

Mad & kultur



**Plan for mad og måltider på kultur- og
fritidsområdet i Københavns Kommune**

Baggrund

Mad, måltider og gastronomi er i dag tæt vævet sammen med det kulturliv, som gør København til en attraktiv storby med livskvalitet, kant og innovationskraft. De sidste 10 år har København gennemgået en meget stor madkulturel udvikling, som har sat spor overalt – på byens toprestauranter, i de offentlige måltider og i gadebilledet.

Udviklingen har vist, at maden er en samlende kraft i byen. Mads scenen viser byens mangfoldighed, kulturelle mønstre og forskelligheder. Men den madkulturelle udvikling kan i endnu højere grad demokratiseres til glæde for alle københavnere og besøgende. Mad og måltider rummer et særligt potentiale for at skabe oplevelser og fællesskab, som kan bidrage til at styrke sammenhængskraften på tværs af sociale lag og bydele.

Iværksættere med mod på at skabe socialøkonomiske, klimavenlige og bæredygtige virksomheder spirer frem i de kreative brancher. Ikke mindst inden for fødevarer, som er en branche i vækst. Inkubationsmiljøer for start ups, der skaber synergi mellem mad og kultur, kan få initiativer til at blomstre, som på sigt kan skabe mad- og kulturoplevelser, byudvikling og arbejdspladser.

Indsatser, som styrker Københavns sociale og bæredygtige gastronomiske profil, bidrager til den internationale anerkendelse og attraktive storbykultur, som tiltrækker turister. Med denne plan for mad og måltider vil Kultur- og Fritidsforvaltningen vise potentialerne i at bruge mad som et ben i at løfte visionerne i Københavns Kommunes kultur- og fritidspolitik til glæde for københavnere og byens gæster.



Vision

Bæredygtig og klimaansvarlig madkultur der samler, udvikler og inspirerer København, Danmark og verden.



Vejen til bæredygtig madkultur

Vækst og udvikling i forhold til visionen kan ske på forskellige niveauer. Kultur- og Fritidsudvalget og Kultur- og fritidforvaltningens rolle afhænger af, hvilken indsats og udvikling, der er behov for. Hvis der er tale om en udvikling i kultur- og fritidsinstitutionernes cafeer, handler det om en udbudskriterier og markedsmodning. Er der omvendt tale om at understøtte et inkubatormiljø for madiværksættere, kan udviklingen understøttes ved, at der stilles fysiske rum til rådighed, og at der gives støtte eller tilskud. Overordnet kan indsatserne inddeles i tre niveauer:

- **Interne indsatser i Kultur- og Fritidsforvaltningen**
- **Tilskudsordninger og samarbejdsprojekter med andre aktører**
- **Understøttelse af de kreative erhverv og madbranchen**



Mål med indsatserne

Kultur- og Fritidsudvalget og Kultur- og Fritidsforvaltningen understøtter kreative idéer og spirende nye initiativer inden for de tre indsatsniveauer, som sikrer vækst og udvikling for at opnå neden stående mål. Målene skal fungere som pejlemærke for nuværende og kommende initiativer på mad- og måltidsområdet:

- **At flere københavnere i flere bydele får glæde af at bo i en af verdens førende madbyer**
- **At understøtte udviklingen af en bæredygtig madscene koblet med kultur**
- **At fastholde Københavns storbykultur med internationalt udsyn**



Plan for mad & måltider

Vision for mad og måltider

Bæredygtig og klimaansvarlig
madkultur der samler, udvikler og
inspirerer København, Danmark
og verden

Niveauer

- Interne indsatser i Kultur- og Fritidsforvaltningen
- Tilskudsordninger og samarbejdsprojekter med andre aktører
- Understøttelse af de kreative erhverv og madbranchen

Mål

at flere københavnere i
flere bydele får glæde af
at bo i en af verdens
førende madbyer

at understøtte
udviklingen af en
bæredygtig madscene
koblet med kultur

at fastholde
Københavns
storbykultur med
internationalt udsyn



Mål 1

At flere københavnere i flere bydele får glæde af at bo i en af verdens førende madbyer

Den udvikling på madområdet, som er startet i byens hjerte, skal kunne mærkes i alle byens kvarterer. Madfællesskaber og sociale initiativer, som hylder social og kulturel mangfoldighed, kan bidrage til at øge sundhed, og social og kulturel sammenhængskraft blandt københavnere – på tværs af alder, etnicitet, religion og sociale lag.





Mål 1 At flere københavnere i flere bydele får glæde af at bo i en af verdens førende madbyer

Indsatser i dag

Udbud af caféforpagtning

Pilottest af ny model for udbud af bæredygtig caféforpagtning i kulturhuse og idrætshaller, som styrker madkvalitet, økologi og social ansvarlighed.

Tværgående food policy

Tæt dialog med Økonomiforvaltningen og øvrige forvaltninger om koordineret tilgang til mad- og måltidsindsatser på tværs af forvaltninger. Ambitionen er at udvikle en tværgående, bæredygtig og fremtidssikret fødevarepolitik i Københavns Kommune.

Fakta

- I Region Hovedstaden vil 62 % af dem, der spiser usundt, gerne spise sundere.
- I Københavns udsatte boligområder står 21.1 % uden for arbejdsmarkedet. Ofte er mad- og servicebranchen en indgangsport til beskæftigelse for borgere uden uddannelse eller kvalifikationer.
- Københavnerne køber 24 % økologiske varer i COOPs butikker – det er mere end i resten landet, hvor gennemsnittet er 11 %.



Mål 1 At flere københavnere i flere bydele får glæde af at bo i en af verdens førende madbyer

Potentialer

Flere madfællesskaber og folkekøkkener

Understøtte social gastronomi i form af madfællesskaber og folkekøkkener, som kan afholdes i kultur- og fritidsinstitutionernes rammer i samarbejde med forpagtere og lokale aktører, f.eks. gadeplansprojekter, kvindecentre, sociale institutioner. Udvikling af manual og workshops om værtskab og involvering af aktører, der i praksis kan bidrage til, at lokale føler sig velkomne i kulturinstitutionerne. Dette kræver blandt andet forsat arbejde med at styrke de strategiske udbud af caféforpagtninger i KFF, og målrettet rådgivning og samarbejde med nye og eksisterende forpagtere.

Partnerskaber med socialøkonomiske virksomheder

Understøtte udvikling af modeller, der muliggør socialøkonomi i løsningen af kommunale opgaver på mad- og serviceområdet. Etablere samarbejde med Beskæftigelsesforvaltningen og øvrige forvaltninger, der giver virksomheder en enkelt og strømlinet adgang til kommunen og forenkler samarbejdet omkring borgere i beskæftigelsesforløb.

Grønne og spiselige byrum

Maddannelse og sanselighed tænkes ind i KFFs rammer og skabelse af byrum. Der etableres eksempelvis bistader, insekthoteller, fælles plantekasser med spiselige planter og tages højde for biodiversitet ift. beplantning. Etablering og vedligehold foregår i samarbejde med lokale aktører, Bygge & Anlæg og bygartnerne. Byhøst kan eksempelvis tages med på råd ift. valg af spiselige planter, som københavnere leder efter via deres app.



Mål 2

At understøtte udviklingen af en bæredygtig madscene koblet med kultur

Københavns klimamålsætninger og ambitiøse økologimålsætning har skabt grobund for udvikling af bæredygtige initiativer på mad- og måltidsområdet. Der er behov for at understøtte de nye kreative og kulturelle oplevelser, som vokser frem, og derigennem skabe de bedst mulige betingelser for en bæredygtig og klimaansvarlig udvikling, som forener mad og kultur. De grønne kultur-start ups er vigtige for København som ansvarlig, attraktiv og spændende storby.





Mål 2 At understøtte udviklingen af en bæredygtig madscene koblet med kultur

Indsatser i dag

Udbud af caféforpagtning

Pilottest af ny model for udbud af bæredygtig caféforpagtning i kulturhuse og idrætshaller, som styrker madkvalitet, økologi og social ansvarlighed.

Etablering af Copenhagen Food Space

Bevilling i 2016 til etablering af Copenhagen Food Space i Kødbyen.

Regionalt samarbejde

Regionalt samarbejde i Region Hovedstaden og Greater Copenhagen om etablering af inkubatormiljø for madiværksættere.

Fakta

- 87% af maden, der serveres i Københavns Kommunes institutioner, er økologisk. Målsætningen er 90%.
- Restauranterne i Region Hovedstaden havde et samlet salg på 21,7 mia. kr. i 2017.
- Mere end 40.000 personer er ansat i restaurationsbranchen i Region Hovedstaden.



Mål 2 At understøtte udviklingen af en bæredygtig madscene koblet med kultur

Potentialer

Bæredygtige fødevarer

Støtte udviklingen af et netværk for iværksættere, der udvikler nye løsninger til bæredygtige fødevarer i byer, f.eks. initiativer der understøtter et mere plantebaseret køkken, vertical farming og andre initiativer inden for det voksende food tech-område.

Socialt og bæredygtigt inkubatormiljø

Udvikling af et inkubatormiljø, som tilbyder eksempelvis unge på kanten en alternativ helhedsorienteret vej til arbejdsmarkedet - fra ledighed til grønt iværksætteri. Gennem mikrouddannelse i køkkenet (f.eks. madkundskabslokaler på skoler) og inden for f.eks. urban gardening opbygger de unge kompetencer til at udvikle socialt og økonomisk bæredygtige koncepter og produkter inden for madområdet.

Styrket samarbejde med ØKF om bæredygtig madscene

Styrket samarbejde med ØKF om fælles initiativer, der understøtter den fortsatte udvikling af en bæredygtig madscene. Dette er nødvendigt for at sikre en samlet modning af en Københavns madscene med fokus på bæredygtighed f.eks. gennem et mere plantebaseret køkken. Dette kan blandt andet gøres gennem offentlige indkøb og fælles udviklingsprojekter.

Styrket sammenhæng mellem land og by

Fokus på at styrke sammenhængskraften mellem land og by, eksempelvis gennem Greater Copenhagen-samarbejde, Farm of Ideas, Madfælleskabet eller Madens Folkemøde. Dette kunne tænkes sammen med et bæredygtigt inkubatormiljø, hvor unge får støtte til produktion og mulighed for afsætning af produkter på madmarkeder i samarbejde med SMV-producenter i Greater Copenhagen-området.



Mål 3

At fastholde Københavns storbykultur med internationalt udsyn

København er internationalt anerkendt for sin gastronomiske scene, som hvert år tiltrækker tusindvis af nysgerrige og sultne besøgende fra hele verden. Også københavnerne benytter sig flittigt af byens restauranter, street food markeder, madfestivaler og folkekøkkener. Madscenen bidrager til en levende storbykultur, som både er formet af et internationalt udsyn og blik for globale gastronomiske tendenser, men også en lyst til at inspirere resten af verden til at bruge madkultur til at samle og udvikle livet i byerne. København skal fortsat være centrum for kulinarisk udvikling.





Mål 3 At fastholde Københavns storbykultur med internationalt udsyn

Indsatser i dag

Food organisation of Denmark & Copenhagen Cooking

Medlemskab i FOOD med tilskud til afholdelse af Copenhagen Cooking.

Regionalt samarbejde

Regionalt samarbejde i Greater Copenhagen med fokus på sammenhæng mellem land og by.

Fakta

- 43% af turisterne fremhæver maden som en af de vigtigste grunde til at besøge Danmark.
- 15 københavnske restauranter har tilsammen 18 Michelinstjerner (31 i Danmark)
- Professionelle køkkener købte økologiske varer for 2 mia. kroner i 2017. Salget til de offentlige køkkener udgør 44 procent af den samlede økologiske omsætning.



Mål 3 At fastholde Københavns storbykultur med internationalt udsyn

Potentialer

Samarbejde med ØKF om at synliggøre Københavns Kommunes unikke position på mad- og måltidsområdet

København anses som førende på verdensplan på mad- og måltidsområdet på kvalitet og økologi. Københavns Kommunes indsats for kvalitet, økologi og markedsudvikling via offentlige udbud har påvirket foodservice-området og københavnernes private madkultur i en mere bæredygtig retning. Synergien, som udviklingen på madområdet medført, er unik og bør synliggøres endnu mere internationalt - eksempelvis i regi af C40. Heri bør kommunikeres de næste skridt i udviklingen - eksempelvis om målsætninger om et mere klimavenligt køkken ift. at nedbringe byernes CO₂-aftryk.

Mere bæredygtige måltider af høj kvalitet til festivaler og events

Der er potentiale for at styrke maden og måltiderne til de festivaler og events der afholdes i København ved at udvikle et kodeks for maden der serveres, med retningslinjer for økologi, kvalitet og bæredygtighed - f.eks. krav om økologisk spisemærke, kulinarisk kvalitet, sæson, miljøvenlig emballage samt sortering af affald.

Internationalt mødested

Understøtte at der afholdes arrangementer, events og konferencer, som tiltrækker ambitiøse og innovative kræfter fra den internationale madscene og som faciliterer en dialog og et samarbejde på tværs af byer, brancher og sektorer. Internationale interessenter kan i den forbindelse inviteres på en guidet tur til f.eks. kommunens institutioner, festivaler, restauranter og producenter. Som værtsby skal København være med til at tage den næste skridt imod en mere bæredygtig madkultur, og inspirere til en fremtid med mere bæredygtig mad og måltider i byer.



Indsatser & potentialer

	Indsatser i dag	Potentialer	Potentielle samarbejdspartnere
At flere københavnere i flere bydele får glæde af at bo i en af verdens førende madbyer	<ul style="list-style-type: none"> • Pilottest af ny model for udbud af caféforpagtning • Tværgående food policy 	<ul style="list-style-type: none"> • Varigt løft af udbud af caféforpagtning. • Flere madfællesskaber og folkekøkkener • Samarbejde med BIF om partnerskaber med socialøkonomiske virksomheder • Grønne og spiselige byrum 	<ul style="list-style-type: none"> • Meyers Madhus • Københavns Madhus • Copenhagen Cooking*
At understøtte udviklingen af en bæredygtig madscene, som er koblet med kultur	<ul style="list-style-type: none"> • Pilottest af ny model for udbud af caféforpagtning • Etablering af CPH Food Space • Regionalt samarbejde 	<ul style="list-style-type: none"> • Bæredygtige fødevarer • Socialt og bæredygtigt inkubatormiljø • Styrket samarbejde med ØKF om bæredygtig madscene • Styrket sammenhæng mellem land og by 	<ul style="list-style-type: none"> • "Madfællesskabet" (ØKF og Københavns Madhus) • Growstack & Next Food • CPH Food Space • Meyers Madhus
At fastholde Københavns storbykultur med internationalt udsyn	<ul style="list-style-type: none"> • FOOD Organisation of Denmark & Copenhagen Cooking • Regionalt samarbejde 	<ul style="list-style-type: none"> • Samarbejde med ØKF om at synliggøre Københavns Kommunes unikke position • Mere bæredygtige måltider af høj kvalitet til festivaler og events • Internationalt mødested 	<ul style="list-style-type: none"> • MAD • Copenhagen Food Forum (Under CPH Cooking)

* Ansøgninger vedr. "Mad på kanten" og "Smag på gaden" behandles som en del af festivalpuljen.

Økonomi

Nedenfor ses et overblik over afsatte midler til nuværende indsatser og partnerskaber på madområdet i KFF i 2019 og 2020.

Niveau	Indsats / Tilskud	2019	2020
Tilskudsordning/ samarbejdsprojekt	Copenhagen Cooking & Food Festival	500 t.kr.	-
Intern indsats i KFF	Ny model for udbud af caféforpagtning i KFF	50 t.kr.*	-
Understøttelse af de kreative erhverv og madbranchen	Samarbejde i Regional madgruppe og Greater Copenhagen	-**	-
Understøttelse af de kreative erhverv og madbranchen	Etablering af CPH Food Space	-	-
Total		550 t.kr.	0 kr.

*Service midler afsat som en del af investeringscase BC08: Samling af strategiske forpagtningsaftaler for cafédrift

** Projekter finansieres med regionale udviklingsmidler

Hvad kan det føre til?

De sidste 10 års udvikling på mad- og måltidsområdet har skabt et vindue for igangsættelse af initiativer, der løfter politiske og økonomiske dagsordner. Ved at holde momentum og udnytte potentialerne på mad- og måltidsområdet, vil der være mulighed for at styrke eksempelvis:

- **Mad- og kulturoplevelser til københavnernes**
- **Internationalt samarbejde og turisme, som har maden i centrum**
- **Reduktion af Københavns klimapåvirkning**
- **Beskæftigelsesindsats ad alternative veje, der skaber reelle jobs**
- **Social og kulturel sammenhængskraft i bydelene**
- **Vækst i madbranchen og de kreative erhverv**
- **Socialøkonomiske partnerskaber**
- **Folkesundheden hos københavnernes**



Kilder

- **Coop Analyse, 2018**
- **Danmarks Michelin-restauranter i 2018, VisitDenmark, 2018**
- **Politik for udsatte byområder 2017, TMF Københavns Kommune**
- **Restaurationsbranchen vokser i hele landet, Danmarks Statistik, 2018**
- **Statistik og markedsdata, Økologisk Landsforening, 24. september 2018**
- **Status for økologien 2017, Københavns Kommune & Meyers Madhus, 2018**
- **Sundhedsprofil for Region Hovedstaden og kommuner 2017**
- **Toppen af den Københavnske madscene, VisitCopenhagen, 2018**
- **Turistundersøgelsen, VisitDenmark, 2018**

