**STEDSANGIVELSE:**

**NAVN får det økologiske spisemærke**

**Den aarhusianske daginstitution Børnebåndet har opnået Det Økologiske Spisemærke i guld/sølv/bronze hvilket betyder, at institutions 125 børn får mad, der er 60-90 procent økologisk. Øko-omlægningen af køkkenet er lykkedes inden for det eksisterende budget ved bl.a. at have fokus på sæsonens råvarer, lave mad fra bunden og undgå madspild.**

Daginstitutionen Børnebåndet i Aarhus er nu kommet på listen over spisesteder i Danmark, som har [det økologiske spisemærke](http://www.oekologisk-spisemaerke.dk/), der er et bevis på køkkenets økologiandel. Børnebåndet har opnået et sølvmærke, som garanterer, at den mad, der serveres i daginstitutionen, er 60-90 procent økologisk.

- Indsæt et citat (tre-fem linjer) om, hvorfor netop jeres køkken arbejder med økologi? Har I et mål om at nå endnu højere op i økologi-procenter? Hvorfor? Hvilken værdi har det for jer?, siger NAVN, TITEL hos XXX.

**Sæsonens grønt, mad fra bunden og mindre madspild**

Børnebåndets omlægning til økologi har konkret betydet, at køkkenet i højere grad bruger sæsonens grøntsager og frugt, og at maden bliver lavet fra bunden.

- Indsæt evt. et citat (tre-fem linjer) om, hvordan det er lykkedes jer at komme op på den pågældende økologiprocent? Hvad der har været sværeste/sjovest/mest effektive? Hvad der er jeres næste skridt?..., siger NAVN.

**Et bidrag til mere økologi i Danmark**

Chefkonsulent i Økologisk Landsforenings foodservice-team, Rikke Thorøe Grønning, roser daginstitutionen for sit arbejde med økologi.

- Med omlægningen til XX procent økologi har Børnebåndet taget et flot skridt i den rigtige retning og er med til at fremme økologi i Danmark – til gavn for vores natur, miljø og dyr. Og selvfølgelig ikke mindst til glæde for børnene/patienterne/de spisende, som får mad, der i højere grad laves fra bunden af gode, rene råvarer uden rester af sprøjtegift, siger Rikke Thorøe Grønning, der rådgiver køkkener i forbindelse med omlægning til økologi.

Skriv her, hvis I har samarbejdet med ex. Københavns Madhus, Øko++, Økologisk Landsforening el. andre omkring økologiomlægningen eller har modtaget midler fra NaturErhvervstyrelsen til formålet.

**DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE:**

* [Det Økologiske Spisemærke](http://www.oekologisk-spisemaerke.dk/) er et statskontrolleret økologimærke for spisesteder som børneinstitutioner, plejehjem, kantiner, restauranter og caféer.
* Øko-spisemærket viser, hvor stor en del af de indkøbte føde- og drikkevarer, der er økologiske.
* Bronze = 30–60 % økologi
* Sølv = 60-90 % økologi
* Guld = 90-100 % økologi

**For yderligere oplysninger:**

NAVN, TITEL, ARBEJDSPLADS, tlf. XXXX XXXX, [mail@mail.dk](mailto:mail@mail.dk)

Rikke Thorøe Grønning, chefkonsulent, Økologisk Landsforening, tlf. 40 28 58 56, [rtg@okologi.dk](mailto:rtg@okologi.dk)