



Til Emil Moselund Østergaard (B)

Politikersvar til Emil Moselund Østergaard (B) – "Green by Default" i Københavns Kommunes mad- og måltidstilbud

Emil Moselund Østergaard (B) har den 20. august 2026 stillet følgende spørgsmål:

"Kan forvaltningen redegøre for, om Københavns Kommune i dag anvender "Green by Default" eller tilsvarende principper om grønne standardvalg i kommunens kantiner, køkkener, madordninger, forplejning eller øvrige mad- og måltidstilbud?"

Med "Green by Default" forstås her en tilgang, hvor det grønne eller plantebaserede måltid er standardvalget, mens eksempelvis kød eller fisk fortsat kan vælges aktivt som tilvalg. Der spørges således ikke alene til, om der findes vegetariske eller plantebaserede valgmuligheder, men om kommunen aktivt arbejder med standardvalget som et redskab til at påvirke fødevarerforbruget.

Forvaltningen bedes herunder redegøre for:

- 1. Om og hvor et sådant princip allerede anvendes i Københavns Kommune, herunder i personalekantiner, daginstitutioner, skoler, plejehjem og andre kommunale køkkener og madtilbud.*
- 2. Om kommunen har data eller erfaringer med effekten af forskellige standardvalg på eksempelvis valget mellem plantebaseret mad og kød, klimaaftryk, madspild, økonomi, brugertilfredshed og ernæringsmæssig kvalitet.*
- 3. Om forvaltningen har kendskab til og eventuelt har været i dialog med Bispebjerg Hospital om deres "Organic Green by Default"-indsats, hvor den grønne menu er udgangspunktet, mens patienterne fortsat har mulighed for at vælge kød eller fisk til. En beskrivelse af Bispebjerg-casen kan bl.a. findes her: <https://plantdiplomacy.eu/bispebjerg-hospital-shares-experience-on-implementing-a-green-by-default-menu/>*
- 4. Hvilken viden forvaltningen har om resultaterne og erfaringerne fra Bispebjerg, herunder i forhold til patienternes madvalg, ernæring og proteinindtag, tilfredshed, madspild, klimaaftryk, råvareøkonomi samt de organisatoriske og kompetencemæssige krav til køkkenet.*

27-08-2026

Sagsnummer i F2
2026 - 18402

Dokumentnummer i F2
11830476

Sagsnummer eDoc
2026-0279508

Sagsbehandler
Mathilde Heldt Rønnow

5. *Om forvaltningen vurderer, at erfaringerne fra Bispebjerg kan overføres til relevante dele af Københavns Kommunes mad- og måltidstilbud, og om der er konkrete områder, hvor modellen med fordel kunne afprøves.*
6. *Såfremt "Green by Default" ikke allerede anvendes systematisk, hvad vil det praktisk, økonomisk og ernæringsfagligt kræve at gennemføre et eller flere pilotforsøg i Københavns Kommune, hvor effekten samtidig monitoreres."*

Økonomiforvaltningens svar

Ad spørgsmål 1

Københavns Kommune anvender i dag ikke princippet "Green by Default" som et aktivt omlægningsgreb til flere grønne måltider i kommunens offentlige køkkener. Med offentlige køkkener menes de institutionskøkkener, der henvender sig til byens borgere på tværs af Social-, Sundheds- og Omsorgs- samt Børne- og Ungdomsforvaltningen (SOF, SUF og BUF). Hertil kommer kommunens administrative kantiner, som nævnes længere nede i besvarelsen.

Kommunen arbejder med en grøn omlægning af de offentlige måltider ud fra de strategiske retningslinjer, der er godkendt med kommunens Mad- og Måltidsstrategi 2020-2025. Med en målsætning om 25% reduktion af klimaaftrykket fra kommunens fødevarerindkøb har der været et stort fokus på at omlægge måltiderne og nedbringe deres CO₂-aftryk. Det er bl.a. gjort ved at udskifte typer af kød og øge mængden af grønne proteiner, herunder bælgfrugter. Det har i flere tilfælde, især på børne- og ungdomsområdet, ført til, at der er flere dage om ugen, hvor måltiderne hverken indeholder kød eller fisk. Hertil kommer den politiske beslutning på børne- og ungdomsområdet om, at der ikke må serveres rødt kød. Kommunen opnåede klimamålsætningen i 2023 og har siden reduceret yderligere.

Københavns Kommune har, foruden de offentlige institutionskøkkener, 5 administrative medarbejderkantiner med tilhørende mødeforplejning, som sendes i udbud med 2-4 års mellemrum. Der er i kontrakterne ikke sat krav til "Green by Default" principperne, men kantineudbyderne af indeværende kontrakter er forpligtet til at leve op til de officielle kostråd og hver dag sikre, at der er en vegetarisk eller helt plantebaseret ret.

Ad spørgsmål 2

Forvaltningen har ikke data på effekten af forskellige typer af standardvalg på valget mellem plantebaseret mad og kød. Forvaltningen har i flere år indsamlet data og erfaringer fra arbejdet med Mad- og Måltidsstrategien (2020-2025), og omstillingen til mere grønne måltider. Der er i strategiperioden arbejdet med følgende data:

- Forvaltningen har afrapporteret hvert andet år til Borgerrepræsentationen. Den seneste afrapportering fra 2025 kan findes her ([LINK](#)).
- Kommunen modtager årligt en klimarapport på fødevarerindkøbet, den seneste fra 2024 ([LINK](#)), mens status på madspild var i Borgerrepræsentationens fremlæggermappe senest d. 18.12.2025 ([LINK](#)).
- Et vigtigt omstillingsgreb er rådgivning og opkvalificering til kommunes køkkenmedarbejdere, hvor data anvendes som omstillingsgreb, herunder økologi- og klimarapporter på det enkelte køkkens fødevarerindkøb.

Der er med udkast til Mad- og Måltidsstrategien (2027-2032) et øget fokus på at sikre opfølgning på brugertilfredsheden med de offentlige måltider, da det i den seneste strategiperiode har været svært at få klar viden om denne.

Spørgsmål 3

Forvaltningen har jævnligt erfaringsudvekslinger med Bæredygtighedssekretariatet fra Region Hovedstadens Hospitalskøkkener, som også er ansvarlig for omstillingen på Bispebjerg Hospital. Forvaltningen er orienteret om hospitalets arbejde med "Green by Default", men har ikke modtaget detaljeret viden herom.

Enhedschef for Bispebjerg Hospital, Michael Allerup, har deltaget i ekspertfølgegruppen for fornyelsen af Mad- og Måltidsstrategien.

Spørgsmål 4

Forvaltningen har ikke indgående viden om resultaterne og erfaringerne fra Bispebjerg Hospital.

Spørgsmål 5

Forvaltningen vurderer, at det bedste område for en afprøvning af modellen "Green by Default" er i kommunens administrative kantiner og ifm. mødeforplejning.

Forvaltningen vurderer, at der er behov for en afdækning af effekterne ved at indføre modellen i de offentlige måltider i forhold til de metoder, der allerede anvendes i dag, herunder de målgruppespecifikke ernæringsbehov, som knytter sig til de forskellige borgere. Forvaltningen vurderer, at der vil være forskellige udfordringer på tværs af køkkentyper i Københavns Kommune, da der i dag f.eks. på børne- og ungeområdet allerede er flere dage om ugen, hvor der hverken serveres kød eller fisk. Ved at indføre "Green by Default" vil det kunne øge mængden af animalske proteiner i måltiderne. For socialområdet

samt ældreområdet vil det være nødvendigt at afdække de ernæringsmæssige konsekvenser før et forsøg igangsættes.

Spørgsmål 6

Forvaltningen vurderer, at der er behov for et pilotprojekt, der kan afdække udgiftsbehovet, implementeringsmuligheder og skalering samt ernæringsmæssige konsekvenser.

Forvaltningen har på bestilling fra spørger sideløbende med dette svar, udarbejdet et budgetnotat til Budget27, som indeholder en skitsering af, hvordan et pilotprojekt om "Green by Default" kan se ud i Københavns Kommune. Der henvises til budgetnotat ØK70 for svar på spørgsmålet.