

Helsingør d. 10.03.2016

## **Det Danske Madhus Hamlet opnår sølvmærke i økologi**

Det Danske Madhus Hamlet i Helsingør modtog ved årets Foodexpo-festival i Herning Det Økologiske Spisemærke i sølv efter at have omlagt deres produktion, så de nu benytter over 60% økologiske råvarer.

*”Da vi oplevede, at flere kommuner begyndte at stille krav til en højere procentsats i forhold til brugen af økologiske råvarer, gik vi straks i gang med omlægningen, så vi kunne imødekomme de nye behov”,* siger markedschef Mette Lei.

Den store omlægning med at gå fra konventionelle til økologiske råvarer begyndte tilbage i november måned 2015. Opstartsfasen var præget af, at alle i køkkenet skulle sætte sig ind i, hvordan de skulle arbejde med de nye råvarer, men det var en spændende udfordring, de gerne tog op.

*”Jeg kan huske, at der i begyndelsen herskede lidt usikkerhed omkring hvilke varer, der skulle være økologiske, og hvilke varer vi kunne få fra vores leverandør. Det fik vi løst i samarbejde med Catering Engros, så fra februar af har det kørt helt gnidningsløst”,* siger køkkenchef Helle Scheller.

På trods af lidt udfordringer i begyndelsen, så mener Helle Scheller, at madhuset har grebet omlægningsprocessen an på en fornuftig måde, og hun er glad for at være kommet godt igennem processen. Noget som administrerende direktør, Henrik Solkær, er helt enig i.

*”Jeg er rigtig glad for, at vi har opnået så stor en økologiprocent i vores køkken i Helsingør. Jeg vil gerne sende en stor ros til medarbejderne for deres hurtige omstillingsparathed. Det har været forbilledligt”,* siger direktøren.



Det Danske Madhus' delegation ved Fødevarerstyrelsens stand.



En glad køkkenchef, Helle Scheller, efter modtagelsen af diplommet.



Glade modtagere af Det Økologiske Spisemærke i sølv. Fra Det Danske Madhus er det fra venstre adm. direktør Henrik Solkær, køkkenchef Helle Scheller, markedschef Mette Lei og ernæringsassistent Christina Klit.

#### **Det Danske Madhus:**

Det Danske Madhus er Danmarks største virksomhed inden for tilberedning og distribution af hjemmelavet mad til visiterede danske borgere. De leverer dagligt mad til ca. 16.000 kunder i hele landet. Fra seks madhuse landet over betjener virksomheden hjemmeboende ældre under Fritvalgsordningen og plejecentre i 83 kommuner samt patienter på 3 sygehuse i Region Sjælland. I 2013 havde Det Danske Madhus 300 heltidsansatte og en omsætning på ca. 400 mio. kr. Datterselskabet Multi Trans står for leveringen af maden fra Det Danske Madhus. I 2015 købte Det Danske Madhus Kokken & Konditoren, der også tilbereder og leverer mad til ældre i Aarhusområdet.