



## Bilag 2

### Udvalgte, fremadrettede implementeringsindsatser for mad- og måltidsstrategien

02.april 2020

Sagsnummer  
2020-0070716

Dokumentnummer  
2020-0070716-1

Sagsbehandler  
Samantha Hoffmann

#### Resumé

Bilaget redegør for formål med og status på en række udvalgte, fremadrettede indsatser, som bidrager til at implementere mad- og måltidsstrategien. Indsatserne går på tværs af forvaltningerne i Københavns Kommune og involverer samarbejde med en lang række eksterne aktører.

#### Sagsfremstilling

##### *Samarbejde mellem Københavns Kommune og DTU*

Samarbejdet har til formål, gennem en forsknings- og udviklingsindsats, at tilvejebringe det faglige grundlag til gennemførelse af Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi (2020-2025), så kommunen kan reducere klimaaftrykket fra dets fødevarerforbrug med 25% frem mod år 2025 under hensyntagen til borgernes ernæringsmæssige behov, de officielle kostanbefalinger samt Københavns Kommunes 90%-økologimålsætning og ambitioner for måltidets kulinariske kvalitet.

Konkret udvikler DTU bl.a. beregninger af klimareduktionspotentialet samt reduktionsanvisninger og pejlemærker for hver af de målgrupper, som kommunen bespiser. Pejlemærkerne skal fungere som referenceramme i rådgivningen af institutionerne sammen med andre værktøjer inden for klimarådgivning. Pejlemærkerne tager udgangspunkt i den baseline for 2018, som WRI har beregnet for Københavns Kommunes fødevarerindkøb. I 2022 leverer DTU en evaluering af den ernæringsmæssige effekt af klimaomlægningen af institutionernes fødevarerindkøb for hver af målgrupperne. Den endelige kontraktunderskrivelse og dermed projektstart forventes klar i marts 2020.

##### *Madspild*

Mad- og måltidsstrategien indeholder mål om at reducere madspildet i kommunens køkkener og institutioner som en del af arbejdet med at mindske klimabelastningen af måltiderne. At reducere madspild har i de forgangne år været et af redskaberne til at lægge

Kontor for Vækst og Erhverv  
Københavns Rådhus,  
Rådhuspladsen 1  
1550 København V

EAN-nummer  
5798009800176

om til økologi indenfor driftsbudgettet, så særligt i køkkenerne er der allerede arbejdet meget med madspildet, ligesom der har været forskellige projekter med fokus på madspild i andre sammenhænge. Der er brug for at få et samlet overblik over madspildet i forskellige led af forsyningskæden, at beregne en baseline, at fastsætte et realistisk reduktionsmål, samt at arbejde systematisk med at nedbringe madspildet via forskellige tiltag. For at sikre løbende koordinering og projektledelse af denne indsats, ansættes en madspildskoordinator under det tværkommunale kategoriansvar for fødevarer, som er placeret i Børne- og Ungdomsforvaltningen.

#### *Madfællesskabet*

Københavns Kommune har sammen med Lejre, Bornholm, Lolland og Region Hovedstaden indgået partnerskabet Madfællesskabet, der har til mål at udvikle et bæredygtigt fødevarer-system igennem en styrket kobling ml. land og by og med bæredygtige og velsmagende måltider. Fra marts 2020 har Madfællesskabet indgået et forpligtende partnerskab støttet af et mindre sekretariat i nonprofitor-organisationen FOOD. Madfællesskabet har fokus på at løfte tre relevante muligheder 1) offentlige køkkeners indkøb og udbud målrettes lokale og bæredygtige fødevarer 2) mere konkurrencedygtige SMV'ere samt 3) et nationalt fokus på, at danske producenter i højere grad producerer økologiske grønsager og frugt til professionelle køkkener i lokalområdet. Økonomiudvalget har bevilliget 200.000 kr. til Madfællesskabet fra 2020 og frem.

#### *Partnerskab om klimavenlige måltider*

Københavns Kommune har indgået et strategisk partnerskab med Miljø- og Fødevarerministeriet, Aarhus Kommune samt Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet, som forløber i 2020. Partnerskabet har til formål at bidrage til at udvikle metoder og løsninger, der kan understøtte storkøkkener og kommuners ambitionsniveau i forhold til at fremme et mere klimavenligt fødevarerforbrug. Partnerskabet ligger godt i tråd med mad- og måltidsstrategiens klimamål og foregår i tre arbejdsplaner, som alle giver mening at løfte i et tværkommunalt og nationalt samarbejde:

- Opgørelsesmetoder: Opgørelse af fødevarerindkøbs klimaaftryk samt madspild i professionelle køkkener.
- Indkøbsaftaler: Brugen af indkøbsaftaler som redskab til at sikre mere klimavenlige måltider (Københavns Kommune v. Børne- og Ungdomsforvaltningen er tovholder).
- Kommunikation og folkeoplysning: Kommunikation af klimavenlige og økologiske måltider og målsætninger henvendt til både medarbejdere og borgere.

KK vil på tværs af forvaltninger være repræsenteret i alle tre planer.

### *C40 Food Declaration*

Under C40 World Mayors Summit i København tilsluttede Københavns Kommune sig C40's deklARATION om bæredygtige fødevarer. Deklarationen er i høj grad i overensstemmelse med Mad- og Måltidsstrategien og sætter mål om at tilpasse og støtte fødevarerindkøb og forbruget til en mere plantebaseret og økologisk kost, reducere madspild med 50 % samt skabe en kobling til byernes klimaplaner. De vigtigste mål i Københavns Kommunes handleplan for 2020 omhandler 1) kompetencekurser til køkkenpersonalet ift. bæredygtige måltider og madspild (madkvalitetsaftalen), 2) etablere en baseline for madspild samt 3) etablere et strategisk samarbejde med private partnere (restaurant - og detailbranchen samt grossister) om at promovere klimavenlig og lokale fødevarer for københavnere.

### *Nye Madfællesskaber*

Formålet med indsatsen er at styrke lokale og borgerrettede madfællesskaber i hele byen med fokus på sund og klimavenlig mad. Indsatsen vil tage udgangspunkt i at understøtte etableringen af varige folkekøkkener drevet af lokale foreninger og organisationer. Rekrutteringen vil i første omgang tage udgangspunkt i Københavns Kommunes egne institutioner i Børne- og Ungdomsforvaltningen, Socialforvaltningen og Kultur- og Fritidsforvaltningen, samt foreninger tilknyttet Kultur- og Fritidsforvaltningens kultur- og idrætsinstitutioner. Som den del af arbejdet vil der blive arbejdet på at åbne flere af Københavns Kommunes egne institutioner og køkkener til afvikling af folkekøkkener.