

KLIMABORGERMØDE

Marstal Navigations-skole, d. 25. august 2021

GRUPPE 5: Indkøb og Fødevarerforbrug

Facilitator: Anne Kruse

Referent: Lone Flügge

Tidspunkt: 20:00

Antal tilstedeværende: 16

Anne Kruse indleder: Anne Kruse har været gennem frustrationer i forhold til, hvordan man organiserer sig, når man laver smålandbrug. Anne Kruse har været med til at starte Det Grønne Iværksætterhus – det handler om at samle småproducenter og skabe et fællesskab, hvor man kan støtte hinanden, erfaringsudveksle, have fælles produktionskøkken, hjælpe tilflyttere i gang med regler osv. Det handler om at vi overordnet har en vision om at se mere ærøsk mad på ærøske tallerkner. Derfor er fokus på at finde løsninger, der kan skabe bedre tilgængelighed for den enkelte forbruger ift. At finde varerne. Det handler om, hvad vi som forbrugere selv kan gøre ift. At mindske CO₂-aftrykket. Som forbrugere har vi en enorm magt. Det er os, der bestemmer, hvad der skal ligge i køledisken. Den type vare vi køber, det er den vare, der vil blive produceret. Som forbruger skal vi støtte at købe lokalt og spise årstidsbestemt.

Gode idéer til, hvad man kan gøre som privatforbruger ift mad, så vi kan sænke CO₂ udslippet:

- Hvis man spiser grønt 3 dage om ugen, så sparer man allerede rigtig meget.
- Hjørne i netto og brugsen, hvor man kan købe lokalt. Ikke alle kan dyrke selv. Ved dog ikke om det er muligt ift. Lovgivning.
- I begge brugser er der et lille afsnit for lokalt producerede varer, men problemet som lille producent, er at man gerne må sælge grøntsager, hvis de er rigtigt emballeret. Men ikke tilberedt mad, syltet osv. Medmindre det er produceret i et godkendt køkken. Derfor arbejdes der på at etablere produktionskøkken.

- Butikker, hvor man kommer med egen emballage og fylder op – kan man gøre det? Kan vi som borgere opfordre til det? Ja, men der er mange fødevarekrav, der skal overholdes.
- Tydeliggøre og synliggøre hvad der faktisk findes på Ærø- Fx det lokale hjørne i brugsen. Det skal være nemt. Forbrugere er dovne.
- Der er tale om at oprette gruppe på Facebook, hvor varerne lægges op, så er der afhentning ét sted et par gange om ugen. Evt. kombineret med webshop.
- Vi der sidder her, er bevidste om det i forvejen, hvordan får vi de forbrugere med som ikke er så bevidste?
- Lave oversigt på hjemmeside, over steder, hvor der kan købes lokalt på Ærø, vejboeder m.m.
- Andre steder er der kvæglau, griselaug, osv. Er det en idé? Det er der mange forbrugere, der er interesserede i.
- Landbrugsstyrelsen har været forbi i dag. Der kommer nye regler snart, hvor alle brug mindre end 5 hektar får mulighed for at lave nogle gruppecertificeringer, egenkontrol m.m.
- Tit tænker man vegetarisk, når man tænker miljø, men måske mangler folk ideer til, hvordan man kan lave lækre vegetariske retter. Lokalt grønt kan sælges med opskrifter og ideer. Husk de grønne toppe.
- Mere oplysning om maden, hvad er det for kød vi spiser.
- Der er en app på vej, hvor man ved hjælp af qr-nr. kan spore vejen.
- Mere formidling.
- Hvilke barrierer er der for producenter for at sælge i dagligvarebutikkerne?
Barrieren er de almindelige fødevareregler: korrekt emballering m.m. men kun grøntsager. Det er endnu vanskeligere med kød.
- Varer i brugsen på kommissionsbasis, men så mister man kontrollen over opbevaring.
- Kunne man lave et hus, hvor alle lokale varer bliver solgt under ét tag.
- Også god idé med et fast marked.
- Kan man også samarbejde med store leverandører. Store leverandører har dog også udfordringer med at få prisen lokalt.
- Det er ikke kun kunder der bestemmer, det gør Dansk Supermarked, COOP mfl.
- Fælles forarbejdning og fælles salg kan være en bedre vej. Gå flere vejboeder sammen, fælles markedsføring.
- Andelshaver, hvor alle bidrager også praktisk med lugning.
- Vi skal opdrage børnene til at spise anderledes, lav skolehaver. Skolemad.
- Lad børnene få et måltid i skolen.
- Før Coronanedlukning var der køkkenhold i friskolen, hvor eleverne kan hjælpe med at lave mad. På friskolen får de varm mad hver dag.
- Lad være med at købe frugt. Vi har træer og buske med frugt og bær. Brug dem i stedet.

- Der er ikke afsat penge nok til madordning på Marstal Skole. Det bør prioriteres. Skolen starter med projekter, hvor nogle madhold laver mad til andre elever.
- Vigtigt at dyrke selv. I et netværk kunne man også lave frøsamling, udveksle ideer om dyrkning osv.
- Det er dyrt at sende dyr til slagt, der arbejdes på hvordan man kan komme udenom at skulle sende dyrene afsted til Fyn. Fx ved mobilt slagteri.