



Til BUU

30-11-2014

Sagsnr.

2014-0252011

Status på økologiomlægning i BUF

Dokumentnr.

2014-0252011-1

I Københavns Kommune er vedtaget et mål om 90 % økologi i de offentlige køkkener inden udgangen af 2015. Økologimålet er et af de 13 mål i "Miljømetropol 2015", der skal understøtte visionen om, at København bliver verdens miljømetropol i 2015.

Københavns Kommune har i mange år arbejdet med at omlægge de offentlige køkkener til økologi, og det første mål om 75 % økologi blev indfriet med udgangen af 2011.

Det er Teknik- og Miljøforvaltningen, der har den overordnede opgave med at nå økologimålsætningen. Siden 2008 har *Københavns Madhus*, på vegne af Københavns Kommune, varetaget opgaverne med økologiomlægning, kompetenceudvikling og rådgivning til de enkelte køkkener/institutioner i forbindelse med at nå økologimålsætningen.

Københavns Madhus er en selvstændig, erhvervsdrivende fond med et almennyttigt formål. Fonden varetager en lang række aktiviteter vedrørende mad og måltider. Madhuset blev oprindeligt stiftet af Københavns Kommune, men blev i foråret 2013 en selvstændig fond og har nu landsdækkende aktiviteter.

Økologiopgaverne er inkluderet i en overordnet samarbejdsaftale mellem Københavns Kommune og Københavns Madhus.

Københavns Madhus har i juni 2014 udarbejdet en samlet statusrapport "Redegørelse om økologi 2014-2015 – hvad skal der til for at nå målet om 90 %?". Ifølge rapporten er Københavns Kommunes samlede økologiprocent på knap 80 %. Københavns Madhus vurderer, at for at nå det sidste stykke, er der brug for et øget fokus og indsats og for visse institutionstyper mener de, at der er brug for en øget bevilling.

Ifølge miljøregnskab 2013, hvor der gøres status på de forskellige indsatser i Miljømetropolen, vurderes ligeledes at økologimålsætningen kun kan nås med en styrket kommunal indsats.

Som det fremgår af diagrammet nedenfor er mange institutioner i Børne- og Ungdomsforvaltningens tæt på at nå målet, men der er dog stor variation i økologistatus mellem de forskellige institutionstyper.

Sundhed og Indkøb

Gyldenløvesgade 15

1502 KbhV

1502 København V

Mobil

2688 4520

E-mail

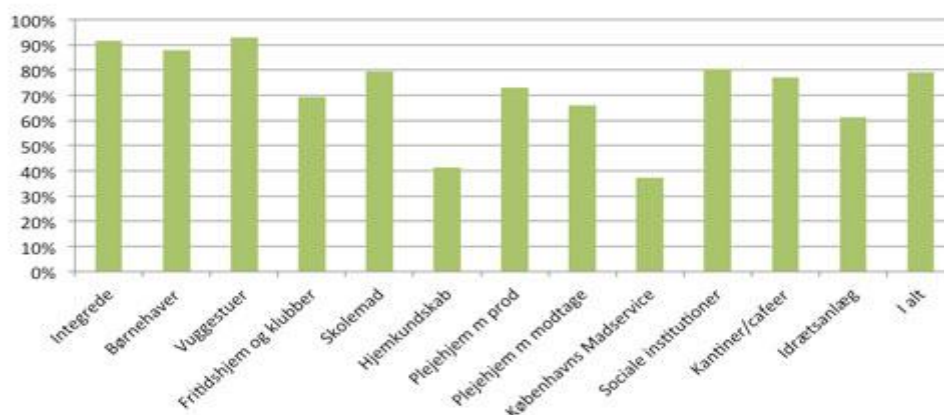
linajo@buf.kk.dk

EAN nummer

5798009384386

www.kk.dk

Økologifremdrift fordelt på institutionstyper, 2013



Kilde: Københavns Madhus hjemmeside.

Da det samlede økologiregnskab baserer sig på volumen, er der forskel på hvor meget de enkelte institutionstyper vægter i det samlede økologiregnskab. Så selv om hjemkundskab og fritidshjem har en lav økologiprocent, så betyder det mindre for det samlede regnskab.

Daginstitutioner, 0-6 år

Maden i langt de fleste 0-6 års institutioner er allerede 90 % økologisk. Især vuggestuer har en meget høj økologiprocent. Institutioner med *mindre* end 90 % fordeler sig antalmæssigt på følgende måde:

Økologiprocent	Antal daginstitutioner 0-6 år
75 – 89 %	110
50 – 74 %	23
25 – 49 %	0
Under 25 %	4

Kilde: Baseret på tal fra Københavns Madhus redegørelse

På dagsinstitutionsområdet vurderer Københavns Madhus, at det er muligt at nå 90 % økologi, indenfor det eksisterende driftsbudget, og at det er muligt at nå målet via kurser, ledelsesopmærksomhed mv.

Madskoler

De 7 madskoler med egenproduktion af skolemad har en gennemsnitlig økologiprocent på 87 ved sidste måling december 2013 og vurderes ligeledes at kunne nå 90 % inden udgangen af 2015.

EAT

Økologiprocenten i EAT er omkring 77 %. Københavns Madhus' vurdering er, at 90 % økologi ikke kan nås uden en øget driftsbevilling på 1, 6 mio. kr. (ved fuld udrulning af EAT). Årsagen er, at da EAT blev vedtaget var de økonomiske forudsætninger for EAT kalkuleret

ud fra 75 % økologi. Der er ikke de samme muligheder for gennem ændringer af menuen at høste gevinster fx ved at anvende mindre kød og blive bedre til at udnytte spild. I EAT er det især kødet, der ikke er økologisk.

Forvaltningen er enig i Københavns Madhus' vurdering af, at 90 % økologi bliver vanskelig at nå inden udgangen af 2015. Udfordringen om at nå 90 % økologi handler imidlertid ikke kun om økonomien, men også om tilgængelige råvarer, herunder forsyningssikkerhed og tilgængeligheden af økologisk kød med de ønskede kvaliteter. Forvaltningen forventer at kunne hæve økologiprocenten til ca. 80% inden for den eksisterende bevillingsramme. Men er også enig i Københavns Madhus vurdering, at man ikke kan nå målet uden at bruge flere midler på råvarer, hvilket forudsætter omprioritering. Forvaltningen har ikke kvalificeret Københavns Madhus økonomiske vurdering.

Københavns Madhus foreslår som et alternativ i deres rapport, at hvis EAT produktionen flyttes til bedre fysiske rammer vil det give bedre forudsætninger for at højne økologiandelen. Det eksisterende EAT køkken er af ældre dato og ikke optimalt indrettet. Forvaltningen er enig i Københavns Madhus vurdering, at et nyt køkken vil kunne forbedre driftsøkonomien og mulighederne for at nå målet om 90 % økologi. Dette skal dog holdes op imod, at et nyt køkken kan koste 20-40 mio. kr.. Forvaltningen har iværksat en analyse af det eksisterende køkken med henblik på at vurdere om det over en tiårig periode bedst kan svare sig at justere køkkenet løbende eller etablere et nyt. Dette også for at imødekomme den øgede produktion.

Fritidsinstitutioner

I Fritidshjem, KKFO'er og klubber er den gennemsnitlige økologiprocent omkring 70. Dette dækker dog over en meget stor spredning, samt et meget forskelligt madtilbud i de respektive institutioner. Københavns Madhus vurderer, at der er behov for et øremærket fødevarebudget i fritidsinstitutioner for at kunne tilbyde både sunde og økologiske eftermiddagsmåltider. En tidligere undersøgelse foretaget af Københavns Madhus fra 2013, viste at råvareindkøb spænder fra 0,25 til 6 kr. pr. barn pr. dag.

Der er planlagt en yderligere kortlægning af mad i fritidsinstitutioner i regi af den overordnede resultatkontrakt med Københavns Madhus.

Madkundskab

Økologiprocenten i madkundskab er kun opgjort på 25 skoler og ligger på 41 % i gennemsnit. Københavns Madhus vurderer, at 90 % økologi er realistisk at nå, hvis der samtidig arbejdes med det faglige indhold i faget. Der er – ligeledes i regi af den overordnede resultatkontrakt – planlagt en kortlægning af madkundskabsfaget med

fokus på skolernes behov og ønsker for en videreudvikling af faget i relation til fagets nye indhold efter folkeskolereformen.

90 % økologi i Børne- og Ungdomsforvaltningen bliver vanskelig at nå inden udgangen af 2015. Den primære årsag er EAT, som også volumenmæssigt fylder meget. Herudover er det en forudsætning at de enkelte daginstitutioner, der har lav økologiprocent får prioriteret økologi. Da 90 % er et højt mål, og det for alle en gang imellem er nødvendigt at vælge konventionelle varer, er der ikke plads til, at der er ret mange med en økologiprocent langt fra 90 %.

REDEGØRELSE OM ØKOLOGI 2014 - 2015

– Hvad skal der til for at nå målet om 90%?



**KBH
MAD
HUS**

**KBH
90%
økoløft**

**Alle har ret
til et godt
måltid mad**

INDHOLD

1. 90% økologi? – Hvad skal der til for at København når sit ambitiøse mål? **side 3**

- Anbefalinger
- Post 90% økologi – mod en lokal, bæredygtig fødevareforsyning

2. Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (SUF) **side 15**

- 2.1. Intet hjem uden et køkken**
– Plejehjem med produktionskøkkener
- 2.2. Ikke alle har et køkken – så gælder det muliges kunst**
– Plejehjem med modtagekøkkener
- 2.3. Maden til ældre derhjemme**
– Københavns Madservice a la carte

3. Børne og Ungdomsforvaltningen (BUF) **side 32**

- 3.1. EAT or die**
– EAT og madskolerne
- 3.2. Børnemad Ja tak!**
– Daginstitutioner
- 3.3. Mad i fritiden**
– Fritidshjem og klubber
- 3.4. Byens børn skal være bedre til at lave mad end deres forældre**
– Madkundskab

4. Socialforvaltningen (SOF) **side 55**

- 4.1. Maden er den mindste udfordring**
– Sociale institutioner

5. Kultur- og Fritidsforvaltningen (KFF) **side 63**

- 5.1. Fra junkfood til jumpfood**
– Idrætsanlæg

5.2. Med et lille forbrug, men stor symbolsk betydning

6. På tværs af forvaltningerne

side 70

6.1. Lille volumen men stor betydning – Kulturhusene og Kantinerne

7. Bilag

side 76

- 7.1. Beregning af driftstilskud til Plejehjem med modtagerkøkkener
- 7.2.A Budget Jumpfood lille pakke
- 7.2.B Budget Jumpfood stor pakke

1. 90% økologi?

- Hvad skal der til for at København når sit ambitiøse mål?



Verdens mest ambitiøse økologimål

Om halvandet år gør Københavns Kommunes 900 køkkener Danmarks Hovedstad til dét sted i verden, hvor der er absolut mest økologisk fødevarerforbrug i offentlig regi.

Københavns Madhus har ansvaret for, at den politisk vedtagne økologidagsorden fra Visionen om Miljømetropolen¹ bliver omsat til virkelighed. Vi har ansvaret for at sikre fremdrift, sætte en dagsorden og bistå køkkenerne med at gøre gryderne økologiske.

Det er dog hverken Københavns Madhus eller politikerne, der har sørget for, at kommunen i dag har et forbrug på knap 80 pct. økologiske fødevarer. Det er køkkenmedarbejderne, der er hovedpersonerne. Det er dem, vi skal sige tak for mad til.

Denne redegørelse er dels en status over resultaterne og dels – og vigtigst – indeholder den en række anbefalinger om, hvad der skal til for, at vi får flyttet de sidste 1.250 tons mad fra konventionelle fødevarer til økologiske. Med en økologi procent på 80 er det typisk det dyre kød, der endnu ikke er blevet økologisk – og netop kødet er en af de fødevarer, som det miljømæssigt og dyrevelfærdsmæssigt vil give god mening at få med i de 90 procent økologi, som Københavns kommune snart kan bryste sig med.

Køkkenerne i kommunen har omlagt deres forbrug til 80 pct. økologi uden, at det har kostet mere driftsmæssigt. De har omlagt såvel hoveder som gryder. Det er et imponerende og banebrydende resultat, som bygger på en række grundlæggende forandringer i køkkenernes fødevarerindkøb og madproduktion – og som i sidste ende er udtrykt på tallerkenen og i de mange måltider.

Den københavnske omlægningsmetodes principper:

1. Gå konsekvent efter friske råvarer frem for frost, hel- og halvfabrikata.
2. Lad grøntsagerne fylde mere, og brug masser af kartofler og groft grønt.
3. Brug kød med omtanke. Det behøver ikke spille hovedrollen hver dag.
4. Glæd dig over, at det lidt dyrere økologiske kød giver god samvittighed oven i købet – fordi økologi og dyrevelfærd hænger sammen.
5. Tænk altid i sæsoner. Både når det gælder fisk, frugt og grønt.
6. Bag brød og kager selv. Duftende nybagt brød stimulerer appetitten.
7. Brug flere gryn, korn, bønner og linser. De kan tilberedes på utallige måder og smager skønt.
8. Servér sunde, hjemmelavede mellemmåltider – som ikke kun behøver at være søde.
9. Køb ind med omtanke, og undgå madspild.

¹ <http://www.kk.dk/da/om-kommunen/indsatsomraader-og-politikker/natur-miljoe-og-affald/miljoemetropolen>

Denne redegørelse indeholder Madhusets anbefalinger for, hvorledes København kommer i mål med 90 procent økologi. Vi ser på tre forskellige slags indsatser²:

- Indsatser som institutionerne selv skal gøre for at komme i mål med 90 pct., understøttet af kampagne fra Københavns Madhus
- Indsatser som kræver en forvaltningsmæssig indsats og fortsat omlægningsbistand fra Københavns Madhus
- Indsatser som kræver politisk beslutning i Borgerrepræsentationen (BR) eller et af udvalgene

Første del kan Københavns Madhus iværksætte sammen med institutionerne, anden del forudsætter at forvaltningerne bistår med at få sat økologiomlægningsopgaven på den ledelsesmæssige dagsorden og få de sidste ikke-omlagte institutioner i gang. Den sidste indsats er samlet op i dette kapitel og formuleret som en række anbefalinger, der kræver politisk beslutning.

Vores anbefalinger handler både om driftsudgifter til fødevarer og på enkelte områder kræver økologiomlægningen forbedrede køkkenforhold og dermed en anlægsbevilling. Begge dele har vi tidligere gjort opmærksom på i økologiredegørelsen i 2009³. Det er nødvendigt med en beslutning nu, hvis målet om 90 pct. økologisk fødevareforbrug skal indfries ved udgangen af 2015.

Anbefalinger

De anbefalinger, som Københavns Madhus fremlægger, vil medføre en samlet merudgift på 6 mio. kr. årligt. Ud af et samlet kommunalt fødevareindkøb på anslået 300 mio. kroner svarer det til 2 pct. i merpris for 90 pct. økologi i de ca. 10.800 tons økologisk mad, som kommunen vil have omlagt til i 2015. Til sammenligning ville en konverteringsstrategi, hvor køkkenerne havde fortsat deres gamle indkøbs- og produktionsmønstre, have kostet 15-25 pct. mere eller 45 –70 mio. kroner årligt.

² Fremgår af de enkelte afsnit.

³ <http://www.kbhmadhus.dk/service/navigation/om-os/materialer/arkiv/2010/marts/oekologiredegørelse-2009>

Københavns Madhus anbefaler, at der tages politiske beslutninger og gives ekstra bevillinger⁴ på flg. områder:

- Centralkøkkenet Københavns Madservice Ala Carte i Bystævneparken (mad til hjemmeboende pensionister og til plejehjem uden produktionskøkkener) tilføres en driftsbevilling på **4,0 mio. kr.** årligt⁵. Køkkenet har opnået 51 pct.⁶ økologisk fødevareforbrug i forsommeren 2014 og forventes at kunne omlægge op til 55 – 60 pct. inden for budgettet. Driftsbevillingen skal sikre, at maden gøres 90 pct. økologisk. Køkkenets samlede fødevareindkøb udgør 6,5 pct. af kommunens volumen, og en omlægning af køkkenet er afgørende for at nå i mål med 90 pct. samlet set.
- EAT køkkenet er etableret med et budget, der kan sikre 75 pct. økologi, og har ligeledes behov for en budgettilførsel; enten i form af øget driftsbudget til fødevareindkøb eller en anlægsbevilling til et nyt og bedre køkken. EAT mangler at gøre kødet økologisk, og i dag tilbydes eleverne 100% ikke-økologisk kød uden dyrevelfærdskrav. Københavns Madhus anslår, at køkkenet ved en omlægning af sit kødforbrug til mindre fjerkræ, mere okse og svin vil have behov for et øget årligt fødevarebudget på **1,25 mio. kr.** med sin nuværende volumen. Når EAT er fuldt udrullet med nye skoler og mere salg, vil prisen blive **1,6 mio. kr.** pr. år. Alternativt skal EAT flytte til bedre fysiske rammer og have nyt køkken. En sådan løsning vil Københavns Madhus foretrække, da det nuværende køkkens fysiske forhold er EAT's væsentligste begrænsning. Med en anlægsinvestering på ca. **30 mio. kr.** vil EAT køkkenet både kunne omlægge sit fødevareforbrug til økologi, producere langt flere måltider og få et bedre arbejdsmiljø. Løsningen indgår også som en del af Madhusets projekt "[Madbyen](#)".
- Plejehjem med såkaldte modtagerkøkkener grundet stort forbrug af hel- og halvfabrikata ikke omlægge til 90% økologi inden for de nuværende rammer. Her er behov for **662.906 kr./år** i merbevilling til fødevareindkøbet. I takt med at der efter planen bygges produktionskøkkener, vil beløbet nedstrappes til **337.007 kr./år**.
- For at sikre ikke bare mere økologi, men også sundere og bedre madtilbud i idrætsanlæggene, foreslår Københavns Madhus, at [Jump Food](#) konceptet rulles ud i idrætsanlæggene i København. Det vil kræve en anlægs- og projektinvestering på **319.450 – 860.625 kr.** pr. anlæg, afhængig af indsats og ambition⁷.

⁴ Uddybes og begrundes i de enkelte afsnit efterfølgende.

⁵ Der skal afsættes et passende beløb til de private leverandører af madservice, så de også kan nå økologimålet.

⁶ I skrivende stund 51 % økologi, ved sidste måling i januar 37 % økologi

⁷ Jf. oplæg sendt til Kultur- og Fritidsborgmester Carl Christian Ebbesen den 2. juli 2014.

Københavns Kommunes samlede indkøb og madproduktion fremgår af diagrammet side 5 og skemaet side 6. Med et årligt forbrug på 300 mio. kr. anses en årlig merpris på knap 6 mio. kr. at være af en størrelsesorden der gør, at konklusionen fortsat må være, at kommunen har gennemført en omlægning inden for kostbudgetterne. Resultatet viser, at man med en investering i forandring kan sikre bedre kvalitet og velfærd uden at det koster mere på driften. Det har gjort København til model for den nationale beslutning om 60 pct. økologi, hvilket har vakt international opmærksomhed.

En fælles målsætning

Siden økologimålsætningen blev formuleret i 2001 er økologiresultaterne blevet målt som et gennemsnit af kommunens samlede økologiske forbrug målt i kilo/ton. Til start var omlægningsindsatsen fokuseret på daginstitutionerne, som med sit store antal og hurtige omlægning har været med til at trække kommunens gennemsnit op lige siden. Med forældrebestyrelsernes tilvalg af børnemaden i 2010 blev madandelen på dagområdet nærmest fordoblet, hvilket bidrog yderligere til det samlede resultat. De øvrige institutionsområder er fulgt støt med.

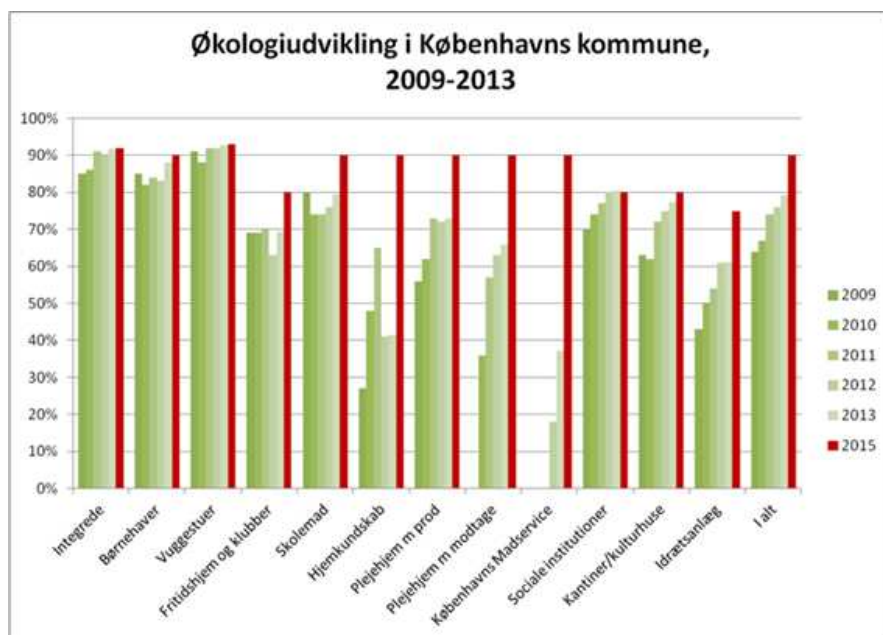


Diagram over økologiuudviklingen i Københavns Kommune, 2009-2013 samt 90%-målet i 2015

Da målet om en samlet økologiprocent på 75 blev indfriet i 2011, dækkede det over daginstitutioner på knap 90 pct., plejhjem omkring 60 pct. og et centralkøkken, som ikke var gået i gang, hvilket samlet gav et gennemsnit på 75 pct. økologi.

Nedenstående tabel viser de enkelte områders volumen og det er tydeligt, at ældreområdet der udgør 1/3 af det samlede kiloforbrug er afgørende at få med.

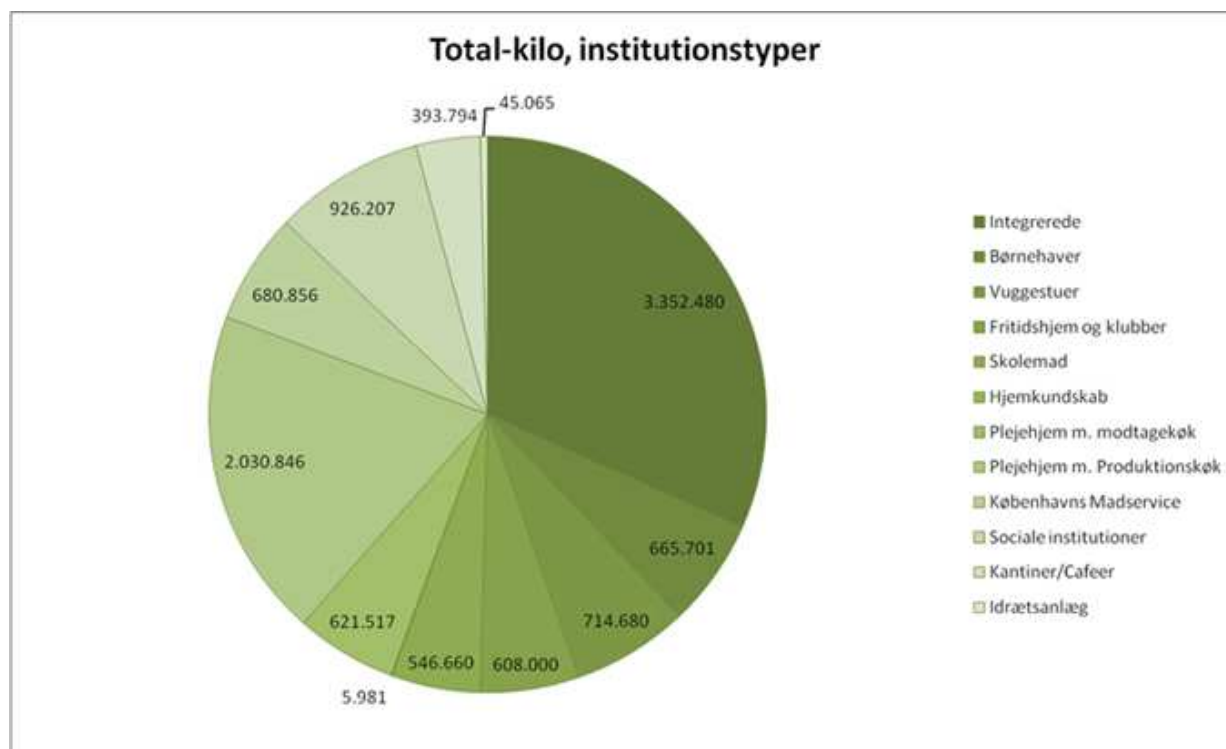


Diagram over Københavns Kommunes samlede fødevarerindkøb fordelt på køkkentyper

Som det fremgår af diagrammet over økologiudviklingen i Københavns kommune, er de høje økologiprocenter i høj grad skabt af dagområdet, der udgør 45 pct. af det samlede forbrug og ligger på knap 90 pct. økologi.

Frem mod deadline skal alle med. Nu, hvor kommunen nærmer sig de 90 pct., bliver målsætningen individuel. Skal kommunen ved udgangen af 2015 kunne løfte glasset og fejre en regn af økologiske guldmedaljer og den verdensrekord, som 90 pct. økologi i en hel hovedstads offentlige mad uomtvisteligt er, vil forudsætningen være, at vi har løftet i flok.

Et gennemsnit på 90 pct. økologi kræver, at alle køkkener kommer i mål. Det ligger ikke i tråd med ånden i den målsætning, som er indbefattet i Miljømetropolvisionen, hvis køkkenerne skal løfte resten. Når målsætningen er 90 pct. og ikke 100 pct., er det for at give køkkenerne en ventil til fx at købe en konventionel, men højtelsket trestjernet salami til en borger, og ikke mindst for at sikre, at økonomien hænger sammen. Skal køkkenerne kunne give hinanden den ventil kræver det, at alle er med helt til mållinjen.

Område KK	Antal spisende i pr. dag	Samlet antal institutioner med mad	Indkøb årligt samlet i kr.(anslået)	Samlet fødevarerindkøb i kilo/år (indberettet via dogme eller spisemærke)	Heraf økologisk indkøb i kg/år	Økologiprocent 2013	Anslået økologiprocent ved udgangen af 2015	Anbefalet Driftstilskud kr. årligt
Daginstitutioner								
Vuggestuebørn-fuld egenprod.	12.450	187	42.666.150	1.689.480	1.571.216	93	93	
Børnehavebørn- fuld egenprod.	15.520	178	54.115.136	2.477.697	2.210.106	89	90	
Eftermiddag og mælk - vug/børn	4.725	178	5.531.558	389.998	350.999	90	90	
Catering - vuggestue	420		1.439.340	56.868	44.983	79	90	
Catering - Børnehave	910		3.118.570	144.657	114.424	79	90	
Daginstitutioner ialt	34.025	543	106.870.754	4.758.700	4.291.728	90		
Fritidshjem og klubber	7.840	100	7.967.561	608.000	421.633	69%	80%	
Fritidshjem og klubber i alt	7.840	100	7.967.561	608.000	421.633	1	80%	
Skolemad								
EAT	4.200	32	13.440.000	380.456	290.668	76	90	1.250.000
Madskoler	2.000	7	6.400.000	174.952	152.033	87	90	
Skolemad I alt	6.200	39	19.840.000	555.408	442.701	80		
Kantiner								
Kulturhuse	350	8	1.925.000	48.360	29.016	60	80	
Kantiner	2.500	14	13.750.000	345.433	275.310	80	90	
Sportshaller m. fl.	1.200	18	3.960.000	45.065	27.535	61	75	
Kantiner I alt	4.050	40	19.635.000	438.858	331.861	76		
SUF								
Plejehjem	2.600	30	44.712.986	2.030.846	1.480.487	73	90	
Modtagerplejehjem	1.050	14	8.415.440	778.700	506.155	65	90	662.906
Madservice åla Carte	2.250	1	27.247.333	680.856	253.959	37	90	4.060.000
SUF i alt	5.900	45	80.375.759	3.490.402	2.240.601	64		
SOF								
Psykiatrien og udsatte	1.460	56	29.309.500	401.753	327.429	82	90	
Børneområdet	480	50	7.008.000	199.902	161.521	81	90	
Handicapområdet	1.350	40	27.101.250	301.557	237.928	79	90	
SOF i alt	3.290	146	63.418.750	903.212	726.878	80		
I ALT hele byen	61.305	913	298.107.823	10.754.580	8.455.402	79	90	5.972.906

Skema over mad og indkøb i Københavns Kommune, fordelt på typer.

Ovenstående prognose viser tydeligt, at der kun er plads til ganske få undtagelser på områder, som har særlige vanskeligheder med at indfri økologimålet, hvis 90 pct. skal nås.

Områder, hvor Københavns Madhus anbefaler, at målsætningen sættes lavere, begrundes i afsnittene, som berører de forskellige områder.

Tillidsdagsorden

Den såkaldte "tillidsdagsorden" er tydelig i Københavns Kommunes forvaltninger og er en dagsorden, som Københavns Madhus bakker op om. Vi har stor glæde af institutioner og

medarbejdere, der går egne og selvstændige veje. Det er netop mottoet i både Køkkenløftet og i Økoløftet, at målet er vi fælles om - vejene er forskellige, og valget om, hvordan målene indfries, er lokalt baseret. Vi laver ingen central opskriftsmanual, men værdsætter den mangeartede madkultur og de menneskelige forskelle. Både hos de spisende og hos medarbejderne.

Omvendt er det Københavns Madhus' vurdering, at København aldrig var nået så langt uden et politisk fastlagt mål, og en fælles forventning om, at økologimålet ikke var et *kan*, men et *skal*.

Derfor anbefaler vi, at BR også i fremtiden fastholder den økologiske og bæredygtige agenda – og at forvaltningerne i det kommende år bistår Københavns Madhus med at sikre, at agendaen bliver kendt. Også de få steder, hvor målsætningen endnu ikke er forankret.

Økologidagsordenen er nået til et punkt, hvor samtlige lavt hængende frugter har været plukket i en rum tid. Nu skal alle køkkener med, - også de som har puttet sig i de ti år, omlægningen har stået på. Institutioner som i dag har en lav økologiprocent, har for størsteparten fået alle de relevante tilbud om kurser og rådgivning, hvorfor det i sidste ende handler om vilje. Undtaget herfor er selvfølgelig de køkkener, der har behov for driftstilskud. Der er brug for en klar og tydelig udmelding fra forvaltningerne om, at økologimålsætningen er hele Københavns Kommunes målsætning, og at man som ansat i kommunen skal efterleve denne på linje med andre centrale politikker som rygeforbud og arbejdsmiljø regler.

Langt størstedelen af vores aktiviteter og kontakt med kommunens institutioner udvikles i et tæt og konstruktivt samarbejde. Vi oplever at have køkkenfolk inden for dørene i Københavns Madhus, som opfatter det, som deres eget hus. Det bliver vi overordentlige glade for. Vi ser ingen modsætning mellem en tillidsdagsorden og forventningen om, at kommunens ansatte i fællesskab er med til at virkeliggøre de politiske visioner, der er formuleret for bæredygtighed og madkvalitet i Københavns offentlige institutioner.

Kampagne "Økoløft 90% – alle har ret til et godt måltid mad"

I efteråret 2014 fortsætter og udvider Københavns Madhus sin økoløft kampagne. Hvor den foregående kampagne Økoløft 75% omhandlede køkkenmedarbejderne, vil den kommende Økoløft 90% kampagne rette sig mere mod borgerne og de spisende i København.

Ambitionen er at udbrede kendskabet til de høje ambitioner og de gode resultater, København er midt i at realisere.

Omdrejningspunktet er sloganet: "alle har ret til et godt måltid mad". Dermed sagt, at økologi ikke er for de rigeste, middelklassen eller byens madelite. Og at skolemad, børnemad, mad til

byens ældre på plejehjem, maden til beboerne på de sociale institutioner eller i byens idrætshaller har en høj kvalitet – og at økologi er en del af denne kvalitet.

De mange offentlige køkkener deltager i kampagnen gennem festligheder med overrækkelse af diplomer, som institutionen kan hænge på sin hoveddør, og som fortæller verden, at hér er vi med til at løfte kommunens målsætning om 90 % økologi. Institutionerne som når i mål hædres løbende frem mod udgangen af 2015 – til glæde for den enkelte institution, området som helhed, og som ledestjerner for dem der er på vej i mål.

Kampagnen vil folde sig ud på byens hegn og abribus pladser, og fortsætter på Københavns Madhus' hjemmeside, hvor dagene tælles ned, økologiprocenter offentliggøres og [økokortet](#) med alle kommunens køkkener og medarbejdere løbende opdateres. Der er ligeledes udarbejdet en avis med best practice historier fra institutionerne, billeder af de spisende og testimonials fra politikere og kendisser. Se link: ["Alle har ret til et godt måltid mad"](#)

Indkøb

Det er en stor opgave, at sikre fordelagtige forsyningsaftaler til kommunens godt 900 køkkener. Københavns Madhus har medvirket til indkøbs- og udbudsarbejdet de sidste fire år, og bistår fortsat gerne kommunen med markedsanalyser, forbrugsprognoser, fødevarefaglig viden og udvikling af sortimentslister og kravspecifikationer. De økologiske procenter viser, at varerne findes og kan skaffes, hvis kunderne og efterspørgslen er der.

Samtidigt vil vi benytte redegørelsen til at problematisere udbuddene og vores fælles indkøbsaftale. Gennem de sidste år har størstedelen af aftalerne måttet i genudbud, og for de små institutioners vedkommende er der pt. slet ingen gældende aftale. Vi ser en tendens til, at der sker en større og større grad af centralisering af indkøbsaftalerne hos de helt store leverandører, uden at det endnu har medført lavere priser. Endeligt er der udfordringer i udbudssituationen, hvor det er svært at være tilstrækkelig skarpe på kvalitet og diversitet inden for de juridiske rammer.

Der er ingen tvivl om, at netop den volumen, der ligger i fælles indkøbsaftaler har været med til at drive det økologiske foodservice-marked fremad til gavn for offentlige og private køkkener i hele Danmark og bidraget til at sikre produkt- og sortimentsudvikling.

Københavns offentlige madtilbud, fødevareforbrug og økologiprocenter

Københavns Kommunes ca. 900 små og store køkkener serverer dagligt mad til mere end 60.000 borgere. Der købes årligt ind for ca. 300 mio. kr. og køres 10.000 tons mad ud til køkkenerne. Det er ikke ligegyldigt, hvilken mad vi serverer. Maden har indflydelse på

borgernes sundhed, grundvand, madkultur og på udvikling af såvel marked som marker. Mange institutioner efterspørger danske og lokale fødevarer både af miljømæssige årsager, men også for at få større tryghed og kendskab til varernes oprindelse. Dette er pt. umuligt at få ind i et udbud grundet EU's udbudsreglement-regler, som efter vores bedste overbevisning bør laves om. Vi foreslår derfor, at opfyldelsen af målet om de 90 pct. økologi bruges til at se fremad.

Post 90% økologi – Mod en lokal, bæredygtig fødevareforsyning

I 2015 sigter København på at blive en af verdens førende miljømetropoler med alt, hvad det indebærer af bedre cykelstier, bedre miljøforhold, mindre CO₂ udledning og 90% økologi i de offentlige måltider. Visionen er ambitiøs, og der arbejdes på højtryk i mange hjørner af kommunen for at indfri den.

90% økologi er en milepæl, ikke bare i København og Danmark, men i verdenen. Det er et imponerende resultat, der er indfriet på tværs af forvaltninger og køkkentyper, og interessen for Københavns best practice eksempel er allerede omfattende. Især vil kommuner og byer i Nordeuropa gerne gøre os kunsten efter. Milepælen giver os et spændende, nyt og stærkt afsæt for at gå længere med maden i byen. Et afsæt, som vil falde helt i tråd med andre af byens profiler – som feks. madturismen på baggrund af ny nordisk mad og NOMA.

Forankring og fastholdelse

Indfrielsen af 90 pct. økologi i Københavns offentlige mad giver ikke anledning til at 'hvile på laurbærerne'. Økologisk omlægning af 900 køkkener favner ikke kun de ambitiøse, højtravende ildsjæle, men også medarbejderne "på gulvet", som i første omgang omlægges, fordi de skal og undervejs opdager mange, at de også vil. Det er det fascinerende ved en omlægning af så mange køkkener, men det giver også en indbygget sårbarhed, hvilket økologimålingen 2013 viste. Her var ca. 45 køkkener faldet i økologiandel, og det til trods for, at vi er to år fra målindfrielse og der er højtryk på økologi-indsatsen. Derfor kræver indfrielsen af 90 pct. fortsat forankring og opfølgning.

Målet har været løftestang for de mange køkkener. Det har skabt et fællesskab omkring en vision og et mål. Den samhørighed har været frugtbar for udviklingen – både økologien, men også fagligheden og glæden ved at arbejde i et kommunalt køkken. Det er et særkende ved økologiomlægningen af de offentlige køkkener i en hel kommune.

København post 2015 sætter for alvor maden på dagsordenen

De to fundamenter – en ambitiøs målsætning på madområdet og samhørighed omkring maden i byen – er værd at fastholde og udbygge. De sidste ord i dette afsnit er således de første ord og tanker om, hvad der kan blive de naturlige næste skridt efter ØKOLØFT90%. Vores overvejelser handler om, hvordan København fortsat kan være på forkant med kvaliteten og bæredygtigheden af maden i det offentlige rum. På baggrund af trends i ind- og udland, fremtidens udfordringer og opsamlede erfaringer er Københavns Madhus' fremtidsvisioner delt i flere spor:

Københavns Spisekammer

I forlængelse af Miljømetropol visionens mål omkring CO₂ reduktion og klima vurderer Københavns Madhus, at det vil give mening at bruge den økologiske omlægning af kommunens offentlige køkkener som afsæt til at tænke klimavenligheden endnu videre. Der findes utallige initiativer og forskningsresultater, der viser, hvorfor det giver rigtig god mening at have et særligt fokus på maden i en klimasammenhæng. Flytransport, udledning af drivhusgasser, kødforbrug, madspild, sæson er blot nogle aspekter. Mad og fødevarerproduktion er en af de helt store klimasyndere – også selvom det ikke er en del af kommunens officielle klimaopgørelse.

København er en spirende by på madområdet – ikke bare inden for restaurantbranchen, men også i forhold til græsrodsinitiativer som Byhaver og Københavns Fødevarerfællesskab. Mange steder, hvor maden og måltiderne bliver italesat i en bæredygtighedssammenhæng, kommer ønsket om at vide, hvor maden kommer fra. Det ønske kan ses som en reaktion på, at fødevarerbranchen er blevet uoverskuelig og forbrugerens tillid kan ligge på et meget lille sted. Ønsket om lokal madforsyning kan også udtrykkes positivt som i ambitionen om, at skolebørnene kan få lov til at besøge den landmand, som dyrker de gulerødder, de skræller i skolekøkkenet eller beboerne på et af byens sociale bosteder ved selvsyn kan konstatere, at økologiske køer kommer på græs store dele af året.

Tanken om at forbinde by og land – økologiske offentlige køkkener med økologiske producenter – er oplagt. Det stabile og forudsigelige offentlige forbrug, de offentlige køkkeners stigende efterspørgsel på sæsonens lokale varer, vores køkkenfagliges behov for kvalificeret sparring med dygtige håndværkere på producentsiden, peger alle i samme retning: at et tættere samarbejde med lokale fødevarerproducenter er værd at styre efter. Forhindringerne er mange, og størst blandt dem er EU's udbudsdirektiv, som forbyder offentlige aktører at efterspørge lokale råvarer eller leverandører. Den endelige løsning på en fødevareremæssig begrænsning af det indre marked er ikke fundet, men rundt om i Europa er der en voksende

skare af offentlige aktører, som ønsker at fremme den lokale fødevareproduktion. København vil ikke være alene om at søge nye løsninger på dette felt.

Københavns madambitioner har potentiale til at kunne skabe muligheder for bæredygtig udvikling og innovation i vores opland. F.eks. i Lejre eller på Bornholm, hvor der er en massiv fokus og indsats på det lokale, økologiske landbrug med små, innovative landbrug og produktudvikling. Ved at målrette sine fødevareindkøb mod et bæredygtigt lokalt landbrug kan de penge, der alligevel skal bruges til fødevareindkøb, udgøre en fast indkomst og sikkerhed for landmænd, der ellers ville have vanskeligt ved at overleve.

Københavns Madråd

Foruden Københavns Madhus er der i København et væld af uafhængige, små 'ildsjæle', iværksættere og initiativer på mad- og råvaresiden – Bybi, Københavns Fødevarefællesskab, Byhaven 2200 og seneste skud på stammen – det urbane landbrug GRO, som holder til på et tag på Østerbro. De store aktører rører også på sig. COOP har udviklet en ny strategi, både for at tage del i en maddannelse af den opvoksende generation og i forhold til at geare koncernen og dens forretninger til at kunne få en langt højere grad af lokale varer i butikkerne. Samtidig er der et stigende antal besøgende i København, som besøger byen med udgangspunkt i vores madscene og som er nysgerrige på, hvad København, som førende inden for bæredygtighed, kommer med for bud på fremtidens grønne fødevareforsyning.

Tendensen kan blive meget stærkere og mere signifikant ved, at Københavns Kommune sætter sig for bordenden ved en platform, som samler, koordinerer og skaber synergieffekt mellem de mange forskellige gode kræfter, som præger byens mad. Hér har kommunen en unik mulighed for at styrke tilhørsforhold og sammenhængskraften for byen som helhed endnu mere.

Derfor og med inspiration fra andre byer og hovedstæder foreslår vi, at der iværksættes en indsats i forhold til at etablere et Food Policy Council – et Københavns Madråd som en samlende platform for at understøtte og facilitere en bæredygtig fødevarestrategi for hele byen, hvor private såvel som offentlige aktører involveres. Belært af eksemplerne fra steder med lang erfaring er der mulighed for, at madrådet medvirker til at nye løsninger på sammenhængskraft, velfærdsinnovation og at offentligt- privat samarbejde kan opstå.

2. Sundheds- og Omsorgsforvaltningen



2.1. Intet hjem uden et køkken

– Plejehjem med produktionskøkkener

Anbefalinger

København Madhus vurderer, at disse køkkener kan gøre maden 90 procent økologisk inden for de eksisterende rammer.

Konkrete anbefalinger:

- Intensiveret opfølgning på økologiomlægningen; statusmålinger via Spisemærket
- hver 3. måned således, at fremdriften følges tæt af både forvaltningen og Københavns Madhus.
- Fortsat konkret Madhus bistand de steder, hvor økologiprocenten er lav; fokus på handleplaner, spildanalyser og kødstrategi - i særdeleshed på de større plejehjem.
- Intensivering og fortsættelse af den overordnede økologi indsats med det formål, at plejehjemmene ved egen kraft indfrier de sidste procenter. Erfaringen viser, at de køkkener, som har taget udfordringen op, kan komme i mål ved hjælp af egen køkkenfaglighed, engagement og ledelsesmæssigt fokus.
- Ikke behov for politisk behandling men ønske om at SUF fortsætter med at åbne produktionskøkkener på plejehjemmene, når der om- eller nybygges.

Fakta:

- 30 plejehjem i København har eget produktionskøkken.
- Der produceres hver dag mad til 2600 beboere, de får ca. 6 små og store daglige måltider.
- Omlægningen på plejehjemmene startede i 2006.
- Der indkøbes anslået 2000 tons fødevarer pr. år. Tallet er støt stigende i takt med, at plejehjem uden produktionskøkken ombygges til at kunne producere lokale, hjemmelavede og velduftende måltider.

Økologistatus

Flere ældre borgere har sagt: "Hvorfor give os den sunde økologiske mad – lad børnene få den", hvortil vi altid svarer, at de ca. 2000 tons fødevarer, som plejehjemmene køber ind er med til at sikre rent grundvand og fuglefløjt til den opvoksende generation. Madkvalitet, råvarevalg og egenproduktion står i centrum for vores tilgang til den økologiske mad, og økologiomlægningen på plejehjemmene med eget produktionskøkken været en forrygende

opdagelsesrejse, som har medført væsentlig større egenproduktion, et opgør med færdigvarer, flere friske råvarer i køkkenet, sæsontænkning som i gamle dage og et øget fokus på det vigtige værtskab – så dejlig mad kan blive til velfungerende måltider.

Mange køkkener har ”knækket koden” på økologioplægningen og er i mål eller tæt på målet, mens en del plejehjem fortsat mangler at tage de sidste skridt for at indfri kommunens målsætninger.

Økologioplægningen har været præget af, at plejehjemmenes køkkener skal varetage mange hensyn til de ældre, der spiser maden. Økologi er vigtig, men først og fremmest handler en succes om at skabe velsmagende, mættende og attraktive måltider til de ældre.

Økologiindsatsen har ved sin holistiske tilgang og via koblingen til køkkenløftprojektet bidraget positivt til at tage bedre hånd om de udfordringer der er på området: Særligt omkring småtspisende ældre og det store underernæringsproblem er denne sammentænkning afgørende og Københavns Madhus vurderer at økologiindsatsen har spillet en positiv rolle også desangående – særligt fordi vores indsats har hængt fint sammen med forvaltningens store fokus på den madfaglige dagsorden.

Målopfølgning

Når alt dette positive er sagt, så har plejehjemmene med produktionskøkkener endnu ikke indfriet 2011-målet om 75 % økologi:



Økologifremdrift på baggrund af hhv. dogmemålingen og fra 2012-13 via spisemærkeordningen.

Økologifremdriften på området er vanskelig at vurdere, da køkkenerne er overgået til at bruge Det Økologiske Spisemærke som målemetode i stedet for dogmemetoden. Det økologiske

spisemærke er baseret på faktuelle indkøb, mens dogme er baseret på køkkenernes egne estimater. Den nye mere præcise målemetode har afstedkommet fald i procenten.

Dette afspejles i 2012 målingen, hvor 5 plejehjem overgik til det økologiske spisemærke, og særligt ved målingen i 2013, hvor de resterende produktionskøkkener gik over til spisemærket. Dette fremstår som en stagnation i økologifremdriften, men dækker sandsynligvis over en lille reel fremdrift, som skjules af overgang til ny målemetode.

Det økologiske spisemærke er at foretrække som målemetode, da målingen er baseret på indkøbstal frem for køkkenernes egne estimater. Samtidig giver spisemærket køkkenerne mulighed for at følge deres økologiudvikling, da de skal registrere deres indkøb løbende gennem året.

Tre plejehjem med produktionskøkkener har indfriet målet om 90%⁸, 9 ligger mellem 75-89% økologi, mens den største gruppe plejehjem er at finde mellem 50-75%. To plejehjem er under 50% økologi.

Plejehjem med produktionskøkken	30
Over 90 %	3
75-89 %	9
50-75 %	16
25-49 %	2
Under 25 %	0

Omlægningsudfordringer

Flere af de køkkener, som i dag fremstår som fyrtårne for de andre, oplevede økologidagsordenen som umulig at indfri i et tidligere stadie af processen, men har fundet deres egen vej til at komme i mål. Dette understreger, at det på den ene side er vigtigt at tage køkkenernes udfordringer alvorligt i omlægningsprocessen, og illustrerer også, at en vis form for afmatning er en naturlig del af en udviklingsproces.

Københavns Madhus vurderer, at der for de fleste køkkener – særligt køkkener under 75%, fortsat er rigtig meget at hente på adskillige af omlægningsrådene⁹. Det gælder især rådene om mere sæsonbaseret indkøb, færre færdigvarer, anvendelsen af billige kødudskæringer, indkøb af grovparteret kød frem for detailudskæringer, samt endnu bedre økonomistyring og reducere af madspild.

⁸ Et 4. plejehjem, Tingbjergplejehjemmet, er i 1. kvartal 2014 nået op på 90% økologi.

⁹ Københavns Madhus arbejde tager afsæt i de 9 omlægningsråd. Rådene er konkrete anvisninger på, hvor et køkken kan finde sit omlægningspotentiale

Der er gennemført 5 spildanalyser i 2013 og 12 i foråret 2014, som har påvist mange uudnyttede ressourcer i den mad, der smides væk. Plejehjemmene har en meget positiv og konstruktiv tilgang til arbejdet med spild, og vil meget gerne deltage i spildprojekterne. Spildanalyserne viste et gennemsnitligt madspild på 28%, og uden drikkevarer et snit på 19%. Dette svarer til, at der i gennemsnit smides mad (inkl. drikkevarer) ud for 4.917 kr. pr. beboer pr. år. Hvis tallet bruges til en madspildsprognose for alle produktionsplejehjem svarer det til at det bliver smidt fødevarer ud for 12,7 mio. kroner årligt. En halvering af madspildet vil alene betyde at økologien kan komme godt i mål.

Det er vigtigt, at en spildreduktion får følgeskab af en prioritering om øget økologisk indkøb i takt med, at besparelsen fra madspildet realiseres. Dette bør understøttes af indsatser målrettet øget økologisk indkøb, råvareanalyser, menuplanlægning og produktionsplanlægning.

Hertil er det Københavns Madhus' vurdering, at et væsentligt potentiale i forhold til økologiomlægning ligger i en fortsat udvikling af de køkkenfaglige kompetencer. Et andet, afgørende forhold for om køkkenet skal lykkes med sit projekt er ledelsens opbakning og fokus på økologiomlægningsopgaven.

Institutioner over 90 %: Karakteristisk for de tre institutioner er et tydeligt ejerskab til økologien, høj faglighed og ihærdighed. Forstanderne har fokus på maden og måltiderne og kommunikerer en tydelig økologidagsorden. Det samme gør sig gældende for køkkenlederen, som har en høj grad af faglighed og udviser ihærdighed i forhold til at finde og fastholde de sidste procenter; de jagter så at sige økonomien i økologien i kombination med en høj barre for råvare- og kulinarisk kvalitet.

Institutioner mellem 75 og 90 %: Denne gruppe dækker et bredt spektrum af køkkener og udfordringer. Mange er i gang med at finde veje til at løse de sidste udfordringer; de arbejder med økologien, økonomien og den kulinariske kvalitet. Generelt er der god fremdrift på tværs af denne gruppe. Størsteparten er usikre på kødomlægningen og om de har de fornødne faciliteter til at stå for opskæring. Institutionerne i denne gruppe har relativt meget egenproduktion – bager, sylter, etc. og har brug for sparring i forhold til at finde ud af, hvordan de griber de sidste omlægningsopgaver frem mod 90 % an. Sæson og menuplanlægning er i fokus og kan med fordel udvikles yderligere i disse køkkener.

Institutioner mellem 50 og 75 %: Denne største gruppe på 16 institutioner rummer forskellige udfordringer, og Københavns Madhus vurderer, at de kan komme i mål med ledelsesmæssig og forvaltningsmæssig opfølgning og fokus. Skal institutionerne have optimalt udbytte af de kursustilbud og den rådgivning som tilbydes i den nuværende økologiramme, skal økologien

prioriteres i den pågældende institution. Sker dette vil det være muligt for alle at komme i mål med hjælp fra den indsats, som Københavns Madhus tilbyder.

Institutioner mellem 25 % og 49 %: De to institutioner har begge oplevet et markant fald i økologiprocent efter overgangen til Spisemærket som målemetode, og begge har udfordringer mht. forankring af økologiomlægningen. Det ene plejehjem kan have udfordringer omkring kødindkøb grundet krav om kosher mad, men vurderingen er, at også dette plejehjem kan nå meget langt i økologiomlægningen. Der er behov for, at økologiindsatsen prioriteres på begge plejehjem. Københavns Madhus gennemfører gerne en målrettet indsats.

Indsatsområder frem mod 2015

Produktionsplejehjemmene er godt på vej til at indfri 2011-målet om 75% økologi og skal dermed i gang med de sidste svære 15%. Indsatsen skal skærpes, og der skal arbejdes med de sværere områder, som f.eks. kødomlægningen, ligesom køkkenerne skal blive endnu skarpere på de allerede omlagte områder sæson, mad fra bunden og madspild. For at nå i mål med 90% i 2015 kræver det følgende indsats:

Handleplaner: Fremadrettet trækkes der fortsat på dette redskab, hvor der udvikles handleplaner på flere plejehjem og følges op på de eksisterende.

Spild- og råvareanalyser: I 2013 og første halvår af 2014 har Københavns Madhus arbejdet intensivt med spildanalyser på plejehjemmene, som har givet konkrete bud på, hvor der kan hentes midler til mere økologi. Råvareanalyser er en god måde at finde yderligere procenter.

Kødomlægning: Københavns Madhus vil tilbyde hjælp til at komme i gang med mere kødforarbejdning i køkkenerne. Der er behov for lokal rådgivning, hvor køkkenerne kan få starthjælp indtil der er tryghed ved processen; Der tilbydes aktiviteter om kød lokalt som løftestang for økologien og opstartspakke indeholdende rådgivning om planlægning, tilbud om konkret assistance ved første opskæring samt opfølgning.

Lokal Rådgivning: Den lokale rådgivning er fortsat et centralt redskab i omlægningen. Mange køkkener er først rigtig i stand til at sætte skub i en omlægning, når de har fået faglig sparring i eget køkken. Samtidig bruges den lokale rådgivning til at forankre økologiomlægningen i hele køkkenet.

Kampagneindsats: Ud over en bred vifte af tilbud i form af rådgivning og kurser er der behov for at skabe en fællesskabsfølelse og sikre, at 90%-målet i 2015 er klart for alle køkkenmedarbejdere og ledere som et fokus i hverdagen. Det skal Økoløft 90% kampagnen

”alle har ret til et godt måltid mad” bidrage til. Alle institutioner, der når 90% hædres til glæde for den enkelte institution, området som helhed og som løftestang for dem, der er på vej i mål.

Rotationsprojekt: Københavns Madhus gennemfører for Sundheds- og Omsorgsforvaltningen et jobrotationsprojekt for 14 ledige og 25 køkkenmedarbejdere fra produktionsplejehjem, der henover efteråret 2014 vil blive kompetenceløftet i forhold til målene i Mad og måltidspolitikken ”*Appetit på livet*”. Rotationsprojektet vil også være en løftestang for økologiindsatsen i køkkenerne.

Opfølgning på økologifremdrift på produktionsplejehjemmene hver 3. måned via Spisemærket: Indkøbsdata fra plejehjemmene indsamles i Københavns Madhus i forbindelse med opgørelsen til Spisemærket hver 3. måned, og formidles til Sundheds- og Omsorgsforvaltningen. Forvaltningen har således et værktøj til opfølgning på fremdriften, ligesom køkkenlederne har mulighed for at følge og styre fremdriften af omlægningsindsatsen nøje.

Optimering af indkøbsaftaler og udbud: Indkøbsaftalernes rammer, vilkår og sortiment har stor betydning for køkkenernes mulighed for at efterleve økologimålsætningen. Der er ingen tvivl om, at fødevareudbud underlagt EU-regler er en kompleks størrelse og at København, trods en meget stor indsats, kan gøre det bedre på en del områder. Det Københavns Madhus vurdering, at den i efteråret indgåede kødaftale for de mellemstore køkkener (heriblandt samtlige plejehjem med produktionskøkken) ikke er tilstrækkeligt gennemarbejdet, og at aftalen generelt er for dyr. Det anbefales derfor, at denne aftale controlles mere indgående, samt at der udarbejdes et nyt udbud inden længe, således at kødomlægningspotentiallet i plejehjemskøkkenerne understøttes.

2.2. Ikke alle har et køkken - og så gælder det muliges kunst

- Plejehjem med modtagerkøkkener

Anbefalinger

København Madhus vurderer, at en mindre del af disse køkkener kan gøre deres mad 90 procent økologisk inden for de eksisterende rammer, mens hovedparten har fysiske forhold, der umuliggør denne målsætning. Derfor anbefales et lidt større fødevarebudget til indkøb af de forholdsmæssigt dyrere økologiske hel- og halvfabrikata. Dette øgede driftstilskud vil bortfalde i takt med, at forvaltningen etablerer produktionskøkkener på disse plejehjem.

Behovet for et driftstilskud til fødevareindkøbet i 2015 er: 662.906 kr. svarende til 4 procent mere end pt.

Konkrete anbefalinger:

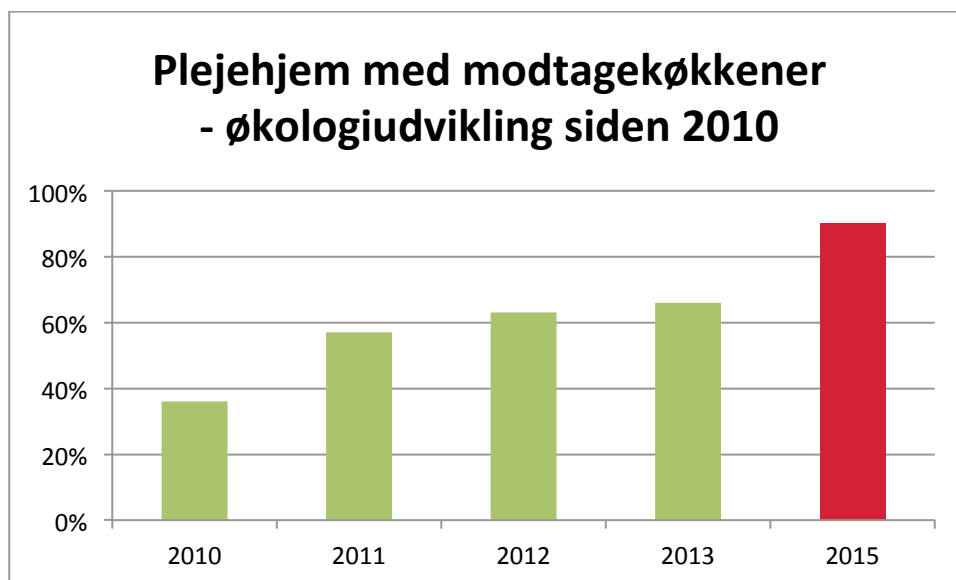
- At der bevilges hhv. permanente og midlertidige driftstilskud på samlet set 662.906 kr./år. På sigt vil 4 ud af de 9 plejehjem med modtagerkøkkener, som har behov for driftstilskud, sandsynligvis få etableret produktionskøkkener, hvilket vil betyde at driftstilskuddet bortfalder.
- At Københavns Madhus inden for den nuværende ramme fortsætter omlægningsarbejdet således, at økologiprocenten herved stiger fra 65 procent til 82 procent. Københavns Madhus' indsats kombineres med statslige omlægningsmidler til et såkaldt NAER projekt i 2014, som tilsammen vurderes at kunne flytte modtagerplejehjemmene et pænt stykke ad vejen. De individuelle vurderinger af omlægningspotentiallet fremgår af bilag 7.1.
- At økologifremdriften på modtagerplejehjemmene følges op fra forvaltning og forstandernes side, således at indsatsen forankres lokalt.

Fakta:

- 13 (14) modtagerplejehjem i København får et eller flere måltider udefra, men laver ca. 2/3 af måltidet selv – primært vha. hel- og halvfabrikata.
- SOSU-assistenter er typisk dem, der står for maden på plejehjemmet, enkelte steder med assistance fra en ernæringskoordinator. Enkelte har køkkenmedarbejdere ansat.
- Omlægningen på modtagerplejehjemmene startede i 2009.
- Der indkøbes anslået 780 tons fødevarer pr. år.

Økologistatus

For modtagerplejehjemmene ses en mindre fremgang på 3 % i økologien. Det samlede økologiresultat er 65 procent, hvilket er super godt gået, når der tages højde for, hvilke betingelser disse har for madlavning.



Der har været en del indsatser på værtskabsområdet og ernæring på modtagerplejehjemmene i forbindelse med Køkkenløftet; mens indsatsen for de fleste i mindre grad har været på økologien. Enkelte har dog arbejdet meget målrettet med økologi, og har på afdelingsniveau opnået flotte resultater. Tre af modtagekøkkenerne er over 80% og tæt på at indfri målsætningen.

Det vurderes, at økologi-indsatsen fremadrettet kræver større forandringer i de daglige rutiner og mere fokus på det køkkenfaglige arbejde. I forbindelse med ØKO-løft midlerne fra NAER er der søgt om ressourcer til et særligt projekt for modtagerplejehjemmene, der forventes at give den rygstøtte, der skal til for at de kan nå målet.

Plejehjem med modtagekøkkener	12*
Over 90 %	0
75-89 %	3
50-75 %	8
25-49 %	0
Under 25 %	1

***Der er i alt 14 plejehjem med modtagekøkkener, men Kærbos indkøbstonnage har ikke kunne adskilles fra Fælledgården, som producerer maden og leverer varer til Kærbo. Poppelbo og Lærkebo har lavet en fælles indrapportering.**

Institutioner under 25 %: Dette ene plejehjem påbegynder Køkkenløftet og deltager i NAER 1 projekt om økologi i den nærmeste fremtid. Samtidig har plejehjemmet netop indgået samarbejde om madleverance med et plejehjem, der har over 90 % økologi. Et markant løft i økologiprocenten forventes inden for det kommende år.

Institutioner imellem 25 % og 49%: Der er ingen modtagerplejehjem i denne kategori.

Institutioner mellem 50 - 75 %: Generelt modtager de fleste modtagerplejehjem mellem 25 og 30 % af døgnets samlede madbehov (energimængde) fra Københavns Madservice a la Carte. Enkelte plejehjem har aftaler om levering af en større andel af dagens mad fra lokale plejehjem. Plejehjem i denne kategori ligger lavt inden for kategorien, dog er det set, at målrettet arbejde med menuplanlægning og budgetstyring har løftet enkelte afdelinger meget højt i økologiprocent, feks. fra ca. 60% til 80%, inden for det seneste år.

Målfrielse

Idet omlægningspotentialt hos størsteparten af modtagerplejehjem ikke rækker helt til 90 % har Københavns Madhus beregnet den merpris, der vil være nødvendig for at flytte modtagerplejehjemmene det sidste stykke. Dette vel at mærke først efter, at de har indfriet det omlægningspotentialt Københavns Madhus vurderer, de har. Potentialt vil medføre en økologiprocent via omlægning på 82 procent. Det vurderes, at Københavns Madhus' indsats i NAER projektet, se beskrivelse nedenfor, vil være tilstrækkelig til at indfri det eksisterende potentialt, hvorefter et driftstilskud vil være nødvendig for at komme helt i mål ved udgangen af 2015.

I forhold til økologiomlægningspotentialt er køkkenerne opdelt geografisk og i forhold til omlægningspotentialt:

I **Bystævneparken** er der i alt 4 plejehjem med modtagerkøkkener. Tre med en køkkenstandart, der giver forudsætningerne for at komme i mål med 90 % økologi. Der er fortsat behov for at arbejde med kompetencemæssig uddannelse af personalet samt organiseringen af mad- og måltidsansvaret, men forudsætningerne for en omlægning til 90 % er til stede. Det fjerde køkken har behov for et driftstilskud i størrelsesorden **77.004 kr./år** for at komme i mål med 90 % økologi.

I **De Gamles By og på Nørrebro** findes 5 Plejehjem med modtagerkøkkener, alle med meget begrænsede køkkenfaciliteter på afdelingerne. Disse kan derfor ikke nå 90% økologi via omlægning, da det kræver mulighed for tilberedelse af måltider eller delkomponenter, som ikke en løsning her.

3 af disse plejehjem har fysiske muligheder for at få etableret produktionskøkkener, hvilket gør at et driftstilskud kun vil være nødvendigt i perioden frem til nye køkkener evt. bygges. De 2 andre plejehjem har ikke fysiske rammer, der gør at en større del af maden kan tilberedes tæt på borgerne og køkkener kan ikke etableres grundet pladsbegrænsninger. Samlet betyder det, at 3 plejehjem vil have brug for et samlet driftstilskud på 296.906 kr./år i en periode indtil der kan bygges køkkener, mens de resterende 2 skal have et samlet tilskud på 140.933 kr./år for at komme i mål med 90 % økologi.

I Valby/på Vesterbro/Østerbro er der 4 plejehjem med modtagerkøkkener. Et af disse modtager stort set alle måltider udefra og har ikke mulighed for at etablere køkken, dette steds økologiske potentiale afhænger af økologiprocenten på det produktionsplejehjem, som leverer måltiderne¹⁰. De resterende tre har ligeledes et begrænset omlægningspotentiale og dermed behov for et driftstilskud for at komme i mål. Et af stederne har på sigt mulighed for at få etableret køkken og vil have behov for et driftstilskud på 28.992 kr./år indtil dette evt. sker. De to sidste modtagerplejehjem vil have behov for et permanent driftstilskud på tilsammen 119.071 kr./år for at indfri målsætningen.

Samlet er der behov for en bevilling på 662.906 kr./år i driftstilskud for at disse institutioner med begrænsede køkkenforhold kan komme i mål. Heraf vil 325.899 kr./år bortfalde, såfremt der etableres produktionskøkkener.

Omlægningsudfordringer

Tre modtageplejehjem er tæt på at indfri målsætningen om 90 %. Erfaringerne herfra skal opsamles og formidles til de resterende modtagerkøkkener således, at det eksisterende potentiale kan indfries (se vurdering af dette potentiale i bilag 2). Manglende køkkenforhold, som sætter begrænsninger for egenproduktion, er den største barriere i kombination med manglende køkkenfaglige medarbejdere.

Problematikken består i at mange af disse plejehjem i dag primært har *konverteret* varegrupper til økologi, frem for reel omlægning og realisering af det økonomiske potentiale, som andre med produktionskøkkener kan. Når der skal omlægges til 90% økologi inden for det eksisterende budget kræver det en højere grad af reel omlægning, og dermed mere egenproduktion f.eks. i form af bagning, kolde og lune frokostretter samt mellemmåltider, der ikke er købt færdige.

¹⁰ Kærbo får måltiderne leveret fra Fælledgården

Da størsteparten af disse køkkener ikke kan omlægge i samme grad som institutioner med egne køkkener, foreslår Københavns Madhus en to-strengt strategi på dette område: et driftstilskud på den korte bane, der gør målsætningen i 2015 realiserbar, samt en fortsættelse af Københavns kommunes strategi om etablering af køkkener tæt på borgerne, hvor det er muligt, som på sigt vil gøre en del af driftstilskuddene unødvendige.

Indsatsområder frem mod 2015

Indkøbsbaseret økologimåling hver 3 mdr. på modtagerplejehjemmene: Det foreslås, at der indføres indkøbsbaseret opgørelse på modtagerplejehjemmene, som hidtil har opgjort økologiprocent efter dogmemetoden. Dette kombineret med hyppigere opfølgning vil bidrage til øget fokus på økologiomlægningen. Det anbefales, at indkøbene opgøres hver 3. måned i tråd med en evt. kommende Spisemærkecertificering

NAER projekt for modtagerplejehjem: 13 af 14 modtagerplejehjem deltager i økologiprojektet for NAER midler. I projektet vil der blive arbejdet med en analyse af økologiomlægningspotentialt og uddannelse af en øko-mentor på det enkelte plejehjem, samt uddannelse af medarbejdere fra køkkenerne. Projektet er et supplement til den omlægning, der allerede er påbegyndt i Københavns Kommune, og skal medvirke til at forbedre de københavnske resultater, og vil også virke som model for andre af landets plejehjem uden egne produktionskøkkener. 1400 ældre og 13 plejehjem i København med modtagerkøkkener vil blive berørt af projektet. Der lægges op til, at der på hvert af de 13 plejehjem vælges afdelinger, som går forrest med den økologiske omlægning, og siden bistår resten af hjemmet med en omlægning. Projektet vil gennem inspiration, kurser og besøg hos økologiske producenter løfte økologiprocenten og den kulinariske kvalitet på plejehjemmene. Start primo 2014.

Spildanalyser på udvalgte modtagerplejehjem i 2015: Som opfølgning på NAERprojektet i 2014 vil der i 2015 blive sat ind med en øget opmærksomhed på madspild. Naturligvis således, at det kun er den unødvendige mad, der minimeres – og ikke den del af maden de ældre ville have godt af at få spist.

Målrettet materiale og opskrifter: Allerede nu efterspørger plejepersonalet hjælp til nemme pædagogiske opskrifter og visuelle formidlingsformer, når smørrebrød skal laves og pyntes, lune og kolde retter tilberedes, samt pynt og idéer til anretning, når den varme mad udefra skal serveres. I 2. halvår af 2014 vil de første opskrifter særligt målrettet disse plejehjem blive udviklet. Desuden vil Københavns Madhus i resultatkontrakt for 2015 formulere yderligere forslag til indsatsen.

2.3. Maden til ældre der hjemme

- Københavns Madservice a la carte

Anbefalinger

Københavns Madhus vurderer, at Københavns Madservice a la Carte (KMS) kan gøre 55-60 procent af deres mad økologisk inden for de eksisterende rammer. Men at der herudover er behov for et permanent driftstilskud for at nå målet om 90%. Driftstilskuddet beregnes til at være 4.060.000 - 4.490.000 kr. pr. år afhængig af, om der omlægges til 55 eller 60 procent økologi. Da køkkenet udgør 6,5 procent af den samlede fødevarevolumen i København er et sådant tilskud nødvendigt for at nå i mål i 2015.

Konkrete anbefalinger:

- At der træffes beslutning om et permanent driftstilskud på 4,06 – 4,49 mio. kr.¹¹ årligt til køkkenets fødevareindkøb
- At forvaltningen i samarbejde med Københavns Madhus foretager løbende opfølgning på økologieresultaterne og sikrer at køkkenets behov for økologiske fødevarer, i særdeleshed økologisk kød, bliver udtrykt i en ny indkøbsaftale.
- At Københavns Madhus assisterer med omlægningsarbejdet frem til 55-60% økologi, og herefter følger op på økologien periodisk.

Fakta:

- Centralkøkken, leverer mad til ca. 1250 hjemmeboende pensionister samt 1050 beboere på plejehjem med modtagerkøkken. Sidstnævnte udfases delvist i takt med lokale produktionskøkkener etableres.
- 58 køkkenmedarbejdere varetager den daglige madproduktion.
- Køkkenet startede økologiomlægningen i januar 2012.
- Producerer årligt ca. 700 tons mad, og står for ca. 6,5 % af det samlede fødevareindkøb i kommunen.

Økologistatus

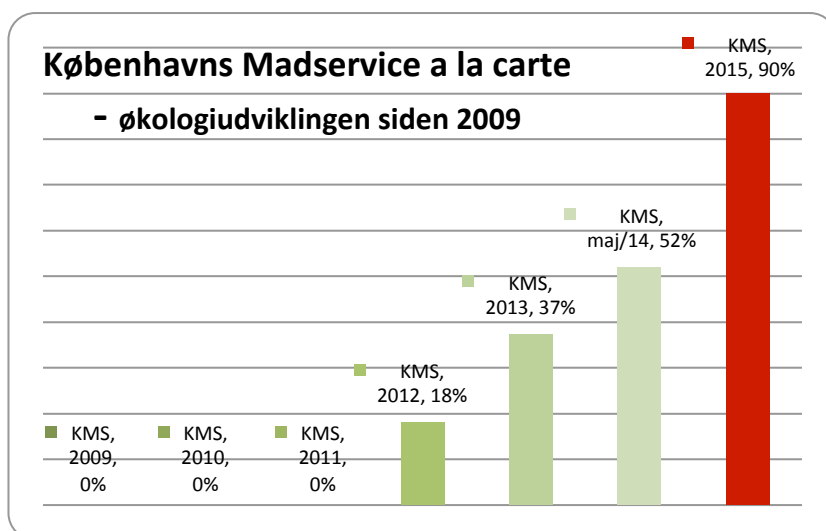
Københavns Madservice a la Carte indtog i 2014 en plads i økologi-førerfeltet af landets store centralkøkkener med 37% i 2013-målingen, og med en månedsopgørelse i maj 2014 på 51%.

¹¹ Der skal afsættes et passende beløb til de private leverandører af madservice, så de også kan nå økologimålet.

Kun overgået af Randers Sygehus og EAT-køkkenet. Siden januar 2012, hvor køkkenets økologiandel var på 0%, har køkkenet arbejdet målrettet på at øge økologiandelen via en omlægningsindsats.

Køkkenet har stor faglighed og en stærk tradition for at tilbyde de hjemmeboende pensionister frisktillavet, velsmagende diner transportable. Og løser dermed en udfordring mange kunne lære af. Køkkenet har, som de fleste store centralkøkkener, en meget rationel drift, og hele baggrunden for netop denne køkkentype handler om rationale. Derfor er det fantastisk, at det er lykkedes køkkenet at opnå så flot et resultat som 51 % uden øget driftsudgifter.

Indsatsen har omhandlet friske kartofler - væk med kartoffelmospulveret - snitning af endnu flere grøntsager, indførsel af nye retter særligt på vegetarmenuen, opskriftudvikling, råvaregennemgang og øget egenproduktion, - hvilket ligger fint i tråd med den kulinariske profil, som køkkenet ønsker.



Køkkenet har, særligt det sidste år, overrasket ved at skabe store fremskridt i forhold til at omlægge inden for det eksisterende budget; økologiandelen er vokset fra 0 % i 2011, til 18 % i 2012, 37 % i 2013 og ligger pt. på 51 % i deres månedlige økologiopgørelser.

I 2014 er der etableret et meget velfungerende samarbejde mellem køkkenet og Københavns Madhus, hvor en omlægningskonsulent fra Københavns Madhus er med i den daglige produktion. Denne konstellation har vist sig meget gavnlig, og har været med til at støtte op om den økologiømlægning køkkenet har givet sig i kast med. En tilrettet indsats fortsættes resten af 2014 med undervisning i køkkenet, via økologifremmemidlerne som Københavns Kommune og Københavns Madhus har fået tilsagn om fra NaturErhvervstyrelsen.

Køkkenet har ud over sit samarbejde med Københavns Madhus også en fast samarbejdspartner i Restauratør Bo Jacobsen – og det har været afgørende, at den økologiske omlægning

skulle ske ved en fastholdelse og udvikling af den kulinariske kvalitet. Man er af gode grunde glade for sit nuværende madkoncept til de hjemmeboende, hvor kendetegnet bl.a er høj grad af råvarer og mad, der køres ud dagligt. Økologiindsatsen har medvirket til et yderligere kvalitetsløft, hvor endnu flere ingredienser er blevet til råvarer.

Udvikling af økologiomlægningen er i det sidste år blevet koblet med en fremtidsagenda om køkkenets muligheder i fremtiden. Og med en helhedstilgang er der blevet arbejdet på indsatser på flere områder; selve køkkenproduktionen, inkl. inspiration og kompetenceudvikling af alle medarbejderne og et fokus på kundegrundlaget.

Det helt store spørgsmål er fortsat, hvordan målet om 90 % økologi i 2015 indfries. Målet om 90 % er ikke kun en milepæl i centralkøkken sammenhæng, men indfrielsen er også afgørende for om Københavns Kommune, som helhed, når i mål med 90 %, idet køkkenets volumen på nuværende tidspunkt fylder ca. 6,5 % af den samlede tonnage i hele København.

Omlægningsudfordringer

På baggrund af indsatser og viden om køkkenets forbrug, er den faglige vurdering, at når køkkenet skal gå fra 55-60 til 90 procent økologisk forbrug, vil det ikke kunne ske via en omlægning og inden for de eksisterende driftsbudgetter. Der er behov for en øget driftsbevilling. Københavns Madhus har beregnet at en årlig merpris vil være 4.065.119-4.490.251 kr., hvilket svarer til en øget fødevareudgift på mellem 22,2-24,5 %.

KMS, indkøb årligt	Kilo	kroner	Nu-værende Økologi fordeling	Fordeling v. Omlægning til 55%	Fordeling v. Omlægning til 60%	Meruddgift v. konvertering 55-90%	Meruddgift v. konvertering 60-90%
BF Oks	34188	1611834	0	0	0	1024514	1024514
Fruktservice	38140	801141	76	85	85	12017	12017
Kongsbak	304	28694	0	0	0	0	0
Hørkram, øko	105676	1641776	100	100	100	0	0
Hørkram, øko	97049	3239101	0	13	28	759569	589516
I alt årligt	688391	18306368	49%	55%	60%	4490251	4065119
Merpris, %						24,5	22,2

Et stort centralkøkken adskiller sig væsentligt fra andre produktionskøkkener. De store centralkøkkener har allerede en rationaliseret produktion i større eller mindre grad ved

omlægningsstart, hvilket giver et mindre omlægningspotentiale. Samtidig er produktionen mere kompleks og udfordrende pga. den meget store volumen og den stramme styring, der kræves af portionsstørrelse, bestillingsfrister mm.

Hertil følger de "traditionelle" omlægningsudfordringer; en omlægning er en forandring, ikke kun af fødevarerne, men hele køkkenet – alt fra organisering, arbejdskultur, planlægning og mindset til indkøb, varehåndtering og produktion skal ændres og endevendes. Dette stiller store krav til alle aktørers indsats, og sætter både køkkenmedarbejdere og chefer under pres i omlægningsperioden.

Foruden disse mere generelle udfordringer i økologiomlægningen af et stort centralkøkken, har KMS to specifikke udfordringer, som gør det ekstra udfordrende at nå 90%-målet inden 2015 fordi køkkenet generelt påvirkes af disse: Der foregår løbende et fald over tid i størrelsen af produktionen. Faldet sker dels i antal leverede portioner til hjemmeboende borgere, og dels i forbindelse med at kommunens politik om at bygge lokale produktionskøkkener på plejehjemmene ved ny- og ombygninger udbredes. Den anden specifikke udfordring KMS oplever, er indkøbsaftalen på kødet. En central del af en omlægning er at bruge flere hele stykker kød/grovparteringer, idet de er billigere i indkøb. I den eksisterende indkøbsaftale er de hele kødstykker meget dyre i forhold til den eksisterende markedspris. Et nyt udbud med økologisk kødforsyning til KMS, muligvis i samarbejde med EAT køkkenet, bør prioriteres i den nærmeste fremtid.

Indsatsområder frem mod 2015

På basis af den viden og indsigt Københavns Madhus har oparbejdet i forbindelse med indsatser og samarbejde med køkkenet, er det vurderingen, at en omlægning til 55-60% økologi er realistisk og inden for rækkevidde, men at 90% økologi i KMS vil kræve en investering i driftsudgifterne.

Den fortsatte omlægning op til 55-60% ser vi inden for følgende områder og en indsats omhandlende:

- Supper, sovse og gryderetter.
- Endnu mere hjemmesnittet grønt.
- Arbejde med sammensætning af retter og menuer.
- At der vurderes på portionsstørrelserne til plejehjemmene.
- At der ses på portionsstørrelser til hjemmeboende borgere.
- At der udarbejdes en bedre indkøbsaftale for kød.

En omlægning i dette omfang vil kunne foregå uden større anlægsinvesteringer, med lokal rådgivning, undervisning, inspiration og indsats fra køkkenets side, samt fortsatte råvare- og økonomianalyser af køkkenet.

Det anbefales desuden, at Københavns Madhus, inden en direkte konvertering udføres fra 60% til 90%, udfærdiger en råvareanalyse for at sikre, at det økologiske omlægningspotentiale er afdækket endeligt og fuldstændigt udnyttet.

Fremtidsperspektiver for Københavns Madservice a la Carte

Københavns Madhus anbefaler, at det afdækkes hvordan Københavns Madservice kan spille en rolle i den samlede leverance af mad i København til institutioner, der ikke har mulighed for at producere økologisk mad fra bunden. Køkkenet rummer mulighed for at udvide produktionen, og i takt med at produktionen til hjemmeboende borgere og modtagerplejehjem falder, bør det afklares, hvordan den store ressource køkkenet oppebærer udnyttes bedst muligt til økologisk velmagende mad.

3. Børne- og Ungdomsforvaltningen



3.1. EAT or die

– EAT og madskoler

Anbefalinger

Københavns Madhus vurderer, at Madskolerne kan indfri målet om 90% økologi inden 2015 inden for de eksisterende rammer. EAT er født med et budget til 75% økologi, og kan ikke omlægges inden for rammen.

København Madhus ser to veje til 90% økologi i EAT-skolemaden:

Model 1: Der afsættes en øget driftsramme til indkøb af fødevarer på 1,25 mio. kr. årligt. Dermed kan det eksisterende EAT-koncept fastholdes og målet om såvel økologi som dyrevelfærd kan indfries. Driftstilskudsbehovet vil stige i takt med flere daglige portioner svarende til 1,625 mio. kr. årligt ved fuld udrulning.

Model 2: BR bevilger ca. 30 mio. anlægskroner til etablering af nyt EAT-køkken. Madhuset foreslår, at dette bliver en del af den såkaldte Madby og placeres i Kødbyen. Se link: [Madbyen](#). Køkkenet kan selvfølgelig placeres andre steder. Et sådant køkken vil kunne fastholde den eksisterende driftsøkonomi, sikre 90% økologi og i øvrigt producere mere af den dejlige mad til flere. Frem til etablering er realiseret skal fødevarebudgettet forhøjes som beskrevet nedenfor. I begge modeller besluttet det, at kødet gøres økologisk således, at dette kan garanteres over for forældre og elever.

Uafhængigt af model har Københavns Madhus følgende anbefalinger til forvaltningen og køkkenet:

- At BUF og Københavns Madhus i fællesskab udarbejder en plan for køkkenets faciliteter mhp. større egenproduktion i køkkenet. Denne plan sammenlignes med Københavns Madhus' projekt Madbyen, hvori et nyt EAT-køkken er tænkt ind.
- At Københavns Madhus og BUF sætter yderligere skub i salgsarbejdet med særligt fokus på at vinde eleverne for de "grønne" og billige EAT-retter. Men også en større salgsindsats, der øger antal spisende, hvilket vil være godt for den samlede køkkenøkonomi og skabe grundlag for mere økologi i begge modeller.
- At EAT-køkkenet fortsætter og udvider sin igangværende menuplansudvikling og gode samarbejde med Københavns Madhus om dette. Og menuerne ændres, når kødet gøres økologisk, så der sker en omlægning af kødforbruget og anvendes forholdsmæssigt meget mindre fjerkræ. Pt. udgør fjerkræ 37% af det samlede kødindkøb i kroner; kylling er det billigste konventionelle kød og økologisk det dyreste. Samtidig bør der

arbejdes med at øge andelen af attraktive vegetariske retter på menuerne, som eleverne får lyst til at vælge.

Fakta:

- Et stort centralt EAT-køkken, hvor 18 køkkenansatte varetager drift og produktion. 36 EAT-skoler med køkkenfunktion og 40 EAT-boder med ansatte. Udvides i de kommende år til 46 EAT-skoler og 50 EAT-boder.
- Ca. 4.200 elever spiser dagligt EAT – på årsbasis 835.800 måltider. Tallet er stigende og der er med budgetvedtagelsen fra BR plads til ca. 6.500 EAT spisende elever.
- Det samlede driftsbudget for skolemaden (inkl. drift til madskoler) er langt mere end fødevareudgifterne, som er fokus i dette notat. EATs fødevareforbrug var i 2013 13,3 mio. kr., et tal der stiger til ca. 20.500 mio. kroner ved 6.500 elever, som der er budget til i EAT.
- EAT anvendte 380 tons fødevarer i 2013.
- Der er 7 madskoler, hvor ca. 25-30 køkkenansatte sammen med eleverne varetager produktionen. Der er yderligere 4 madskoler på vej.
- 2000 elever spiser dagligt deres frokost på madskolerne.
- Fødevareindkøbet i madskolerne er anslået 6,4 mio. kr. 180 tons råvarer årligt
- I både EAT og på madskolerne betaler forældrene ca. halvdelen af den samlede udgift til skolemaden.

Økologistatus

EAT

EAT er som bekendt udviklet og søsat af Københavns Madhus i et samarbejde med BUF og skolerne. Og vi opfatter EAT som et af Københavns største madmæssige flagskibe. Med høje krav til kulinarisk velsmag, maddannelse, madkultur – og ernæring. EAT køkkenet anno 2014 drives meget professionelt og engageret, og fra de daglige evalueringer i Københavns Madhus kan ses, at de kvalitetsudfordringer, der har været undervejs, pt ser ud til at være løst med stor succes. Maden er ganske enkelt til at blive glad af.

Københavns Madhus har fokus på, at EAT i en driftsfase ikke falder i kvalitet, hvilket er en risiko ved et køkken, der ikke er i konstant udvikling. En dagsorden om mere økologi og mere egenproduktion kan være medvirkende til at fastholde køkkenet i en udviklingsproces. Og vi er glade for at medvirke hertil.

Med en BR bevilling i 2012 er der nu også sikret en social balance i skolemaden, hvor de fattigste familier får EAT gratis eller til nedsat pris. Med et dagligt salg til 20 % af eleverne er

EAT en klar succes. Se nærmere i Madhusets EAT-evaluering.

Se link: [Skolemadssatsningen i KBH, EAT 2007 – 2012.](#)

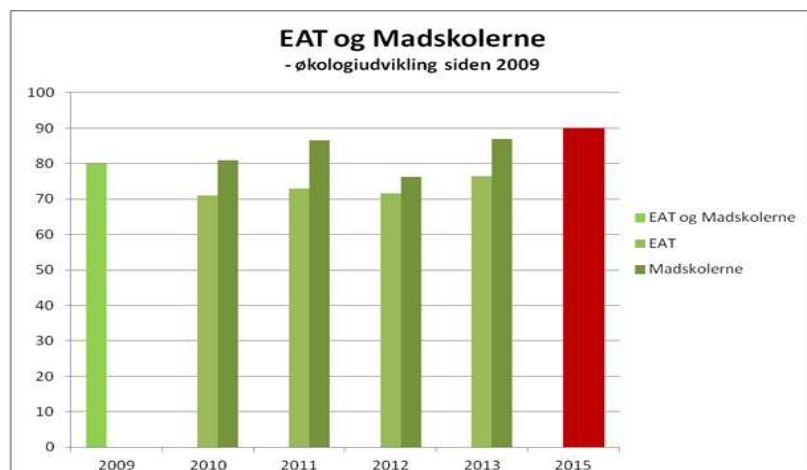
EAT er "født" og udviklet i 2009 med en økologiprocent på 75 %, som var det daværende delmål for økologimålsætningen i Københavns Kommune. I faddermanifestet, der var en del af grundlaget for EAT, blev der stillet krav om, at kødet, hvis det ikke blev økologisk, kunne leve op til dyrevelfærdskravene. [Link til Faddermanifestet.](#)

I dag er EAT 72 % økologisk, men kødet er ikke økologisk og lever heller ikke op til den standard, som blev beskrevet i faddermanifestet fra 2009. Dette er problematisk, da der i markedsføringen af EAT er lagt vægt på de "rigtige værdier", som giver forældrenes forventninger om bæredygtighed og dyrevelfærd. Et andet problem ved at benytte det billigste konventionelle kød er, at prisforskellen mellem det og økologisk kød er meget stor, og gør en konvertering for at nå de 90% økologi meget kostbar.

Køkkenet ligger i underkanten af de 75% økologi, der var grundlaget, men samtidig så tæt på, at det ikke vurderes som et problem, men mere udtryk for sæsonskift osv. Ved en opstramning i menustrukturen er der ingen tvivl om, at køkkenet sagtens kan nå de 75 % og muligvis også 80 % inden for de eksisterende økonomiske rammer.

Madskoler

Madskolerne har fra begyndelsen arbejdet med et mål om 90% økologi og er i dag på 87% økologi. Der er ikke behov for en større indsats, men blot opfølgning og tilbud om rådgivning til den ene madskoler, der endnu ikke er i mål.



Ved status målingen i januar 2013 havde hhv. EAT og madskolerne 76% og 87% økologi. Men EATs samlede årsforbrug var 72%

Omlægningsudfordringer og potentiale

I nedenstående fremlægges de omlægningsudfordringer, som Københavns Madhus oplever i det nuværende EAT-køkken, og det er på denne baggrund, at anbefalingerne er udarbejdet. Nedenstående omlægningspotentialer skal løses sammen med en merbevilling og er en forudsætning for, at denne ikke skal øges yderligere.

Forbrugs- og økologioversigten nedenfor er en opgørelse over økologiprocenterne og fordelingen af indkøbet hos forskellige leverandører. I forbindelse med analysen har vi gået bagom og i detaljer i såvel forbrugsopgørelse, som menuplaner og salgsfordeling.

EAT, indkøb	Indkøb, kr.	Indkøb, kilo	Økologiske kilo	Konventionel Kilo	Øko%
Hørkram	3.563.858,50	120.151	94.912	25.240	79
Fruktservice	5.096.165,15	195.475	161.398	34.077	83
BF-OKS	1.958.311,40	47.016		47.016	0
Grøn Fokus	133.621,81	4.770	4.770		100
IL FORNAIO	1.372.633,00	31.297	31.297		100
Kongsbak	1.270.786,08	5.970*		5.970	-
I alt	13.395.376	404.679	292.377	112.302	72

***Ikke medtaget: 218 kg salt og 13.804 kg fisk. Liste over indkøb fordelt på EAT-køkkenets indkøb fra 6 forskellige leverandører i perioden 1. maj 2013 – 30. maj 2014. De sidste målinger viser en stigende økologiprocent til 76%.**

Vi har ønsket af afdække mulighederne for at omlægge inden for madbudgettet, og har set på tre typer udfordringer og omlægningspotentialer i EATkøkkenet:

- Køkkenets kapacitet og muligheder for større egenproduktion.
- EATs menu og koncept er skabt med en fastlagt ramme – hvad kan ændres?
- EATs fødevarevalg af specielt grønt, kød og brød.

Køkkenets kapacitet begrænser muligheden for større egenproduktion:

Køkkenet er upraktisk indrettet, for lille og fordelt på mange etager. Fra start har der derfor været valgt en model, hvor køkkenet anvender halvfabrikater på en række vigtige produkter: brød, friskskrællet grønt, udskåret kød, fileteret fisk etc.

Selvom der ved det muliges kunst bliver skrællet og snittet mere grønt end nogensinde, og køkkenet er blevet tilført eget bageri, er der stadig store fysiske udfordringer, som gør det

meget svært at komme i mål med 90% økologi inden for budgettet. Dertil kommer, at der inden for den nærmeste årrække, når EAT rulles yderligere ud, kommer et krav om øget kapacitet for at lave mad til de mange nye kunder.

Københavns Madhus har været opmærksom på dette længe og har derfor anbefalet, at EAT køkkenet flytter fra De Gamles By til større faciliteter. Ligeledes har vi anbefalet, at der arbejdes med at udvide madproduktionen til gavn for børn og unge uden for København, hvilket også vil være til gavn for køkkenets samlede økonomi, der vil kunne forbedres væsentligt ved en større produktion. Et nyt køkken vurderes at kunne gøre maden 90 økologisk og billigere for Københavns Kommune. Denne model er beskrevet i projekt Madbyen, hvor en flytning til Kødbyen foreslås. Løsningen kræver anlægsinvestering på omkring 30 mio. kr., men driftsudgifterne vil blive billigere.

Menu og koncept:

EAT er udviklet til skoler, som af forskellige årsager ikke selv kan forestå produktionen som madskolerne kan, og fordi madskolerne er meget dyre at etablere i anlæg.

EAT skolernes køkkener er afhængige af at modtage maden for-tilberedt og færdigtilbereder herefter til de EAT måltider vi kender i dag, - med en kvalitet som Københavns Madhus og hele København kan være stolte af. Alle som kender markedet for færdigretter ved, at det er en udfordring, som ikke er let. Maden er udover at være af høj kulinarisk kvalitet også af høj ernæringskvalitet og designet til at færdigtilberedes med de faciliteter, som er etableret på EAT-skolerne. Der er mange parametre i en EAT menu og pris, økologi og kulturel diversitet er kun tre af dem. Derfor kan der ikke bare skrues på pris og økologiprocent.

Eleverne skal bestille maden over internettet minimum 3 dage før maden skal spises, og EAT er derfor på godt og ondt underlagt de frie markedskræfter. Hvor man på en madskole kan sælge maden ved at overføre begejstringen over maden, når den skal spises, så er EAT udfordret af bestillingen ved computeren. Står valget mellem en kødret og en vegetarisk ret, vil valget oftest falde på kødretten eller den ret, som har den dyreste råvare. Derfor kræver det meget udvikling at udtænke retter og tilrettelægge menuer, som kan leve op til de krav og kvaliteter, som indgår i EAT konceptet.

Råvare valg – Grønt, kød og brød:

Når maden skal gøres økologisk er det et valg om man vil konvertere eller omlægge. I København har vi en tradition for at nå de økologiske målsætninger ved at omlægge køkkener og produktion til økologi. EAT køkkenet er startet op med et mål om 75% og sat i verden med økologiske køkkenprincipper. Når økologien skal ind, er det derfor med et andet udgangspunkt end de fleste andre køkkener. Alligevel vurderer vi, at der er et omlægningspotentiale, delvist

fordi at de fysiske rammer og produktionsvilkår har gjort, at der er truffet en række valg, som ikke er så økologiske.

Kødet er et af de mest i øjenfaldende udfordringer. I dag er kødet ikke økologisk og der bliver gået på kompromis med et grundlæggende menuprincip i EAT, nemlig dyrevelfærden. Når vi kommunikerer 75 % økologi, vil hovedparten af EATs brugere højst sandsynligt forudsætte at dyrevelfærden er i orden.

Der bør ses på, hvordan køkkenet via menuerne kan indarbejde og kommunikere, at kødet i det økologiske køkken er dyrebart, og derfor skal bruges med omtanke – uden det går ud over den kulinariske kvalitet og salget. Københavns Madhus anbefaler, at alt kødet gøres økologisk så hurtigt som muligt. For at dette kan gøres billigst muligt bør nedenstående menu strategier, som præsenteres i prioriteret, følges:

Færre dage med kød. Eleverne vil hellere kød end vegetariske retter, hvilket skal løses via menuudvikling og en satsning på maddannelse. Ikke nemme løsninger, men mulige.

Der er i dag ikke overdrevet meget kød i EAT menuerne. Faktisk efterleves 80/20 (20% animalsk og minimum 80% fra planteriget) som Aarstiderne, blandt andre, kalder fremtidens bæredygtige hverdagsmad: [Link til 80:20](#)

Der er frit menuvalg i EAT og problemet er, at eleverne ikke vælger alle retter lige meget, så den faktiske produktion ikke er 80/20.

Billigere og andre kød/fisk typer og udskæringer. Ser vi på de enkelte varegrupper går hele 32,2 % af det samlede råvarebudget til kød, fisk og animalsk bouillon, hvorfor denne råvaregruppe har en afgørende plads i hvorledes økologimålsætningen indfries. I kilo fylder kød og fisk 18 % af det samlede fødevareforbrug. Ser man på det nuværende valg af kød, er det meget tydeligt, at det drejer sig om et konventionelt kødforbrug. Mere end 1/3 af de samlede kødudgifter går til kylling. Kylling er en af de billigste konventionelle animalske råvarer og samtidig en af de dyreste økologiske råvarer. Derfor er en ren konvertering en meget dyr investering. Ligeledes er kalv meget dyrt, og kan sagtens erstattes af godt økologisk oksekød. De billigste økologiske kødprodukter er okse og lam.

I denne redegørelse er det ikke taget udgangspunkt i, at køkkenet selv skærer mere kød op, da det vurderes ikke muligt under de nuværende fysiske rammer. Men ændres rammerne for køkkenets fysiske produktion vil der være et stort potentiale.

Hvad angår fisk går 54 % af indkøbet i kroner til laks, som har en gennemsnitlig kilopris, der ligger langt højere end øvrige fisketyper. Samtidig udgør laksen tonnagemæssigt kun 44 % af

den indkøbte fisk i perioden. Særligt den varmrøgede laks er dyr med en kilopris på helt op til 216 kr./ kilo, og det er oplagt at se på, om der kan anvendes andre typer fisk.

Som det fremgår af nedenstående skema, vil en konvertering af kødet medføre en merpris på ca. 1,7 mio. kr. årligt. Københavns Madhus anbefaler, at kødet ikke blot konverteres til økologi, men at der foretages en omlægning af kødvalget til f.eks. 24% fjerkræ, 15% lam, 45% okse, 21% svinekød og 0% ungdyr. Københavns Madhus har på baggrund af nedstående beregninger udregnet, at det økologiske kød, efter en omfordeling af forbruget, vil kræve et øget årligt fødevarebudget på 1,25 mio. kroner med det nuværende antal spisende.

Kødtype	Anslået pris pr. kilo		Øko- logisk merpris i %	Fordeling, nuværende Forbrug (ca 48.000 kg)			Anbefalet omlægning af kødforbrug	
	Konven- tionel	Økologisk		% af Kilo	Konven- tionel pris	Økologisk pris ved konvertering	Kilo i %	Økologisk pris
Fjerkræ	41	97	134%	42%	kr. 826.560	kr. 1.955.520	24%	Kr 1.117.440
Lam	78	93	19%	15%	kr. 561.600	kr. 669.600	15%	kr. 669.600
Okse	39	54	38%	20%	kr. 374.400	kr. 518.400	45%	kr. 1.036.800
Svinekød	39	72	85%	13%	kr. 243.360	kr. 449.280	21%	kr. 725.760
Kalv/Ungdyr	61	78	29%	10%	kr. 292.800	kr. 374.400	0%	kr. 0
I alt	48	83	72%	100 %	kr. 2.298.720	kr. 3.967.200	100 %	kr. 3.549.600

Regneeksempel i fordelingen af kødtyper, baseret på indkøbstræk fra Hørkram og BF-oks.

Grønt:

Et af grundprincipperne i en økologisk omlægning er at købe i sæson. Herved opnås ikke bare bedre smag, men også billigere råvarer. I EAT produktionen er der opmærksomhed på sæson, men råvarelisterne bærer generelt præg af, at menuplanerne ikke matcher sæsonen tilstrækkeligt. Fx ses asparges både til meget dyre og billigere priser, da menuplanerne styrer indkøbstidspunkterne. Det er køkkenet allerede opmærksom på og der arbejdes på at ændre

dette ved at gøre de 3 årlige menuer mere smidige og knap så fastlåste. Københavns Madhus vurderer, at dette vil kunne gøre grøntsagerne lidt billigere, og anbefaler, at denne besparelse bruges til at få flere af de dyre men dejlige krydderurter tilbage i menuen.

Desuden bør der kigges nærmere på brugen af snitgrønt, som prismæssigt udgør 45,9 % af de samlede grøntudgifter og med en gennemsnitlig kilopris på 43 kr. er ca. dobbelt så meget, som det ville koste, hvis snitteriet foregik i køkkenet. Opgaven er stor, kræver investeringer og en helt anden planlægning ift. produktion, arbejdstider o. lign., men med indkøb af snitgrønt for ca. 1.1 mio. kr. årligt er der "snitpenge" at hente på sigt. Dette vil dog først kunne ske i fuldt omfang ved nye køkkenforhold og frem til dette evt. sker, er anbefalingen, at køkkenet fx snitter grønt sen eftermiddagen, hvor køkkenet ikke producerer.

Brødet er i dag 100% økologisk og køkkenet er gået i gang med at bage mere selv og har ombygget køkkenet for at få faciliteterne hertil. I 2013 indkøbte køkkenet brød for 1,37 mio. kr. Hvor mange penge, der spares ved eget bageri, er et spørgsmål om, hvor stor en andel af brødet der er bagerikapacitet til. Men det vil helt klart påvirke den samlede økonomi positivt, ligesom det vil skabe større faglig stolthed i køkkenet. Det har ikke været muligt at inddrage dette aspekt i analysen, da Københavns Madhus ikke har haft adgang til oplysninger om lønbudgettet ved overgang til eget bageri.

Konklusion på omlægningsanalyse af EAT:

Der er følgende omlægningspotentialer i køkkenet inden for den eksisterende fysiske og økonomiske ramme, og med respekt for ikke at ændre grundlæggende på EAT konceptet:

- Valg af anderledes kødtyper og ny fordeling af kødtyperne, kødmængderne i de samlede menuer reduceres.
- Nye menuer med fokus på de nye kødtyper.
- Udvikling af flere vegetariske retter til menuerne.
- Fortsat brødbagning.
- Afprøve grøntsitteri om eftermiddagen efter produktionsafslutning.

For at sikre omlægningen får succes er det afgørende, at der igangsættes andre tiltag, som bakker op om denne omlægning og booster salget og dermed det økonomiske grundlag. Vigtigst at lave en ny type salgskampagne med fokus på valg af de grønne retter og de mere billige EAT retter.

Idet omlægningspotentialet ikke rækker helt til 90 %, har Københavns Madhus beregnet den merpris, der er nødvendig for at flytte EAT det sidste stykke. Dette vel at mærke efter at omlægningspotentialet er indfriet. Omlægningen vil ansået medføre et yderligere tilskud til

køkkenet på 1,25 mio. til køb af økologisk kød. Beløbet stiger ved flere spisende til 1,625 mio. kr. årligt.

Når kødet omlægges er EAT 90% økologisk.

Indsatsområder frem mod 2015

- Politiske beslutninger, hvor der vælges mellem en øget driftsbevilling eller en anlægsbevilling.
- Herefter gøres kødet økologisk, og som en del af dette omlægges kødforbruget med udgangspunkt i en revidering af menuerne. Dette sker i et samarbejde mellem køkkenet og Københavns Madhus, som bistår fagligt omkring menuer og indkøbsstrategier.
- Ønsker BR et nyt køkken indgår BUF-anlæg, køkkenet og Københavns Madhus i et samarbejde om design, køkkenkapacitet og byggeri.
- BUF og Københavns Madhus iværksætter en salgskampagne for de grønne retter og øger i øvrigt salgsarbejdet. Herunder en anprisning af 90% økologi, når dette er indfriet.
- Køkkenet arbejder videre med hhv. brødbageri og muligheder for at snitte mere grønt.
- EAT brandes som en del af økoløftkampagnen.

3.2. Børnemad JA TAK!

– Daginstitutioner

Anbefalinger

Københavns Madhus vurderer, at vuggestuer, børnehaver og integrerede institutioner samlet set når i mål med 90% økologi inden 2015. De er der næsten allerede.

Konkrete anbefalinger:

- Politikerne fastholder den høje standard for børnemaden og fremtidssikrer dette via en klar madpolitik, der kommer til udtryk ved det kommende børnemadsvalg.
- Forvaltningen bistår Københavns Madhus med at få de 32 institutioner med et forbrug under 75% til at gøre maden økologisk. Og der følges op herpå ved løbende målinger.
- Københavns Madhus yder omlægningsrådgivning til den gruppe af institutioner, der har et lavt forbrug.
- Via en kampagne og målfrielsesfejring skaber Københavns Madhus lokal opbakning til at nå i mål.

Fakta:

- Ca. 540 små og store køkkener.
- 29.000 børn spiser fælles frokostmåltider til-valgt af forældrene, 5.500 børn får kun mælk og eftermiddagsmad.
- Ca. 650 køkkenmedarbejdere (anslået).
- Der indkøbes ca. 4.750 tons fødevarer i daginstitutionerne, og området fylder ca. 45% af den samlede fødevarevolumen.
- Ca. 1.400 børn spiser mad, der kommer fra en ekstern leverandør.
- Der indkøbes fødevarer for ca. 106 mio.kr. årligt, heraf anslået 4,5 mio. kr. via en ekstern leverandør af catering måltider.
- Omlægningen startede i 2001 og har lige siden haft en meget høj økologiandel.

Økologistatus

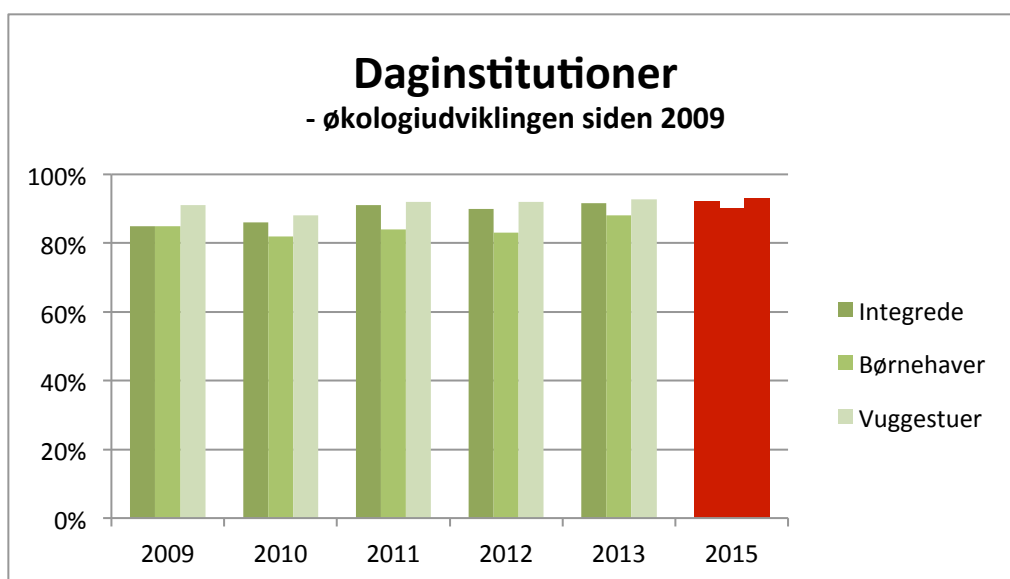
Daginstitutionerne er det område, som først omlagde deres mad til økologi, og det har lige siden været sådan, at maden til børnene i København naturligvis er økologisk.

Med vedtagelsen af den såkaldte børnemadslov og gennemførelse af børnemadsvalget i 2010 steg andelen af børn, der spiser mad i deres daginstitution markant. 90 % af forældrene takkede ja tak til kommunens madtilbud.

I dag er økologien blevet hverdag, og rigtig mange institutioner har nu fokus på maddannelsen og de pædagogiske muligheder der ligger i at inddrage børnene i madlavningen. Økologien er gået fra i omlægningen at være en kamp og en præstation, til at være en naturlig forudsætning, som bare er der. Dette er i al beskedenhed den største succeshistorie fra økologi-omlægningen i København; at økologien i mere end 400 institutioner kan blive så integreret i værdisættet og hverdagen at den fastholdes, gennem udskiftning af såvel ledere som køkkenpersonale. At forældre, køkkenmedarbejdere, pædagogisk personale og ledelse er enige om, at maden selvfølgelig er økologisk. Det er daginstitutionerne, der viser vejen for de andre institutionsområder, når det gælder fuldgyldig implementering af økologidagsordenen og omlægningen har medført en varig kulturforandring. Økologikompetencer indgår nu typisk i et jobopslag til ny madmor, og det er en forudsætning, som forældrene siger ja til ved madvalgene og sidenhen betaler for.

Daginstitutionernes køkkener er små, men tilsammen har de den største fødevarevolumen i kommunen. I alt udgør daginstitutionerne knap halvdelen af det samlede fødevareforbrug, og deres høje økologiforbrug har været med til at trække hele kommunen opad i økologiregnskabet. Daginstitutionerne har været aktive kursusedtagere og Københavns Madhus har en solid kontakt til køkkenerne.

Daginstitutionerne som område er i mål med 90%, og kun børnehaverne mangler de sidste par procenter for at komme over målstregen.



Omend området har en særdeles høj økologiandel, er der fortsat behov for indsatser.

Som det fremgår af skemaerne nedenfor viser tallene, at ud af samlet 429¹² institutioner er: 286 i mål med 90%, 110 ligger mellem 75% og 89%, 23 ligger mellem 50% og 74%, 0 mellem 25% og 50%, og 4 under 25%.

Integrerede	251
Over 90%	169
75-89%	74
50-74%	7
25-49%	0
Under 25%	1

Børnehaver	98
Over 90%	55
75-89%	23
50-74%	13
25-49%	0
Under 25%	2
Ingen indkøb	5

Vuggestuer	80
Over 90%	62
75-89%	13
50-74%	3
25-49%	0
Under 25%	1

Omlægningsudfordringer

Blandt daginstitutioner under 75% er der kun 4 vuggestuer. Det er derfor nærtliggende at konkludere, at en af de helt grundlæggende årsager til lave procenter i de øvrige skyldes, at der ikke er så lang en tradition for mad i institutionen, som i kommunens vuggestuer, som traditionelt ligger højt.

Mange, der ligger lavt, er selvejende institutioner, og det er Københavns Madhus' opfattelse, at den omstændighed, at man som institution ikke benytter Kommunens indkøbsaftaler,

¹² 5 af de institutioner som har indgået i årets økologimåling har ingen indkøb

også bevirker, at institutionen ikke har samme kendskab til kommunens krav. Flere små selvejende har også fravalgt fælles frokost, og der er derfor heller ikke en fagperson, der er ansvarlig for indkøb. For de institutioner, der ligger under 50 % (her er alle under 25 %) er det typisk et aktivt fravalg med begrundelse i manglende økonomi eller ligegyldighed over for økologi.

For den gruppe daginstitutioner, der ligger mellem 75 % – 90 % handler det først og fremmest om behov for mere faglighed, viden og kompetencer i køkkenerne samt, at ressourcerne ikke er prioriteret, fordi man ikke ved, hvordan man skal bære sig ad.

Hertil er der en udfordring i, at der bliver skåret i øvrig forplejning samtidig med, at de skal i mål med 90%. Københavns Madhus vurderer, at nedskæringen på den øvrige forplejning gør det vanskeligt at lave et tilstrækkeligt varieret, lødigt og 90% økologisk mellemmåltid.

De 27 institutioner, der ligger under 75%, udtrykker derigennem en beslutning om, ikke at ville følge økologidagsordenen, på trods af, at det i mange år har været normen på området. De har penge i madbudgettet, de kan se, at deres kollegaer kan drive køkkenerne økologisk, så alle forudsætninger er på plads. Disse institutioner skal der derfor arbejdes med både via Københavns Madhus og via forvaltningen.

Der er 110 institutioner, der endnu ikke helt har indfriet økologimålene, men alle er over 75%. Det er Københavns Madhus' vurdering, at de er så tæt på mål og de vil ved en sidste kampagneindsats alle kunne nå i mål.

Indsatsområder frem mod 2015

- En stor del af indsatsen og opmærksomheden på dette område vil gå til at hædre og fejre dem, der har indfriet 90%. Således vil indsatsen omhandle fastholdelse af det høje niveau. Via en kampagneindsats vil Københavns Madhus bruge deres eksempel over for dem, der endnu ikke er i mål.
- For institutioner mellem 75-90% vil indsatsen primært omhandle kommunikation af 2015-målet, omlægningsråd samt tilbud om kurser. Langt de fleste har ikke brug for grundlæggende opkvalificering el.lign.
- Til de institutioner, der ikke får fælles frokost eller som får cateringmad, vil der være en informationsindsats til de måltidsansvarlige pædagoger.
- Institutioner under 75% vil få en særlig opmærksomhed og tæt opfølgning. I tilfælde hvor omlægningsindsats er forsøgt ihærdigt, og/eller hvor det er et aktivt fravalg anbefales det, at forvaltningen bistår Københavns Madhus med at sikre målet. Der udarbejdes status til områdecheferne og handleplaner på institutioner for at

synligøre fremdrift eller mangel på samme, og det vil blive tydeliggjort, hvad der skal til for de kan komme i mål.

- En indsats fra forvaltningens side, som vil gavne både økologiomlægning og kontakten til kommunens leverandører, er at oprette BUF-mails til køkkenmedarbejderne. Det er svært at sikre kontakten til medarbejderne, når mailadresserne langt hen ad vejen er private eller en leders mail, hvor informationen ofte ender med at blive overset eller aldrig når frem til køkkenet.

3.3. Mad i fritiden

– Fritidshjem, KKFO og klubber

Anbefalinger

Fritidshjem og klubber har ikke tidligere været igennem en samlet omlægningsindsats og der er typisk ikke ansat køkkenpersonale i fritidstilbuddene, samtidig med at området er under forandring grundet skolereformen. På den baggrund vurderer Københavns Madhus, at de samlet kan nå min. 80% økologi inden for budgettet inden 2015. 80% økologi i fritidshjem og klubber er nok til at nå det samlede mål om 90% økologi.

Konkrete anbefalinger:

- At forvaltningen og Københavns Madhus sammen beregner et vejledende fødevarebudget (ca. 5-8 kr. pr. barn) for at medvirke til at der tilbydes tilstrækkeligt nærende og økologiske måltider til børnene.
At forvaltningen opfordrer institutionerne til at vælge en måltidsansvarlig, så indkøb, tilberedning og planlægning koordineres. Ukoordineret indkøb og planlægning viser erfaringsmæssigt, at der sker uhensigtsmæssig madspild og uhensigtsmæssigt dyre indkøb. Ligeledes skaber planlægning mulighed for bedre mad og måltider.
- At Københavns Madhus iværksætter en begrænset omlægningsindsats og kampagne over for fritidshjemmene og klubberne, som f.eks. omfatter en kortlægning af området og et skræddersyet tilbud om kurser og inspiration. Indtil videre har fritidshjem og klubber ikke været et område med stor opmærksomhed mad- og måltidsmæssigt. Dette afspejles også i maden der tilbydes, som ofte er mere eller mindre ulødig. Denne indsats bør varetages af Københavns Madhus økologikampagne som en del af resultatkontrakten, men skal måltiderne løftes kvalitetsmæssigt skal en særskilt aftale udarbejdes herom.

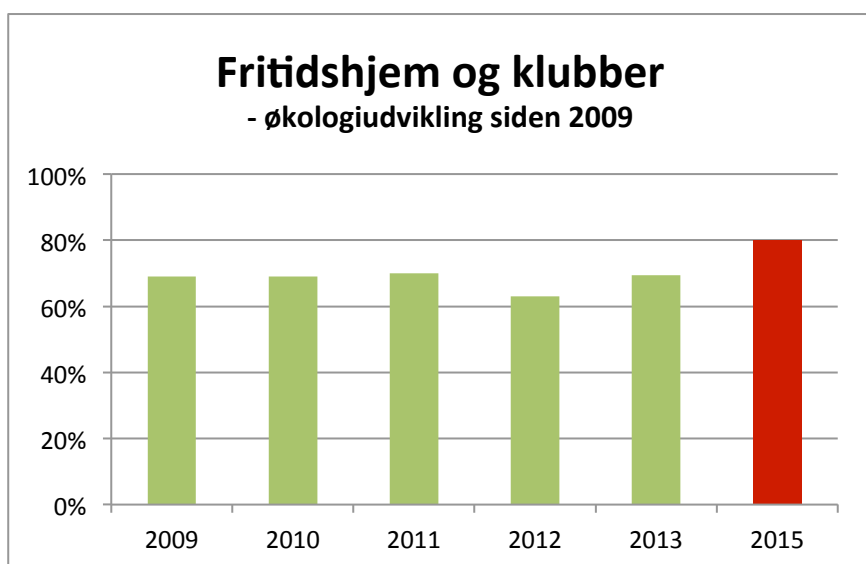
Fakta:

- Ca. 200 fritidshjem, klubber og KKFO'er huser dagligt kommunens børn og unge før og efter skole.
- Ca. 8000 børn og unge har hver dag brug for at spise et eller flere måltider på et fritidshjem eller en klub.
- Anslået 600 tons fødevarer forbruges årligt af fritidshjem og klubber, og området står dermed for ca. 6% af det samlede fødevareindkøb i kommunen.

- Det økologiske resultat på 60% økologi er primært indfriet fordi institutionerne har bakket den politiske beslutning op, og særligt naturligt er det sket de steder hvor fritidshjemmene ligger sammenhæng med en daginstitution.

Økologistatus

Fritidshjemmene og klubber har iflg. årets centrale økologimåling knap 70% økologisk fødevarerforbrug. Generelt ligger fritidshjem og klubber lavt i forhold til daginstitutioner, som samlet set er i mål med økologi. Samtidig er fritidshjem og klubber et område, hvor der ikke er ydet en særskilt indsats i forhold til en økologiomlægning.



Økologiuudviklingen i fritidshjem og klubber siden 2009. Området er karakteriseret ved ikke at have været igennem en omlægning, og derfor ikke have nogen udvikling.

Baggrunden for at fritidshjem og klubber, som område, ikke har været igennem en samlet økologiomlægning, har primært været fordi madtilbuddene her ikke har haft en central prioritering og i øvrigt på det enkelte sted spiller en mindre rolle.

København Madhus har arbejdet med såkaldte kulinariske fritidsordninger, og der er løbende medarbejdere fra området på vores pædagogiske madkurser.

Men når økologien ikke er slået helt igennem på området kan det dels skyldes at maden/måltiderne fylder meget lidt i disse institutioner, men ligeså meget fordi Københavns Madhus endnu ikke har arbejdet målrettet med institutionerne. Vurderingen er, at resultatet

skyldes manglende økonomisk prioritering af maden, manglende lokal viden og madfaglighed – samt at manglende kendskab til kommunens mål/ krav.

Den manglende omlægningsindsats afspejles i økologimålingerne. Institutionerne ligger lige under 70% økologi næsten entydigt fra 2009-2013. Mindre end halvdelen af institutionerne har indfriet 2011 målet om 75% økologi.

Københavns Madhus har i prognoserne frem imod 2015 vurderet at dette område kan opnå minimum 80 % økologi, hvilket er tilstrækkeligt for at den samlede procent bliver 90% men det er naturligvis ønskeligt at disse institutioner kan komme i mål med 90 % på linje med resten af kommunens køkkener.

Fritidshjem og Klubber	141*
Over 90 %	28
75-89 %	36
50-74 %	46
25-49 %	11
Under 25 %	15
Ingen indkøb	5

Der er i alt ca. 200 fritidshjem- og klubber af disse har 141 svaret på årets økologimåling.

Omlægningsudfordringer

Overordnet ser vi tre gennemgående omlægningsudfordringer;

Området og organisering: Disse institutioner udgør et uafdækket område, som er præget af mange små institutioner med stor spredning, manglende madfaglighed og viden om økologiprojektet i kommunen. Meget få institutioner har fast personale til at varetage måltidet.

Økonomi: Der er stor uklarhed om budgetrammen for fødevareindkøb. Der er ingen budgetanbefaling eller vejledning til institutionerne, og intet krav om, hvor meget der bør sættes af pr. måltid. Det anslås at det anvendte råvarebudget er under 4 kr. pr. barn pr. dag, hvilket ikke er tilstrækkeligt til at lave ernæringsrigtige og økologiske måltider.

En miniafdækning, som Københavns Madhus lavede i forbindelse med økologimålingen 2013 viste, at institutionernes råvareindkøb spænder fra 0,25 til 6 kr. pr barn pr. dag¹³. I den lave ende af intervallet rækker pengene ikke til at lave et sundt og økologisk mellemmåltid.

¹³ Baseret på svar fra ca. 50% af institutionerne.

Københavns Madhus' vurdering er, at der skal afsættes 5-8 kr. pr. barn pr. dag for, at institutionen kan indkøbe og tilberede acceptable måltider¹⁴.

Kendskab og indsats. Omlægningspotentialer er ikke afdækket. Ligesom der ikke er et centralt overblik over omfanget af madtilbuddene, køkkenforholdene eller de lokale måltidspolitikker.

Indsatsområder frem mod 2015

Omlægningsudfordringerne viser et område præget af manglende udvikling og madindsats, men også et område med store potentialer for at maddanne og udvikle.

Madhuset vil anbefale at der gennem 2015 ydes en særlig indsats i forhold til at sikre oplysning om økologimålene og samtidig lave et tilbud til disse institutioner.

En indsats som overstiger økologiomlægningsrammen kræver at Børne- og ungdomsforvaltningen fremadrettet sætter et større fokus på hvad der er formålet og forventningen til områdets madtilbud. Så længe dette er uafklaret er det ikke muligt for madhuset at yde en frugtbar og målrettet indsats over økologirammen.

Vi vil opfordre til at forvaltningen og Madhuset i fælles udarbejder en handleplan for området. Og på den baggrund iværksættes en mere gennemgribende indsats.

En begrænset indsats gennemføres i 2014/start 2015 og vil bestå af:

- Kortlægning af køkkenforhold og økonomi i et udvalg af institutioner.
- Pilotindsats med omlægning udvalgte institutioner. Indsatsen vil afdække hvilke behov, muligheder og udfordringer, der er ved omlægning af denne institutionstype. Indsatsen er forarbejdet til en egentlig omlægningssats for alle institutioner på området, hvilket efterfølgende vil kræve et særskilt projekt.
- Tilbud om kurser for pædagoger i institutionerne, der skal varetage eftermiddagsmaden for skoleeleverne.
- Udsendelse af infomateriale til alle ledere med kursustilbud, anbefalinger i forhold til budget og organisation samt information om økologiprojektet og målet 90% økologi i 2015.

¹⁴ Der kan skønsmæssigt regnes med 4-5 kr. til et eftermiddagsmåltid for børnehavebørn. Fritidshjemsbørn har i gennemsnit brug for 30 pct. mere energi end børnehavebørn, så skønnet over udgifter til et mellemmåltid til et fritidshjemsbarn er: 6,50 kr. Hertil er der begrænset omlægningsmuligheder i fritidshjem og klubber, hvorfor der må påregne en pris, der er ca. 25 pct. højere = + 1,63 kr., som samlet bliver 6-8 kr. pr. barn.

3.4. Byens børn skal være bedre til at lave mad end deres forældre

- Madkundskab

Anbefalinger

Københavns Madhus vurderer at det er muligt at gøre maden 90% økologisk inden for de eksisterende rammer i Madkundskab.

Konkrete anbefalinger:

- At Madhuset udarbejder en manual for økologi i madkundskab, der kan bruges til inspiration.
- At forvaltningen bekendtgør skolerne om at økologimålet også gælder madkundskab.
- At Børnenes Madhus tilbyder kurser for madkundskabslærerne.

Fakta:

- Anslået 3500 børn nyder hvert år godt af undervisningen i Madkundskab i Københavns folkeskoler
- Fødevareindkøbet til hjemkundskab er kommunens mindste område og udgør anslået max 6 tons fødevarer hvert år og anslået 0,1% procent af det samlede indkøb

Økologistatus

Madkundskab er det område, som fylder de færreste kilo i Københavns Kommune (udgør ca. 0,1%) samlede indkøb. Samtidig er det et område med stor signalværdi. Både faget og timerne har en vigtig rolle i forhold til maddannelse af byens børn og fremtidige borgere. Samtidig har råvarevalget til timerne en signal værdi om at maden vi bruger er økologisk. Madkundskab er samtidig det område, som har den laveste økologiprocent; i 2013 var den på 41%, og svarprocenten tilsvarende lav med 40%. Den lave økologiprocent har ikke den store betydning for kommunens samlede resultat, men betydningen er området kan ikke kun måles i volumens andel. Når madkundskabsfaget indkøb også er en del af økologimålsætningen, er det for dermed at vise eleverne den retning som resten af de offentlige måltider har.

Københavns Madhus har ikke prioriteret at arbejde målrettet med omlægning af indkøb i madkundskab, men vi har via EATs opstart og nu i regi af Børnenes Madhus arbejdet med det faglige indhold i faget. Vores vurdering er, at de lave procenter skyldes en blanding af

manglende økonomisk prioritering, ringe viden om økologimålsætningen blandt lærerne og skoleledelserne, og at faget generelt set ikke vies stor opmærksomhed på skolerne.

I 2013-målingen har i alt 25 skoler svaret. Af disse ligger hele 23 skoler under 75%, hvoraf 12 er under 25%. 2 skoler har indfriet 2011-målet om 75% økologi og en enkelt af disse har allerede indfriet 2015-målet om 90% økologi.

Hjemkundskab	25
Over 90 %	1
75-89 %	1
50-74 %	6
25-49 %	5
Under 25 %	12

Området er karakteriseret ved skolernes selvforvaltning og mange individuelt ansvarlige lærere, som gør det udfordrende at ramme kraftfuldt med samlede indsatser. Mange forskellige undervisere er inde over faget på hver skole, og langt fra alle har en madfaglig baggrund eller er uddannede hjemkundskabslærere. De økonomiske rammer varierer skolerne i mellem, og er ikke nødvendigvis tilstrækkelige til at lave sund, varieret økologisk mad eller til at tage maddannelsen alvorligt og komme rundt i råvarelandskabet med hel fisk og finere grønt. Området rummer meget potentiale for at maddanne og udvikle og har endnu ikke været igennem en samlet omlægningsindsats. En indsats, som ville kunne løfte området betragteligt.

Det er dog Københavns Madhus' vurdering at potentialet til at indfri 90 % økologi er til stede, såfremt at det gøres tydeligt at det er forventningen at også skolerne indfrier økologimålsætningen ifb. med indkøbene til undervisningskøkkenerne, vil dette være indenfor den enkelte skoles handlingsramme.

Madkundskab er et underprioriteret område, hvilket ikke ligger særlig godt i tråd med kommunens solide og ambitiøse indsats på madområdet; Rigtig mange af byens skoler får skolemad i verdensklasse – EAT. Madkundskab er en oplagt mulighed for at tage maden og måltiderne et skridt videre og netop få inkorporeret det som EAT ikke kan løfte; råvarekendskab, tilberedning, madhåndværk mm. Madkundskab er ikke vigtig, fordi det løfter kommunens samlede procent. Madkundskab er vigtig fordi det er maddannelse i børnehøjde. Det er et pædagogisk projekt.

Børnenes Madhus (nu Københavns Madskole) og Københavns Skolehaver er fine eksempler på tilbud der kan være med til at højne faget og tænke tværfagligheden ind i det. Samtidig med eleverne får stor udbytte af deres dage i enten madhuset eller i haverne vil disse besøg også være en inspirationskilde for lærerne. [Se link: Københavns Madskoler](#)

Madkundskab bør også tænkes ind i visionen om Københavns post-90% bæredygtige madstrategi – landets førende Madby bør også have landets bedste madkundskabsundervisning!

Omlægningsudfordringer

- Der er stor uklarhed om Madkundskabs fagets rammer. Hvad er deres budget for råvareindkøb f.eks.?
- Hvad er det faglige niveau: Københavns Madhus oplever i kontakten med skolerne, at der er en stor andel af underviserne, som ikke har hjemkundskab som linjefag.
- Madhusets økologiindsats indtil videre har været relativt begrænset, idet madtilbuddene ikke har en central placering og spiller en mindre rolle i forhold til deres volumen.
- Det er ikke muligt at lave en gennemgribende indsats på området med den ramme, der pt. er lagt for indsatsen.

Indsatsområder frem mod 2015

Madkundskab er om end dets lave volumen et komplekst område at lave en effektiv indsats på blandt andet pga. de mange skiftende undervisere med varierende madfaglighed. Det kræver et mere indgående kendskab til området, og en samlet økologiomlægning kræver prioritering fra skoleledelsernes side og klar udmelding fra forvaltningen.

Københavns Madhus vil anbefale at der gennem 2014/2015 ydes en indsats i forhold til at sikre oplysning om økologimålene og råvarebudget.

Vi vil opfordre til, at forvaltningen og Københavns Madhus i fællesskab udarbejder en handleplan for området, og på den baggrund iværksættes en mere målrettet indsats.

En indsats i 2014/start 2015 vil bestå af:

- Information om økologiprojektet i kommunen, herunder 90%-målet og de årlige økologimålinger.

- At skolerne opfordres til at identificere en underviser som har en koordinerende funktion i forhold til kontakt.

Fremtidige indsatser kunne omfatte:

- Udvikling af koncept.
- Målrettede opkvalificering via madkundskabslærernes deltagelse med hold hos Københavns Madskole/Børnenes Madhus.

4. Socialforvaltningen



4.1. Når maden er det mindste problem

– Sociale institutioner

Anbefalinger

Københavns Madhus vurderer, at disse køkkener kan gøre maden 90 procent økologisk inden for de eksisterende rammer.¹⁵

Konkrete anbefalinger:

- At forvaltningen og Københavns Madhus udarbejder en strategi, der peger på hvordan Københavns Madhus bedst kan assistere institutionerne på området med henblik på synliggørelse af økologiopgaven på ledelses- og institutionsniveau samt indfrielse af 90 %-målet i 2015.
- At der iværksættes yderligere tiltag på institutionsledelses niveau til at sikre økologiopfølgning og fremdrift, dette bl.a. ved at der lokalt arbejdes med handleplaner for økologi.
- At der forebygges fald i økologiprocenten på institutionerne og iværksættes en indsats i de institutioner, som er faldet mere end 5% i årets økologimåling.
- At der ved nyansættelser ansøges efter køkkenledere med økologikendskab, og at nyansatte køkkenledere uden økologikendskab tilmeldes økologikurser i Københavns Madhus

Fakta:

- Ca. 130 sociale institutioner laver mad til beboerne eller brugerne.
- De sociale institutioner dækker over tre forskellige områder: Psykiatri og udsatte, Børn og unge, og Handicap.
- Ca. 3.300 spiser måltiderne på de sociale institutioner.
- De sociale institutioner gik i gang med økologiomlægningen i 2002.
- Der indkøbes anslået 1000 tons fødevarer årligt, og det sociale område står for ca. 9% af det samlede fødevareindkøb i kommunen.

Økologistatus

De sociale institutioner er mangeartede, både når det gælder beboere, personale, geografisk placering – og deres måde at håndtere måltider og køkkendrift. Men for størsteparten gælder,

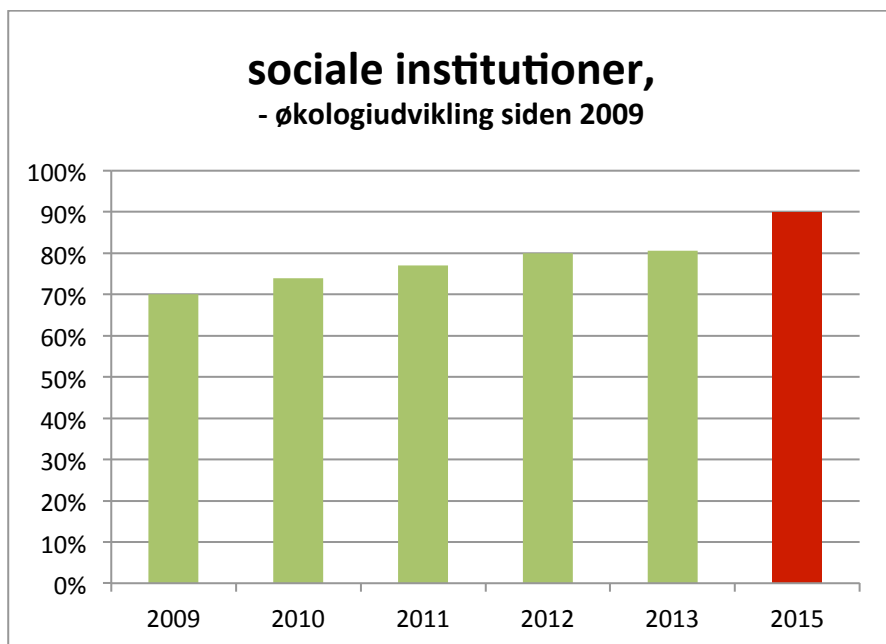
¹⁵ Dog med et lille forbehold for de væresteder og cafeer under udsatte og psykiatri, som for nylig har lagt moms oveni prisen for de måltider, de serverer. Her er der behov for afklaring af, i hvor høj grad disse kan indfri 90 % målet uden yderligere tilskud.

at beboerne er afhængige af, at de ansatte er med til at tage hånd om maden og måltiderne. Mange steder kan maden virke perifer i forhold til de mange alvorlige udfordringer og problemer beboerne og brugerne har, men samtidig er maden noget af det, der samler og skaber et fællesskab.

Den økologiske mad har medvirket til at sætte et fokus på maden og måltiderne, og omlægningen har i en række institutioner været gennemført samtidig med et køkkenløftprojekt, hvor mad- og måltidskvaliteten har været under lup.

Københavns Madhus oplever stort engagement og en stigende tendens til at opprioritere madfagligheden i de mange hjem. Det gavner også den økologiske omlægning.

I alt 104 institutioner har deltaget i økologimålingen i 2013. Målingen viser, at forvaltningens institutioner overordnet har indfriet kommunens 2011-mål om 75% økologi. Gennemsnittet er nu på 81%, hvilket er et procentpoint højere end sidste år. Selvom det i sig selv er en sejr at have en økologiprocent på over 80, er forvaltningen stadig 10 vigtige procenter fra at komme i hus med 2015-målsætningen om 90%, og den hidtidige årlige fremdrift er ikke tilstrækkelig i den sammenhæng.



Gennemsnitligt er forvaltningen rykket 2,75 procentpoint pr. år de sidste 5 år. Fortsættes denne udvikling vil resultatet være 86% i 2015. For at nå i mål med 90% i 2015 skal der derfor et øget fokus på økologiarbejdet i institutioner såvel som forvaltning.

Økologiprocenter Socialforvaltningen, 2013*	
Samlet økologiprocent for forvaltningen	80,6 %
Udsatte og psykiatri	81,5 %
Handicap	78,9 %
Børn og unge	80,8 %

***samlet svarprocent for forvaltningen er 89%**

Økologiarbejdet i SOF har det sidste år primært været fokuseret på institutioner med døgnkost. Dette ud fra en betragtning om, at det giver den mest effektive indsats i forhold til økologiomlægning målt i kilo - jo mere mad der produceres, jo flere kilo kan omlægges, og jo mere stiger økologiprocenten samlet. Indsatsen har omhandlet besøg i køkkenerne, handleplansworkshops, fokus på børn med specielle behov samt at få børn med i køkkenet og ikke mindst Københavns Madhus' AMU-kurser, som udbydes henover hele året, og hvor der er en relativ god tilslutning fra SOF-køkkenernes side.

Københavns Madhus har været institutionerne behjælpelig i forbindelse med flere ansættelser på køkkenområdet. Det er Københavns Madhus' erfaring, at det styrker økologiarbejdet, når vi inddrages fra ansættelsestidspunktet, hvorfor det forventes, at der vil ske en positiv økologiudvikling det kommende år i de pågældende institutioner.

En række institutioner har i forbindelse med deltagelse i Køkkenløftet haft en målrettet indsats, der har løftet økologiprocenten. Herman Koch gården, som er rykket fra under 50% til over 90% økologi, er et godt eksempel herpå. I alt har 14 institutioner fuldført Køkkenløftet i 2013.

For at fremdrive og forankre økologien har Københavns Madhus i 2014 taget initiativ til en handleplansworkshop for institutioner i SOF med indkøb over 5000 kg. Det opsøgende arbejde var omfattende men desværre var fremmødet ikke stort.

Københavns Madhus oplever generelt, at det kan være svært at motivere institutionerne til at deltage i møder, kursusdage og handleplanstiltag på trods af, at der fra Københavns Madhus foregår et omfattende opsøgende og motiverende arbejde med at få dem til at deltage. Det har indflydelse på udviklingen i økologien, dels at institutioner ikke deltager i de tilbud, der udbydes og dels, at ressourcerne går til at lave opsøgende og opfølgende arbejde i forhold til deltagelse.

Foruden de konkrete indsatser har der det seneste år været afholdt møder med forvaltningens ledelse og centerchefer. Dette samarbejde og koordinering forventes at kunne medvirke til en større økologifremdrift i SOF i 2014 - 2015.

Ud af 104 institutioner ligger 68 over 75% økologi, og 32 af disse har indfriet 90% målet. De resterende 36 institutioner ligger under 75% økologi, heraf 23 mellem 50 og 74% og 13 under 50%.

SOF	104
Over 90 %	32
75-89 %	36
50-74 %	23
0-49 %	13

Det er bekymrende, at 26 institutioner er faldet i økologiprocenten ved 2013-målingen. Nogle steder skyldes det nyt køkkenpersonale, og andre steder et manglende fokus på økologiopgaven i køkkenet og hos ledelsen. Sidst men ikke mindst har Københavns Madhus oplevet, at der mangler viden om 90%-målet, - der er medarbejdere, der har troet, at målet er 60% økologi – en forveksling med den nationale satsning på økologi.

Status for institutioner under udsatte og psykiatri

Udsatte og Psykiatri	50
Over 90 %	17
75-89 %	14
50-74 %	13
0-49 %	6

Af de i alt 50 institutioner under udsatte og psykiatri, som har deltaget i årets økologimåling, har en stor del af institutionerne indfriet kommunens 2011-mål om 75%. Og 17 institutioner har indfriet 2015-målet om 90% økologi, mens 14 ligger mellem 75-89%. Mange har således allerede 'knækket koden' og gjort 90 % økologi til en naturlig del af deres virksomhed. Disse institutioners eksempel og erfaringer bør vise vejen for dem, som ikke er kommet helt i mål.

13 institutioner har mellem 50 til 74% økologi. Heraf har halvdelen haft fremdrift det seneste år og er institutioner med tæt kontakt til Københavns Madhus fx via Køkkenløftet. Den anden halvdel har ikke rykket sig og er typisk institutioner, der ikke deltager i tilbuddene og hvor ledelse og køkken ikke har ejerskab til økologiopgaven.

6 institutioner ligger under 50% økologi. Tre af disse er meget små institutioner, hvor det kun i begrænset omfang giver mening at lave indsatser. De øvrige tre har et årligt indkøb på over

5000 kg, og det anbefales, at der fremadrettet tilbydes en større indsats på disse institutioner. De mindre institutioner vil blive tilbudt støtte i form af fælles arrangementer bl.a. om arbejdet med handleplaner for økologi.

Væresteder og cafeer er generelt et vanskeligt område, hvad angår økologi, og institutionerne har senest været nødsaget til at lægge moms på priserne i deres udsalgssteder.

Borgergruppen er primært hjemløse og udsatte, hvor selv små prisstigninger har betydning for, om borgerne er i stand til at betale for maden.

Status for institutioner under Handicap

Handicap	27
Over 90 %	6
75-89 %	9
50-74 %	7
0-49 %	5

27 institutioner under Handicap har deltaget i årets økologimåling, hvor mere end halvdelen – 15 institutioner i alt - har indfriet kommunens 2011-mål om 75%, og 6 har indfriet målet om 90%.

3 af de 7 institutioner, som ligger mellem 50-74% økologi er faldet markant i økologiprocent sammenholdt med 2012 og 2 er stagneret. To er tilbudt omlægningsstøtte, som der ikke er blevet gjort brug af. Denne institutionsgruppe har stor tonnage set i relation til resten af området, hvilket gør udviklingen yderligere problematisk. Særligt Elmehuset, Lions kollegiet og Vibegården er relevante i den sammenhæng.

For institutioner under 50% er det gældende, at det er institutioner med meget begrænset indkøb, hvorfor det også er begrænset, hvor stor en indsats der er gjort, og hvor stor en indsats det giver mening at gøre.

Status for institutioner under Børn og unge

Samlet antal institutioner Børn og Unge	27
Over 90 %	9
75-89 %	13
50-74 %	3
25-49 %	1
Under 25 %	1

Gennemsnitligt ligger børne- og ungeområdet under SOF på 81% økologi. 27 institutioner har deltaget i målingen og heraf har 9 indfriet målet om 90% økologi, 13 ligger mellem 75-89% økologi, 3 ligger mellem 50 og 74% mens 2 ligger under 50%. Det er væsentligt at fremhæve Donekrogen som ligger på 15% og har et forholdsvis stort indkøb, hvorfor der bør laves en særlig indsats på denne institution.

Omlægningsudfordringer

- Det er bekymrende, at 26 institutioner er faldet i økologiprocent i årets måling. Dette tyder på, at der er behov for ledelsesmæssigt fokus på fastholdelse af økologimålsætningen.
- Personaleudskiftning er flere steder en udfordring, hvilket også gælder på flere af de institutioner, som er gået tilbage i økologiprocent. Det er bekymrende, at økologien ikke er forankret i institutionen, men i de køkkenfaglige på institutionen. Når der hertil ikke lægges vægt på økologikompetencer ved ny ansættelser, er der fare for, at kommunens investering i omlægning, uddannelse og opkvalificering går til spilde.
- Omlægningspotentialer er ledelsesopbakningen og tydeliggørelse af, at dette er en prioriteret opgave. Prioriteres indsatsen lokalt vurderer Københavns Madhus, at de eksisterende tilbud, aktiviteter og kurser vil kunne hjælpe institutionerne i mål.

Indsatsområder frem mod 2015

- Økologikompetencer fremhæves ved nyansættelser i køkkenerne.
- Ledelsesmæssigt fokus i institutionerne og tættere samarbejde med forvaltningen omkring organisering og opfølgning.
- Kortlægning af spild på de største institutioner.
- Løbende rådgivning.
- Fokus på institutioner, der falder i økologiprocent.
- Økologihandleplaner udarbejdes af institutioner, som ikke er i mål og der følges op på handleplaner.

5. Kultur- og Fritidsforvaltningen



5.1. Fra junkfood til Jumpfood

– Idrætsanlæg

Anbefalinger

Københavns Madhus vurderer, at idrætsanlæggene i kommunen samlet set kan nå op på 75% økologi inden 2015. Anbefalingen følges op med en opfordring om, at [Jumpfood](#) rulles ud over byens idrætsanlæg for dermed at øge såvel madkultur, sundhed som økologi og til glæde for byens borgere. Denne udrulning kræver en anlægs- og projektudviklingsinvestering svarende til mellem 319.450 til 860.625 kr. pr. anlæg, afhængig af anlæg, indsats og ambition.

Konkrete anbefalinger:

- Det besluttes, at Jumpfood implementeres som fuldt koncept i de store anlæg, med pilotmodeller i Bavnehøj idrætsanlæg og Valbyhallen, og på sigt også gerne i Grøndal Multicenter (se bilag 7.2.B).
- Det besluttes, at Jumpfood implementeres delvist i mindre anlæg i form af et sortimentsudbud, som gøres let tilgængeligt for anlæggene (se bilag 7.2.A for budgetoplæg).
- Forvaltningen skriver herefter Jumpfood ind som kriterie i nye udbud og forpagtningsaftaler, alternativt at forpagteren beskriver et tilsvarende kvalitetsmæssigt, økologisk og sundhedsmæssigt koncept. Det er naturligvis i orden, hvis en forpagter ønsker at overgå Jumpfood konceptet med en individuel cafeløsning, men den skal være på et tilsvarende eller højere niveau kulinarisk og med hensyn til økologi og ernæring.
- Københavns Madhus assisterer fortsat med madfaglige inputs til forpagtningsaftaler, der skal i udbud.
- Københavns Madhus inddrages ved nybygninger med faglig sparring omkring cafekoncept, madudbud og cafeindretningen med henblik på at støtte op om kommunens mål på området, og for at sikre, at nybyggede madudsalgssteder kommer godt fra start både i koncept og faciliteter.
- Det pålægges cafeerne i de større haller at dokumentere deres økologi via Det økologiske spisemærke. Det økologiske spisemærke er mere korrekt i anprisningssammenhæng, ligesom cafeerne får mulighed for at følge deres økologiudvikling løbende frem for årligt.

Fakta:

- Ca. 18 kommunale idrætsanlæg med madsalg
- Anslået 1200 spisende pr. dag, og langt flere ved stævner

- I alt forbruges ca. 45 tons fødevarer pr. år, og området udgør ca. 0,5 % af byens samlede fødevarevolumen.
- 9 små anlæg (primært svømmehallerne) har indfriet målet om 90% økologi på baggrund af et givtigt samarbejde med Københavns Madhus, mens særligt de store anlæg fortsat kæmper med en begrænset økologiudvikling.

Økologistatus

Byens idrætsanlæg gavner byens borgere; mange er aktive brugere af de kommunale idrætstilbud, og tilbringer hver uge mange timer i de forskellige anlæg. Anlæggene er således en central og positiv del af borgernes kontaktflade til kommunen.

Udsalgssteder i idrætsanlæggene dækker over en bred gruppe af forskelligartede steder. Alt fra den lille kiosk i svømmehallen til omsætningstunge haller som Nørrebrohallen med cafeen 'Cafe Rouge'¹⁶, som har et udvidet tilbud til borgere med f.eks. ugentligt folkekøkken og brunch hver weekend. Gennem årene har området gennemgået en broget udvikling. Flere mindre udsalgssteder er lukket, forsøgt bortforpagtet og/eller overgået til et kiosk salg, mens de største er blevet bortforpagtet.

I idrætsanlæggene er det naturligvis de sunde sportsaktiviteter, der er i centrum, men desværre er det oftest usunde madtilbud, man finder i form af klassiske fastfood "retter" som pomfritter og pølser i supplement med sodavand, is og slik. Paradoksalt nok er Københavns Kommunes klare madprofil og høje anvendelse af økologi, endnu ikke slået igennem på området. Dette afspejles blandt andet i økologimålingen, hvor idrætsanlæggene nåede 60% økologi i årets måling. Dette er ikke et problem i forhold til at kunne indfri det samlede økologi mål, da fødevarerforbruget er så lavt. Problemet er, at idrætshallerne er borgernes vindue til kommunens madsatsning og økologimål, og at man hér ikke kan se eller smage den.

¹⁶ Se cafeens hjemmeside: <http://cafelerouge.dk/>



Det usunde madtilbud står i kontrast til de officielle kostenbefalinger og kommunens ønske om at fremstå som en kommune, der støtter op om, at borgerne kan leve det sunde, gode liv. Netop de steder, der er rammen omkring sund, fysisk udfoldelse, burde være helt i front med at tilbyde sund og økologisk mad og drikkevarer.

I 2013 har KFF og Københavns Madhus besøgt de haller, der ligger lavt i økologiprocent, hvor besøgt stederne, for at pointere at, de skal leve op til målene. De er desuden blevet tilbudt omlægningsbistand. Det er dog desværre erfaringen, at anlæggene benytter sig af disse tilbud i særlig høj grad.

Samlet antal idrætsanlæg med salg	19 ¹⁷
Over 90 %	9
75-89 %	2
50-74 %	2
25-49 %	2
Under 25 %	1

I alt 16 anlæg svarede på økologimålingen 2013.

¹⁷ Københavns Madhus har kendskab til 19 idrætsanlæg med salg. Af disse har 3 ikke ønsket at deltage i årets økologimåling.

Ser man på idrætsanlæggene er driftsbetingelser, faciliteter og kundegrundlag meget forskelligt:

- Der er pt. 19 anlæg med cafeer og madtilbud, hvoraf 6 er bortforpagtede, 2 forsøgt udliciterede og 11 kommunalt drevet, sidstnævnte inkluderer svømmehallerne.
- Den samlede økologiandel var 61 % ved målingen i 2013. Madhusets vurdering er, at den reelle procent er noget lavere, idet sportshallernes ernæringsprofiler ikke er fuldt ud kompatible med Dogme-målingen¹⁸.

I 2012 startede Københavns Madhus sammen med en række landsdækkende aktører det fælles projekt SMIL – Sundere Mad i IdrætsLivet. I samarbejde med haller i hele landet udviklede, afprøvede og markedsførte Jumpfood – et nyt, 75% økologisk og sundt koncept. Jumpfood er et madtilbud designet til haller og anlæg, som ud over fokus på kvalitet også leverer opløftende design af spiseområderne. I 2013 åbnede fire Jumpfood-fyrtårne i Aalborg, Albertslund, Kalundborg og Vorbasse, hvor grænserne for, hvad, hvor og hvordan man kan spise i idrætsmiljøet, er blevet rykket. Fyrtårnene har bevist, at kvalitet og økologi ikke betyder færre kunder eller en dårligere forretning.

I konceptudviklingen og opstarten af Jumpfood lykkedes det desværre ikke at få en cafe fra København med i projektet – selvom der var en plads og det ville have givet rigtig god mening. To Københavnske anlæg var tilmeldt, Grøndal Multicenter og Svanemøllehallen, men afmeldte sig beklageligvis projektet.

Til de mindre steder med begrænset salg, er et mindre Jumpfood sortiment blevet udvalgt i tæt samarbejde med byens svømmehaller. Et sortiment, som lever op til krav om både sundhed og økologi og salgbarhed. Dette lidt mere begrænsede koncept fungerer godt i praksis, hvilket afspejles i svømmehallernes økologiprocent på over 90%.

Omlægningsudfordringer

Københavns Kommune har i regi af Københavns Madhus, gennem de sidste 7 år haft en klar dagsorden om at højne såvel madkvaliteten som økologien. På idrætsanlægsområdet må vi desværre erkende, at det ikke er nemt. Hvis vi skal have succes hermed, er det nødvendigt med centrale initiativer, og bevilling af anlægsmidler for at kunne nå i mål.

¹⁸ Økologimålingen for anlæggene er foretaget med den såkaldte dogmemetode. Denne er behæftet med en vis usikkerhed, idet metoden er baseret på egen indberetning og køkkenernes egne estimater på økologiandel frem for indkøbsopgørelser.

Det er ikke nok at skrive krav om økologi eller sundhed ind i driften og forpagtningsaftalerne. Hvis der ikke følges op og ej heller stilles de rette rammer til rådighed, viser erfaringerne os, at langt de fleste anlæg aldrig vil komme i mål med hverken bedre mad eller mere økologi. Årsagen er flere. Nogle af de generelle aspekter, som har indflydelse på at anlæggene har svært ved at indfri økologimålene, følger hér:

Maden:

- Maden på idrætsanlæggene er de fleste steder præget af gammel kultur og en fortælling om, at forpagterne kun kan tjene penge på den gamle sportshals-kulturs mad. Der bliver ofte tyet til de traditionelle sportscafeløsninger, hvor ingredienserne er billige (ofte hel eller halv fabrikata), tilberedningen så nem som mulig og hvor der er en hurtig, stor profit, f.eks. produkter som pølser, burger, pomfritter og slush-ice.
- I de forpagtningsaftaler, der indeholder krav til økologi og sundhed er skrevet ind, kommer de sunde og økologiske produkter ofte ind som et ekstra tilbud på disken, f.eks. en skål med skrællede gulerødder, en grovbolle med magert pålæg, økologisk saft/juice eller nogle økologiske snacks ved siden af slikket. Der er halvhjertet og oftest ikke salgbart, og tjener gerne formålet at bevise, at det sunde alternativ hverken er eftertragtet eller attraktivt. Der er ingen samlet salgsstrategi og sammenhængende satsning på et sundere koncept.
- De typiske brugere af cafeen bliver som regel ikke fristet af disse tilbud. Samtidig er der en stor potentiel brugergruppe, som ikke ønsker de usunde tilbud og som går helt uden om sportshalscaféerne.

Forpagterne:

- Forpagtere, der overtager en cafe/cafeteria, som emmer af gammel halkultur får samtidig forpagtningsaftaler med krav om sund mad og økologi, men cafeerne bliver ikke tilsvarende moderniseret.
- Forpagterne er ikke specielt motiverede til selv at skyde penge i renovering, da de ikke får nogen compensation, når aftalen ophører. Det bidrager yderligere til, at mange af cafeerne er utrolig slidte, både i forhold til omgivelser og inventar. Og mange steder er der slet ikke køkkenfaciliteter, der er egnede til madlavning

Rammerne:

- Træder man ind i et cafemiljø, hvor der lugter af pølser og fadøl, er det ikke nærliggende for brugergrupper, der har præferencer for byens øvrige, sunde madtilbud at slå sig ned – med den øgede interesse for og det øgede fokus på sundhed generelt i samfundet, er denne brugergruppe blevet større.

- Det giver forvirring at komme ind i et fastfoodmiljø og derefter efterspørge noget sundt – menukort med pølser, burger og toast, appellerer ikke til, at man vælger en friskpresset juice, en sund sandwich to go eller et reelt måltid mad.
- Overordnet set mangler der overensstemmelse mellem forpagtningsaftalernes krav og de rammer kravene skal udleveres indenfor. Ligeledes bør det være en opgave inden et udbud at have en klar ide om, at driften også kan gøres rentabel for forpagteren.

Indsatsområder frem mod 2015

- Jumpfood er en slags fastfoodens Pippi Langstrømpe, der skubber til en gammel verden af hotdogs, cowboytoast og slush-ice. Mad skal være lige så sjovt, sundt og udfordrende at spise, som det er at dyrke fodbold, badminton eller svømning.
- Jumpfood er ikke bare en række madopskrifter, men derimod et koncept, der kan tilpasses de lokale forhold og vilkår. Jumpfood hviler på en antagelse om, at sund mad betaler sig, både for den, der nyder maden og for forretningen, der serverer den. Efterspørgsel er noget man selv skaber – og Jumpfood er et middel hertil. Jumpfood udfordrer den generelle opfattelse af mad og identitet i idrætslivet og medtænker indretning og markedsføring. Konceptet er afprøvet og dokumenteret, og viser at det kan lade sig gøre at tjene penge på sund mad.
- Som udgangspunkt, foreslår vi, at udbredelsen af Jumpfood startes op i to anlæg til en start -Bavnehøjhallen og Valbyhallen. Disse kan dels bruges som fyrtårne for de resterende, ligesom omstillingen kan foregå i et roligt, planlagt tempo. En mere simpel udgave af konceptet bør ligeledes rulles ud i de mindre anlæg.
- Foruden udrulning af Jumpfood, bør et indsatsområde frem mod 2015 være, at cafeerne i de større haller opgør deres økologiprocent via Det økologiske spisemærke frem for via dogmemålingen. Dette gør sig særligt gældende for Nørrebrohallen, som ikke deltager i de årlige økologimålinger. I udsalgssammenhæng, hvor der anpriser med økologien, er Det økologiske spisemærke mere velegnet.

6. På tværs af forvaltningerne



6.1. Lille volumen, men stor betydning

– Medarbejderkantiner og Kulturhuse-cafeer

Anbefalinger

Københavns Madhus vurderer, at medarbejderkantinerne kan indfri målet om 90% økologi inden 2015 og gøre det inden for eksisterende rammer.

Hvad angår kulturhusenes madtilbud og cafeer er det vurderingen, at disse samlet set kun kan opnå 80% inden udgangen af 2015. Det anbefales, at de 80% stilles som krav og at der på sigt ændres i forpagtningsaftalerne.

Konkrete anbefalinger:

- Begge områder overgår til Det økologiske spisemærke som målemetode med henblik på at skabe mere valide økologiske resultater, og for at køkkenerne samt forvaltningerne får bedre mulighed for at følge med i udsalgsstedernes økologiprocent og udvikling.
- Forvaltningerne fortsætter med at skrive økologimålene og forudsætningerne for madkvaliteten ind i forpagtningsaftalerne. Udbud og forpagtningsaftaler sker fortsat i samarbejde med Københavns Madhus.
- Der udarbejdes en samlet kortlægning af kulturhusenes madforhold, og der udarbejdes sammen med Kultur- og Fritidsforvaltningen en målsætning for området.
- Københavns Madhus tilbyder omlægningsbistand og designer økologikampagnen, så disse køkkener bliver en del af denne.

Fakta:

- 14 kantiner fordelt over 5 forvaltninger bespiser ca. 2.500 pr. dag.
- 8 kulturhuse med anslået 350 dagligt spisende (kulturhuse uden for kommunens indflydelse er ikke inkl.).
- Køkkenerne drives som forretning, hvorfor maden skal være salgbar og appellere til kunderne.
- Samlet indkøbes årligt anslået 400 tons fødevarer svarende til ca. 4 procent af kommunens samlede fødevarevolumen.
- Der indkøbes for ca. 15,5 mio.kr. fødevarer, en del af disse via de eksterne forpagtere.
- Omlægningen af kantiner og kulturhuse startede i 2001.

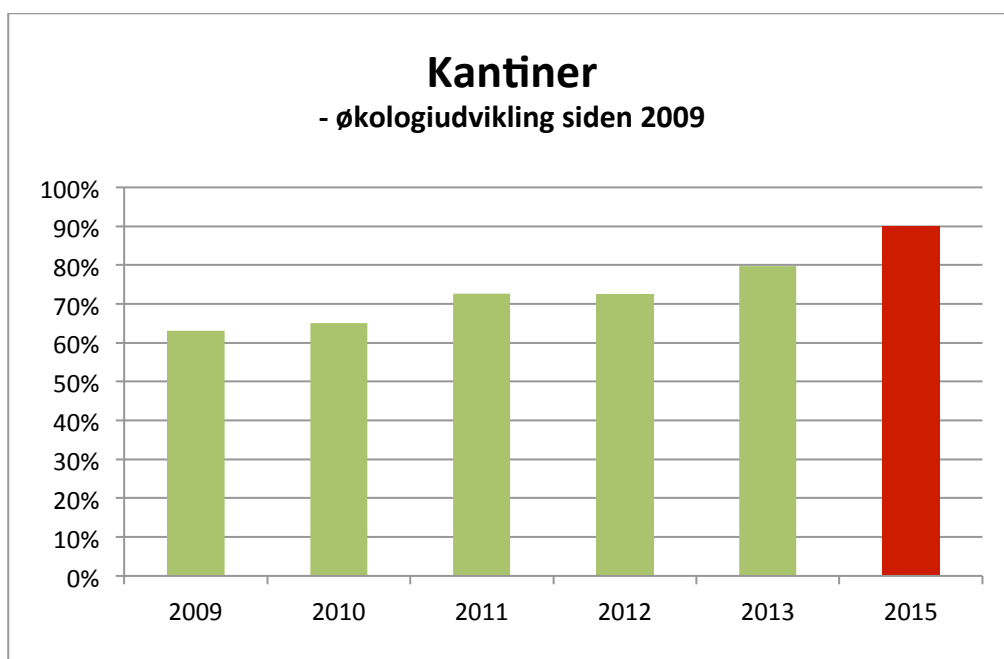
Økologistatus

Kantinerne har haft en jævnt stigende økologiudvikling gennem årene. Siden 2009 er økologiandelen steget fra lige over 60% til i sidste måling 80%. Tre kantiner udmærker sig ved allerede at have indfriet målet om 90% økologi. Heriblandt er Rådhuskantin, som ofte anvendes som eksempel på den gode historie med en meget høj barre for ikke bare økologi men også den kulinariske kvalitet og måltidet som helhed.

Kulturhusene har en lidt anden præmis, og er tit i skarp konkurrence med omliggende, private cafeer. Her vil der være brug for et lempeligere økologimål på 80% (eller også skal de eksisterende økonomiske kontraktvilkår forandres) og dels opfølgning på kontraktforhold og indfrielse af kontraktkrav.

Både når det gælder kantinerne og kulturhuscafeerne er der stor forskel på, hvorvidt de er kommunalt drevet eller bortforpagtede. De kommunalt drevene kan alle indfri 90% målet.

Kantinerne:



Økologiudvikling i kantinerne siden 2009. 2009 resultatet inkluderer både kantiner og kulturhuse.

Kantinerne ligger samlet set på 80% ved udgangen af 2013 og som det fremgår, har der været et fint løft fra 2012 til 2013. Alle har som en del af deres kontraktgrundlag, at de skal nå

90% i 2015, hvilket vurderes realistisk.

Selvom kantinerne ligger relativt pænt, er der fortsat en bid vej til de 90% for 5 ud af 15 kantiner:

Samlet antal kantiner	15*
Over 90 %	3
75-89 %	7
50-74 %	4
25-49 %	1
Under 25 %	0

Afspejler det antal kantiner, som har svaret på den seneste økologimåling. Københavns Madhus har kendskab til 19 kantiner i kommunen men det har desværre ikke været muligt at indhente svar fra alle. Området er præget af at kantineforpagtninger åbner og lukker, og Københavns Madhus får ikke altid besked om nye forpagtninger.

Bag den samlede fremgang ligger det faktum, at en del kantiner er faldet fra målingen 2012 til målingen 2013. Det er problematisk at der sker et fald og at det sker så tæt på 2015. Flere forhold gør sig gældende; udbudsproces, personaleskift og/eller ledelsesmæssigt fokus. Særligt for BIF-kantinerne gælder, at der hersker en del forvirring om, hvem i forvaltningen, der har ansvaret for indfrielsen af økologimålene, hvilket ikke er befordrende for ejerskabet til projektet.

Særligt BIFs cateringløsninger og ØKFs kantine er udfordret i forhold økologiudviklingen. KFF forvalter en stor kantine for ØKF (som ikke har deltaget i økologimålingen 2013). Her er der i kontrakten ikke stillet krav til økologi, til forskel fra kommunens andre kantineforpagtninger. Afklaring vedr. økologikrav gør sig ligeledes gældende for de cateringløsninger, som BIF benytter sig af.

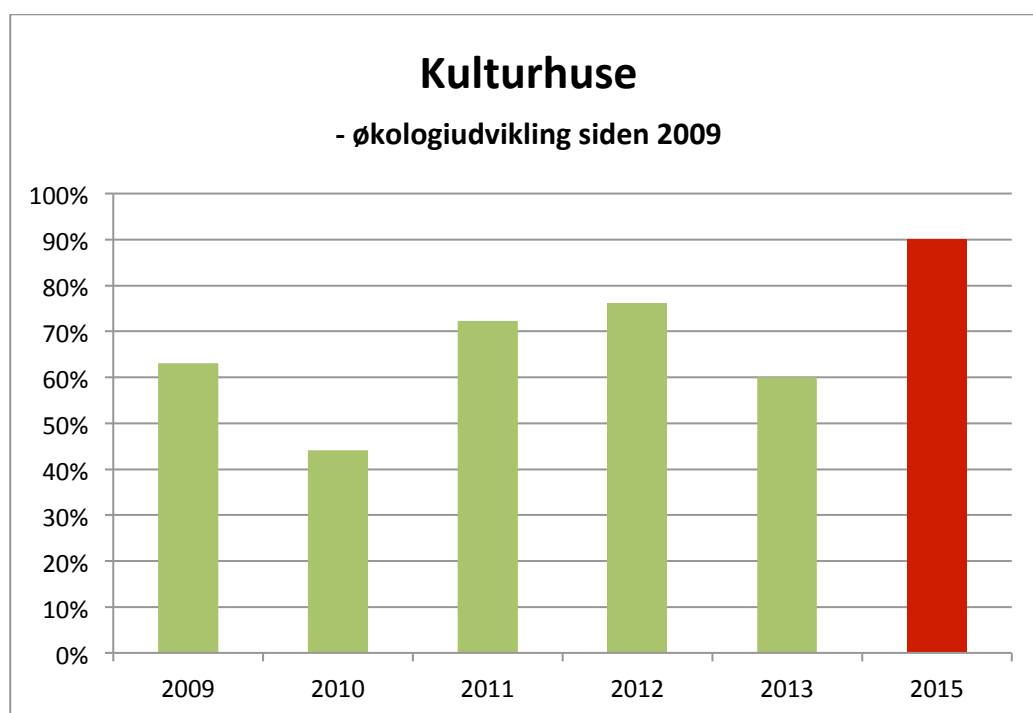
Hertil kommer Bispebjerg Kirkegårds kantine, hvor man i forbindelse med nedskæringer, har bedt den næsten fuldt omlagte kantine om at indkøbe mindre økologi og gennemføre besparelser dér, hvor pengene var fundet til økologien. De er faldet fra 87% til 40% økologi i denne sammenhæng. Det er Københavns Madhus' vurdering, at det ikke er muligt at finde yderligere omlægningspotentiale inden for de nuværende rammer, og at det er demoraliserende for køkkenet at omlægge til økologi inden for budgettet for derefter at få fjernet det potentiale, som køkkenpersonalet har skabt.

Tre af de kantiner, som er gået tilbage, er TMFs kantiner, hvilket er beklageligt, så tæt på målstregen.

Københavns Madhus anbefaler, at de forskellige forvaltninger indgår aktivt i en kommende opfølgning ift. indfrielse af de kontraktmæssige økologikrav i forpagtningerne. Dette vil kunne bringe området som helhed i mål.

Kulturhuse:

Kommunen udliciterer cafeerne i kulturhusene i det omfang, det er muligt. Herved bliver driften levebrød for forpagteren og indtjeningen får stort fokus. Samtidig er kulturhusene præget af at være drevet på linje med andre helt private cafeer i nærområdet, og nogen steder er de nærliggende cafeer direkte konkurrent til kulturhusets café. Denne dynamik skaber udfordringer i forhold til at komme videre med den økologiske agenda, og det almennyttige aspekt træder i baggrunden ligesom, at der i bortforpagtningerne ikke stilles krav om andre formål end de rent kommercielle.



Økologiudviklingen i Københavns Kommune siden 2009. Resultatet fra 2009 er inklusiv kantiner, som er årsagen til det meget højere resultat ift. i 2010.

Dette udfordrende set-up afspejles i økologiprocenterne, hvor de i 2011 og 2012 lå lige under 75%. I 2013 ligger de helt nede på 60%, hvilket skyldes et enkelt sted med en meget en stor

tonnage som er faldet til 40%. Københavns Madhus har været i kontakt med den pågældende café, og er i dialog med det formål, at der bliver rettet op på kursen.

Ingen kulturhuse er i mål med 90% økologi, selvom det er blevet kutyme, at der indskrives økologimål i alle nye forpagtningsaftaler. De fleste af de kulturhuse, som har deltaget i den årlige måling, ligger omkring 75%.

Samlet antal institutioner	8
Over 90 %	0
75-89 %	4
50-74 %	2
25-49 %	1
Under 25 %	1

Omlægningsudfordringer

Kantinerne har rammerne til at omlægge til 90% økologi, men er ikke i mål endnu. En del er faldet i den sidste måling, hvilket er problematisk så tæt på målstregen. Udfordringerne er knyttet til forpagtningsaftalerne; hvis der ikke er krav om 90% økologi, kan det være svært at håndhæve, når kantine er i drift, ligesom at krav om økologi kræver opfølgning på kontrakt aftalerne. En enkelt kantine er blevet bedt om at skære ned på økologien for at spare, og er faldet fra 87% til 40% økologi som følge heraf.

Det skal gennem det kommende år afklares og afprøves om forpagterne, der byder ind på kantiner med 90% økologi som ufravigeligt krav, vil reagere anderledes end pt. ift. prisen for driften.

I forhold til kulturhusene er præmissen en lidt anden, og vurderingen er, at det ikke er muligt omlægge til 90% økologi under de eksisterende vilkår. Der er fortsat et potentiale at indfri og det vurderes, at de kan nå 80%. Københavns Madhus vil også anbefale at der på dette område stilles krav til forpagterne, som nyder godt af gunstige vilkår, om et socialøkonomisk islæt i driften. En overvejelse er, om det giver mening, at de som forpagtes og i praksis fungerer som cafe på lige fod med private cafeer i området, skal være en del af kommunens målsætning og økologimåling, eller om der skal stilles krav om almennyttigt formål.

Indsatsområder frem mod 2015

De vigtigste indsatser:

- Opfølgning på kontraktindhold og bistand til udvikling af Mad og Måltids målene for både kulturhuse og kantiner. Københavns Madhus og de forskellige forvaltninger, som er kontraktholdere på kommunens kantiner, fortsætter det gode samarbejde om forpagtningsaftaler. Alle fremtidige kontrakter, udbud og forpagtningsaftaler bør indeholde målet om 90% økologi før 2015 skrevet ind.
- Fortsat tilbud til køkkenerne om lokal omlægningsrådgivning og kursusvirksomhed i Københavns Madhus.
- En øget tydelighed omkring kantineernes forvaltningsmæssige ophæng, således at opfølgningen på kommunens økologimål bliver forstærket.
- Fortsat lokal omlægningsrådgivning og kursusvirksomhed i Københavns Madhus.
- Opmærksomhed på forankring og eventuelle tilbagefald i økologiprocenter.
- Overgang til Det økologiske spisemærke som målemetode, så validitet og kommunikationen overfor kunderne styrkes.

7. Bilag



Bilag 7.1.

Beregning af driftstilskud til plejehjem med modtager køkkener.

Bilag 7.1. - Beregning af driftstilskud på plejehjem med modtagekøkkener

Plejehjem med modtagekøkken	Økologiprocent, 2013-måling	Total kilo	Øko kilo, eksisterende indkøb	Økologiprocent, fuld udnyttelse af potentiale	Øko kilo, v. omlægning	Anbefalet driftstilskud
BSP						
Poppel - Lærkebo	82%	81.106	66.433	90%	73.000	0
Egebo	81%	38.284	31.122	90%	34.500	0
Demenscentret Pilehuset	80%	92.669	73.721	90%	83.402	0
Hasselbo	50%	40.042	19.991	75%	30.100	77.004
DGB						
Pleje- og Demenscenter Klarahus	70%	133.139	93.066	80%	107.000	170.691
Kastanjehusene	66%	61.101	40.257	80%	48.650	78.335
Møllehuset	55%	45.473	25.237	75%	34.100	87.448
Slottet	55%	32.551	17.864	75%	24.500	62.598
Aftensol	59%	20.159	11.914	75%	15.200	38.767
Valby/Vesterbro/Østerbro						
Solgavehjemmet	64%	15.076	9.689	75%	11.350	28.992
Aalholmehjemmet	60%	15.095	9.058	75%	11.350	29.029
Absalonhus	24%	46.822	11.237	75%	35.050	90.042
Kærbo (fælledgården)*						
I alt	66%	621.517	409.589	82%	508.202	662.906

*Kærbo indkøber alt via Fælledgården. Det forventes at Fælledgården kan nå i mål med 90% økologi i 2015.

Bilag 7.2.A.

Buget Jumpfood lille pakke

KK OVERSLAG - JUMPFOD DELVIS			jun-14
PRODUKTER	PRIS	ANTAL/TIMER	OMKOSTNING
PROCES OG IMPLEMENTERING			
PROJEKTFLEDELSE	525,00	50	26.250,00
BRUGERINDDRAGELSE	525,00	0	0,00
INDRETNING OG RENTEGNING AF PROJEKT	525,00	50	26.250,00
INDHENTNING AF TILBUD	525,00	50	26.250,00
KURSER/UDDANNELSE	525,00	20	10.500,00
ÅBNING	10.000,00	1	10.000,00
RÅDGIVNING/OPFØLGNING	525,00	20	10.500,00
			109.750,00
STOLE OG BÆNKE			
OPGRADERING	30.000,00	1	30.000,00
			30.000,00
BORDE			
OPGRADERING	30.000,00	1	30.000,00
			30.000,00
LAMPER			
OPGRADERING	10.000,00	1	10.000,00
		1	10.000,00
DIVERSE			
UDSMYKNING/ FOLIE	10.000,00	1	10.000,00
MENUTAVLE MED MAGNETER	5.000,00	1	5.000,00
UFORUDSETE UDGIFTER	5.000,00	1	5.000,00
			20.000,00
HÅNDVÆRKERE			
VVS/ EL /MALING / RENGØRING	50.000,00	1	50.000,00
			50.000,00
KØKKEN			
OPGRADERING, OPVASK, DISK, MONTRE, GITTER,M.M	60.000,00	1	60.000,00
			60.000,00
TILBEHØR KØKKEN			
OPGRADERING - efter behov, afhængig af nedslidthed	75.000,00	1	10.000,00
			10.000,00
			319.750,00

Bilag 7.2.A.

Buget Jumpfood stor pakke

KK OVERSLAG - JUMPFOD FULD			jun-14
PRODUKTER	PRIS	ANTAL/TIMER	OMKOSTNING
PROCES OG IMPLEMENTERING			
PROJEKTFLEDELSE	525,00	50	26.250,00
BRUGERINDDRAGELSE	525,00	50	26.250,00
INDRETNING OG RENTEGNING AF PROJEKT	525,00	75	39.375,00
INDHENTNING AF TILBUD	525,00	50	26.250,00
KURSER/UDDANNELSE	525,00	50	26.250,00
ÅBNING	25.000,00	1	25.000,00
RÅDGIVNING/OPFØLGNING	525,00	50	26.250,00
			195.625,00
STOLE OG BÆNKE			
OPGRADERING	75.000,00	1	75.000,00
			75.000,00
BORDE			
OPGRADERING	75.000,00	1	75.000,00
			75.000,00
LAMPER			
OPGRADERING	40.000,00	1	40.000,00
		1	40.000,00
DIVERSE			
UDSMYKNING/ FOLIE	30.000,00	1	30.000,00
MENUTAVLE MED MAGNETER	10.000,00	1	10.000,00
UFORUDSETE UDGIFTER	10.000,00	1	10.000,00
			50.000,00
HÅNDVÆRKERE			
VVS/ EL /MALING / RENGØRING	100.000,00	1	100.000,00
			100.000,00
KØKKEN			
OPGRADERING, OPVASK, DISK, MONTRE, GITTER,M.M	250.000,00	1	250.000,00
			250.000,00
TILBEHØR KØKKEN			
OPGRADERING - efter behov, afhængig af nedslidthed	75.000,00	1	75.000,00
			75.000,00
I ALT			860.625,00