| Sagsnummer  2019-0313226  Dokumentnummer  2019-0313226-2  Sagsbehandler  Mikkel Zinck Schrøder |
| --- |
| Vækst, Internationalisering og Borgerservice  Kreativ vækst  Nyropsgade 3  1602 København V  EAN-nummer  5798009782601 |

| Vækst, Internationalisering og Borgerservice  Kultur- og Fritidsforvaltningen |
| --- |
| Bilag 4: Pejlemærker for ansvarlig cafédrift i Københavns Kommunes kultur- og fritidsinstitutioner |

Kultur- og Fritidsudvalget ønsker at fremme socialt ansvarlig cafédrift i kultur- og fritidsinstitutionerne i København. Derfor har Kultur- og Fritidsforvaltningen udviklet fire pejlemærker, som kulturenhederne skal tage udgangspunkt i, når de indgår aftaler med nye forpagtere eller udvikler nye former for organisering af cafédriften.

Pejlemærkerne skal fremme en mere økonomisk bæredygtig- og social ansvarlig cafedrift, samtidig med at der gives rum for den enkelte kulturenhed til at finde en driftsmodel, der passer til forholdene og ønskerne på det pågældende sted, og om samtidig kan fungere som en integreret del af kultur- og fritidsaktiviteterne.

Kultur- og fritidsforvaltningens institutioner er et udstillingsvindue for Københavns Kommunes ambitiøse indsats de senere år på mad- og måltidsområdet. Derfor er det afgørende, at pejlemærkerne er med til at understøtte Københavns Kommunes målsætning om 90% økologi i kommunens institutioner og afspejler kommunens ambition om mad og måltider af høj kvalitet.

I udviklingen af pejlemærkerne har det været centralt at skabe plads til forskellighed inden for rammerne af pejlemærkene, således at den enkelte forpagter og den enkelte kulturenhed sammen kan finde en model, der giver forpagterne et kulinarisk, økonomisk og driftsmæssig råderum til at udforme menuer og koncepter, samtidig med at kulturenhedens ønsker for cafédrift realiseres. Der er med andre ord ikke tale om en standardmodel for cafédrift.

Der er i samarbejde med en række kultur- og fritidsinstitutioner udviklet fire pejlemærker:

1. Sunde, bæredygtige og nærende måltider af høj kulinarisk kvalitet
2. Socialt ansvarlig drift og iværksætteri
3. Cafeen som en del af kultur- og fritidsinstitutionen
4. Maden og måltidet som lokalt og socialt samlingspunkt

**1. Sunde, bæredygtige og nærende måltider af høj kulinarisk kvalitet**

Kultur- og fritidsinstitutionerne skal være et sted, der tilbyder sunde, bæredygtige og nærende måltider, der har høj kulinarisk kvalitet og lever op til Københavns Kommunes ambition om 90% økologi i kommunens institutioner. Forpagteren eller den cafeansvarlige skal derfor arbejde ud fra et koncept, der lægger vægt på:

* Madhåndværk: Der laves sund mad fra bunden med sæsonens friske råvarer og godt håndværk. Der bruges 90% økologiske råvarer og tilbydes økologiske drikkevarer, så der tages hensyn til klima, dyrevelfærd og miljø
* Sanseoplevelsen: Der serveres velsmagende og varieret mad, så måltiderne bliver sanseoplevelser, de besøgende kan glæde sig over
* Planlægning: Der arbejdes bevidst med at styre indkøb og menuplanlægning, så der er råd til økologi og madglæde. Der arbejdes herunder målrettet ned at minimere madspild
* Den rette ernæring: Der er fokus på, at maden møder de forskellige besøgendes ernæringsmæssige behov på en måde, så sundhed og madglæde går hånd i hånd
* Måltidet i hverdagen: Der skabes gode rammer og fysiske rum for maden og måltiderne
* Den spisende i centrum: Der er fokus på de besøgendes forskellige madkultur og præferencer uden at gå på kompromis med kvaliteten
* Kommunikation: Der kommunikeres aktivt og levende om maden og måltiderne

**2. Socialt ansvarlig drift og iværksætteri**

Kultur- og fritidsinstitutionerne skal være socialt ansvarlige samt fremme beskæftigelse og iværksætteri. Forpagteren eller den cafeansvarlige skal derfor kunne drive en økonomisk sund forretning, samtidig med at forpagteren tager et socialt ansvar og understøtter iværksætteri. Forpagteren eller institutionen, som arbejdsgiver, kan eksempelvis tage socialt ansvar enten ved ansættelse af socialt udsatte borgere eller mennesker med fysiske eller psykiske funktionsnedsættelser. Forpagteren kan også leve op til det sociale ansvar ved i sig selv at være en socialøkonomisk virksomhed. Iværksætteri kan eksempelvis understøttes ved, at forpagteren selv er iværksætter eller ved at forpagteren samarbejder med iværksættere.

**3. Cafeen som en del af kultur- og fritidsinstitutionen**

Kultur- og fritidsinstitutionerne skal fungere og fremstå som en helhed, og de besøgende skal have en oplevelse af, at cafeen er en del af institutionen. Forpagteren eller den cafeansvarlige skal derfor se sig selv som en samarbejdspartner, der er en integreret del af huset og samarbejder med resten af institutionen om initiativer og aktiviteter.

**4. Maden og måltidet som lokalt og socialt samlingspunkt**

Kultur- og fritidsinstitutionerne skal udnytte maden og måltidet som socialt samlingspunkt og sætte maden i centrum som kultur og aktivitet i sig selv. Forpagteren eller den cafeansvarlige skal derfor tilbyde et koncept, hvor maden i sig selv er et kulturelt trækplaster og afvikle arrangementer, hvor maden og måltidet fungerer som lokalt samlingspunkt for byens borgere på tværs af alder og baggrund. Forpagteren skal desuden have vilje til at samarbejde med andre lokale aktører, institutioner og organisationer med henblik på at gøre kultur- og fritidsinstitutionen til et lokalt samlingssted.