

## Bilag 3: Kravoversigt til udbud vedr. delaftale A: "Klimareduktion og videreudvikling af madkvaliteten i Københavns Kommunes institutioner"

<b>1 Kvalitetsløft af Mad- og Måltidsområdet</b>			
	<b>Status og behov</b>	<b>Overordnede krav</b>	<b>Formål</b>
1.1	Der er fortsat behov for praksisnær rådgivning og opkvalificering ift. madkvalitet, dog i en mere skræddersyet model. Videreudviklingen skal afspejle, at der er stor forskel i Københavns Kommunes køkkener og institutioner ift. behov og forudsætninger. Det hidtidige rådgivningsforløb på 18 måneder kræver en forpligtigelse og parathed, som ikke er til stede i alle kommunens institutioner, mens andre institutioner i højere grad har brug for en "overbygning" med mere fokuserede opkvalificeringsforløb.	Videreudviklingen af madkvalitetsmodellen skal angive, hvordan den vil bygge videre på den indsats, som siden 2007 har fundet sted for at højne kvaliteten af de offentlige måltider i KK ved i højere grad at imødekomme forskellige forudsætninger og rådgivningsbehov i kommunens forskellige institutioner (skræddersyede forløb)	En mere differentieret madkvalitetsmodel skal bidrage til, at madkvalitetsforløbet er et relevant og interessant tilbud for alle Københavns Kommunes køkkener og institutioner uanset forudsætninger og behov og derved bidrage aktivt til at understøtte folkesundheden og mindske den sociale ulighed for alle Københavnerne.
1.2	Der er et behov for generelt at styrke opkvalificering og rådgivning i ernæringsbehov og ernærings sammensætning alt efter hvilken målgruppe, som der serveres måltider for. Der er bl.a. behov for en fokuseret indsats vedr. ernæring i daginstitutioner. DTU konkluderede i 2019 på baggrund af en større undersøgelse, at daginstitutionerne fortsat skal arbejde med en række punkter for at leve op til Fødevarestyrelsens anbefalinger.	Leverandøren/erne skal godtgøre ernæringsfaglige kompetencer samt anvise, hvordan der i praksis skal arbejdes for en øget opkvalificering i ernæringsbehov- og sammensætning med udgangspunkt i borgernes differentierede behov. De ernæringsfaglige kompetencer skal bl.a. være kvalificerede til at rådgive i overensstemmelse med Fødevarestyrelsens anbefalinger for den danske institutionskost, deriblandt mad i daginstitutioner	Formålet er at sikre, at alle kommunens måltider er sunde og lever op til de rette ernæringsbehov for de forskellige målgrupper.

1.3	Der er fortsat et behov og potentiale for at løfte den kulinariske kvalitet i Københavns Kommunes køkkener og institutioner som et mål i sig selv og som et middel til at løfte sundhed, livskvalitet og socialt samvær. Velsmag og madkvalitet er ligeledes en grundlæggende præmis for at sikre, at maden bliver spist og dermed, at ernæringsbehovene opfyldes. Kulinarisk kvalitet er ikke en entydig størrelse og skal tage udgangspunkt i borgernes hverdagspraksis og madkultur.	Leverandøren/erne skal anvise, hvordan der i praksis skal arbejdes for et øget fokus på kulinarisk kvalitet og velsmag i kommunens institutioner med udgangspunkt i borgernes hverdagspraksis.	Formålet er at sikre en fortsat udvikling af madkvaliteten med udgangspunkt i borgernes hverdagspraksis.
1.4	Det er fortsat behov for at optimere arbejdsgange og produktionsformer i kommunens køkkener af forskellig type og størrelse. Effektiv drift er en forudsætning for, at der kan opnås øget kvalitet, høj økologiprocent og klimavenlig madproduktion.	Leverandøren/erne skal have viden om og erfaring med, hvordan effektiv køkkendrift tilrettelægges i institutionskøkkener fsva. indkøb, menuplanlægning og produktionsformer samt forandringsprocesser i både store og mindre produktionskøkkener.	Formålet er at sikre, at alle kommunens køkkener drives effektivt.
1.5	Der er behov for at fastholde og øge indsatsen for at styrke sociale fællesskaber omkring madkultur, madglæde og maddannelse. Borgere, der spiser nogle eller alle deres måltider fra offentlige køkkener, skal opleve at blive involveret og kunne tage aktivt del i deres eget madliv.	Videreudvikling af madkvalitetsmodellen skal understøtte kompetencer hos køkkenfagligt personale og andre relevante faggrupper til at sikre godt værtskab, positive fællesskaber og medbestemmelse omkring mad og måltider.	Formålet er at anvende måltidet og madlavningen til at indfri det store potentiale for at skabe og styrke sociale fællesskaber.
1.6	Separat udbud (med relevans for nærværende udbud): Der er behov for en bedre indsigt i kvaliteten af den mad, som serveres i Københavns Kommunes institutioner. Udover målinger hvert andet år af økologiprocent og klimaaftryk bør der være en måling og vurdering af madkvalitet med fokus på borgernes oplevelse. Dette forventes at blive et separat udbud.	Der stilles krav om, at leverandøren/erne af nærværende aftale samarbejder med den leverandør/er, som skal forestå madkvalitetsvurdering af Københavns Kommunes måltider.	Formålet er at få bedre viden om madkvaliteten af KKs måltider, ikke mindst set i lyset af de fremadrettede mål og ambitioner for mere klimavenlig mad.

1.7	Der er behov for at understøtte et grønnere indkøb med kompetenceløft hos køkkenmedarbejdere via kompetencegivende kurser. Der er afsat midler til indsatsen "opkvalificering og understøttelse af køkkenmedarbejdere" i Budget 2020 og indsatsen vil blive udbudt som en del af nærværende delaftale A, da den generelle opkvalificeringsindsats i praksis vil være nært forbundet med kursusindsatsen.	Der stilles krav om, at leverandøren/erne af nærværende aftale skal tilvejebringe kompetencegivende kurser til Københavns Kommunes medarbejdere med det formål at understøtte et grønnere indkøb.	Uddannelse og opkvalificering er et af redskaberne til at sikre, at Københavns Kommunes køkkenmedarbejdere har de rette forudsætninger for at lave mad og måltider, som lever op til Københavns Kommunes krav og ambitioner.
-----	--	---	--

2	<b>Klimavenlige og ernæringsrigtige måltider og måltidsproduktion</b>		
	<b>Status og behov</b>	<b>Overordnede krav</b>	<b>Formål</b>
2.1	Der er behov for, at KK i egen praksis og til inspiration for andre offentlige og private aktører bidrager til at nedbringe klimaafttrykket på fødevarer. Dette skal bl.a. indfries via rådgivnings- og opkvalificeringsindsatser.	<p>Leverandøren/erne skal udvikle en model/tilgang til, hvordan de enkelte institutioner motiveres og kvalificeres til at lave grønnere og mere klimavenlige måltider under hensyntagen til borgernes ernæringsmæssige behov, de officielle kostbefalinger, Københavns Kommunes økologimålsætning og ambitioner for måltidets kulinariske kvalitet samt den lokale hverdagspraksis. Der stilles krav om, at modellen/tilgangen vil være en integreret del af den opsøgende rådgivningsindsats.</p> <p>Leverandøren/erne skal indgå i løbende samarbejde med DTU og Københavns Kommune og evt. andre parter om afprøvning, videreudvikling og anvendelse af pejlemærker for grønnere og mere klimavenlig mad til de forskellige målgrupper under de førnævnte hensyn. Det vil være leverandørens/ernes opgave at sikre</p>	Formålet er at sikre indfrielsen af Mad- og Måltidsstrategien mål om, at der skal gennemføres en reduktion af klimaafttrykket på mindst 25 procent per indbygger inden 2025.

		rådgivning vedr. velsmag og kulinarisk kvalitet i omstillingen til klimavenlig mad.	
2.2	Med Københavns Kommunes nye målsætning om 25% reduktion i klimaaftryk er der behov for at opgøre, måle og evaluere udviklingen i klimaaftryk i form af en samlet økologi- og klimaopgørelse hvert andet år.	I samarbejde med Københavns Kommune og andre relevante aktører inden for klimaaftryksmålinger skal leverandøren/erne bidrage til at beregne og opgøre klimaaftrykket af KKs fødevarerindkøb hvert andet år, både i form af databehandling og udvikling af beregningsmetoder. Som en del af disse opgørelser skal leverandøren/erne rådgive ift. hvilke udfordringer, der evt. er for opfyldelse. Opgørelserne skal godkendes af KK før fremlæggelse for offentligheden.	Formålet er at sikre løbende fremdrift ift. KKs klimamål samt mulighed for tilpasning af indsatser.
2.3	At holde madspildet i bund er en kontinuerlig udfordring i langt de fleste køkkener og institutioner. Der er bl.a. behov for en fornyet indsats omkring kommunikation, indkøbspraksis, lagerstyring, produktionen samt reduktion af spild ved selve måltidet (tallerkenspild).	Leverandøren/erne skal som en del af rådgivnings- og opkvalificeringsindsatsen anvise en tilgang til håndtering af madspild som led i produktionen samt blik for minimering af potentielt tallerkenmadspild. Der skal tages udgangspunkt i de konkrete madspildsproblematikker, som kendetegner den pågældende institution. Leverandøren/erne skal godtgøre kompetencer, der har øje for hele værdikæden (producent til tallerkenspild) og som kan samarbejde med kommunens andre madspildsindsatser om at opnå de af politikerne satte målsætninger.	Ved at reducere madspildet opnås en direkte klimagevinst i henhold til målet i Mad- og måltidsstrategien om at gennemføre en reduktion af klimaaftrykket på mindst 25 procent per indbygger inden 2025.
2.4	Der er behov for en kontinuerlig indsats for at opnå og fastholde målet om min. 90% økologi og opnåelsen af det Økologiske Spisemærke i guld for alle Københavns Kommunes køkkener (med få undtagelser). Derudover er der fortsat behov for målinger af økologioplægningen i Københavns Kommunes institutioner, dog	Som en integreret del af opkvalificeringsindsatsen skal en videreudvikling af madkvalitetsmodellen angive, hvordan den vil arbejde for at hhv. sikre opnåelse og/eller fastholdelse af Københavns Kommunes økologioplægninger under hensyntagen til Københavns Kommunes	Formålet er at fortsætte og fastholde den positive udvikling, som økologioplægningen har medført i Københavns Kommunes fødevarerpraksis, herunder at løfte håndværket i køkkenerne, opnå mere mad fra bunden, et grønnere og dermed mere klimavenligt køkken,

	nedsættes hyppigheden fremadrettet således, at der foretages en samlet økologi- og klimaopgørelse hvert andet år (økomåling er hidtil blevet foretaget hvert år).	klimareduktionskrav på fødevarerområdet. Leverandøren/erne skal også forestå opgørelse af økologiprocent hvert andet år samt rådgive ift. hvilke udfordringer, der evt. er for opfyldelse. Opgørelserne skal godkendes af KK før fremlæggelse for offentligheden.	bevarelsen af biodiversitet, at skåne grundvandet samt at højne dyrevelfærd.
2.5	Separat udbud (med relevans for nærværende udbud): I lyset af den nye strategi er der behov for en ny og fokuseret indsats vedr. en inspirerende og brugervenlig opskriftsamling, som understøtter køkkenmedarbejderne i, at deres måltider lever op til Københavns Kommunes ambitioner og krav ift. ernæring, klimavenlighed og økologi. Opskriftsamlingen skal være relevant for alle målgrupper i kommunen med fokus på svækkede ældre og mindre børn. Opskriftsamlingen forventes at kunne integreres i indsatsen "Digitale madplaner til små køkkener" fra Budget2020.	Der stilles krav om, at leverandøren/erne til nærværende aftale skal samarbejde med den fremtidige leverandør/er af digitale madplaner og at der skal være en metodemæssig overenskomst imellem indsatserne. Der stilles også krav om, at leverandøren/erne aktivt skal anvende opskriftsamlingen i deres opkvalificeringsindsatser.	Formålet er at sikre, at medarbejderne på alle Københavns Kommunes institutioner får let digital adgang til opskrifter, der lever op til kommunens krav og ambitioner ift. ernæringsrigtig og klimavenlig mad.

<b>3 Fastholdelse og forankring</b>			
	<b>Status og behov</b>	<b>Overordnede krav</b>	<b>Formål</b>
3.1	Erfaringen viser, at et klart mandat og prioritering i de centrale led i de forskellige forvaltninger er afgørende for forankring af madkvalitetsmodellen i de enkelte enheder. Der er derfor behov for et øget fokus på forankring af mad- og måltidsområdet i de centrale led i Københavns Kommunes forskellige fagforvaltninger.	Leverandøren/erne skal i samarbejde med forvaltningerne vurdere behov for og iværksætte, at de centrale led i Københavns Kommunes forvaltninger aktiveres og involveres, hvor relevant.	Formålet er at sikre, at de relevante organisatoriske led i KK bidrager til at prioritere og forankre mad og måltider i de enkelte institutioners/enheders hverdagspraksis.

3.2	Erfaringen viser, at en succesfuld forankring af madkvalitetsmodellen i mange tilfælde kræver en aktiv opbakning fra det omkringværende personale samt ledelsen. Der er derfor behov for et øget fokus på en holistisk tilgang til opkvalificering, der udover køkkenpersonale er målrettet - hvor relevant - andre faggrupper samt ledelsen. Dette gælder også i de tilfælde, hvor det pædagogiske personale varetager madlavningen.	Leverandøren/erne skal anvise en tilgang til samt godtgøre kompetencer, der sandsynliggør, at også andre faggrupper samt ledelsen inddrages i rådgivnings- og opkvalificeringsforløbet.	Formålet er at sikre, at opkvalificeringen forankres på lang sigt, og at måltidets pædagogfaglige potentiale som løftestang til socialt samvær, livskvalitet, rehabilitering, lighed i sundhed, læringspraksis etc. udnyttes.
3.3	Motiverede og kompetente køkkenmedarbejdere er en forudsætning for høj madkvalitet. Ofte er det det pædagogfaglige personale, som står for ansættelsen af køkkenmedarbejdere. Erfaringen viser, at der findes et behov for hjælp til rekruttering af køkkenmedarbejdere, dette kan være f.eks. stillingsopslag, profilbeskrivelse etc.	Der stilles krav om, at leverandøren/erne efter behov og i tæt samarbejde med den involverede forvaltning skal stå til rådighed ift. rekrutteringsrådgivning, herunder aktivt gøre denne rådgivningsmulighed synlig for institutionerne.	Formålet er at sikre motiverede og kompetente køkkenmedarbejdere.
3.4	Der er fortsat behov for mindre inspirationsarrangementer, som understøtter forankring og fastholdelse af Københavns Kommunes krav og ambitioner på mad- og måltidsområdet.	Der stilles krav om, at leverandøren/erne løbende tilbyder fastholdelses- og forankringsaktiviteter, fx mindre inspirationsarrangementer for ansatte i Københavns Kommunes køkkener og andre relevante faggrupper. Disse aktiviteter skal ramme bredt, så det både anerkender de enheder, der har nået deres mål samt de enheder, som arbejder aktivt på at nå deres mål. Arrangementerne skal koordineres med den årlige fejring.	Formålet er både at øge motivationen til kvalitetsløft hos køkkenmedarbejderne og andre relevante faggrupper samt sikre, at resultaterne fastholdes - også efter, at udviklings- og omlægningsaktiviteterne ophører.
3.5	Separat udbud (med relevans for nærværende udbud): Den årlige fejring af Københavns Kommunes køkkenpersonale og københavnere anerkender og motiverer denne faggruppe for deres store indsats. Dertil er en årlig offentlig markering en god måde at skabe synlighed omkring Københavns Kommunes ambitiøse indsats for mad- og måltider til borgerne. Der er fortsat behov for en	Der stilles krav om, at leverandøren/erne af nærværende aftale samarbejder med den leverandør/er, som skal forestå den årlige fejring, herunder bidrager til at sprede budskabet og bidrage til rekruttering af medarbejdere.	Formålet med den årlige fejring er at anerkende og motivere Københavns Kommunes køkkenmedarbejdere og synliggøre Københavns Kommunes høje ambitioner på madområdet.

	sådan indsats men det forventes, at den vil udgøre et separat udbud.		
3.6	Hjemtagning: som led i udrulningen af nye krav og ambitioner er der behov for nye, løbende kampagneindsatser. Formentlig vil der både være behov for kampagner henvendt køkkenmedarbejdere samt københavnere. Det forventes, at kampagneindsatsen hjemtages for at sikre en klar KK-identitet.	Der stilles krav om, at leverandøren/erne bidrager til at identificere behov og levere rådgivning vedr. fremtidige kampagneindsatser.	Kampagner er et godt redskab til at synliggøre Københavns Kommune høje ambitioner på madområdet samt udbrede kendskabet til de nye målsætninger.

<b>4 Overordnede krav til leverandøren/erne</b>			
	<b>Status og behov</b>	<b>Overordnede krav</b>	<b>Formål</b>
4.1	Der er behov for en fleksibilitet i aftalen som sikrer, at KK kan få vejledning og rådgivning ifm. nye indsatser, metoder, analyser, strategier og events	Leverandøren/erne skal kunne imødekomme fleksibilitet og omdisponering af aftalens indsatser og prioriteringer.	Formålet er at opnå fleksibilitet i en langvarig kontrakt på fire år, hvor det må forventes, at der opstår ny viden, prioriteringer eller behov.