder med det økologiske spisemærke.



Tekst: Fødevareminister Mogens Jensen på Økologisk Topmøde i Kerteminde 2019

Foto: Villy J. Larsen, AkvaKons



Tekst: Bagte økologiske regnbueørreder fra Vork Dambrug ved Egtved, var hovedretten på Økologisk Landsforenings "Økologiske Topmøde" på Lundsgaard Gods ved Kerteminde, den 24. oktober 2019. Der var over 400 deltagere – herunder Fødevareministeren.

Foto: Villy J. Larsen, AkvaKons IVS

### 3) Tema-indlæg (dagens hovedindlæg) hos DIEH i projekt: "Partnerskab for bæredygtigt fiskeri", København

I november 2019 blev der afholdt temamøde i projekt "Partnerskab for bæredygtigt fiskeri". Indeværende projekt leverede et indlæg med titlen: "Laksen som linse på fiskeindustriens bæredygtighed". I Partnerskab om Bæredygtigt Fiskeri sidder knap 50 medlemmer fra hele værdikæden i fiskeri og fiskeopdræt. Partnerskabets fokus er bl.a. at understøtte indkøbere og køkkener i at træffe bæredygtige og miljømæssigt skånsomme valg omkring fisk.

Formålet med indlægget var at bl.a. at orientere mødedeltagerne om regler, produktion, mulige leverandører, sortiment etc. for økologiske opdrætslaks, men også ørred og muslinger m.fl..

Blandt mødedeltagerne var en bred skare af interessenter med interesse i bæredygtigt fiskeri og økologisk fiskeopdræt. Blandt deltagerne var bl.a. repræsentanter fra: Hørkram, Aarstiderne, Dyrenes beskyttelse, Økologisk Landsforening, COOP, Danmarks Fiskeri og Producentforening, De Samvirkende Købmænd, Forbrugerrådet, Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri, Horesta, Kost- og Ernæringsforbundet, MSC, WWF, Landbrug & Fødevarer, Lets Sushi, Slowfood bevægelsen.

Efter indlægget var der mulighed for at stille opklarende spørgsmål til emnet. Der var stor interesse for emnet, og mange ideer og tanker blev vendt i forsamlingen.

Resultat: En stor skare af professionelle køkkeninteressenter og interesseorganisationer fik lejlighed til at få udvidet deres paratviden vedrørende regler, produktion, mulige leverandører, sortiment etc. for økologiske opdrætsfisk og muslinger til gavn for et muligt kommende tilvalg af økologiske fisk og muslinger til foodservice.



Tekst: Klar til temamøde hos DIEH, KBH – orientering om økologiske fisk og muslinger, nov 2019.  
Foto: Villy J. Larsen, AkvaKons



Tekst: Buffet med økologiske fisk og muslinger – Gothenborg, Them

Foto: Villy J. Larsen, AkvaKons

#### **Resultater fra arbejdet med arbejdsplan 1 b):**

#### **Følgende udgør en beskrivelse af aktiviteter med interessenter indenfor foodservice på Biofach-messen 2017 og 2018 i Nürnberg – Tyskland:**

I 2017 og 2018 foretog bl.a. Malene Aaris – Bio aus Danmark - som et led i dette projekt, forskellige mødeaktiviteter med virksomheder indenfor foodservice med særlig fokus på det tyske marked. Disse møder inkluderede forespørgsler om interessen for produkter med økologiske fisk og muslinger mv. til foodservice.

#### **Malene Aaris (MAA) – Bio aus Danmark:**

Perioden 2017 til 2019 har været præget af formindsket udbud af danske økologiske fisk og produkter med disse i forhold til tidligere år. Hvad angår udbuddet af økologiske muslinger og produkter med disse, har udbuddet været støt stigende over perioden med en stor del af salget til eksport.

I 2017 deltog Dansk Akvakultur med en generisk stand på Biofach messen i Nürnberg, Tyskland. Alene standen gjorde, at der var flot opmærksomhed omkring danske økologiske muslinger. Der var kun produkter med muslinger aktuelt på standen (men pjecer med økofisk fra Danmark), hvilket selvfølgelig mindskede synligheden af de mulige produkter med danske økologiske fisk.

Der var flere besøgende med interesse i produkterne – men kun få med et egentligt erklæret tilhørsforhold til foodservice. De foodservicefolk som besøgte standen, var overvejende tyske indkøbere.



I 2018, 2019 og 2020 har der ingen generisk stand med danske økologiske fisk og muslinger været på messen.

MAA havde i 2018 kontakt til en tysk interessegruppe indenfor udbredelsen af økologi til foodservice som hedder "Bio-mentoren" – se link: <https://biomentorenwebsite.wordpress.com>

MAA opfordrer til at der fra dansk side tages kontakt til den tyske interessegruppe i større grupper eller fødevareklynger, hvis man ønsker at udvide afsætningen til foodservice i Tyskland.

MAA's overordnede indtryk af markedet for økologiske produkter til foodservice i udlandet (med fokus på Tyskland) er, at det er på vej, men at der går lang tid før man når et niveau som på det danske marked. Der er i Tyskland netop vedtaget et politisk mål om økologi i offentlige kantiner.

Flere kontakter har overfor MAA talt om "Die copenhagener model" og udtrykt interesse deri. Det er et interessant marked og det kan være interessant at få fisk og muslinger nævnt i forbindelse med at den danske palette af økologiske fødevarerprodukter fremvises for foodservice-interessenter såvel i Tyskland som i resten af verden. Malene mener i den forbindelse og så at det er vigtigt, atter at få etableret en generisk stand med præsentation af produkter af danske økologiske fisk og muslinger på Biofach messen samt andre økologiske fødevaremesser i udlandet. Synlighed er lig med langt større interesse og bevågenhed på markedet.

#### Lars Erik Holtegaard (LEH) – økologisk muslingeproducent og standpersonale på generisk stand med økologiske muslinger på Biofachmessen i Tyskland, 2017:

På standen havde vi løbende besøg af ikke mindst grossister, som var interesserede i de danske muligheder for levering af økologisk fisk og muslinger. Vi havde sjældent mulighed for at differentiere blandt de besøgende om hvorvidt man solgte produkterne videre til detail eller foodservice.

Hvis man i fremtiden måtte vælge atter at få produkter med danske økologiske fisk og muslinger repræsenteret på Biofachmessen, kunne man med fordel vælge at målrette nogle af standens produkter og nogle af de historier som fortælles til de besøgende, så foodservice-segmentet behandles mere målrettet.

#### Pernille Bundgaard (PB), Exportchef, Økologisk Landsforening (også kaldet: Organic Denmark):

PE har været tilknyttet Økologisk Landsforening siden 2018. I et telefoninterview fortæller PB, at hun ikke har oplevet de store forespørgsler vedrørende økologiske fisk og muslinger på de seneste års Biofachmesser (2018,2019,2020) men at det helt sikkert hænger sammen med, at der ikke har været en dansk stand på messen med økologiske fisk eller muslinger.

PE beretter om, at der fra tysk side i en årrække har været stor interesse for den danske udvikling i salg og forbrug af økologiske fødevarer til foodservice. Blandt andet har der været stor interesse for metoder og resultater opnået af Københavns Madhus i forhold til indførelse af økologi i foodservice – og til regler og implementering af det økologiske spsemærke i Danmark.

PE er sikker på at de økologiske fisk vil være lige så attraktive for de tyske aktører inden for foodservice som de øvrige produktgrupper indenfor økologiske fødevarer har vist sig at være. Og PE vurderer at foodservice – og så i Tyskland og andre lande – herunder flere mellemøstlige lande og



fjernøsten – vil blive klart stigende markeder for danske økologiske fødevarer. PE efterlyser flere økologiske fisk og muslinger, et bredere sortiment samt mere stabile leverancer fra dansk side.

Del-konklusion:

Ved gennemlæsning af de tre input vil det fremgå at afsætning af økologiske fødevarer i udlandet (her fokus på Tyskland) til den særlige foodservicesektor er i stigning, og dermed en upcoming afsætningskanal – også for danske økologiske fødevarer.

Af samme årsag investerer Økologisk Landsforening og Landbrug & Fødevarer ressourcer i at anpriser danske økologiske landbrugsprodukter i udlandet overfor netop denne gruppe af aftagere – bl.a. på Biofach messere i Nurnberg – Tyskland.

Danske økologiske fiskeprodukter er dog ikke umiddelbart en del af denne indsats, da der er tale om fiskeprodukter og ikke landbrugsprodukter og støttemulighederne derfor er yderst begrænsede.

Hvis der kan skaffes ressourcer dertil, meddeler de kontaktede dog at man gerne medtager økologiske fisk og muslinger i den danske fødevarer-palette i forbindelse med fremtidige fælles markedsføringsfremstød overfor foodservice i udlandet.

Fordele:

- Flere øko-afsætningskanaler og dermed mindre sårbar afsætningsituation

Ulemper:

- Kræver flere kræfter til markedsføring rettet mod foodservice i udlandet – kræfter som p.t. ikke kan støttes via almindelige økologiske puljer, da fisk ikke må medtages her.

### **Supplerende informationer vedrørende udviklingen indenfor arbejdet med eksport af danske økologiske fødevarer til foodservice – særligt i Tyskland:**

Der henvises til følgende links som bl.a. beskriver tiltag som Landbrug & Fødevarer og Økologisk Landsforening har iværksat med henblik på at styrke eksporten af danske økologiske fødevarer til foodservice i Tyskland:

**2020:**

<https://www.organicdenmark.com/blog/organic-denmark-and-bio-aus-dnemark-at-biofach-2020>

<http://www.bioausdaenemark.com/>

2019:

[https://issuu.com/okologidk/docs/markedsnotat\\_2019](https://issuu.com/okologidk/docs/markedsnotat_2019)

<https://csr.dk/danmark-eksporterer-det-økologiske-spisemærke-til-udlandet>

07.08.19: Carmen Calverley: "Tyskland oplever en høj efterspørgsel efter økologi, men det er ikke reflekteret i det tyske foodservicemarked. De trækker derfor på vores viden og erfaringer med Det Økologiske Spisemærke", fortæller Carmen Calverley.

"Danmark er verdensmestre i økologi og har både et stort udbud af økologiske varer, men også en stor vidensbase med løsninger indenfor økologisk produktion, som vi ser et stort eksportpotentiale i. I foodservice-sektoren bruges der rigtig mange varer, og hvis Det Økologiske Spisemærke kan inspirere andre lande til selv at igangsætte en lignende mærkningsordning er potentialet for dansk økologiekспорт stor", siger Lise Walbom, CEO hos Food Nation.

<https://lf.dk/aktuelt/arrangementer/2019/oekologisk-eksport-til-tysk-foodservice-frankfurt-om-raadet-d-2-3-juli-2019>

<https://lf.dk/aktuelt/nyheder/2019/oktober/tyske-kantinegaester-skal-spise-mere-dansk-oekologi>

Sarah C. S. Fuglsig, der er seniorkonsulent i afdelingen for handel & marked hos Landbrug & Fødevarer, siger:

"Vi ser et rigtig stort potentiale for at eksportere mere dansk økologi til det tyske foodservice-marked. Hvis den begrænsede markedsandel, de har i dag, nærmer sig øko-andelen i tysk detail, taler vi om op til 3,6 milliarder euro."

<https://nyheder.okologi.dk/mad-og-marked/markant-vaekst-i-foodservicesalget>

<https://www.dst.dk/da/Statistik/nyt/NytHtml?cid=29291>

<https://www.oekologisk-spisemaerke.dk/nyheder/>

<https://www.oekologisk-spisemaerke.dk/nyheder/nyheder-arkiv/danmark-inspirerer-udlandet-med-det-økologiske-spisemaerke/>

2018:

[https://issuu.com/okologidk/docs/markedsnotat\\_2018\\_-\\_enkeltsider](https://issuu.com/okologidk/docs/markedsnotat_2018_-_enkeltsider)

<https://lf.dk/aktuelt/nyheder/2018/oktober/tyske-kokke-skal-bruge-flere-danske-oekologiske-raavarer>

<https://dhblad.dk/danske-foedevarevirksomheder-paa-oekologisk-offensiv-i-tyskland-01/10-2018>

– Vi ser et rigtig stort potentiale for at eksportere mere dansk økologi til det tyske foodservice-marked. Hvis den begrænsede markedsandel, de har i dag, nærmer sig øko-andelen i tysk detail, taler vi om op til 3,6 mia. euro, siger Mette Jasper Gammicchia, afdelingsleder hos afsætning, ernæring & markedsudvikling hos Landbrug & Fødevarer.

2017: -

2016: <https://fodevarewatch.dk/Fodevarer/article8694098.ece>

### **Delkonklusioner – arbejdsplan 1a og 1b:**

Følgende findes at være de vigtigste delkonklusioner ud fra ovenstående aktiviteter:

- Storkøkkener, der ydes støtte til at personalet eller i det mindste nøglepersoner blandt køkkenpersonalet bliver klædt på" med information om produkterne, afprøvning af produkterne og hjælp til at vise produkterne frem til forbrugerne – herunder "storytelling", vil – hvis en beslutning om fokus på anvendelse af økologiske fisk træffes – kunne score såvel økonomiske som PR-mæssige fordele derved.
- Det er mere uvidenhed end aktiv modstand eller økonomi, der har betydning for om et storkøkken vælger at anvende økologiske fisk eller ej.
- Informationer og netværk i udlandet (særlig Tyskland) peger på gode afsætningsmuligheder for danske økologiske fisk og muslinger til foodservice i udlandet.
- Udland: Deltagelse på Biofach-messen i Tyskland vil kunne have stor effekt på præsentation af danske økologiske fisk og muslinger overfor udenlandske aftagere – herunder måske endda særligt foodservice, da personale fra sådanne køkkener og grossister ofte er til stede på disse messer
- Indland: Deltagelse i danske fødevarer-messer og -begivenheder som Foodexpo i Herning og Hørkram messerne i Fredericia og København, vil kunne have stor effekt på præsentation af danske økologiske fisk og muslinger overfor indenlandske aftagere – herunder måske endda særligt foodservice, da personale fra sådanne køkkener og grossister meget ofte er til stede på disse messer.

Liste over de største barrierer for salg af økofisk til foodservice i DK og udlandet

- Ukendskab til produkterne, deres historie, deres regler, deres kvalitet, deres anvendelsesmuligheder mv.
- Begrænset sortiment
- Ukendskab til anvendelsesmuligheder eller substitutionsmuligheder (røget økologisk ørredmousse kan erstatte den traditionelle tunsalat)
- Tror eller finder at priserne er for høje

## Arbejdspakke 2: Projektledelse mv. v. DA

Generel ledelse af projektet, herunder koordinering mellem de forskellige deltagere, planlægning, økonomistyring, interessentvaretagelse, intern/ekstern kommunikation og administration af projektet. Forestå udarbejdelse af slutrapport.

Der henvises til beskrivelsen af disse emner under punkt 4 "Organisation".



Tekst: Smagsprøver på økologiske østers (under omlægning)

Foto: Oysterboat

## 6.0 KONKLUSION

Projektets formål: At fremme et økonomisk bæredygtigt marked for økologiske akvakulturprodukter til foodservice i ind- og udland – med særlig fokus på danske storkøkkener med det økologiske spisemærke er blevet indfriet, idet projektet via sine aktiviteter dels har klædt en række vigtige omlægningsekspertiser på med konkret viden om økologiske fisk og muslinger, regler for produktionen, produktsortiment, kvalitet, priser, anvendelsesmuligheder og meget mere, dels har fremført de samme informationer overfor en række relevante producenter, leverandører og ikke mindst storkøkkener i en grad så en række vigtige "fyrtårne" er blevet efterladt i kølvandet af projektet som vigtige eksempler til efterlevelse af andre storkøkkener der måtte få interesse i at inddrage de økologiske fisk og muslinger i deres menuer.

Centerleder Lise Faurschou Hastrup fra Tuskær Kulturcenter (indehaver af det økologiske spisemærke i guld) formulerede sig på følgende måde: "Siden jeg fik lov at eksperimentere med de økologiske ørreder og muslinger i vores køkken, har jeg kun indkøbt økologiske ørreder og muslinger til vores selskaber. Kvaliteten er unik, merprisen er overkommelig og nogle gange billigere end andre relevante vilde fisk alt efter hvad man vælger. Historien om den økologiske produktion og det, at jeg nu i det hele taget kan præstere en 100% økologisk selskabsmenu til mine selskaber, er en fantastisk mulighed for centret som vi er superglade for og stolte af".

## 7.0 FORSLAG TIL KOMMENDE OPFØLGENDE AKTIVITETER

Ved projektets afslutning kan der opstilles følgende liste over forslag til kommende opfølgende aktiviteter, som kunne være fordelagtige at iværksætte som understøttende aktiviteter, hvis en fortsat positiv udvikling af afsætningen af økologiske fisk og muslinger til foodservice i Danmark ønskes i fremdrift:

- Til alle storkøkkener (differentieret efter interesse – de mest interesserede skal hjælpes først): Fortsat støtte til arbejdet med information om produkterne, afprøvning af produkterne og hjælp til køkkenerne med at vise produkterne frem til forbrugerne
- Udvidet samarbejde med kokkeskoler, husholdningsskoler mv
- Udvidet samarbejde med højskoler, efterskoler, guldmærke restauranter mv
- Udland: Deltagelse på Biofach-messe i Tyskland og evt. Nordic Foodfair i Sverige
- Indland: Deltagelse i danske fødevaremesser som Foodexpo, Hørkram-messerne etc.
- Råvaresponsor for udvalgte restauranter (Den Blå Planet, Økologisk Landsforening, Halkær Kro, Kalø Økologiske Landbrugsskole, Vestjyllands Højskole m.fl.) og ikke at forglemme: Kokkelandsholdet!
- Iværksætte produktudviklingsprojekter i samarbejde mellem producenter, forarbejdningsled, grossister og foodserviceaktører så storkøkkenerne får hvad de skal bruge. (Eksempel: Økologiske øko-laksedeller fra Tenax Sild)



Tekst: Sandwich med røget økologisk laks – Brød & Ost i Ry  
Foto: Villy J. Larsen, AkvaKons

## 8.0 LITTERATUR

- DFU-rapport nr. 69. 1999. Vedrørende udvikling af en mærkningsmodel for økologisk akvakultur produktion. 28 p.
- DFU-rapport nr. 146-05. 2005. Introduktion af økologi og kvalitetsmærkning på danske pionerdambrug. (Pedersen, L.-F., Larsen Villy J., Henriksen, Niels H.) 142 sider.
- Forskningscenter for Økologisk Jordbrug og Fødevarer-systemer. 2006. FØJO-rapport nr. 21. Økologisk fiskeopdræt. Rapport fra en videnssynthese om udviklingsmuligheder inden for økologisk fiskeopdræt i Danmark. 110 sider.
- Havbrugsudvalget. 2003. Udvalget vedr. udviklingsmulighederne for saltvandsbaseret fiskeopdræt i Danmark. Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, 109 sider
- Landbrugsforlaget. 2003. Økologisk Landbrug. 232 sider ISBN: 87-7470-825-2
- Larsen, F. & R.S. Rasmussen. 2004. Undersøgelse af fiskevelfærd, kvalitet og miljøbelastning i ørred- og åleopdræt. Litteraturgennemgang; rapport fra Ferskvandscentret, 151 sider.
- Larsen, Villy J. 2008. Økologisk fiskeopdræt i New Zealand - 2008. Grøn Hverdag.
- Pedersen, L.-F. & Larsen, V.J. 2002. Erfaringer med økologisk opdræt i England. Ferskvandsfiskeribladet, nr. 11, side 248-250.
- Pedersen, L.-F. & Larsen, V.J. 2003. Økologisk ørred opdræt i Sverige. Dambrugeren, nr. 3 side 11-12.
- Projekt: "Introduktion af økologi/kvalitetsmærkning på danske pionerdambrug" (2001 - 2006)
- Projekt: "Implementering af økologisk produktion på en flerhed af danske fiskeopdrætsanlæg" (ØKOFISK II) (2006 – 2008)
- Projekt: ORAQUA – case study WP4: " Sammenligning af tre danske økologiske fiskeopdrætsanlæg, med fokus på fordele/ulempen ved forskellig anlægsindretning, driftsmetoder etc. (2007 – 2010)
- Projekt: "Udbredelse af information om økologisk fiskeopdræt i Danmark og aktuelle produkter herfra" (I daglig tale: ØKOFISK-INFO). (2009 – 2013)
- Projekt: "Udvikling af dansk økologisk yngelopdræt" (ØKO-yngel 1) (2011 – 2014)
- Projekt: "Videreudvikling af dansk økologisk akvakultur (ØKO-AKVA-1) (2010 – 2014)
- Delprojekt: "Afsætningsfremme – Dansk Akvakultur 2012 – 2014 (økologi)
- Projekt: "Økologiske linemuslinger – sikring af tilgængelighed for forbrugerne (ØKOMUS), 2015
- Projekt: " ØKOAKVA – Afsætningsfremme for økologiske akvakulturprodukter", 2018
- Projekt: " ØKOAKVA – Økologiske akvakulturprodukter til foodservice", 2020