



*Mere og bedre*  
**ØKOLOGI**

# TOPKVALITET I ØKOLOGISKE SPISEKARTOFLER



Velkommen til  
kartoffelfaglig dag!

# Program

- 09.30 – 10.00 Velkomst og kaffe/brød v. Martin Ravn: Lindegårdsvej 1, 6682 Hovborg
- 10.30 – 11.30 Undgå mekaniske skader under optagning.  
Demonstration af den elektroniske kartoffel (Birgitte Andersen – SAGRO)
- 11.30 Kørsel til ØRD/SAGRO i Billund
- 12.00 Frokost
- 12.45 Gennemgang og nedslag i ny dyrkningsvejledning for økologiske spisekartofler (Anne Eriksen, Kjeld Forsom ØRD)
- 13.05 Fysiologisk alder på læggemateriale (Kjeld Forsom ØRD)
- 13.25 Faktaark om handlingsplan mod skimmel (Anne Eriksen ØRD)
- 13.45 Indlæg om UV-lys til behandling af vaskevand v. (Anne Eriksen ØRD)
- 14.10 Input til ny sortsoversigt, markedsnotat for økologiske kartofler og anbefalinger fra ØL's tværfaglige kartoffelpanel (Anton Rasmussen, Økologisk Landsforening)
- 14.30 Tak for idag

# TOPKVALITET I ØKOLOGISKE SPISEKARTOFLER



- Lidt om projektet
- Input til ny sortsoversigt
- Markedsnotat
- anbefalinger og input fra kartoffelpanel og aftagere

# Topkvalitet i spisekartofler

- Målet er at fremme produktion og afsætning af danske økologiske spisekartofler ved at styrke kartoflens renommé og aktualitet og give spisekartoflen en naturlig plads i fremtidens mange måltider.
- Markedsdel, med dialog på tværs af branchen fra avlere til aftager. Afsætningsfremme på aftager arrangementer og markedsanalyse. Med fokus på parametre som sort, smag, kvalitet, sæson og afsætningsmuligheder ved indsamling og udbredelse af viden om danske økologiske spisekartofler
- Plantefaglig del, Vidensindsamling fra forskning, rådgivning og avlere. Formidling og publikation gennem ERFA, rådgivning og publikationer af faktaark og dyrkningsvejledning, demodage etc.
- Er støttet af Kartoffelafgiftsfonden og Fonden for Økologisk jordbrug

# Efterspørgsel og salgsudvikling for økologiske spisekartofler fra markedsnotat

- Udviklingen af det økologiske kartoffelsalg på hjemmemarkedet har været i vækst siden 2013
- Fra 2015-2018 er detailsalget steget med gennemsnitligt 20 % og foodservice-salget er steget med gennemsnitligt ca. 55 %
- Vækstrater forventes at fortsætte over de nærmeste år.
- Kartofflen er sikret anvendelse, når målgruppen er de ældre generationer. Men er udfordret i kantinerne og bespisning til yngre målgrupper
- Forbrugere i aldersgruppen 18-35 er den gruppe der spiser langt færres kartofler
-

Årstal	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
DST. statistik eller estimat	DST/ EST	DST/ EST	DST/ EST	DST.	DST	DST	DST/ EST	EST	EST
Detailsalg mio. kr. = opgjort i detailpriser inkl. moms	74,7	54,4	47,0	43,2	42,1	53,8	74,4	85,6	98,4
Detailsalg mio kr. = opgjort i engrospriser ekskl. moms	41,1	29,9	25,9	23,8	23,2	29,6	40,9	47,1	54,1
Foodservice salg i mio. kr. opgjort i engrospris ekskl. moms	5,8	8,4	9,7	10,8	20,1	32,4	40,5	50,6	60,7
Estimeret salg i andre salgskanaler på hjemmemarkedet	6,0	6,0	5,2	4,7	4,6	5,9	8,1	9,4	10,8
Samlet salg af økologiske kartofler i DK, mio kr, engrospriser ekskl. moms	52,9 mio	44,3 mio	40,8 mio	39,3 mio	47,9 mio	67,9 mio	89,5 mio	107,1 mio	125,6 mio
Estimeret engrospris, ekskl. moms, kr./kg	5,15	5,16	5,56	6,85	5,94	5,32	5,90	5,90	5,90
Samlet salg i tons hjemmemarked	10.270	8.590	7.340	5.740	8.060	12.760	15.170	18.150	21.290
Import, i tons	234	446	428	862	1.085	2.761	3.589	4.666	6.065
Eksport, i tons	3.154	2.617	1.706	3.066	3.090	3.674	4.041	4.445	4.890
Samlet dansk produktion, tons	13.190	10.761	8.618	7.944	10.065	13.673	15.622	17.929	20.115

# Kartoflens enorm vægt i råvaresortimentet i køkkener

- Økologiske spisekartoffel er en central bestanddel i et køkkens råvaresortiment
- Når flere køkkener opnår det Økologiske Spisemærke er fokus ikke alene at serverer økologiske kartofler hele året.
- De økologiske kartofler er afgørende for, at få og beholde Spisemærker med høj økologiandel, da kartoflen udgør en stor andel af råvareindkøbet.



# Både forbruger og professionelle køkkener efterspørger viden

- Projektets repræsentanter i produktions- og afsætningskæden peger på, manglende viden om og forståelse for sorter, produktionsvilkår og anvendelsesmuligheder over året med variation i sæson
- Forbrugeren ser én kartoffel eller et varenummer hos grossisten. Der enten bruges til kogning eller mos.
- Det udnytter ikke de muligheder der er i at tage andre sorter i anvendelse.
- De mest kendte sorter i de professionelle køkkener er Asparges, Bintje, Ditta og Solist, og det er tilfældigt, hvilken sort, der bliver brugt – det afhænger af tilgængelighed.
- Køkkener bestiller varer, og det forventes, at kartoflen er til rådighed og kan indkøbes i samme kvalitet hele året.

# Barrierer og muligheder for den danske økologiske spisekartoffel

- En ung deltager var i tvivl og påpegede at det ikke stod på kartoffel, hvordan den tilberedes
- Der er et stor behov for at få fortalt den gode historie om den danske økologiske spisekartoffel
- Bæredygtighed og grønne retter: Italesæt kartoflen som det bæredygtige valg og tænk kartoflen ind i retter, ikke kun som tilbehør til kød
- Lokalt og dansk og jord til bord, fokus på kartoflens nærhed og den lokale danske produktion
- Smag og sundhed: Kartoflens gode smag og sundhed skal fremhæves, og det vil være oplagt at koble både smag og sundhed til de forskellige sorter

# Anbefalinger fra projektdeltagere

- En kartoffel er ikke bare en kartoffel. Hver sort har sin egen smag og karakteristiske egenskab og derfor er de forskellige sorter gode til forskellige tilberedningsformer. Den viden og inspiration skal udbredes ud til køkkenerne og forbrugerne. Den tværfaglige gruppe af repræsentanter fra værdikæden, som deltog i projektet, anbefaler, at der iværksættes indsatser for at:
- Projektets repræsentanter fra hele produktions- og afsætningskæden peger på, at der mangler viden om og forståelse for kartoffelsorter, produktionsvilkår og anvendelsesmuligheder over året med variation i sæson
- **Formindske spild i hele kæden**
- **Udveksles mere viden om danske økologiske spisekartofler i hele kæden**
- **Indgås nye samarbejdsflader i kartoffelkæden**

# Formindst spild i kæden

- Tiltag til bedre dyrknings sikkerhed, og fokus på at opnå og fastholde kvalitet i mark, lager og afsætningsled og herved sikre stabilitet i produktion og afsætning.
- Fokus på sikre afsætningsmuligheder af prima spisekartofler der f.eks. ikke er dækket af kontrakt, men også mulighed for afsætning af de mindre pæne kartofler.
- Kartofler er også gode som rester og er ikke madspild. Sæt fokus på alle de måder, kartofler kan (gen)bruges i køkkenet som en rest.

# Udveksles mere viden om danske økologiske spisekartofler i hele kæden

- Bæredygtighed og grønne retter: Italesæt den danske økologiske kartoffel som det bæredygtige valg og tænk kartoflen ind i retter, ikke kun som tilbehør til kød
- Lokalt og dansk fra jord til bord: Sæt fokus på kartoflens nærhed og den lokale danske produktion
- Smag og sundhed: Kartoflens gode smag og sundhed skal fremhæves, og det vil være oplagt at koble både smag og sundhed til de forskellige sorter
- Bedre undervisning og informationsmateriale om sortes variation og karakteristisk til anvendelse i køkkener og hos forbruger.

# Indgås nye samarbejdsflader i kartoffelkæden

- Afdække muligheder og løsninger for udveksling viden til og fra avler, pakkeri, grossister, køkkener.
- Materiale og løsninger der udbreder viden om udbytte- og dyrkningsprognoser, sortskenndskab og lokale økologiske kartofflens gode egenskaber på klima- og bæredygtighed og anvendelse i grønne retter.

# Input til ny sortsoversigt

- Samle og skabe overblik over sorter der udbydes økologisk dels til avlere men særligt til aftager i køkkenerne – med fokus på viden om anvendelse, sæson, smag etc.
- [Udkast](#) til sortoversigt
- Hvad mangler ønsker i jer fra en sortoversigt?



*Mere og bedre*  
**ØKOLOGI**