

REBOOT FOOD

Reboot og REKO Guide:
Få indsigt i ideen bag
REKO-ringe og inspiration
til hvordan du kan starte
dit eget og bidrage til
ansvarligt forbrug i dit
lokalområde.



Lav dit eget
REKO MADMARKED



Velkommen

Denne guide har til formål at give dig en introduktion til REKO som koncept for lokal, direkte handel mellem fødevarereproducenter og lokalbefolkning, med løbende inddragelse af praksiserfaringer og eksempler fra REKO Aarhus - en **REKO-ring** som blev etableret i 2024 med fokus på direkte handel med små fødevarereproducenter i Aarhus omegn.

REKO har fokus på ansvarlig produktion såvel som ansvarlig forbrug, og appellerer derfor både til lokale producenter der ønsker at fremme social og miljømæssig bæredygtighed gennem deres produktion, samt forbrugere der ønsker at støtte op omkring disse værdier og handle lokalt.

Vi håber at du har lyst til at læse med, og måske blive inspireret til at være med i REKO fællesskabet, og ikke mindst til at købe din mad lokalt!

Frivilligruppen bag REKO

Denne guide er medfinansieret af Den Europæiske Union og Aarhus Kommune. Indholdet er eneansvarligt for Mellemfolkeligt Samvirke og afspejler ikke nødvendigvis Den Europæiske Unions og Aarhus Kommune synspunkter.



Co-funded by
the European Union

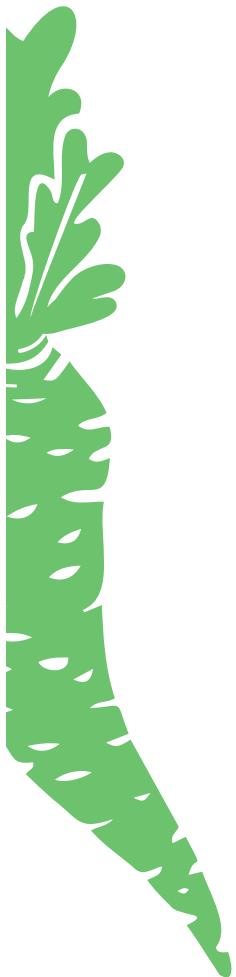


AARHUS
KOMMUNE



Lav dit eget REKO MADMARKED

Reboot og REKO Guide: Få indsigt i ideen bag REKO-ringe og inspiration til hvordan du kan starte dit eget og bidrage til ansvarligt forbrug i dit lokalområde.



AARHUS
UNIVERSITY

MELLEMFOLKELIGT
SAMVIRKE **actionaid**

DEAR
DEVELOPMENT EDUCATION
AND AWARENESS RAISING



INDHOLD

HVAD ER EN REKO-RING?	8
ET HISTORISK BLIK	10
TIDSLINJE AF REKO AARHUS	11
KONCEPT OG PRAKSIS - HOW IT'S DONE	14
DEN DIGITALE PLATFORM OG FORUDBESTILLING	16
PRODUCENTER	18
VILKÅR OG FORVENTNINGER	21
LEVERING, TRANSPORT OG AFSTAND	22



HARDWARE OG ØKONOMI	24
FØR, UNDER OG EFTER ET MARKED	26
ONBOARDING AF FRIVILLIGE	28
ANSIGTERNE AF REKO AARHUS	30
VISIONER FOR REKO AARHUS	32
PRODUCENTER SOM HAR BESØGT REKO AARHUS	36
KREDITERINGER	38



RE

"ring," we mean a group of p



2013,

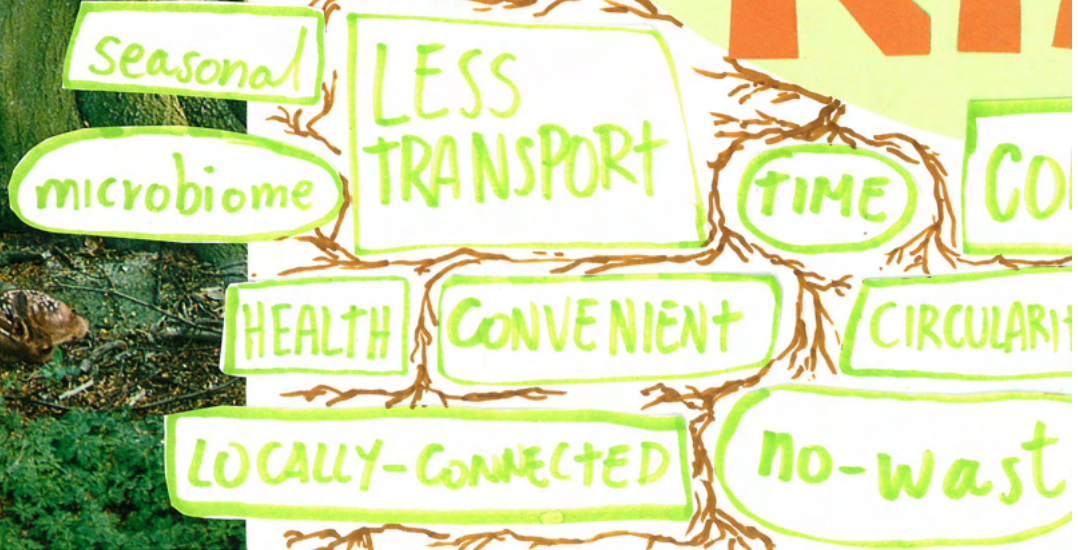
REKO ring was formed in Finland

20

100 different REKO



RI



REKO

of people cooperating for a shared purpose.

BUY LOCAL



2020

2024

REKO groups all over Norway.

FIRST REKO IN DK : IN ÅRHUS

Grow OP!

NG

COMMUNITY

RITY
te

FRESH
FOOD

VALUE

BIODIVERSITY

REKSTA
VILLSAU

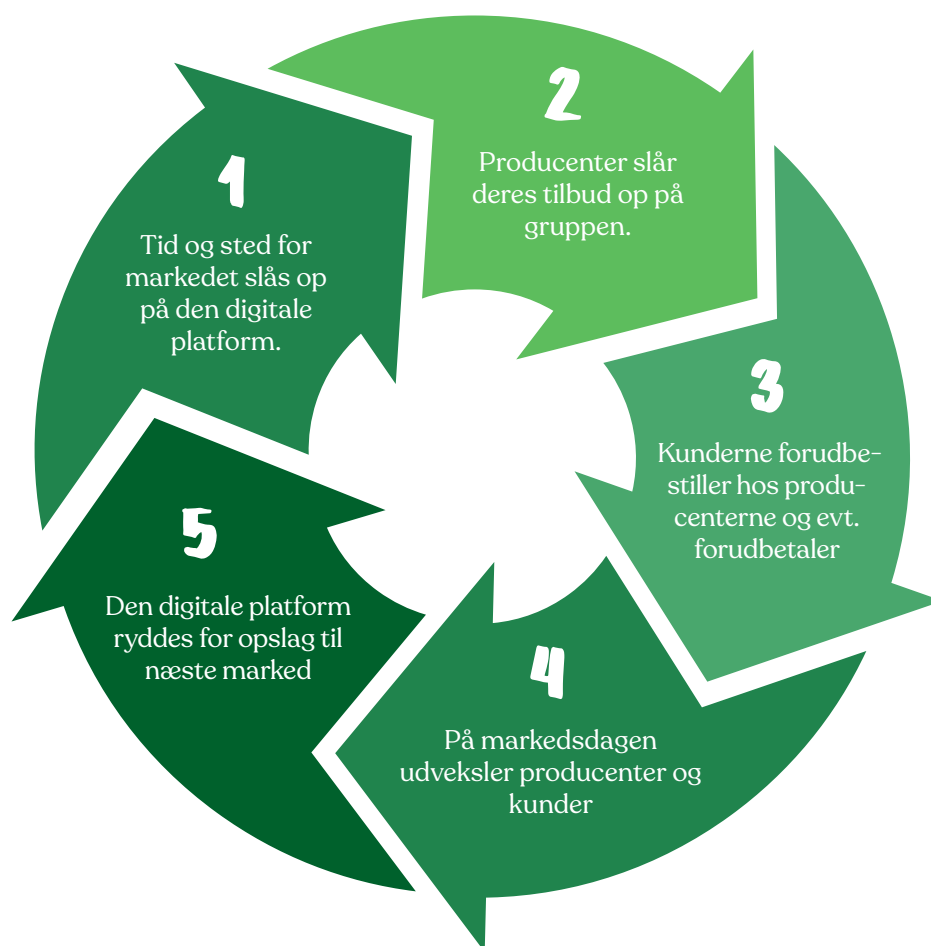


HVAD ER EN REKO-RING?

REKO-ring er en enkel, men radikal idé: at gøre det nemt for lokale fødevarerproducenter at sælge direkte til deres lokalsamfund, hvor man skærer mellemlid fra, stræber efter at undgå unødigt spild og uden at drukne i bureaukrati.

Det er ikke en virksomhed, ikke en franchise og ikke et brand, man skal købe sig ind i. REKO er en ramme. Et fælles format, som kan tages op, tilpasses og bruges lokalt af dem, der vil handle i et lavere tempo med øje for social og miljømæssig bæredygtighed.

Sådan fungerer en REKO RING:



REKO drives typisk af frivillige og bygger på tillid, gennemsigtighed og ansvarlighed. Producenterne bestemmer selv deres priser samt hvorvidt de stiller krav til forudbestilling og forudbetaling. Forbrugerne får til gengæld en klar forståelse af, hvor deres mad kommer fra, da de handler direkte med producenten.

Arrangørerne sørger for, at rammen er tydelig, tryk og til at finde ud af. Det gør en REKO-ring særligt velegnet til små og langsomme produktioner, som ellers har svært ved at finde plads i de eksisterende fødevarer-systemer. Samtidig er REKO formatet fleksibelt. Det kan fungere i landsbyer, forstæder og storbyer. Det kan vokse langsomt eller holde sig bevidst småt. Det kan stå alene som et frivilligt initiativ eller indgå i samarbejder med kommuner, NGO'er, uddannelsesinstitutioner eller lokale projekter. Der findes ikke én rigtig måde at lave REKO på, men der findes nogle fælles principper, som holder formatet genkendeligt og robust. REKO er med andre ord ikke bare et marked. Det er et værktøj til at gentænke, hvordan vi organiserer lokal handel, fællesskab og ansvarligt forbrug i praksis, her og nu.

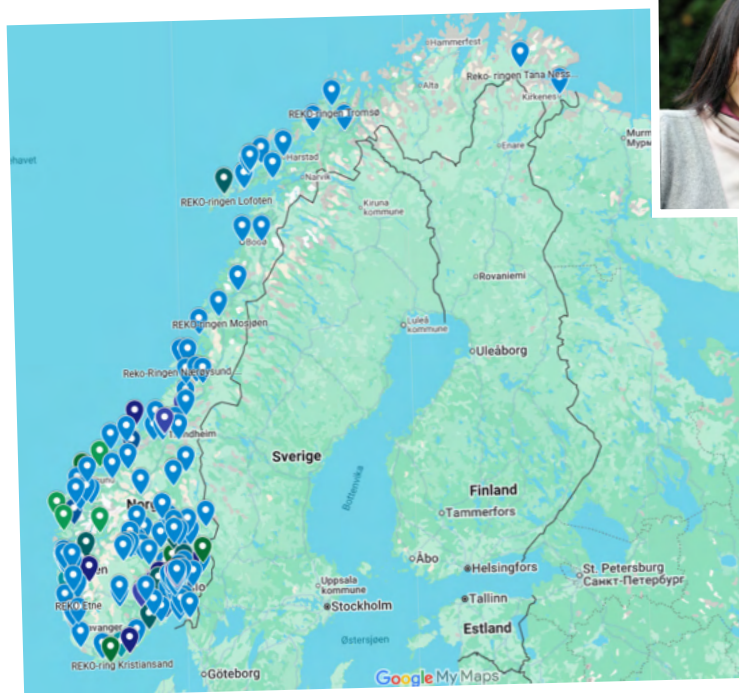


ET HISTORISK BLIK

REKO (udtales “**Ra-ko**”) er en forkortelse af det finske **rejäl konsumtion**, ansvarligt forbrug. Modellen opstod i Finland i 2013, hvor en jordbruger ønskede en enklere og mere gennemsigtig måde at sælge direkte til lokale kunder. Bestillinger organiseres online, og udlevering sker fysisk i korte, effektive tidsvinduer. Herfra spredte idéen sig hurtigt i Norden og videre ud i Europa, hvor interessen for korte fødevarer kæder, gennemsigtighed og direkte relationer mellem producent og forbruger har været stigende.

Samtidig bygger REKO på en langt ældre markeds kultur. I store dele af Asien fungerer lokale morgenmarkeder som daglige knudepunkter for direkte handel, og i Japan har fællesskabsbaserede ordninger

som *Seikatsu Club Consumers' Co-operative* i årtier organiseret direkte samarbejde mellem husholdninger og jordbrugere. Ligeledes er CSA-modellen, som står for “*community supported agriculture*”, kendt over det meste af verdenen som en måde hvorpå lokale forbrugere kan støtte op omkring små jordbrug og producenter. Hvor de arbejder gennem medlemskab og forpligtende samarbejder, er REKO kendetegnet ved sin åbne, frivillige og let organiserede struktur. REKO kan derfor ses som en nutidig, digital videreførelse af en velkendt praksis: mennesker mødes omkring mad, tillid og lokal produktion. Blot organiseret med online koordinering og præcise afhentninger.



Seikatsu Club's Founders

REKO-ringer *i Norge* fra rekonorge.no

TIDSLINJE FOR REKO AARHUS

2024

August

- Møde i **Mellemfolkeligt Samvirkes Food Justice** gruppe afholdes.
- Der foreslås at starte en **REKO-ring**.

September

- Der sættes et møde op med **Aarhus Kommune** og *Aarhus Universitet*.
- Der gives midler til oprettelsen af en REKO-ring.
- REKO Aarhus planlægger **første marked**.

December

- Første REKO marked i Aarhus afholdes på en parkeringsplads.





2025

- **Den 2. søndag i måneden** afholdes der et REKO marked i Aarhus.
 - **Flere lokale producenter** slår sig til REKO-ringen og markederne vokser i størrelse og variation af varer der sælges.
 - REKO Aarhus fortsætter og udvikler **samarbejdet** med **Aarhus Kommune** og **Aarhus Universitet**.
- Der afholdes ekstra '*special edition*' markeder i **maj og juli** med samarbejdspartnere.



REKO I EN AARHUSIANSK KONTEKST?

Læs denne artikel: *Nyt madmarked i Aarhus støtter lokale landbrug på ritzau.*

“Ifølge Andreas Felipe fra REKO er muligheden for forudbestilling på deres egen Facebook-side, REKO Aarhus, afgørende for at skabe økonomisk sikkerhed for de deltagende producenter. Den direkte handelsmodel, som anvendes i projektet, eliminerer detaileddet og giver forbrugeren adgang til produkter uden prisforhøjelse fra mellemlid. Modellen bidrager samtidig til at reducere madspild, da producenterne kan estimere salget mere præcist. Forudbestilling er ikke et krav, men indgår som en mulighed i modellen, som finder sted den anden søndag i hver måned”

REKO AARHUS er et eksempel på, hvordan modellen kan se ud i en større bykontekst. Her er REKO etableret af en frivillig gruppe med rødder i **Mellemfolkeligt Samvirke** i samarbejde med **Aarhus Kommune** og **Aarhus Universitet**. REKO Aarhus faciliterer månedlige markeder i Aarhus C og fungerer som et netværk for producenter i Aarhus og det øvrige Østjylland. Fokus er på småskala, lokale og regenerative produktioner med økologiske kerneværdier samt social og klimamæssig bæredygtighed for øje. I REKO Aarhus er markederne struktureret ud fra et klart princip: Markedet er til for producenterne. Det betyder korte markeder, ingen studeleje, fælles opsætning, kaffe på kanden og et frivilligteam, der har overblik og overskud. Ambitionen er ikke at vokse hurtigst muligt, men at skabe en ramme, der er rar at være i og nem at deltage i. For både producenter, frivillige og kunder.

September

- Markedet flytter ned i *Cafe Mellemfolks gård*.
- REKO Aarhus får midler fra Aarhus Kommune til projektledelse i ca. et halvt år.

2026

og frem...

KONCEPT OG PRAKSIS

HOW IT'S DONE

REKO fungerer som et *online farmer's market* med fysisk afhentning. Producenter tilbyder varer via en digital platform, kunder bestiller på forhånd, og varerne afhentes samlet på et aftalt tidspunkt.

STRUKTUR FOR EN REKO-RING:

- Producenter annoncerer varer i en **digital gruppe** (typisk Facebook).
- Kunder bestiller **direkte i kommentarfeltet**.
- Forudbetaling bruges ofte for at undgå spild og afbud.
- Producenter medbringer kun det, **der er bestilt**.
- Alle mødes på et fast sted på et **fast tidspunkt**.
- Udlevering foregår hurtigt – typisk **30-60 minutter**.
- Handelen sker **direkte** mellem producent og kunde (ingen mellemlid).
- Ingen lager, ingen bodleje, **ingen overskudsproduktion**.
- Efter afhentning er der tid til dialog, **feedback** og fællesskab.

RESULTAT: mindre madspild, færre transportled og en enkel adgang for små producenter til at sælge lokalt.

Hvorfor købe direkte ved producenten?



Indtjening går direkte til producenten som med en fair pris kan drive en fair forretning.

DEN DIGITALE PLATFORM OG FORUDBESTILLING



**REKO
BEKO**

Selvom REKO handler om direkte møder og udveksling mellem producenter og forbrugere, så starter det online. Den digitale platform er ikke bare et værktøj, men skaber overblik, koordinering og tillid mellem mennesker, der endnu ikke har mødt hinanden. Her præsenterer producenterne deres varer, og her vælger kunderne, hvad de gerne vil købe, før den fysiske udveksling finder sted. Valget af platform balancerer rækkevidde og værdier. Mange bruger Facebook som online platform, fordi tilgængeligheden er høj og barrieren lav. Især hvis man vil nå bredt ud i lokalsamfundet. Andre vælger nyhedsbreve, formularer eller lokale apps for større uafhængighed, men de kræver ofte mere opsøgende arbejde og

har lavere rækkevidde i starten. Den bedste platform er den mest inkluderende: enkel at bruge, tydelig i sin kommunikation og åben for dialog.

Kernen er forudbestilling. Den gør det muligt at producere efter behov frem for forventning. Det medvirker til mindre madspild, mindre tidsforbrug og uden risiko for at stå tilbage med varer der ikke bliver solgt. Det åbner døren for små producenter med begrænsede lagerbeholdninger og ressourcer, som har brug for at mest mulig tid bruges i marken og produktionen frem for til lange markedsdage.

I **REKO AARHUS** har vi erfaret, at det kræver tilvænning for både producenter og kunder at anvende forudbestilling. Der er derfor typisk løssalg ved vores markeder, som virker til at fungere for alle parter.

Forudbestilling kan skabe tryghed for din lokale producent, og REKO Aarhus opfordrer kraftigt til det, hvis du har muligheden.





Forudbestilling skaber klarhed, men kræver også klare spilleregler om bestilling, betaling og afhentning. Når rammerne er tydelige, opstår tryghed for både producenter og kunder. Den digitale platform er med andre ord REKO's mødested og jo enklere systemet er, desto stærkere kan det lokale fødevarefællesskab vokse.



Vores Facebook gruppe

<https://www.facebook.com/groups/8557255767685026/>



Vores Facebook side

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61568250161687>



PRODUCENTER

En REKO-ring opstår typisk dér, hvor små producenter har brug for en enkel og direkte vej til kunderne og hvor kunder ønsker reel kontakt til dem, der producerer deres mad. Det kan være grøntsagsdyrkere, æg- og mejeriproducenter, kødproducenter, bagere, fiskere eller forædlere, der laver alt fra honning og saft til hudpleje og mousserende vine. Mange er nye småskala producenter, som bruger REKO som en måde at afprøve produkter eller opbygge en lokal kundebase.

Fælles for producenterne er ikke størrelse eller certificering, men nærhed, gennemsigtighed og mulighed for direkte relationer. REKO gør det muligt at producere i mindre mængder, bevare diversiteten i produktionen og skabe mere stabile rammer for små produktioner.

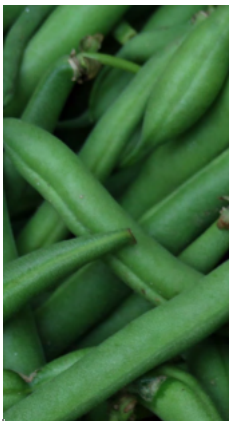
I **REKO AARHUS** sørger vi for en flad struktur, hvor alle opfordres til at komme med deres input. Vi arbejder bevidst med at sammensætte et producentfællesskab, der både afspejler lokale behov og vores værdier. Markedet er ikke kun et sted for handel, men et levende udsnit af et lokalt fødevarsystem.

Vores tilgang handler ikke om at kontrollere eller standardisere, men om at skabe et fællesskab, hvor producenter kan arbejde på deres egne præmisser og samtidig være en del af en større helhed.

Når nye producenter inviteres ind, lægger vi især vægt på:

- Lokal forankring i **Aarhus og Østjylland**.
- **Småskalaproduktion** med tydeligt håndværk og faglighed.
- **Ansvarlig praksis** i forhold til jord, dyr, mennesker og ressourcer.
- Villighed til **åben dialog** med kunderne.







VILKÅR OG FORVENTNINGER

REKO bygger på klare forventninger og gensidig tillid. Handlen foregår direkte mellem mennesker, og derfor er åbenhed og ansvarlighed afgørende. Producenter forventes at overholde fødevarerlovningen, kommunikere tydeligt om produkter,

mængder og priser, levere det der er solgt, og være til stede ved afhentningen. Den klare kommunikation skaber tryghed og gør det muligt for fællesskabet at fungere uden tung kontrol eller bureaukrati.

I **REKO AARHUS** arbejder vi bevidst tillidsbaseret. Vi kræver ikke formelle certificeringer, da de ofte er urealistiske for små producenter. I stedet vurderer vi producenter ud fra deres egen formidling og villighed til transparens. Åbenhed erstatter kontrol, og relationen mellem producent, arrangør og kunde er i centrum.

Vi har været i dialog med myndigheder og juridisk rådgivning om rammerne for modellen og informerer løbende kunderne om vilkårene for handlen via vores platforme. Tillid i REKO er dermed ikke fravær af ansvar, men en aktiv praksis, hvor gennemsigtighed og dialog skaber et velfungerende og troværdigt marked.

Producenternes vilkår i centrum

Et kernepunkt for REKO Aarhus er at tage producenternes vilkår alvorligt. Vi arbejder for, at deltagelse i markederne skal være så enkel og meningsfuld som muligt - både praktisk og økonomisk. Markederne er først og fremmest producenternes scene, ikke vores.



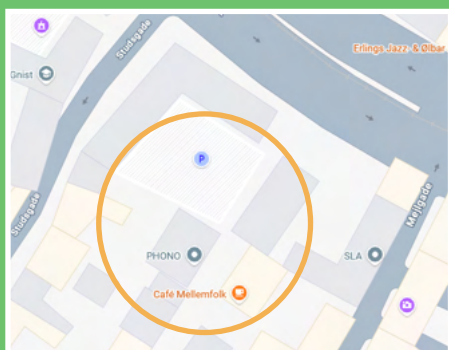
LEVERING, TRANSPORT OG AFSTAND

På et REKO marked er producenterne selv ansvarlige for at levere deres varer, men arrangørerne kan støtte processen med klare rammer og gennemsigtig information omkring tidsvinduer for ankomst og afhentning.

I **REKO AARHUS** arbejder vi for, at logistikken omkring markedet er så enkel og forudsigelig som muligt. Vores ønske er, at producenterne kan komme, læsse af eller eventuelt parkere tæt på markedet uden unødige omkostninger. Erfaringer fra vores første lokation, hvor der opstod uklarheder omkring parkeringsforhold, gjorde det tydeligt, hvor afgørende god vejledning er. Ved vores nuværende lokation har vi derfor kortlagt reglerne i detaljer, markeret konkrete aflæsningszoner og indgået aftaler om midlertidig brug af nærliggende parkeringspladser.

Vores råd er derfor:

- Lave et dokument med klar vejledning over parkering, som kan sendes ud til nye producenter.
- Opsøg dem, som har brugsretten over nærliggende parkeringspladser omkring en låneaftale.



Et eksempel på en parkeringsguide.

Parking Guidelines for Producers – REKO Aarhus

Hello producers of REKO Aarhus!

When you need to access the market by car, you have a couple of options:

1. Parking at PRAVDA (behind Mellemfolk Café)

We are allowed to use **five parking spaces** belonging to PRAVDA, located at the back of Mellemfolk Café.

- **Access:** Drive in from Studsgade (look for the entrance leading to the courtyard)
- These spaces are also convenient if you only need to **drop off products**, instead of unloading out front on Meljgade.
- **Important:** You must have a valid parking permit from PRAVDA to avoid a fine.



HARDWARE OG ØKONOMI

Et klassisk REKO marked kræver meget lidt infrastruktur. I mange tilfælde består organisationen primært i at administrere en digital gruppe og beslutte en lokation for udveksling. Man bør dog være opmærksom på, om man befinder sig i det offentlige eller private rum,

da markedsreglerne kan variere alt afhængigt af dette. Kontakt din kommune, hvis du er i tvivl om reglerne for offentlige pladser og ved private områder kontakt ejerne eller dem, som har brugsretten omkring mulighederne for at anvende lokationen.





I **REKO AARHUS** har vi valgt et format, der ligger tættere på et mikro madmarked. Markedet varer to timer, da vi har ønsket at skabe rammer, hvor besøgende kan blive lidt længere, tale med producenterne og opleve markedet som et fælles mødested. For at understøtte dette har vi anskaffet fælles hardware som telte, borde, stole, skilte og kabeltromler. Formålet er at gøre deltagelsen så enkel som muligt for producenterne, så de i princippet kun behøver at medbringe deres produkter.

Denne infrastruktur blev mulig gennem økonomisk støtte fra kommunen i etableringsfasen. Midlerne blev brugt på udstyr af god kvalitet, der kan holde til gentagen brug og som er hurtigt at sætte op og tage ned for de frivillige. Samtidig har vores placering på privat grund med adgang til faciliteter hos Mellemfolkeligt Samvirke haft stor betydning. Her har vi adgang til depot, strøm, toiletter og køkkenfaciliteter, hvilket gør afviklingen af markedet væsentligt lettere. På en mere midlertidig lokalitet, som for eksempel en parkeringsplads, ville sådanne faciliteter skulle etableres midlertidigt eller helt undværes.

Projektet modtog senere også støtte til arbejdstimer, så en enkelt person i en periode kunne arbejde mere fokuseret med udviklingen af initiativet. Det gjorde det muligt at samle koordinering, partnerskaber og planlægning ét sted og skabe fremdrift i projektet. Samtidig har det været vigtigt for os at bevare en flad struktur i frivilligruppen, hvor information og beslutninger deles åbent. Når sådanne støttemidler ophører, kan det dog skabe nye udfordringer. Frivilligt arbejde kræver kontinuitet, og det kan være svært at opretholde samme udviklingstempo uden dedikeret tid. Derfor har vi fra begyndelsen haft fokus på at holde de løbende omkostninger lave og på at opbygge et setup, der kan fungere stabilt med en relativt lille frivilligindsats. Målet er et REKO Aarhus, der er praktisk bæredygtigt på lang sigt, og som samtidig fortsat kan udvikle sig i takt med de mennesker og samarbejder, der bærer projektet.



FØR, UNDER OG EFTER ET MARKED

En klassisk REKO-ring er organisatorisk meget enkel og kræver kun få opgaver, hvor arrangørens rolle er primært digital og koordinerende (se afsnit Koncept og praksis). I REKO Aarhus har formatet udviklet sig til et mikro madmarked med en stram tidsramme på to timer. Den korte, fokuserede markedsperiode respekterer producenternes tid, mens forudbestilling sikrer

forudsigelighed og tryk økonomi. REKO er stadig et relativt nyt format i Danmark, og vores erfaring er, at en helt hurtig "drive-through"-model endnu ikke matcher hverken producenternes eller kundernes behov. Derfor arbejder vi med et format, der kombinerer effektiv udlevering med den sociale markeds kultur, mange allerede kender og efterspørger.



Når **REKO AARHUS** afholder sine markeder, så afholdes der et månedlig koordineringsmøde, hvor der er mulighed for at checke ind med hinanden og fordele opgaver:

Før markedet:

- Lave en facebook **begivenhed**.
- **Godkende** producenternes opslag på facebook gruppen.
- Tjek af udstyr.
- Lave SoMe.

På dagen:

- **Møde ind cirka kl. 11 og klargøre pladsen**
rejse telte, hænge bannere op, placere borde til producenter, lave siddepladser til besøgende, sætte skilte op, oprydning af pladsen, brygge kaffe, sætte musik op etc.
- Fordele opgaver mellem frivillige.
- Være **kontaktpunkt** for producenter
hjælpe med aflæsning og placering, tjekke parkering fungerer og tilbyde vand/kaffe.
- Svare på spørgsmål om REKO og konceptet.
- Skabe en **rolig og imødekommende** stemning.
- Evt. tage billeder (med samtykke).

Efter:

- Sørge for at pakke alt hardware ned
pakke telte, borde, kabler, skilte ned, klare opvasken og genskabe pladsen til normal brug.
- **Overblik** over eventuelle mangler eller forbedringer.
- Tømme markedsgruppen.
- **Overblik** over økonomi og evt. udlæg.

Kort sagt:

Arrangørernes rolle er at **skabe rammerne** og ikke markedet i sig selv. Når struktur, trykthed og praktiske forhold fungerer, så kan producenter og besøgende mødes direkte. **Det er her REKO lever.**

ONBOARDING AF FRIVILLIGE

REKO drives af mennesker og derfor er en tydelig og omsorgsfuld onboarding af frivillige afgørende. Formålet er ikke at skabe en tung organisation, men at etablere en enkel struktur, hvor ansvar er tydeligt, viden er delt og deltagelse er fleksibel. Onboarding bør være trinvis: introduktion til REKO-principperne, gennemgang af roller, adgang til værktøjer og tryghed i at kunne følge en erfaren frivillig.

Det vigtigste er at signalere, at deltagelse kan variere over tid, fx bidrager nogle primært på markedsdagen, andre med planlægning eller formidling mellem markederne.

Kort sagt: Gør det let at træde ind, let at forstå opgaverne og let at dele ansvaret. Når frivillige oplever ejerskab og klar retning, bliver de den infrastruktur, der får en REKO-ring til at fungere i praksis.



Erfaringen fra **REKO AARHUS** er, at frivillige bliver hængende længere tid, når rammerne er gennemsigtige og opgavefordelingen tydelig. Samtidig prioriterer vi en flad struktur, hvor alle medlemmers ord vejer lige tungt og hvor man kan deltage fleksibelt. At være en del af REKO Aarhus skal være meningsfuldt for alle parter.

Se mere her: <https://www.instagram.com/p/DVLeWOfAcGn/>
<https://www.instagram.com/reel/DVyC-T8kvgR/>



Før rekruttering anbefales det at have de grundlæggende arbejdsredskaber på plads:

- **Kommunikationskanaler** (fx en chatplatform med tydelige spor for logistik, producenter, SoMe og økonomi).
- **Fælles vidensarkiv** med kontaktlister, mødeplaner, værdigrundlag og praktiske vejledninger.
- **Klar kontaktvej** ved hastesager (telefonliste eller lille beskedgruppe).
- **Adgang til SoMe** og retningslinjer for opslag, godkendelser og tone.

I små grupper varetages flere funktioner ofte af de samme personer:

- **Koordination/administration:** godkender medlemmer, koordinerer producenter, laver overblik og møderammer.
- **Logistik:** sikrer udstyr, opbevaring, tilladelser og praktiske aftaler på lokationen.
- **Værter på markedsdagen:** sætter op, byder velkommen, svarer på spørgsmål og pakker ned.
- **Kommunikation/SoMe:** opslag, påmindelser, presse og indhold, der gør markedet synligt.
- **Økonomi:** overblik over udgifter og dokumentation.

ANSIGTERNE AF REKO AARHUS



Andreas Felipe

Jeg nyder at kunne deltage i et madmarked, hvor lokale jordbrugere og madproducenter sælger mig den mad eller medicin, som de har dyrket eller fremstillet med deres egne hænder og dedikeret meget tid til at frembringe. Jeg elsker at kunne støtte andet end industrilandbrug, og i modsætning dertil støtte små jordbrugere og madproducenter, som ellers ikke har midlerne eller omstændighederne til at sælge i supermarkederne. Jeg sætter pris på at være frivillig i et lokalforankret projekt med direkte støtte økonomisk til det, som vi mangler mere af i Danmark - naturnært landbrug i mine øjne!



Cecilie

Jeg blev ret "sent" i livet introduceret til frivillighed og systemkritik. Efter et par år i Mellemløst Samvirke blev konceptet REKO-ring foreslået og jeg så det som en god mulighed for at lære at skabe noget fra bunden af. Min forståelse af nødvendigheden for at nedbryde vores nuværende fødevaresystem bliver kontinuerligt udfordret og udvidet i mødet med vores dygtige producenter og samarbejdspartnere. At være en del af REKO Aarhus har i dén grad gjort mig klogere på de udfordringer, som vi står overfor.



Laetitia

After COVID, I felt an even stronger desire for community and to contribute positively to the Aarhus area. Coming from a farming family and loving food, I joined REKO Aarhus to support local producers and participate in a hands-on, concrete way to the local ecosystem alongside the volunteer team.



Khirsten

Growing up in Vancouver, Canada, where weekly farmers markets make it easy to connect with local food producers, I found myself missing that when I moved to Aarhus and wanted to help create something similar here. As a society, we've drifted away from seeing farming as valuable and worthwhile, and putting a face to where our food comes from reminds us of the humanity behind it. I also love to travel and seek out local specialities and unique ingredients, and REKO is a way to do exactly that, right here in Denmark.



Stine

Jeg har altid været glad for at tage på markederne og være i direkte kontakt med de mennesker, der arbejder passioneret med deres håndværk. Da jeg hørte om REKO formatet første gang, var jeg derfor ikke i tvivl om at det var noget jeg gerne ville være en del af. Det er en fornøjelse at se den stemning, fællesskab og udveksling af erfaringer der sker ved hvert marked, og det er lige præcis dét der gør REKO og lokale madsystemer særlige i mine øjne - nærheden til naturen og menneskene bag står i skarp kontrast til det etablerede, konventionelle landbrug, og udgør dermed en stille, men vedholdende protest.



*Vi sender en tak og kammeratlige hilsner til alle tidligere frivillige i **REKO Aarhus**. Om I har været forbi kortvarigt eller over en længere periode, så står REKO Aarhus stærkere på grund af jer.*

VISIONER FOR REKO AARHUS

Visionen for REKO Aarhus rækker ud over selve markedet. Som frivilliggruppe ser vi ikke blot REKO som en handelsplatform, men som en del af en bredere bevægelse for madsuverænit, hvor producenter og forbrugere genetablerer direkte relationer og tager større ejerskab over fødevarer systemet. Når mennesker mødes omkring maden og dens oprindelse, opstår der et rum for samtale, viden og fælles ansvar.

REKO-ringe kan give en oplevelse af handlekraft hos borgere, fordi man her kan købe fødevarer mere velfunderet og i direkte dialog med dem, der producerer dem. Samtidig er vi bevidste om, at dette er et privilegeret udgangspunkt. Forbrugere kan vælge nok så grønt, men hvis de strukturelle rammer ikke understøtter social og klimamæssig ansvarlig produktion, bliver kampen ulige. Derfor retter vores kritik sig også mod de politiske og økonomiske vilkår, der former fødevarer produktionen. Markederne er ikke løsningen alene, men de kan være et konkret sted at begynde.

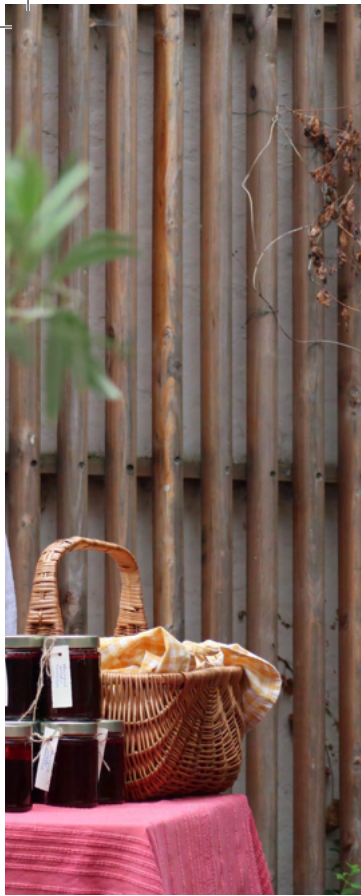
Vores arbejde udspringer også af en bekymring for udviklingen i dansk landbrug. Små landbrug forsvinder mange steder, mens industrialiseret produktion bidrager til klimaforandringer, tab af biodiversitet og udhuling af lokale landbrugskulturer. Samtidig bliver fødevarer systemet mere globaliseret og mindre gennemsigtigt. Med REKO ønsker vi at skabe små, men konkrete modbilleder til denne udvikling.

I praksis arbejder vi derfor for at styrke REKO-konceptet. Det indebærer at fastholde et stabilt månedligt marked, udvide kredsen af producenter, øge deltagelsen blandt besøgende og opbygge samarbejder med kommunen, lokale organisationer og andre initiativer, der arbejder med bæredygtige og retfærdige fødevarer systemer.

Samtidig ønsker vi at drive organisationen i samme ånd som det landbrug, vi støtter. Arbejdet skal være langsomt, omsorgsfuldt og respektfuldt over for menneskers tid og vilkår. Det betyder fleksibilitet for frivillige, lydhørhed over for producenter og trygge rammer for samarbejdspartnere. En stærk frivilliggruppe er fundamentet for, at markedet kan fungere og for at relationerne omkring REKO kan vokse over tid. Struktur skal understøtte mennesker - ikke omvendt.







PRODUCENTER SOM HAR BESØGT REKO AARHUS:



Gjern Græs & Grønt

Lokalt og græsfordret kød fra kvæg.

Email: oscar.stubdrup@gmail.com

Hjemmeside: <https://6567730d6493c.sitel23.me>

Facebook side: [@Gjern Græs Grønt](https://www.facebook.com/GjernGræsGrønt)



Mææh

Urbant landbrug med uld og fårekød.

Email: meeh.info@protonmail.com

Instagram side: [@meeh.aarhus](https://www.instagram.com/meeh.aarhus)



Høsteriet.Andelsgaarde

Grøntsagsgartneri ud fra økologiske og regenerative principper.

Email: hoesteriet@gmail.com

Hjemmeside: <https://www.hoesteriet.dk/>

Instagram side: [@hoesteriet.andelsgaarde](https://www.instagram.com/hoesteriet.andelsgaarde)



Egelund Madskov

Frukt og grøntsager fra syntropisk madskov.

Email: Boris.wortmann@gmail.com

Hjemmeside: <https://www.happyfoodforest.com/>

Facebook side: [@Egelund Madskov](https://www.facebook.com/EgelundMadskov)



Lærke Lyhnes urtelaboratorie

Økologisk landbrug, intersektionel naturmedicin og alkymi.

Email: info@laerkelyhne.com

Hjemmeside: <https://www.laerkelyhne.com>

Instagram side: [@laerkelyhne.butik](https://www.instagram.com/laerkelyhne.butik)



Rishøjgaard

Grønthandler og gårdbutik.

Email: sisselanghoff@hotmail.com

Facebook side: [@Rishøjgård Gårdbutik og Jordbrug](https://www.facebook.com/RishøjgaardGårdbutikogJordbrug)

Instagram side: [@rishojgaard](https://www.instagram.com/rishojgaard)



La Petite Ferme Denmark

Regenerativt landbrug med æg, frugt og honning

Instagram side: [@lapetiteferme.dk](https://www.instagram.com/lapetiteferme.dk)



Kagetelier

Unikke desserter fra Slovakia.

Email: eva@kagetelier.dk

Hjemmeside: <https://kagetelier.dk>

Instagram side: [@kagetelier](https://www.instagram.com/kagetelier)



Svampe Fabrikken

Lækre økologiske spise svampe.

Instagram side: [@svampefabrikken](https://www.instagram.com/svampefabrikken)



SchwesterBrau

Hjemmebrygget øl og søsterkærlighed.

Instagram side: [@schwesterbrau](https://www.instagram.com/schwesterbrau)



Pøtgaard

Fåreost gårdmejeri & osteskole

Email: info@poetgaard.dk

Hjemmeside: <https://www.poetgaard.dk>

Facebook side: [@vildhvede](https://www.facebook.com/vildhvede)



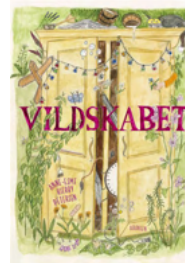
Vild hvede

Økologisk mikromølleri på Nordfyn.

Hjemmeside: <https://vildhvede.com>

Facebook side: [@vildhvede](https://www.facebook.com/vildhvede)

Instagram side: [@vildhvede](https://www.instagram.com/vildhvede)



Vildskabet af Anne-Esme Petersen

Børnebog omkring dansk flora/fauna.

Frederik Klitgaard

Honning, mjød, lys af bivoks etc.

amora • アモーラ -

Japansk/brasiliensk desserter (gluten -og mælkefrit).

Gaia vin

Cider og mousserende vin.

Merijn & Kiki

Arancello og limoncello

KREDITERINGER

© Reboot Food 2026

Faste samarbejdspartnere:

Aarhus Kommune
Aarhus Universitet
Mellemfolkeligt Samvirke Aarhus

Øvrige samarbejdspartnere - nuværende og tidligere:

Café Mellemfolk | Fikumdik Kaffe | Drivhuset | Syv Munde | Kuldip Singh
MUNDU - center for global dannelse | Andelsgaarde | Pravda A/S

Tekst:

Cecilie Fink, Stine Guldager & Laetitia Gathion

Layout:

Miriana Gregg

Fotografi:

Bodil Klarskov Møller, Casper Dam, Lea-Marie Hackl, Stine Guldager & Cecilie Fink

Andre billeder:

p.6-7 *REKO Collage* by Mads, Miriana, Aura and Lea. lavet under et af *Food Utopia Workshop*, afholdt af den **Food Justice Group** på Mellemfolkeligt Samvirke Aarhus 2025.

p.10 *Seikatsu Club* by **Wolfgang Schmidt** 2010

p.14 *Tensaisaisai grid paper* by **Sarah** from Pixabay 2016

p.15 *Icons* by **Canva Pro**

p.16-25 *top view ripe produces* by **Freepik**

Links:

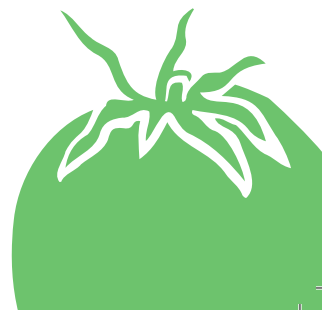
p.10 <https://rightlivelihood.org/the-change-makers/find-a-laureate/seikatsu-club-consumers-cooperative/>

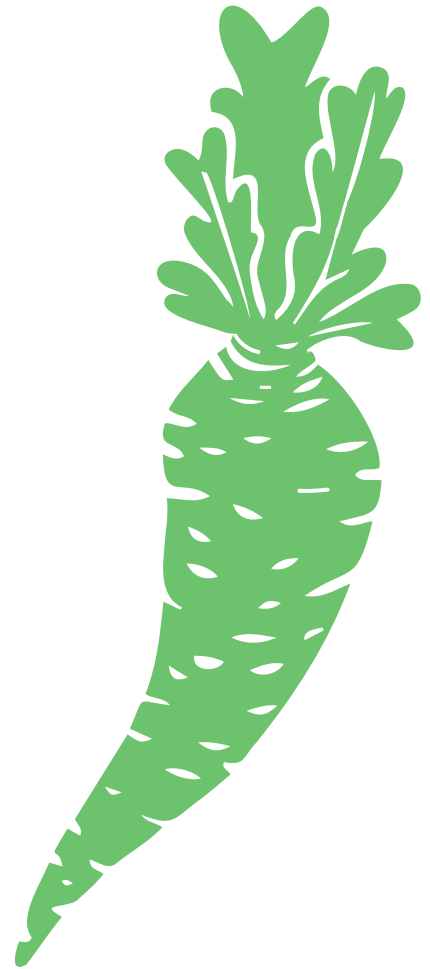
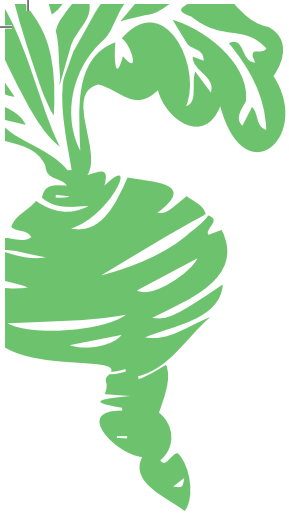
p.10 <https://www.rekonorge.no/finn-din-rekoring>

p.13 <https://via.ritzau.dk/pressemeddelelse/14569012/nyt-madmarked-i-aarhus-stotter-lokale-land-brug?publisherId=13559834&lang=da>

Trykt af:

Lasertryk.dk - P. O. Pedersens Vej 26 - 8200 Aarhus N





Kontaktinformation

Email:

reko aarhus@gmail.com

Facebook:

Side: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61568250161687>

Gruppe: <https://www.facebook.com/groups/8557255767685026>

Instagram:

@reko_aarhus





Om Reboot Food:

"Rebooting the Food System" er en pan-europæisk kampagne, der mobiliserer unge mennesker til at skabe et retfærdigt og bæredygtigt fødevarer-system. Kampagnen fremmer agroøkologi og støtter implementeringen af loven om virksomheders bæredygtigheds-due diligence i agri-food produktionskæder. Vi arbejder for systemisk forandring sammen med civilsamfund og unge i hele Europa.

MELLEMFOLKELIGT SAMVIRKE

Om Mellempfolkeligt Samvirke:

Mellempfolkeligt Samvirke er en bevægelse, der kæmper for en mere retfærdig og bæredygtig verden uden diskrimination, klimakrise og fattigdom. I Aarhus ligger Mellempfolkeligt Samvirke i Mejlgade 53, hvor de driver Café Mellempfolk – en frivillig-drevet café og Global Platform Aarhus – et aktivistisk rum, der støtter aktivistgrupper, der bekæmper ulighed. De arbejder for madretfærdighed og systemisk forandring gennem events, indholdsproduktion og aktivisme. Kom forbi caféen eller følg @msaarhus på Facebook og Instagram.



Om Food Click:

FoodCLIC er et EU-projekt under Horizon Europe programmet, hvor Aarhus Kommune sammen med Aarhus Universitet deltager som partner sammen med syv andre byregioner i Europa. Formålet med FoodCLIC er at fremme en bæredygtig transformation af fødevarer-systemet i Aarhus samt at understøtte, at fødevarer-agendaen bliver knyttet til andre politiske agendaer såsom klima.



Co-funded by
the European Union

