



Danmark som økologibrand

Mette Gammicchia, Afdelingsleder Afsætning, Ernæring og
Markedsudvikling

Landbrug & Fødevarer

21. November 2019

Noget at leve af. Noget at leve for.





Økologiens top-down effekt

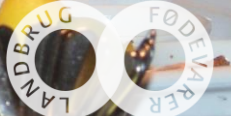
Noget at leve af. Noget at leve for.



A photograph of a man in a grey suit and light blue shirt, seen from the side, looking towards a group of chefs in a kitchen. The chefs are wearing white uniforms and tall white chef hats. They are working at a stainless steel counter with various cooking equipment, including pots and pans. The background is slightly blurred, showing more people and kitchen equipment. A semi-transparent grey banner is overlaid across the middle of the image, containing the title text.

Dansk 'royalt' økologi

Noget at leve af. Noget at leve for.



embla

EMBLA 2017

DEN NORDISKE MADPRIS



FARMERS
ASSOCIATION
OF ICELAND



MTK
TILSIÖTTÄ KASVUJA

SLC



BÓNDAFELAG
FØROYA

NORGES BONDELAG



Bocuse D'or

Noget at leve af. Noget at leve for.



Økologi i foodservice – den danske model som eksporthistorie

Dänemark prescht voran

Bio macht Spaß und ist super cool. Diesen Eindruck gewinnt man

den öffentlichen Schulen, Betriebsrestaurants und Krankenhäusern kommt es zu 100 Prozent Bio.

ner Sicht der Schlüssel hin zur Bio-Küche ohne Mehrkosten. Vor rund drei Jahren startete die städtische Kli-

Bio in der Großküche? Geht nicht?

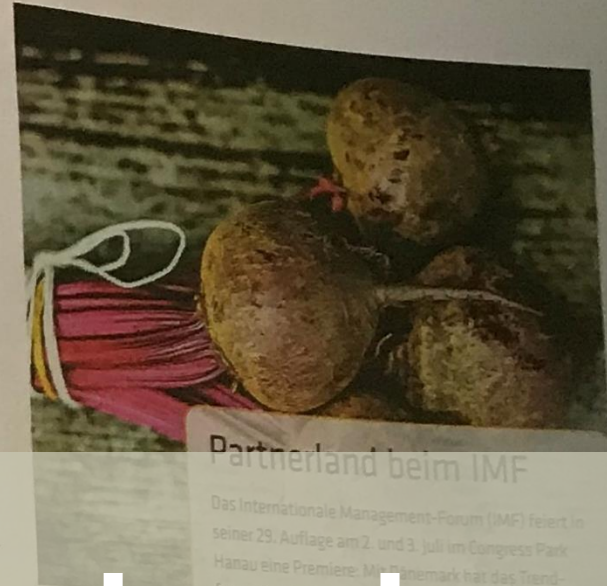
Von wegen. Dänemark zeigt, dass es möglich ist. In Kopenhagen beträgt der Bio-Anteil in öffentlichen Einrichtungen über 90 Prozent. Kein anderes Land in Europa setzt so konsequent auf Bio.



Das dänische Biosiegel für Gastronomiebetriebe in Gold, Silber und Bronze.



Convenience-Produkte wurden im Zuge der Bio-Umstellung aus den Küchen vieler Gemeinschaftsgastronomen verbannt.



Partnerland beim IMF

Das Internationale Management-Forum (IMF) feiert in seiner 29. Auflage am 2. und 3. Juli im Congress Park Hanau eine Premiere: Mit Dänemark hat das Trendforum für die Gemeinschaftsgastronomie erstmals ein Partnerland. Dänemark ist das erste Land, das präsentiert. Kenneth Holgaard den dänischen Weg hin zum europäischen Bio-Vorreiter und erläutert die Rolle des „House of Food“ in Kopenhagen bei der Erhöhung des Bio-Anteils in den städtischen Einrichtungen auf über 90 Prozent. Als stellvertretender Direktor des House of Food hat Holgaard mit „Kitchen Lift“ ein eigenes Konzept für die Bio-Umstellung entwickelt.

• Bio-Aussteller. Flankierend dazu präsentieren dänische Firmen ihre Innovationen für die Gemeinschaftsgastronomie. Mit von der Partie: Numba mit Superfood-Drinks, A.C. Finch's Teashop mit Tee-Spezialitäten sowie Danish Biorganic, eine dänische »Vertriebsgesellschaft, die sich auf Bio-Möhren und Bio-Wurzelgemüse spezialisiert hat. Anmeldung: imf-food-service.de

Frishkøche in Einrichtungen forciert.

ihren Betrieb konsequent auf Bio umgestellt haben und sich heute mit dem „Bio Cuisine Logo“ schmücken, dem dänischen Bio-Siegel für Gastronomie und Großküchen. Es wird in

Prozent in neun Jahren anzuheben – wohl gemerkt, ohne Mehrkosten. Dafür hat die Kommune allein 5,5 Millionen Euro in Weiterbildung und Beratung von Mitarbeitern und Einrichtungen investiert. Schließlich könne man nicht einfach die konventionellen Lebensmittel durch biologische ersetzen, sondern müsse die Art des Kochens verändern, weiß Bettina Bergman Madsen von der Stadtverwaltung Kopenhagen. Ein Erfolgsbaustein auf dem Weg zur Bio-Stadt war dabei das „House of Food“ in Kopenhagen, das als gemeinnützige Stiftung für Kommune und Staat arbeitet und bis heute zig Küchen auf ihrem Weg hin zur Bio-Frishkøche ge-coacht hat. Und was in Kopenhagen

mark ausgeweitet werden. In Deutschland scheint eine solche Vorgabe undenkbar. Die Dänen beweisen, dass es mit der richtigen Strategie

Dansk økologi på fjernmarkeder



较大婴儿配方奶粉
6-12月龄2段

较大婴儿配方奶粉
6-12月龄2段

净含量:800克

产品配方注册号: 国食注字YP20175052

净含量:800克

产品配方注册号: 国食注字YP20175052

食品安全信息追溯二维码



上海市食品安全信息追溯平台

Noget at leve af. Noget at leve for.

品名: 阿拉宝贝与我有机较大婴儿配
品牌: 阿拉 产地: 丹麦

448.0元/罐

零售价:
计价单位: 罐



TOP 5

Danish strongholds according to...

Kilde: Made by Denmark, analyse udarbejdet for Food Nation nov 2019

Noget at leve af. Noget at leve for.

German decision makers

56%
ORGANIC



48%
NATURAL



45%
HEALTHY



41%
FOOD SAFETY



40%
CO-OPERATION



American decision makers

72%
FLEXIBILITY



66%
HEALTHY



66%
ORGANIC



65%
GOOD TASTE



63%
FOOD SAFETY

