



KFx Mad og måltider på kultur- og fritidsområdet

Baggrund

Københavns Kommune har udarbejdet en tværgående fødevarerstrategi. Strategien er udarbejdet med afsæt i to BR-medlemsforslag fra hhv. Alternativet (maj 2018) og De Radikale (september 2018). Strategien omfatter indsatser der med fokus på kulturliv og byens madbranche skal motivere og inspirere til en bæredygtig madkultur for alle københavnere og et bæredygtigt fødevarer-system med sammenhæng mellem land og by. Budgetønsket indeholder en række aktiviteter, der skal sikre implementering af strategiens mål og indsatser på kultur- og fritidsområdet.

Indhold

Forslaget indeholder en samlet servicebevilling på 7,4 mio. kr. i 2020-2023 til initiativer, der understøtter indsatser beskrevet i Mad- og Måltidsstrategien under fokusområdet ”København skal være en sund, grøn og vital madby”.

1) Lokale partnerskaber - Tingbjerg Kulturhus som model for madfællesskaber i udsatte boligområder (2 mio. kr. i 2020-2023)

Caféerne i byens kultur- og idrætsinstitutioner rummer et uforløst potentiale for at danne rammen for nye og lokale fællesskaber omkring mad og måltider. I Tingbjerg Kulturhus er der dannet et nyt partnerskab mellem Helhedsplanen i Tingbjerg & Ullerslevhus, Tingbjerg Kulturhus, Steno-Sundhedsfremme og Meyers Madhus. Partnerskabet har til formål at etablere en ny model for madfællesskaber i Tingbjerg med udgangspunkt i kulturhusets café. Partnerskabet har søgt 2,8 mio. kr. i støtte til projektet i Kulturstyrelsens pulje til kultur i udsatte boligområder i en 3-årig periode med en samlet medfinansiering fra partnerkredsen på 3,2 kr.

Det foreslås at afsætte 2 mio. kr. til i samarbejde med en ekstern aktør at gøre projektet bydækkende og kopiere modellen til andre caféer på kultur- og fritidsinstitutioner indenfor rammen af kommunens ghettoindsats fx i Mjølnerparken, Bispeparken og Hørgården. Modellen forener ambitioner for lokale partnerskaber, fællesskaber, sundhed og bæredygtighed i byens udsatte boligområder med ambitionerne om at udvikle madtilbuddet i caféer i byens kultur- og fritidsinstitutioner.

2) Uddannelsestilbud til caféforpagtere (1 mio. kr. i 2020-2023)

For at løfte kvaliteten af madtilbuddene på byens kultur- og fritidsinstitutioner, er der gennem de seneste år indført nye krav og forventninger til caféforpagterne. Blandt andet økologikravet på 90 pct. samt Kultur- og Fritidsudvalgets fire pejlemærker for ansvarlig cafédrift. Derudover vil målsætningerne i den nye Mad- og Måltidsstrategi stille nye krav til forpagterne om at levere mere plantebaserede og klimavenlige madtilbud. Disse krav presser mange forpagteres daglige drift og forretningsmodel.

Det foreslås at afsætte en varig servicebevilling i Københavns Kommunes ”Madkvalitetsaftale” på 250 t. kr. årligt til uddannelsestilbud til caféforpagtere i byens kultur- og fritidsinstitutioner. Uddannelsestilbuddet er et tilbud til eksisterende forpagtere, men kan formuleres som krav i fremtidige forpagtningsaftaler. For at opnå størst mulig effekt, kobles uddannelsestilbuddet i videst muligt omfang til de øvrige uddannelsestilbud til Københavns Kommunes køkkenpersonale, der i dag er en del af ”Madkvalitetsaftalen”.

Udvikling og afvikling af uddannelsesstilbuddet vil blive udbudt til en ekstern samarbejdspartner som en del af ”Madkvalitetsaftalen” 2020-2024.

3) Copenhagen Cooking & Food Festival som signaturevent (4 mio. kr. i 2020-2023)

Med støtte fra Københavns Kommune har Copenhagen Cooking & Food Festival de seneste år arbejdet aktivt med FNs Verdensmål for at fremme væsentlige dagsordener som ligestilling og bæredygtighed i madverdenen. Derudover har festivalen gennem ”Smag på gaden” og ”Mad på kanten” søgt at brede mad- og måltidsoplevelser ud til flere dele af byen og til byens udsatte boligområder. Bevillingen fra Københavns Kommune udløber i 2019.

Det foreslås at afsætte 1 mio. kr. årligt til at gøre Copenhagen Cooking & Food Festival til Københavns signaturevent for mad og et bæredygtigt fødevarer-system. Med støtten kan festivalen bruges som et aktivt redskab til at brede mad-dagsordenen ud til alle dele af byen, udvikle og fremme nye metoder til mere bæredygtige events, bringe landet ind til byen og styrke væsentlige dagsordener som klima, ligestilling og en bedre madkultur i hele byen. Samtidig skal festivalen indsamle og formidle relevant viden om bæredygtig eventafvikling således, at erfaringerne kan bruges ved fremtidige megaevents som fx Tour de France, World Outgames – Copenhagen 2021 mv. Finansieringen bruges som løftestang til at rejse yderligere 2-3 mio. kr. årligt fra private partnere, fonde mv.

4) Forum for bæredygtig madscene i København (350 t. kr. i 2020)

Langt de fleste måltider i København er ikke offentlige måltider, men vælges, tilberedes, serveres og købes som en del af københavnernes daglige liv. Skal Københavns Kommune lykkes med at indfri ambitionerne i Mad- og Måltidsstrategien om at motivere og inspirere til en mere bæredygtig madkultur for alle københavnere, er der behov for et tæt samarbejde med byens og oplandets madbranche.

Det foreslås at afsætte 350 t. kr. til afvikling af et forum for bæredygtig mad i København. Formålet er at samle 40-50 af byens og oplandets madaktører (producenter, restauratører, iværksættere, detailkæder og organisationer) om at udvikle konkrete anbefalinger til, hvordan der sikres en mere bæredygtig madkultur i København. Anbefalingerne vil kunne danne grundlag for nye partnerskaber og vil indgå i det videre arbejde med implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien.

Økonomi

Forslaget indeholder samlede serviceudgifter for 7,4 mio. kr. i 2020-2023. Aktiviteterne i forslaget kan besluttes uafhængigt af hinanden.

Tabel 1 – Oversigt over ønskets aktiviteter på alle styringsområder

Aktiviteter i forslaget (1.000 kr. – 2020 p/l)	Styrings- område	Kategorisering af anlægsønsker*	2020	2021	2022	2023	I alt
1) Lokale partnerskaber	Service	-	250	250	250	250	1.000
2) Uddannelsesstilbud til caféforpagtere	Service	-	250	750	750	250	2.000
3) Copenhagen Cooking & Food Festival	Service	-	1.000	1.000	1.000	1.000	4.000
4) Forum for bæredygtig madscene	Service	-	350				350
Udgifter i alt			1.850	2.000	2.000	1.500	7.350

Risikovurdering og proces

- 1) Indsatsen omkring lokale partnerskaber med Tingbjerg Kulturhus som model for madfællesskaber i udsatte boligområder er afhængig af støtte fra Kulturstyrelsens pulje for kultur i udsatte boligområder. Der forventes svar på ansøgningen i september 2019.
- 2) Indsatsen målrettet uddannelsesstilbud til caféforpagtere er afhængig af tilmelding fra caféforpagtere. Risikoen imødegås ved at inkludere forpagterne i tilrettelæggelse af uddannelsesstilbuddet.
- 3) Indsatsen målrettet Copenhagen Cooking & Food Festival er i nogen grad afhængig af, at der findes yderligere finansiering fra andre samarbejdspartnere. Festivalen har de sidste 3 år vist, at de har været i stand til at indhente den nødvendige medfinansiering til festivalen. Såfremt der mod forventning ikke indhentes medfinansiering, forventes det, at festivalen nedskaleres.
- 4) Der vurderes at være en lav risiko ved afvikling af et forum for bæredygtig mad i København.

Bevillingstekniske oplysninger

Tablet 2 – Udgifter til service, overførsler eller finansposter:

(1.000 kr. – 2020 p/l)	Udvalg	Bevilling	Indtægt/Udgift (I/U)	2019	2020	2021	2022	2023	I alt
Lokale partnerskaber - Tingbjerg Kulturhus som model for madfællesskaber i udsatte boligområder	KFU	1060	U	0	250	750	750	250	2.000
Uddannelsesstilbud til caféforpagtere	KFU	1060	U	0	250	250	250	250	1.000
Copenhagen Cooking & Food Festival som signaturevent	KFU	1060	U	0	1.000	1.000	1.000	1.000	4.000
Forum for bæredygtig madscene i København	KFU	1060	U	0	350				350
Udgifter i alt				0	1.850	2.000	2.000	1.500	7.350

Øvrige tekniske oplysninger

Bydele

Bydækkende X									
Bispebjerg	Indre by	Vesterbro/kgs. Enghave	Valby	Amager Øst		Udenbys			
Nørrebro	Østerbro	Brønshøj/Husum	Vanløse	Amager Vest					

Høring

Har budgetnotatet været i høring?	Ja	Nej
Ejendomsfaglig høring i TEo/ByK/KEID		X
IT-projekt (KIT)		X

Tidligere afsatte midler

<i>(1.000 kr., løbende p/l)</i>	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Budgetaftale 2017 (Copenhagen Cooking & Food Festival)		1.500	1.000	500			
Afsatte midler i alt		1.500	1.000	500			

[Tilpas tabellen såfremt der er afsat midler i tidligere år end 2016 eller senere end 2022]