

## BILAG 1: Behovsoversigt for ny Madkvalitetsaftale

Herunder gennemgås de tre overordnede indsats områder som skal indgå i den nye Madkvalitetsaftale. Under hver indsats er KK's behov beskrevet. Behovene er identificeret af "Arbejdsgruppen for Madkvalitetsaftalen 2024-2028", hvor alle forvaltninger på nær BIF deltager. BIF har været inddraget ad-hoc i processen.

<b>Indsats 1: Kvalitetsløft på mad- og måltidsområdet i kommunens institutioner og madskoler</b>		
<b>Status og behov</b>	<b>Overordnede opgavebeskrivelse</b>	<b>Formål</b>
<p><b>1.1 Rådgivning af institutioner</b> Kommunens køkkener, institutioner og madskoler har fortsat brug for rådgivning for at opkvalificere og fastholde niveauet for kommunens ambitioner om sunde, velsmagende og klimavenlige måltider. Da størstedelen af kommunens institutioner allerede har været igennem et rådgivningsforløb, er der behov for mere fleksible tilbud til at understøtte forvaltningsspecifikke behov hos institutionerne. Samtidig skal nye institutioner stadig kunne tilbydes et introducerende forløb.</p>	<p>Leverandøren skal arbejde videre med den eksisterende madkvalitetsmodel og den indsats som KK har arbejdet med for at højne kvaliteten i KK-måltider siden 2007. Herunder skal de produkter som er blevet udarbejdet i tidligere madkvalitetsaftaler (madlivsbøger, pejlemærker, opskrifter) fortsat bruges og evt. videreudvikles, efter behov.</p> <p>Elementerne i rådgivningsforløbene skitseres i behov 1.1.1 - 1.1.7 herunder.</p> <p>Arbejdet skal imødekomme institutionernes individuelle og varierende behov, men samtidig sørge for at løfte de overordnede ambitioner på mad- og måltidsområdet.</p>	<p>Formålet er at opkvalificere kommunens institutioner ift. KK's ambitioner på mad- og måltidsområdet, dér hvor der er behov.</p> <p>Herunder skal de institutioner, som endnu ikke er nået i mål understøttes – særligt nye og moderniserede institutioner skal hjælpes godt fra start. De institutioner, som er nået i mål skal hjælpes til at fastholde gode rutiner.</p>
<p><b>1.1.1 Kulinarisk kvalitet</b> Der er fortsat behov og potentiale for at løfte den kulinariske kvalitet i kommunens institutioner.</p>	<p>Leverandøren skal indarbejde kulinarisk kvalitet i rådgivningsforløb, dér hvor det er nødvendigt. Leverandøren skal arbejde med velsmag, der understøtter omlægningen til mere klimavenlig og økologisk kost, samtidig med at omlægningen tager udgangspunkt i borgerens specifikke hverdagspraksis og madkultur og ernæringsbehov.</p>	<p>Formålet er at sikre velsmag. Hvis maden ikke smager godt, kan det have negative konsekvenser for både ernæring, fællesskab, madspild, og give dårlige erfaringer med den planterige kost, som kommunen gerne vil være med til at få ind i borgernes hverdag.</p>

<p><b>1.1.2 Sociale fællesskaber og rammerne for måltidet</b></p> <p>For at løfte hele mad- og måltidsområdet i kommunens institutioner, skal der mere fokus på sociale fællesskaber, maddannelse og rammerne om måltidet.</p> <p>Københavns Kommune vil i den næste rådgivningskontrakt styrke fokus på denne del af rådgivningsindsatsen.</p>	<p>Leverandøren skal kunne rådgive personalet i at sætte rammer for måltidet og at koble maden til kerneopgaven.</p> <p>Leverandøren skal have pædagogiske kompetencer for at løfte arbejdet omkring sociale fællesskaber.</p> <p>Leverandøren skal være opmærksom på forvaltningernes forskellige kerneopgaver og medarbejdergrupper, samt hvordan de interagerer med borgerne.</p> <p>Leverandøren skal udvikle et koncept for, hvordan måltidet kan bruges som løftestang for socialt og pædagogisk arbejde. Leverandøren skal have forståelse for, hvad formålet er med måltidet for de forskellige borgergrupper, så værktøjerne tilpasses.</p> <p>Leverandøren skal inspirere personalet og ledelsen til at gå nye veje. Leverandøren skal understøtte sociale fællesskaber i praksis og derfor bør indsatsen indtænkes i det generelle rådgivningsforløb.</p>	<p>Formålet er at styrke sociale fællesskaber i forbindelse med madlavning og spisning - herunder samvær, fysiske rammer, maddannelse.</p> <p>En større pædagogisk og ernæringsfaglig indsats med fokus på måltidet som et socialt fællesskab kan bidrage til opnåelse af flere af mad- og måltidsstrategiens mål, inkludere og aktivere borgerne og styrke faggruppernes mulighed for at løse den kerneopgave, som måltidet er.</p>
<p><b>1.1.3 Ernæring</b></p> <p>Der er fortsat behov for at løfte kompetencer ift. ernæring på tværs af institutionerne. Tidligere har køkkenpersonalet været i fokus ift. at løfte ernæring, men der er behov for at brede indsatsen ud, så ikke-madfagligt personale, såsom pædagogisk, socialfaglige og plejefagligt personale også får ernæringsfaglig viden.</p> <p>Institutionerne skal have et indgående kendskab til ernæring, herunder også til</p>	<p>Leverandøren skal indarbejde ernæring i rådgivningsforløb, dér hvor det er nødvendigt. Leverandøren skal tage udgangspunkt i de nationale kostanbefalinger og kommunens ernæringsmæssige pejlemærker udviklet i samarbejde med DTU.</p> <p>Leverandøren skal tilpasse rådgivningen til de institutioner der har særlige ernæringsbehov. Leverandøren skal</p>	<p>Formålet er at måltiderne i KK skal være ernæringsrigtige til de enkelte målgrupper, samtidig med at KK fortsat arbejder med at reducere CO2-udledning fra måltider serveret i kommunens institutioner. Pejlemærkerne skal implementeres, så borgernes sundhed styrkes og KK's institutioner overholder ernæringskrav.</p>

<p>ernærings sammensætning i planterig kost. Derudover er det væsentligt at køkkenpersonalet på institutioner medsyge og svækkede borgere, får specialiserede ernæringskompetencer ift. produktion af særlige diæter til borgere med diætkrævende diagnoser.</p>	<p>understøtte både køkkenpersonalet og det ikke-madfaglige personale, så den tværfaglige indsats omkring måltidet styrkes.</p> <p>Leverandøren skal stille en klinisk diætist til rådighed på fuld tid på aftalen.</p>	
<p><b>1.1.4 Klima</b> Majoriteten af kommunens institutioner forventes inden 2025 at nå i mål med 25% reduktion af CO2-udledninger fra deres fødevareindkøb (målsætning fra Mad- og Måltidsstrategien) Dette resultat skal som udgangspunkt fastholdes. De institutioner, der endnu ikke er i mål skal prioriteres ift. rådgivning – også nye og moderniserede institutioner.</p>	<p>Leverandøren skal indarbejde klima i rådgivningsforløb, dér hvor det er nødvendigt. Der skal arbejdes videre med KK-ambitioner på klima-området.</p> <p>Leverandøren skal udarbejde klimarapporter for den enkelte institution, og være i dialog med institutionerne om forbedringsmuligheder i et helhedsorienteret perspektiv.</p> <p>Målsætninger i kommunens kommende klimaplan samt anden strategisk retning på området skal integreres i rådgivningen.</p>	<p>Formålet er at KK's institutioner opnår og fastholder den nuværende klima-målsætning. Hvis der vedtages nye klimamålsætninger i KK-regi, skal disse integreres i arbejdet med institutionerne.</p>
<p><b>1.1.5 Økologi</b> KK har en målsætning om 90% økologi på tværs af institutioner, samt at alle som kan, skal registreres med økologisk spisemærke i guld. Det forventes, at KK vil ligge tæt på 90% på tværs af forvaltninger, når den nuværende rådgivningsperiode er udløbet, men at der vil være nogen institutioner der er udfordret med at nå målet.</p> <p>I den næste rådgivningsperiode skal institutioner der er i mål, hjælpes til fastholdelse. For institutioner der ikke er i mål, skal der tilbydes yderligere ressourcer.</p>	<p>Leverandøren skal indarbejde økologi i rådgivningsforløb, dér hvor det er nødvendigt. Leverandøren skal bruge de eksisterende metoder og værktøjer samt videreudvikle efter behov.</p> <p>Leverandøren skal efter behov hjælpe kommunen med at analysere data og måle status på tværs af kommunen.</p> <p>Leverandøren skal udarbejde økologirapporter for den enkelte institution, og være i dialog med institutionerne om forbedringsmuligheder.</p>	<p>Formålet er at realisere målsætningen om 90% økologi i KK's institutioner og registrering med Det Økologiske Spisemærke i guld.</p>

<p><b>1.1.6 Madspild</b></p> <p>KK har et mål om at reducere madspild med 50% frem mod 2030 ift. 2022 baseline. Institutionerne har arbejdet med madspild i mange år, men det bliver ved med at være et systemisk problem og det er meget individuelt afhængigt af enhed, hvordan madspild bliver skabt og håndteret. Der er brug for nye metoder og perspektiver ind i madspildsindsatsen der kan hjælpe institutionerne.</p> <p>KK vil i 2024 udarbejde normer for madspild pr. borger. Der vil her være en kategorisering af institutioner, som tager hensyn til borgergrupper, produktionskøkkener etc. Hver institution skal have en norm for madspild både i relation til indkøb, produktion og tallerkenspild.</p>	<p>Leverandøren skal indarbejde madspild i rådgivningsforløb, dér hvor det er nødvendigt. Det er vigtigt, at leverandøren kan byde ind med perspektiver på, hvordan man kan arbejde med at opgøre madspild, uden at det kræver for mange ressourcer fra driften.</p> <p>Målsætninger i kommunens kommende klimaplan samt anden strategisk retning på området skal integreres i rådgivningen.</p>	<p>Formålet er at realisere målsætningen om reduktion af madspild igennem madspildsmålinger og sikre, at KK's institutioner får de rette kompetencer til at reducere madspild.</p>
<p><b>1.1.7 Arbejdsgange og produktionsformer</b></p> <p>Der er fortsat behov for at arbejde med effektive arbejdsgange og produktionsformer som en del af rådgivningen. Det er i særdeleshed relevant ved de køkkener, som overgår fra at modtage mad til selv at producere, eller dér hvor man åbner nye køkkener.</p>	<p>Leverandøren skal understøtte institutionerne i optimering af arbejdsgange og produktionsformer som en del af rådgivningsforløbene. Leverandøren skal have erfaring med, hvordan køkkendrift tilrettelægges.</p> <p>Som en del af at sikre effektive arbejdsgange, skal menuplanlægning også indgå i rådgivningen. Det er vigtigt med tidlig menuplanlægning for at kunne minimere madspild og reducere antal leveringer fra totalleverandøren på fødevarer til institutionerne.</p>	<p>Formålet er at sikre, at alle kommunens køkkener drives effektivt.</p>
<p><b>1.2 Kurser</b></p> <p>Udover rådgivningsforløb, er der behov for kursustilbud, så KK-medarbejdere kan specialisere sig i forskellige emner, men også få inspiration og netværke.</p>	<p>Leverandøren skal kunne tilbyde madfaglige kurser. Leverandøren skal udforme forløb og kunne stille lokaler til rådighed. Leverandøren skal også kunne tilbyde kurser, som afholdes hos institutionerne.</p>	<p>Formålet er at kommunens medarbejdere har rette forudsætninger for at understøtte et måltidstilbud der lever op til KK's ambitioner. Kurserne skal også bidrage til fastholdelse og rekruttering af medarbejdere.</p>

	Kursusudbuddet skal tilpasses til institutionernes behov løbende og efter interesse. Kurserne kan med fordel være en del af et rådgivningsforløb.	
<b>1.3 Opskrifter</b> KK har udviklet over 900 digitale opskrifter og hertil også menuplaner, som stilles til rådighed for køkkenmedarbejderne. Der er behov for løbende tilpasning af databasen med opskrifter.	Leverandøren skal have erfaring med at udvikle og redigere opskrifter og menuplaner til forskellige målgrupper.  Leverandøren skal altid tage udgangspunkt i kommunens målsætninger på mad- og måltidsområdet (klima, økologi, ernæring, madspild, mv.).	Formålet er at sikre, at KK's institutioner har adgang til relevante og inspirerende opskrifter, som lever op til målsætningerne på mad-og måltidsområdet.
<b>1.4 Data og monitorering</b> For at kunne rådgive institutionerne og pege på forbedringstiltag, er der behov for at leverandøren kan lave analyser af institutionernes indkøbsdata (fx klima, økologi) samt madspiltsdata.	Som en del af rådgivningsforløbet, skal leverandøren udarbejde rapporter til institutionerne, både med fokus på klima, økologi og madspild.  Leverandøren skal have kendskab til databeregninger på klima og fødevarer, samt kunne analysere data.	Formålet er at bearbejde indkøbsdata, der skal bruges i rådgivningsarbejdet med institutionerne.
<b>1.5 Rådgivning af bortforpagtninger</b> Det skal være muligt for kommunes bortforpagtede køkkener at søge rådgivning. Der er desuden brug for rådgivning ifm. etablering af nye køkkener samt løbende rådgivning ifm. udbud.	Leverandøren skal udvikle et fleksibelt tilbud, der gør det attraktivt for forpagterne at modtage rådgivning, og hjælpe dem til at leve op til KK's målsætninger på madområdet.	Formålet er at KK kan understøtte bortforpagtninger i kultur- og fritidsfaciliteter i en positiv retning ift. omlægning til mere klimavenlig og økologisk køkkendrift.
<b>1.6 Sparring og videreudvikling</b> Kommunen arbejder løbende på strategisk udvikling af mad- og måltidsområdet - eksempelvis igennem Klimaplanen og Mad- og Måltidsstrategi. Hvis der i kontraktperioden skal udarbejdes nye strategiske tiltag, kan der være behov for faglig sparring i processen.	Leverandøren skal ved behov bidrage med faglige input og indsigt fra rådgivningsarbejdet med institutionerne.	Formålet er at sikre sammentænkning af Københavns Kommunes strategier, målsætninger og ambitioner på mad- og måltidsområdet.

**Indsats 2: Fastholdelse, forankring og strategisk fokus på rekruttering til kommunens offentlige køkkener**

Status og behov	Overordnede opgavebeskrivelse	Formål
<p><b>2.1 Rekruttering af nye medarbejdere</b> Der er et strukturelt problem med rekruttering af køkkenpersonale i KK, som udfordrer hele madkvalitetsindsatsen.</p>	<p>Leverandøren skal have kendskab til madbranchen og forskellige greb til rekruttering. Opgaver heri er både på strategisk niveau, og mere lavpraktisk ift. at understøtte institutioner og gå i dialog med de enkelte forvaltninger.</p> <p>Denne indsats skal koordineres med kommunens egen rekrutteringsindsats. Herunder f.eks. med BIF om rekruttering af ledige, der er opkvalificeret igennem "Et grønt køkkenforløb".</p>	<p>Formålet er at håndtere rekrutteringsudfordringen både på strategisk niveau og i driften samt ansætte motiverede og kompetent køkkenpersonale.</p>
<p><b>2.2 Fejringer og inspiration</b> Der er behov for at afholde inspirationsarrangementer og fejringer, for at fastholde og motivere køkkenmedarbejderne.</p> <p>KK afholder årligt "Madfest KBH", hvor alle køkkenmedarbejdere, der har gennemført rådgivningsforløb, fejres. Derudover har leverandøren understøttet kommunens køkkener i deltagelse i Spisemærkefejringen.</p>	<p>Leverandøren skal tilbyde fejringer og inspirationsarrangementer til kommunens køkkener. Leverandøren skal videreføre "Madfest KBH", men også komme med bud på nye initiativer.</p> <p>Indsatsen skal koordineres ift. aktiviteter, som afholdes i og udenfor KK-regi.</p>	<p>Formålet er at øge motivationen og fastholdelsen blandt køkkenmedarbejderen.</p>

<p><b>2.3 Forankring</b> Rådgivningsindsatsen har tidligere været med køkkenet som omdrejningspunkt, men fremadrettet bør fokus også være på det øvrige personale, som arbejder med måltidet, og med udgangspunkt i deres praksis og faglighed skabe det gode måltid i samarbejde med køkkenet.</p>	<p>Leverandøren skal sikre forankring af arbejdet med mad og måltider i KK. Leverandøren skal have indsigt i institutionernes hverdag, så mad kobles tættere på kerneopgaven. Indsigten skal bruges til, at stille viden og redskaber til rådighed for at styrke opbakningen til madindsatsen blandt "ikke-madfagligt personale", såsom lærere, pædagogisk og socialpædagogisk personale, pleje- og sundhedspersonale.</p>	<p>Formålet med at søge en bredere forankring af mad- og måltidsindsatsen i KK's institutioner, er at området opprioriteres i det daglige arbejde i institutionerne - både ift. medarbejderressourcer, men også ift. ambitioner på området for den enkelte institution.</p>
<p><b>2.4 Facilitering af madfaglige netværk</b> I den nuværende kontraktperiode har et madfagligt netværk været et vigtigt redskab til at organisere og motivere køkkenerne. Netværket har også været benyttet som kommunikationskanal til køkkenmedarbejderne. Der er behov for at fortsætte denne indsats.</p>	<p>Leverandøren skal kunne arbejde videre med eksisterende netværk samt i dialog med forvaltningerne undersøge nye måder at opbygge netværk.</p>	<p>Formålet er at højner det madfaglige niveau i køkkenerne, samt organiserer og motiverer køkkenerne.</p>
<p><b>2.5 Kommunikation</b> Der er behov for regelmæssig kommunikation rettet mod institutionerne, så de er informeret om nye tiltag og udvikling på madområdet samt de tilbud, som KK stiller til rådighed for opkvalificering og kompetenceløft.</p>	<p>Leverandøren skal sammen med KK udarbejde en kommunikationsplan rettet mod institutionerne og stå for kommunikationen til køkkenerne.</p> <p>Leverandøren skal også bidrage til kommunens øvrige kommunikationsindsatser med fødevarerfaglig viden og om kendskab til institutionerne.</p>	<p>Formålet er at fremme forankring og formidle nyheder fx eventuelle nye målsætninger, så institutionerne er informeret om relevant udvikling på mad- og måltidsområdet. Herudover skal kommunikationen også løfte fællesskabsfølelse og fremme faglig stolthed med kommunikation om faglige tiltag og arrangementer.</p>

<b>Indsats 3: Styrkelse af bæredygtigt indkøb</b>		
<b>Status og behov</b>	<b>Overordnede opgavebeskrivelse</b>	<b>Formål</b>
<p><b>3.1 Indkøb</b>            Det er behov for at involvere leverandøren i forbindelse med nedenstående opgaver:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Løbende opfølgning på fødevarerindkøbets udvikling</li> <li>- Skabe bro mellem datatekniske og fødevarerfaglige viden</li> <li>- Markedsanalyser (producent, grossister, catering), med fokus på et mere bæredygtigt fødevarer system, herunder SMV'er.</li> <li>- Godkendelse af sortimentsændringer med fødevarerfagligt fokus</li> <li>- Bistå med opfølgning på f.eks. frugt og grønt i sæson</li> <li>- Understøtte samarbejde mellem leverandør og kommune/ centralforvaltning (eks. ved forbrugsstyring)</li> <li>- Understøttelse ift. nye greb til innovative fødevarerudbud</li> </ul> <p>På grund af den tætte kobling til køkkendriften, skal dette behov dækkes af Madkvalitetsleverandøren.</p>	<p>Leverandøren skal kunne imødekomme løbende behov for rådgivning på fødevarerindkøbsområdet i KK.</p> <p>Det er nødvendigt, at leverandøren har indblik i institutionernes indkøb og herigennem kan give faglig sparring om dataanalyse.</p> <p>Leverandøren skal dele viden med Fødevarer kategorien (forankret i BUF) og køkkenerne i forhold til at finde balancen mellem friske råvarer og så få leveringer som muligt.</p> <p>Leverandøren skal supportere Fødevarer kategorien i opgaven med at opbygge et mere resiliert og bæredygtigt fødevarer system.</p>	<p>Formålet er at kommunens institutioner skal have de bedste forudsætninger for at indkøbe grønt og bæredygtigt i tråd med kommunens ambitioner på mad- og måltidsområdet.</p>