

Bilag 1 Forslag til Sundheds- og Omsorgsforvaltningens handlingsplan 2024-2025 vedr. reduktion af madspild

| Indsats | Beskrivelse | Tid | Økonomi |
|---|--|-----------|--|
| Implementering af redskaber til måling af madspild | <p>Firmaerne FoodOp og eSmiley leverer digitale platforme inkl. vægte, der kan hjælpe med at måle, hvor meget mad der bliver spist, og hvor meget madspild der generes ud fra et måltid.</p> <p>I 2023 afprøves løsninger vedr. måling af madspild på 6-8 enheder. Afprøvningen af de to platforme fra hhv. FoodOp og eSmiley vil give forvaltningen indsigt i, i hvilken udstrækning hver af de to målemetoder kan påvirke madspild. Foreløbige erfaringer fra andre forvaltninger viser, at målemetoden har positiv effekt på reduktion af madspild, og erfaringer her fra samt erfaringer fra afprøvning i SUF vil udgøre grundlag for udbredelse af metoden i 2024 -2025.</p> <p>Indsatsen består af køb af vægte og platforme fra hhv. FoodOp og eSmiley samt understøttelse ifm. anvendelse.</p> | 2024-2025 | Forventet budgetønske: 1 mio. kr. |
| Afprøvning af styrket måltidskoordination | <p>En styrket måltidskoordination afprøves på 8 udvalgte plejehjem mhp. at skabe større sammenhæng mellem køkken og afdeling, understøtte den gode måltidssituation og bidrage til madspildsreduktion. Med indsatsen finansieres ressourcer til en styrket måltidskoordination på 8 plejehjem, med og uden produktionskøkken.</p> <p>I en styrket måltidskoordination kan der bl.a. være følgende fokus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sikre koordinering mellem køkken og afdelinger med fokus på bl.a. kostformer og diæter, så borger tilbydes rette ernæring i tilpasset portionsstørrelse. - Understøtte korrekt servering af maden, samt opbevaring og genanvendelse af rester <p>Herudover undersøges mulighederne for, at der udvikles digitale løsninger til at understøtte en styrket måltidskoordination. Dette kan være som integration i eksisterende system eller som en let tilgængelig stand-alone device, der kan understøtte en styrke kommunikation mellem køkken og afdeling fx om borgeres madpræferencer og om udsving i appetit.</p> | 2024-2025 | <p>Afprøvnings: 4,5 mio. kr.</p> <p>Metodeudvikling: 0,8 mio. kr.</p> <p>Forventet budgetønske i alt: 5,3 mio. kr.</p> |

| | | | |
|--|--|-----------|-------------------------------------|
| | <p>Der udvikles en generisk model, der kan udbredes til samtlige 42 plejehjem/MTO i Københavns Kommune under hensyntagen til lokale forhold (plejehjemtype, størrelse mv.).</p> <p>En udbredelse til alle enheder vil ikke forudsætte en skalering 1-1 af økonomien, men forventes at kunne udbredes for færre midler pr. enhed end udviklingsarbejdet.</p> | | |
| Reduktion af overskydende mad fra Københavns Madservice | <p>I Københavns Madservice (KMS) smides der dagligt færdigproduceret mad ud. Den overskydende mad kommer bl.a. fra forgæves kørsler til hjemmeboende borgere med madudbringning samt fra en mindre, kalkuleret daglig overproduktion i KMS, mhp. at sikre mulighed for, at hjemmeboende borgere samt plejehjem med kort varsel kan tilkøbe mad fx ved borgeres udskrivelse fra hospital.</p> <p>Der igangsættes en undersøgelse af muligheder for at videresælge eller videregive overskydende mad fra Københavns Madservice – en løsning vedr. videresalg svarende til Too Good to Go, og alternativt kan der arbejdes med muligheder for at videregive overskydende mad til herberger mv.</p> <p>Indsatsen kræver ikke finansiering.</p> | 2024 | -- |
| Undersøgelse vedr. varm mad til frokost | <p>På nuværende tidspunkt serverer størstedelen af plejehjemmene varm mad til aften og kold mad til frokost. Nogle plejehjem er imidlertid begyndt at servere varm mad til frokost, hvor der er flere medarbejderressourcer på både afdelinger og i køkkenet.</p> <p>Der igangsættes en undersøgelse af perspektiver ved at ændre tidspunkt for servering af hhv. kold og varm mad. Undersøgelsen har fokus på reduktion af madspild, understøttelse af måltidet, borgeroplevelsen samt tilrettelæggelse af medarbejderressourcer</p> <p>Indsatsen forudsætter finansiering til undersøgelse på enhederne udført af ekstern konsulent.</p> | 2024/2025 | Forventet budgetønske: 0,2 mio. kr. |
| Regler og muligheder for anvendelse af rester | <p>Der er mange hygiejnekrav på plejehjem, som bl.a. kontrolleres ved Fødevarestyrelsens regelmæssige tilsyn. Disse krav opleves imidlertid som værende meget komplekse og svære at håndtere i praksis. Det skaber usikkerhed på enhederne og genererer madspild, da fødevarer og rester ofte smides ud for at "være på den sikre side" ift. reglerne. Forvaltningen har rettet henvendelse som led i afbureaukratiseringsindsatsen til Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri om behovet for regelforenkling.</p> | 2024/2025 | -- |

| | | | |
|--|---|-----------|-------------------------------------|
| | <p>Forvaltningen udarbejder med input fra eSmiley (kommunens leverandør af egenkontrol) et informationsark, der konkretiserer regler og retningslinjer for genanvendelse af rester.</p> <p>Indsatsen kræver ikke finansiering.</p> | | |
| <p>Udvikling af idekatalog med cases om reduktion af madspild</p> | <p>Plejhjemmene arbejder på forskellige måder med at reducere madspild på afdelingerne og i køkkenerne.</p> <p>Der udvikles et idekatalog med cases for reduktion af madspild, som udbredes til inspiration til alle plejhjem og MTO.</p> <p>Indsatsen forudsætter finansiering til udvikling og opsætning af idekatalog udført af ekstern konsulent.</p> | 2024/2025 | Forventet budgetønske: 0,2 mio. kr. |
| <p>Undersøgelse af muligheder for bestilling af kartofler</p> | <p>Ifølge madspildsrapporten har plejhjem med modtagekøkken et større spild af kartofler sammenlignet med plejhjem med produktionskøkken.</p> <p>Der igangsættes en undersøgelse af mulighederne for at kunne reducere dette madspild på plejhjem med modtagekøkken.</p> <p>Undersøgelsen vil bl.a. have fokus på muligheder i forhold til:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternative leverandører • Løbende justering af portionsstørrelser • Håndtering og tilberedning af kartofler lokalt på enhederne. <p>Indsatsen forudsætter finansiering til undersøgelse udført af ekstern konsulent.</p> | 2024 | Forventet budgetønske: 0,1 mio. kr. |

Forventet budgetønske i alt: 7 mio. kr.