



11. juni 2019

Sagsnr.
2019-0154341

Dokumentnr.
2019-0154341-1

Sagsbehandler
Julie Pernille Meilstrup

Anbefalinger fra Advisory Board på Mad- og Måltidsstrategien

ØU godkendte den 11. juni, at Mad- og Måltidsstrategien skal sendes i høring i fagudvalgene. Som en del af godkendelsen, bad Borgmester Franciska Rosenkilde (Å) om, at overblik over Advisory Boards anbefalinger medsendes når strategien sendes i høring i de stående udvalg BUU, SUD, SOU og KFU.

Sagsfremstilling

1. Medlemmer af Advisory Board og deres inddragelse i projektet

Som beskrevet i Kommissoriet til Mad- og Måltidsstrategien (bilag 1), skulle der i forbindelse med udarbejdelsen af den ny samlet strategi, nedsættes et Advisory Board. Boardet skulle bidrage med ekspertviden og erfaringer inden for krydsfeltet af mad, måltider, sundhed, ernæring, klima og bæredygtighed. Mødeleder for Advisory Boardet var Franciska Rosenkilde.

Medlemmerne af Advisory Boardet er godkendt af OB, og er følgende:

- Michael Minter, programchef for den grønne tænketank Concitos fødevareprogram
- Else Molander, Enhedschef for sund mad og kommunikation i Fødevarestyrelsen
- Christian Puglisi, kok og madentreprenør
- Maria Felding, klinisk diætist og medforfatter til bogen "Den Plantebaserede kost"
- Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening

Advisory Boardet har deltaget på to møder - henholdsvis den 11. april og den 13. maj 2019. På det første møde gav medlemmerne deres anbefalinger på baggrund af et diskussionsoplæg, mens der på det andet møde blev givet input til første udkast af Mad- og Måltidsstrategien.

2. Advisory Bordets anbefalinger

I det følgende samles de væsentligste anbefalinger som medlemmerne er kommet med på de to møder i Advisory Board. Medlemmerne har godkendt denne opsummering af deres synspunkter.

Strategi og Udvikling

Borups Allé 177
2400 København NV

EAN nummer
5798009781604

Michael Minter, programleder for den grønne tænketank Concitos fødevareprogram

- *Ambitionsniveau og kvantitativt mål:* Der bør være en kvantitativ målsætning på reduktion af klimaaftryk. Hvis Københavns Kommune ønsker at lægge sig op ad de store aktører i den danske fødevarebranche, der har sat som mål at være klimaneutrale i 2050, vil en reduktion på mindst 25% i 2025 være et naturligt skridt på vejen.
- *Det grønne skal være udgangspunktet:* Plantebaserede måltider skal være standarden, og kød skal være et tilvalg, hvor der er gode grunde til det. Man kunne vælge at være ambitiøse og reducere kødforbrug med 90%.
- *Klima vs. Bæredygtighed:* Bæredygtighed som overskrift giver god mening – men vi skal anerkende, at klima er højt på den politiske dagsorden samt et vigtigt nyt element i udviklingen af vores måltidskultur og derfor skal have ekstra opmærksomhed.
- *Klimaproportioner i indsatsen ”Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige”:*
 - Transport og økologi gør en lille forskel for klimaet
 - Valg af sæsonvarer og friland vs. drivhus har en lidt større betydning
 - Parametrene ”reduktion af madspild” og ”konvertering fra de mest belastende animalske proteinkilder til de mindst belastende varer” har stor betydning
 - Langt den største forskel opnås ved reduktion af kød og mejerivarer til fordel fra andre proteinkilder, særligt de plantebaserede proteinkilder.

Else Molander, Enhedschef for sund mad og kommunikation i Fødevarestyrelsen

- *Overvægt er et stort problem;* Arbejdet med mad og måltider i Københavns Kommune skal understøtte de målsætninger sat af WHO, som Danmark har tilsluttet sig, herunder at stoppe stigningen i overvægt og reducere børneovervægt.
- *Styrket sundhed /begrænsning af overvægt støtter godt op om klimadagsordenen;*
 - Danskerne spiser for lidt grøntsager, frugt, fuldkorn og fisk og for meget sukker, salt og mættet fedt. Danskernes kødforbrug er steget i de sidste 50 år, det vil med fordel kunne begrænses, især fsva forarbejdet kød
 - Det positive ved at spise fisk bør betones mere i strategien, hvis fx børn ikke får fisk i daginstitutionerne bliver det svært for forældrene at følge kostrådet om at spise fisk.
 - Der bør sættes ind overfor børns indtag af sukker. 25% af danske børn får 35% af deres daglige energi fra tomme kalorier dvs. slik,

chokolade, kage o.lign. Dette er en vigtig risikofaktor for overvægt

- *Bæredygtighed bør stå øverst i strategien*; Hvis det er en bæredygtig strategi, så kommer bæredygtighed ind på alle dagsordener - inklusiv forebyggelse af livsstilssygdomme hvor usunde spisevarer er en væsentlig risikofaktor (FN mål 2). Der er flere af FNs bæredygtigheds mål som vi ikke lever op til i DK, hvor kommunernes indsats er vigtig.
- *Kød ikke nødvendigt i børneinstitutioner*: Hvis institutionerne følge Fødevarestyrelsens vejledning om sunde måltider både vedr morgenmad, frokost og mellemmåltider i institutionen, så kan disse måltider være vegetariske med brug af mælkeprodukter, æg og gerne fisk, og alligevel sikre at børnene får dækket deres behov for næringsstoffer og vitaminer og mineraler selvom deres måltid i hjemmet ikke er sunde. Hvis måltiderne i daginstitutionerne udelukkende er plantebaseret skal forældrene sikre at måltiderne i hjemmet tilfører børnene de næringsstoffer der mangler. Hvis børnene også udelukkende spiser plantebaseret derhjemme, skal de have kosttilskud.

Christian Puglisi, kok og madentreprenør

- *Maddannelse og madkultur er centralt for at overgå til større indtag af plantebaseret kost*: Det skal være tydeligt i strategien, *hvordan* vi styrker madkulturen:
 - Kan vi skabe nye rammer for fællesspisninger for familier centreret omkring madskolernes køkkener.
 - Hvis vi skal have det lokale ind i et tættere samarbejde mellem København og opland, skal det kobles til maddannelse.
 - Det er en god idé med råvaremarkeder med lokale råvarer, men erfaringer viser, at det er svært at stable på benene økonomisk. Det vil kræve et socialøkonomisk set-up.
 - En stærk og god madkultur bør være det overordnede mål, og så er klima og bæredygtighed en del af dette.
- *Bæredygtighed og klima bør være en grundpræmis*:
 - Den konkrete reduktion af de kødbaserede måltider skal stå tydeligt i strategien. En mulighed er at lægge den linje, at kødforbruget primært er i den private sfære.
 - Bæredygtighed skal være et krav – ikke en ”tilvalgstankegang”.

Maria Felding, klinisk diætist og medforfatter til bogen ”Den plantebaserede kost”

- *Konkret tal for reduktion af både rødt kød samt forarbejdet kød*: Der bør være en selvstændig målsætning om at eliminere eller kraftigt reducere det røde og forarbejdede kød fra offentlige måltider.

- *"Madkultur" kan forstås forskelligt*; For nogle handler det f.eks. ikke om smag, men om hvilken kost, der er tradition for at spise i befolkningen.
- *Danskerne skal lære at bruge bælgfrugter*; Danskerne spiser næsten ingen bælgfrugter på trods af den officielle anbefaling herom. Bælgfrugter indeholder mange af de samme næringsstoffer som kød men uden de u hensigtsmæssige stoffer såsom hæmjern, mættet fedt m.v. Med strategien skal følge en opkvalificering af køkkenpersonale, så vi lærer at lave god og varieret mad med bælgfrugter som central proteinkilde.
- *Mere plantebaseret gør det lettere at følge kostrådene*; I dag lever kun ca. 10 % af danskere op til Fødevarerstyrelsens anbefalinger om frugt og grønt. Mere plantebaseret mad i de offentlige køkkener vil trække gennemsnittet op, så flere borgere får nemmere vil at leve op til kostrådene. Både hvad angår mere frugt, grøntsager og bælgfrugter og mindre rødt kød, forarbejdet kød og mættet fedt.
- *"Klar og tydelig definition af begrebet "plantebaseret kost"*; Mange tror, at en plantebaseret kost er det samme som en vegansk kost. Det er vigtigt, at det tydeliggøres, at her er tale om to meget forskellige kostformer. Ved en plantebaseret kost forstås en kost, der hovedsageligt men ikke nødvendigvis udelukkende består af *hele planter* såsom fuldkornsprodukter, bælgfrugter, frugt, grøntsager, nødder, kerner og frø. At spise mere plantebaseret stemmer overens med anbefalingerne fra de største sundhedsorganisationer.

Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening

- *Strategiens scope bør være hele København og kredsløbet med byens opland*; Det er ikke tilstrækkeligt, kun at se på de offentlige måltider. Der skal være fokus på, at det er en borgerstrategi, ikke en bispisningsstrategi. Strategien er kommunalt ophængt, men udfordrer også nationalt.
- *Vi skal styrke sammenhængen i det lokale fødevarer system omkring København*. Vi skal tænke i det, der kommer ud af byen til landet, og det landet sender ind i byen. 'Mad er til låns', altså at alle de næringsstoffer landet leveret skal returneres for at understøtte fremtidens jordfrugtbarhed.
- *Nytænkning indenfor partnerskabsstrategier*; Man kan for eksempel lave tværfagligt samarbejde med både Novo om at forebygge diabetes med mad og måltider som middel, og med kolonihaveforeningen om at styrke madkultur i København.

- *Kød på tallerkenen er ikke en naturlov*; Det er kun de sidste 50-100 år, at vi har spist så meget kød.
- *Økologi som en del af bæredygtigheden*; Økologi bør nævnes eksplicit i visionen, da det er en forudsætning for bæredygtighed.
- *Målgruppeinddeling*; Der skal være en skarpere målgruppeinddeling i, hvordan måltiderne gøres klimavenlige.
- *Fokus på biodiversitet væsentlig*; Det er et afgørende bæredygtighedsparameter at se på biodiversiteten.
- *Uddannelse*; Vi bør blive konkrete på uddannelse af køkkenpersonale – det er et vigtigt greb for at kommunen kan tage ansvar.
- *Madkulturen hos københavnere skal udvikles*: KK er lykkedes med at ændre borgernes transportadfærd (cykel, metro osv) med store investeringer. Ligeså skal KK gribe ind for at lære/uddanne/danne/kultivere borgerne til en ændret adfærd på madområdet.

Videre proces

ØU godkendte den 11. juni, at Mad- og Måltidsstrategien kunne sendes i høring i fagudvalgene BUU, KFU, SOU og SUD - denne høring finder sted mellem den 19. og den 26. juni. ØU skal godkende strategien den 13. august forud for BR den 22. august.

Bilag

- *Bilag 1: Kommissorium for Mad- og Måltidsstrategien*