Konsekvenser ved forøgelse af økologiprocent til 60% i Madservice Viborg

1 Baggrund

Ved møde den 25. oktober 2018 med Viborg Kommunes sundhedschef og lederen af Viborg Madservice blev BDO bedt om at afdække konsekvenserne ved forøgelse af økologiprocenten fra de nuværende ca. 30% til 60% ved Viborg Madservices fødevareindkøb. Analysen skulle have hovedvægt på økonomi, men også i mindre grad inddrage andre aspekter såsom kvalitet.

Dette notat redegør kortfattet for analysen og dens resultater.

2 Metode

Afdækningen har været baseret på følgende:

- Indkøbsstatistik fra leverandør for perioden april til og med september 2018
- Udtræk fra kommunens KIS-system
- Menuplaner/-tilrettelæggelse
- Måltidspolitik
- Interview med leder af madservice
- BDO's erfaringer fra tidligere analyser af Madservice Viborg
- BDO's erfaringer fra andre kommuner. BDO har medvirket ved økologiomlægning i over 200 køkkener.

I forbindelse med overgang til økologisk indkøb arbejder man med to hovedmetoder:

1. **Konvertering**, hvor man vælger en lignende økologisk erstatning for den tidligere indkøbte konventionelle vare i samme forarbejdningsgrad.
   Denne metode griber stort set ikke ind i de gældende menuplaner, fysiske rammer og driftstilrettelæggelse i køkkenerne, men er ofte økonomisk tung – især når der sigtes imod økologiprocenter over 30%, da det kræver, at man inddrager dyrere økologiske varegrupper, såsom kødet, der er rundt regnet i gennemsnit er omkring 50% dyrere end konventionelt.
2. **Omlægning**, hvor man fx vælger en økologisk vare i en mindre forarbejdningsgrad end tidligere (fx mel fremfor frosne færdigkager/brød), ændring af menuplanssammensætningen, eller vælger andre typer af varer (fx billigere kødudskæringer der kræver en anden menuplan og anden tilberedning).
   Dette frigør økonomi til at indkøbe økologisk på andre områder, men medfører også ofte øgede krav til medarbejderressourcer og dermed øgede lønudgifter.
   Denne metode er langt mere indgribende i køkkenernes drift, fysiske rammer og menutilrettelæggelse, da den kræver ændringer.

I afdækningen har vi hovedsagelig arbejdet med direkte konvertering men også inddraget omlægning, hvor det har været mest hensigtsmæssigt af hensyn til kommunens økonomi. Der er ikke inddraget omlægning af kvalitet og serviceniveau, såsom fx ændret sammensætning af menuer mv.

Økologiprocenten opgøres i antal kilo.

Resultaterne hviler på en overordnet afdækning, hvor vi dog har dykket ned på vareniveau på enkelte områder ud fra vores erfaringer fra andre kommuner. En mere nøjagtig afdækning vil kræve en grundigere analyse.

3 Resultater

Som basis for analysen afdækkede vi først den nuværende økologiprocent fordelt på varegrupper for perioden april-september 2018. Resultatet er vist i den efterfølgende *Tabel 1*.

Tabel 1: Nuværende Indkøb	**Indkøb april-sept 2018 opgjort i %**		
Varegruppe	Konventionel	Økologisk	I alt
Bagværk / søde sager	0,9%	0,1%	1,0%
Basisnæringsmidler	2,7%	2,2%	4,9%
Brød / smørepålæg	2,6%	1,8%	4,3%
Diverse friskvarer	5,2%	1,9%	7,1%
Dybfrostvarer	15,3%	2,4%	17,7%
Fersk kød / Fersk fjerkræ	4,5%	0,1%	4,6%
Fisk,frisk / røget /-marineret /- halvkonserves	0,6%	0,0%	0,6%
Forfriskninger	12,4%	1,5%	13,8%
Frugt / grøntsager, frisk	4,0%	3,8%	7,7%
Konserves	2,8%	0,9%	3,7%
Mejeriprodukter	5,6%	21,4%	27,0%
Pølsevarer	1,8%	0,1%	1,9%
Supper / saucer/ desserter, pulver	1,7%	0,0%	1,7%
Kaffe	1,5%	0,0%	1,5%
Øvrigt	2,4%	0,1%	2,5%
I alt samlet	**63,9%**	**36,1%**	**100,0%**

Som det fremgår af tabellen udgør den økologiske indkøbsprocent 36,1% for det undersøgte halvår. Det er især mejeriprodukter, basisnæringsmidler og frugt, der bliver indkøbt økologisk.
Det er et typisk billede, som også ses i andre kommuner, idet det netop er de varegrupper, der er nemmest og billigst at konvertere til økologisk og dermed ofte det valg, der bliver taget ved de første skridt ind i økologisk indkøb. Dette hænger i høj grad sammen med, at økologiprocenten opgøres efter antal kilo og ikke kroner.

Der bliver også indkøbt forholdsvis meget dybfrost i høj forarbejdningsgrad. Vi har fået forklaret, at dette bl.a. skyldes ændring af de kostfaglige medarbejderes arbejdsgange på plejecentrene, hvilket har medført et øget forbrug af grøntsager, kager og brød i halv- eller helfabrikata.

Tabellen viser også, hvor de kilomæssigt største indkøbsområder er, nemlig dybfrost, forfriskninger, frisk frugt/grønt og mejeriprodukter, som tilsammen udgør ca. 66,3% af det samlede indkøb.
Det er derfor også på disse varegrupper, vi har koncentreret vores gennemgang, men vi har også inddraget de øvrige varegrupper for at nå de ønskede 60%.

Madservice Viborg har gennem årene arbejdet meget med effektivisering, og der er derfor ikke "så meget sul" at benytte ved økologiomlægning, som vi har set i andre kommuner.

Som tidligere nævnt har vi både arbejdet med konvertering og omlægning, derfor indgår der også opgørelse af omkostninger til løn til de ekstra ressourcer, som indkøb af fødevarer i lavere forarbejdningsgrad kræver, såsom at skrælle gulerødder, bage brød og kager mv.

Det kræver en større analyse at vurdere hvor mange personaleressourcer, der er nødvendige i de decentrale køkkener til at løfte opgaven med at ordne rå grøntsager samt bage kager og brød.
Et forsigtigt bud er, at det kræver 2 timer om dagen pr. 30 borgere på plejecentrene. Det skyldes, som før nævnt, at personalet i dag har prioriteret andre opgaver bl.a. sansekøkkenerne og borgere med individuelle behov, fremfor at ordne grøntsager og selv lave dej til kager og brød.

Da der er ca. 600 borgere, vil de 2 timer om dagen samlet for plejecentrene svare til 280 timer pr. uge, som igen svarer til en ekstra lønudgift på 2,57 mio. kr. pr. år.

Hertil kommer en ekstra lønudgift til madservice til de hjemmeboende. Her er det estimeret, at de ekstra opgaver vil kræve 20 ekstra timer pr. uge svarende til 0,18 mio. kr. årligt.

I den efterfølgende *Tabel 2* er vist, hvordan vi har opgjort konsekvenserne ved forøgelse af økologiprocenten til 60% fordelt på varegrupper og fordelt på hhv. påvirkning af fødevareudgifter og ekstra lønudgifter.

Tabel 2: Konsekvenser ved forøgelse til 60% økologi	**Påvirkning pr. år**	
	Økologi %	**Kr.**
Nuværende økologisk fødevarekøb	**36,1%**	-
Nyt økologisk varekøb		
Juice	1,6%	56.251
Kød	4,5%	513.489
Kartofler	4,8%	152.345
Basisnæringsmidler	1,2%	33.874
Kaffe	1,5%	84.920
Diverse varer	5,2%	147.860
Brød	1,0%	-47.044
Kager	1,2%	-107.598
Grøntsager	2,9%	-34.598
Nyt økologisk fødevarekøb i alt	**23,9%**	**799.499**
Lønudgifter vedr. omlægning		
Serveringskøkkener		2.572.973
Produktionskøkken		183.784
Lønomkostninger ved omlægning i alt		**2.756.757**
Samlet	**60,0%**	**3.556.256**

Ud over at leve op til målsætningen om 60% økologiindkøb indebærer ovennævnte, at der bliver flere personaleressourcer i køkkenerne med deraf følgende forøgede muligheder for at højne aktiviteterne omkring maden og måltidet på afdelingerne yderligere.

Omlægningen vedrørende indkøb af grøntsager, brød og kager i lavere forarbejdningsgrad medfører, at der er mulighed for at højne kvaliteten på disse områder, da det indebærer, at man går væk fra færdigfrostvarer og i stedet laver disse fødemidler fra bunden. Det skal dog tilføjes, at det er kendt i branchen, at der er problemer forbundet med de økologiske kartofler, hvilket kan medføre, at kvaliteten på dette område vil falde.
Madlavning af fødevarer indkøbt i lav forarbejdningsgrad vil øge mulighed for sanse- og duftindtryk.

København, den 12. november 2018
BDO Statsautoriseret revisionsaktieselskab
Advisory

Mette Aaltonen / **Anne-Mette Houtved**
Director **Manager**