



REFERAT

for mødet den 17.03.2015, kl. 15:30 i Rådhuset, Udvalgsværelse F på 2. sal

14. Forslag til behov, mål og krav til kompetencer i forbindelse med ny aftale vedr. højnelse af mad- og måltidskulturen i Københavns Kommune (2015-0023209) 1



14. Forslag til behov, mål og krav til kompetencer i forbindelse med ny aftale vedr. højnelse af mad- og måltidskulturen i Københavns Kommune (2015-0023209)

Forslag til mål og krav til kompetencer i forbindelse med ny aftale vedrørende højnelse af mad- og måltidsområdet i Københavns Kommune sendes i fagudvalgshøring forud for endelig behandling i Økonomiudvalget og Borgerrepræsentationen.

INDSTILLING OG BESLUTNING

Økonomiforvaltningen indstiller over for Økonomiudvalget,

1. at sende forslag til mål og leverancer for den kommende aftale om bistand til at højne mad- og måltider (jf. bilag 4) i høring i alle fagudvalg forud for endelig behandling i Økonomiudvalget og Borgerrepræsentationen.

PROBLEMSTILLING

Økonomiforvaltningen indgik i 2013 på vegne af Københavns Kommune en 3-årig samarbejdsaftale med den Erhvervsdrivende Fond Københavns Madhus (EFKM) om bistand i forbindelse med kommunens ønske om at højne kvaliteten af de måltider, som serveres i regi af Københavns Kommune. Samarbejdsaftalen udløber den 31. maj 2016. Økonomiudvalget sender vedlagte forslag til behov, mål og krav til kompetencer i forbindelse med den kommende aftale i høring i fagudvalgene forud for endelig behandling i Økonomiudvalget og Borgerrepræsentationen.

Den nuværende aftale med EFKM blev ikke sendt i udbud. Årsagen var at de ydelser, som EFKM i henhold til aftalen skulle levere, primært hørte til under udbudsdirektivets bilag IIB. Reglerne for indkøb af tjenesteydelser er forskellige afhængig af om ydelsen er omfattet af bilag II A eller bilag II B (jf. bilag 1). Placeringen af opgaven under bilag II B indebærer, at kommunen ikke var forpligtet til at foretage en forudgående annoncering af ønsket om at indgå aftalen, såfremt aftalen ikke havde grænseoverskridende interesse. Økonomiforvaltningen vurderede, at der ikke forelå en sådan grænseoverskridende interesse.

I februar 2014 kom et nyt udbudsdirektiv, som ophæver den traditionelle sondring mellem A- og B-tjenesteydelser. Implementeringen af det nye udbudsdirektiv i dansk lovgivning forventes at være trådt i kraft ved den nuværende aftales ophør, hvorfor opgavens udbudspligt skal vurderes efter de nye regler.

Når Økonomiudvalget og Borgerrepræsentationen efter udvalgshøringen får forelagt indstilling vedrørende forslag til fremtidige mål og leverancer på mad- og måltidsområdet – forventeligt i juni 2015, bliver der samtidig forelagt en juridisk vurdering af processen for indgåelse af ny aftale om mad- og måltidskultur.

LØSNING

Københavns Kommune har med arbejdet på mad- og måltidsområdet opnået banebrydende resultater nationalt, som internationalt. Børne- og Ungdomsforvaltningen serverer sammen med Sundheds- og Omsorgsforvaltningen godt 40.000 måltider dagligt til borgere i København og godt 720 medarbejdere har til hovedopgave at forberede måltiderne (jf. bilag 2).

Af bilag 3 fremgår det, at der er sket et anseligt løft af madkvaliteten på samtlige områder, der har været igennem madkvalitetsmodellen ”Køkkenløftet”. Men forvaltningernes vurdering er, at der

fremadrettet fortsat vil være et stort potentiale for yderligere kvalitetsløft af kommunens køkkener. Endvidere fremgår det af bilag 3, at EFKM er nået langt i bestræbelserne på at omlægge Københavns Kommunes køkkener til det mål, som er fastsat i Miljømetropolen - 90 % økologi. Det fremgik af EFKMs årsrapport fra 2013, at den samlede økologiprocent lå på 79,2 %, og EFKMs vurdering er (jf. Redegørelse om Økologi 2014-15, udarbejdet af EFKM), at majoriteten af de københavnske køkkener ved fælles indsats kan nå målet om 90 % økologi i løbet af det kommende år. Der vil dog efter al sandsynlighed ske et fald i økologiprocenten i takt med at køkkenerne overgår til at bruge ”Det Økologiske Spisemærke” som målemetode. Med den nye aftale vil der derfor fortsat være behov for omlægning af de kommunale køkkener til økologisk drift, og behov for at fastholde de køkkener, som allerede har opnået målet. Det er derfor vigtigt, at der i forbindelse med indgåelse af en ny aftale holdes fast i 90 % målet for økologi, og at der fortsat stilles krav om målrettet vejledning og rådgivning om økologiomlægning, og endelig at der fortsat afrapporteres til Københavns Kommunes Miljøregnskab både for de enkelte køkkener og for institutionstyperne.

Hvis København skal bevare sin førende position som en by, der arbejder ambitiøst målrettet med mad- og måltidsområdet, er der behov for, at politikerne fastsætter målrammen fremadrettet. Forvaltningerne har derfor udarbejdet vedlagte forslag til Københavns Kommunes overordnede mål, behov og krav til leverandørens kompetencer i den kommende aftale jf. bilag 4. Heri fremgår forslag om, at den kommende leverandør overordnet skal bidrage ved:

1. At levendegøre at ”vi” i København sammen skaber en sund og livskraftig by.
2. Strategisk at underbygge Københavnerfortællingen både hvad angår vækst og hvad angår livskvalitet.
3. Ved at spejle, forankre og konkretisere Københavns Kommunes mål, politikker og lignende indenfor eksempelvis miljø- og klima og sundhed i løbende dialog med relevante forvaltninger.
4. At fastholde den høje økologiprocent på 90 % samlet i alle kommunens køkkener.
5. At mad og måltider udgør en væsentlig rolle i kommunens tilbud overfor borgere.
6. At arbejde tværfagligt, helhedsorienteret, inddragende og proaktivt.
7. At kompetenceudvikle borgere og brugere i Københavns Kommune til at tage ansvar for egen og andres sundhed og trivsel.
8. At sikre borgernes behov; herunder differentierede og specialiserede behov hos de enkelte borgergrupper.
9. At arbejde med brugerinddragelse og hverdagsdemokrati i forhold til mad og måltider.
10. At målrette indsatsen til de behov, der er i de enkelte forvaltninger.

De mere specifikt formulerede behov, mål og ønsker til leverandørens kompetencer fremgår af bilag 4. Til forskel fra den nuværende aftale, bør bemærkes et ønske om øget fokus på at bringe indsatsen tættere på borgerne og til at involvere borgerne i at udvikle og kvalitetssikre indsatsen. Tilgangen til mad og måltider bør ske med udgangspunkt i borgerens behov. Med afsæt heri ønskes blandt andet udvikling af en ny madkvalitetsmodel, der i højere grad end tilfældet er i dag, rummer fokus på borgerinddragelse, hverdagsdemokrati og specialiserede behov. Der skal lægges øget vægt på brugernes oplevelse af maden og måltidet, og der skal i højere grad tages hensyn til forskellige ernæringsmæssige behov. Endvidere har forvaltningerne identificeret behov for at højne bevidstheden omkring sundhed og ernæring hos udsatte målgrupper, herunder eksempelvis anbragte børn og unge og deres familier.

Endelig peger forvaltningerne på et behov for at tydeliggøre rollefordelingen mellem henholdsvis Københavns Kommune og den kommende leverandør, med hensyn til kommunikation og branding af indsatsen. Det ligger naturligt i opgaven, at leverandøren skal udarbejde kampagnemateriale samt planlægge og afvikle events, der understøtter målene i indsatsen. Københavns Kommune skal som kontraktholder sikre, at leverandøren følger kommunens designpolitik og sikrer Københavns Kommunes identitet ved at benytte designmanualen. Disse krav skal fremgå tydeligt i den kommende kontrakt.

Politiske vinde på nationalt plan kan også vise sig at spille ind på kommunens behov for opgaver, der skal løses i regi af den kommende aftale på mad- og måltidsområdet. Folketinget afsatte i oktober 2014 11. mio. kr. til at forbedre rammerne for ældres måltider, og fødevareministeren har ytret ønske om at forpligte kommunerne til at udarbejde måltidsstrategier og handleplaner, eksempelvis indeholdende mål for nedbringelsen af underernærede ældre. I regi af Copenhagen-samarbejdet arbejdes der fremadrettet blandt andet med forskellige vinkler på de vækstpotentialer, som fødevareproduktion kan have i et lokalt perspektiv, og de lokale vækstperspektiver, som koblingen til metropoludviklingen kan have.

ØKONOMI

EFKM udbetales i den nuværende aftaleperiode fast et årligt vederlag eksklusiv moms jfr. nedenfor (2013 p/l).

	1/6-31/12 2013	1/1-31/12 2014	1/1-31/12 2015	1/1-31/5 2016
Vederlag	7.150.500 kr.	12.135.420 kr.	12.014.066 kr.	4.955.800 kr.

VIDERE PROCES

Primo juni 2015: Mål og leverancer for den kommende aftale om bistand til at højne mad- og måltider behandles i Økonomiudvalget.

17. juni 2015: Mål og leverancer for den kommende aftale om bistand til at højne mad- og måltider skal endelig godkendelse i Borgerrepræsentationen.

Herefter udarbejdes i perioden august 2015 – maj 2016 ny aftale. I den forbindelse nedsættes en arbejdsgruppe med repræsentanter fra relevante forvaltninger.

Såfremt det vurderes, at den kommende aftale er udbudspligtig, overvejes det at udbyde opgaven som funktionsudbud. Funktionsudbud er almindelig udbudsform, hvor kravspecifikation dog adskiller sig ved at beskrive ydelsens funktion, herunder resultater og effekter, frem for at stille krav til den nøjagtige fremgangsmåde. Funktionsudbud giver fleksibilitet i opgaveløsningen og fokus på faglighed og kan give fleksibilitet i aftalen. Hvorvidt den kommende aftale er udbudspligtig afhænger af den kommende udbudslov (jf. afsnit 3 under *Problemstilling* i indeværende indstilling).

Endvidere bør det overvejes at udbyde via omvendt licitation, hvor den økonomiske ramme for opgaven er givet. Leverandørernes tilbudsmateriale vil i så fald være en beskrivelse af, hvad leverandøren kan levere til den pågældende pris (faglighed, kvalitet osv.). Vinderen af den omvendte licitation er den eller dem, der beskriver den bedste ydelse til prisen.

Endelig bør det overvejes, at Københavns Kommune i en kommende aftale får tilføjet muligheder for sanktioner, i tilfælde af at leverandøren ikke kan holde dele af kontrakten.

BESLUTNING

Dagsordenspunkt 14: Forslag til behov, mål og krav til kompetencer i forbindelse med ny aftale vedr. højnelse af mad- og måltidskulturen i Københavns Kommune

Økonomiudvalgets beslutning i mødet den 17. marts 2015

Indstillingen blev godkendt uden afstemning.

BILAG

[Bilag 1 - Afklaring af regler for indkøb på tjenesteydelsesområdet](#)

[Bilag 2 - FAKTAARK Måltider i Københavns Kommune](#)

[Bilag 3 - Status på det nuværende arbejde](#)

[Bilag 4 - Oplæg til overordnede mål, behov og krav](#)



26-01-2015

Sagsnr.
2015-0023209

Dokumentnr.
2015-0023209-1

Sagsbehandler
Rikke Wesch

Afklaring af regler for indkøb på tjenesteydelsesområdet

Reglerne for indkøb af tjenesteydelser er forskellige afhængig af om ydelsen er omfattet af Bilag II A eller Bilag II B.

Bilag II A omfatter blandt andet:

Vedligeholdelse og reparation, land- og lufttransport, finansielle tjenesteydelser, regnskabs- og revisionsydelser, IT ydelser, forsknings & udviklingsydelser, konsulent-, arkitekt- og ingeniørydelser, reklamevirksomhed, trykkerivirksomhed og affaldsbortskaffelse.

Bilag II B omfatter blandt andet:

Jernbane- og søtransport, hotel- restaurationsvirksomhed, sundheds- og socialydelser, juridiske ydelser, undervisning, kultur og andre tjenesteydelser.

Placeringen af opgaven med udvikling af mad- og måltidsområdet under Bilag II B indebærer, at kommunen ikke var forpligtet til at foretage en forudgående annoncering af ønsket om at indgå aftalen, såfremt aftalen ikke havde grænseoverskridende interesse. Økonomiforvaltningen vurderede, at der ikke forelå en sådan grænseoverskridende interesse.

I februar 2014 kom et nyt udbudsdirektiv, som ophæver den traditionelle sondring mellem A- og B-tjenesteydelser således, at de nuværende bilag IIB tjenesteydelser enten bliver underlagt det nye "Light Regime" eller bliver fuldt udbudspligtige. Den nye nationale udbudslov, som implementerer direktivet i DK, er nu sendt i høring.

Light Regime:

En særlig udbudsordning, hvor der kun er overordnede krav til ordregiver om sikring af ligebehandling og gennemsigtighed ved tildeling af kontrakter. Der er således ingen krav om at der følges bestemte procedurer, bortset fra offentliggørelse af en "light udbudsbekendtgørelse".

Ydelser omfattet af Light Regimet fremgår af direktivets Anneks XVI og vedrører bl.a.:

Sundheds- og uddannelsesydelser, socialydelser, offentlig administration, forsvar og socialsikring, kulturelle ydelser, visse juridiske ydelser, fængselsrelaterede ydelser, redningsydelser samt hotel- og restaurationsydelser.

Fuld udbudspligt:

Traditionel udbudsordning, hvor ordregiver skal sikre ligebehandling og gennemsigtighed ved tildeling af kontrakt samt følge samtlige af udbudsdirektivets procedureregler.

Ydelser, som tidligere var indeholdt i Bilag IIB, men som nu bliver

**Center for Økonomi,
afsnit 2**

Rådhuspladsen I
1550 København V

Mobil
2033 7106

E-mail
rw@okf.kk.dk

EAN nummer
5798009800206

*fuldt ud udbudspligtige:
Visse transport ydelser, personudvælgelse og rekruttering samt
opsamlingskategorien "andre tjenesteydelser".*



Bilag 2

FAKTA ARK: Måltider i Københavns Kommune

Arket er udarbejdet på baggrund af input fra spørgeskemaer som blev sendt til forvaltningerne d.24. okt 2014.

Den Erhvervsdrivende fond Københavns Madhus løser i dag, på baggrund af en 3-årig samarbejdsaftale, en række opgaver for forvaltningerne i Københavns Kommune. Overordnet fordeler opgaverne sig således mellem forvaltningerne:

SUF: Implementering af økologimål på hhv. plejehjem med produktionskøkken, modtagerkøkken samt Københavns Madservice a la carte. Køkkenløftet på alle enheder i SUF.

BUF: Køkkenløft på daginstitutionerne og madskoler. Implementering af økologimål samt rådgivning og rekruttering.

SOF: Køkkenløft og Økologiomlægning

TMF: Københavns Madhus måler økologiprocenten i kantinerne og vejleder kantinerne

Anslået måltider der serveres dagligt til borgere og brugere i Københavns Kommune:

SUF: Plejehjem m.v. 4258, udbringning af varm mad 1200, Spisetilbud 282, Madklippekort 109, Spiseven 3

BUF: Skolemad 6-7000, Daginstitutioner 25-30.000

TMF kantiner: 430

I alt = 40.282 måltider (Ikke medregnet KFF, ØKF, BIF, SOF)

*SUF og BUF serverer
tilsammen godt
40.000 måltider
dagligt til borgere i
København*

Medarbejdere der anslås at have forberedelse af mad til borgere/brugere til hovedopgave:

SUF: 190 medarbejdere

BUF: 520 medarbejdere

TMF: 10 medarbejdere

I alt: 720 medarbejdere

*SUF, BUF og TMF har
tilsammen rundt
regnet 720
medarbejdere der
har til hovedopgave
at forberede mad til
kommunens borgere
og brugere*

Bilag 3: Status på mål for den Erhvervsdrivende Fond Københavns Madhus (EFKM)

Borgerrepræsentationen besluttede d. 14.03.13 at EFKM i aftaleperioden fem til 31. maj 2016 skulle:

- Bidrage til at højne kvaliteten af de måltider, for hvilke kommunen bærer ansvaret
- Medvirke til at løfte politiske beslutninger henholdsvis "Køkkenløftet" (BR 2009-6100037) samt målsætning for Økologi i kommunen, som fremgår af "Miljømetropolen" (BR 531/07)

Køkkenløft – en madkvalitetsmodel

På opdrag fra Borgerrepræsentationen har Københavns Madhus udviklet et værktøj til at vurdere kvaliteten af maden og måltiderne i de enkelte institutioner. Borgerrepræsentationen godkendte d. 11.02.10 denne udviklede ratingmodel for mad og måltider i Københavns Kommune - Køkkenløftet (2010-13420).

Køkkenløftet bygger på en model, der vurderer måltider ud fra en høj overligger, der giver noget at stræbe efter. Køkkenløftet er bygget op om tre grundlæggende skridt:

- Institutionen tilslutter sig Køkkenløftets 5 dogmer om god mad.
- Institutionen bliver vurderet efter ratingmodellen og får resultaterne i form af en rapport.
- På baggrund af ratingen udvikler og igangsætter Københavns Madhus og institutionen i fællesskab en udviklingsplan, der inkluderer rådgivning og uddannelse.

Omkring 200 institutioner har deltaget i Køkkenløftet indtil nu. I det seneste 2-årige Køkkenløftforløb deltog 80 institutioner i København, hvoraf de første 44 har afsluttet forløbet.

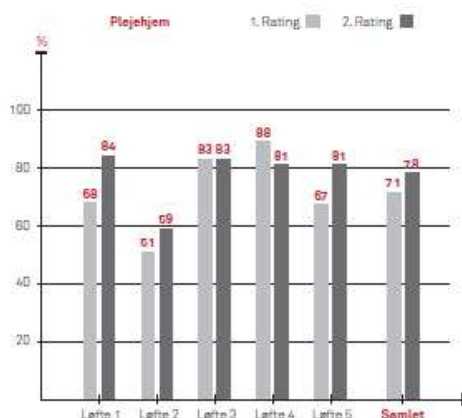
Et løft indebærer en vurdering af institutionens måltidskvalitet, et skræddersyet udviklingsforløb med eksempelvis målrettede kurser, inspirationsarrangementer, rådgivning i køkkenerne og fællesarrangementer, hvor institutionerne mødes og får indblik i, hvad andre har gjort for at opnå de ønskede resultater. Køkkenløftet kræver stort engagement fra institutionerne.

Hvert år fejres de institutioner, der har gjort en særlig indsats for at lave de bedste måltider til børn, unge, voksne og ældre i Københavns Kommune. De kan opnå diplomer i kategorier, der repræsenterer løfterne i Køkkenløftet. Hovedprisen for 'Det Fuldendte Måltid' er en statuette, som overrækkes til de institutioner, som lever 100 % op til alle 5 løfter. De, som før har modtaget 'Det Fuldendte Måltid' og fastholdt niveauet, får 'Hjerteprisen'.

I 2014 gik 80 nye institutioner i gang med et Køkkenløftforløb. Plejehjem, som allerede har været igennem Køkkenløftforløbet, og som enten vil opretholde eller videreudvikle deres måltidskvalitet, får muligheden for at gennemgå et 'Køkkenløft version 2' forløb.

I modellerne nedenfor, som er hentet fra EFKMs årsrapport 2013, gives en status på det køkkenløft, som p.t. er gennemført i aftaleperioden fordelt på institutionstyper:

Plejehjem



Plejehjem med eget produktionskøkken, der har deltaget i Køkkenløftet, er samlet set blevet løftet med 7 procentpoint og har i dag en målfrielse på 78%. Som tabellen viser, virker Køkkenløftet, men samtidig er det tydeligt, at der er mere at gøre - også i fremtiden.

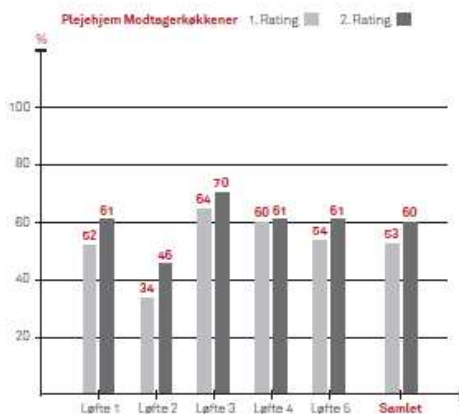
Anden-vurderingerne afspejler det store arbejde, der er blevet lagt i at højne den kulinariske og råvarernes kvalitet og øge 'ansvar og arbejdsglæde'.

Værtskabet scorer generelt rigtig godt, ligesom det ernæringsmæssige er indarbejdet i hverdagen hos de fleste.

Den kulinariske kvalitet kan fortsat forbedres i mange af plejehjemskøkkenerne - især hvad angår mellemmåltiderne, og råvarekvaliteten er fortsat en udfordring for de fleste.

Der er stor forskel på resultaterne plejehjemmene i mellem. Den laveste målfrielse er 50%, og den højeste er 95%.

Plejehjem med modtagerkøkkener

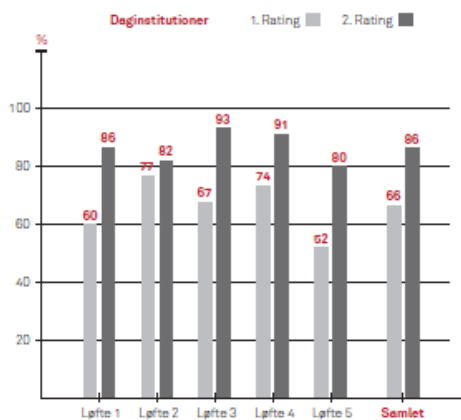


Plejehjem med såkaldte modtagerkøkkener, som modtager et hovedmåltid udefra, er i dette Køkkenløftforløb samlet set steget fra en målfrielse på 53% til 60%. Fokus har været på det, de selv kan gøre noget ved, og ikke måltidet udefra. Plejehjemmene står selv for 65% af maden til de ældre samt afvikling af måltiderne.

Udfordringerne med manglende køkkenfagligt personale og mangel på egentlige køkkener er stadig mærkbar på det kulinariske område og på råvarekvaliteten. Når der alligevel er sket et løft, skyldes det et målrettet og mærkbart kompetenceløft af plejepersonalet. De er blevet bedre til at håndtere det mad og de råvarer, de må, inden for de meget begrænsede rammer, de har.

I København er målet på sigt at åbne produktionskøkkener på alle plejehjem.

Daginstitutioner



Daginstitutionerne, der netop har afsluttet Køkkenløftforløbet, har virkelig løftet sig på alle områder – samlet fra 66% til 86% målfrielse. Den laveste målfrielse er 62% og den højeste 98%, men langt de fleste har en målfrielse på 80-90%

Ved dommerbesøg på daginstitutionerne er det især tydeligt, at den kulinariske kvalitet er steget, og at der dagligt bliver serveret endnu mere velsmagende mad med masser af energi til børnene.

Samtidig er der blevet arbejdet målrettet på at forbedre måltiderne og værtskabet, der har involveret den pædagogiske medarbejdergruppe. Derudover er det tydeligt, at køkkenmedarbejderne har fået en fornyet faglig stolthed og arbejdsglæde, som er afgørende for, at Køkkenløftet bliver en succes.

Nu handler det om at fastholde de gode resultater og fortsætte udviklingen og nytænkningen. Nogle af institutionerne skal agere mentorinstitutioner for nye køkkenløftdeltagere.

Sociale institutioner



I de sociale institutioner er den samlede målfrielse steget fra 58% til 63% takket være et løft på de fleste områder, med undtagelse af løfte 4, som blandt andet omhandler ernæring. De involverede institutioner er således godt på vej, men mange kan godt nå endnu længere.

OBS: De fleste sociale institutioner, som har været gennem Køkkenløftet har oplevet et ernæringsmæssigt løft og serverer i dag måltider, der passer bedre til deres målgrupper. Den samlede nedgang i løfte 4 skyldes, at enkelte institutioner er faldet meget.

I 2013 har der været stor fokus på udvikling af mad- og måltidspolitikker, hvilket en stigning i løfte 3 og 5 afspejler.

Der er også her stor forskel institutionerne imellem – fra en målfrielse på 50% til 82% ved projektets afslutning.

Kantiner

Koloritten afsluttede Køkkenløftet i 2013. Børnefamiliecenter København og Griften, som også er med i Køkkenløftet, er i proces.

Koloritten er gået fra 62%-74% i overordnet målfrielse. Med undtagelse af 'Respekt for måltidet' har Koloritten haft fin fremgang på alle løft. Der er især blevet arbejdet med det kulinariske ved besøg af en kok fra Københavns Madhus.

Med høje første-vurderinger handler Køkkenløftet i mange kantiner mere om kontraktopfølgning end et egentlig Køkkenløft. I de kommende løft vil der blive arbejdet på at inddrage kulturhuse.

Skoler

Der er kun en enkelt såkaldt madskole, der har færdiggjort Køkkenløftet i 2013, og samlet set er vurderingen af denne næsten status quo, med en målfrielse på 80% (82% ved første vurdering).

Kun to EAT-skoler var tilmeldt Køkkenløftet, men sprang fra efter første vurdering. Københavns Madhus arbejder på at udvikle et revideret dommergrundlag, som passer bedre til institutioner uden produktionskøkkener – fx plejehjem med modtagerkøkkener og EAT-skoler. Samtidig inddrages skolerne i at vurdere, hvad der skal til, for at de bedre kan indgå i arbejdet med Køkkenløftet.

Endvidere har BUF gennemført en evaluering der viser daginstitutionsmedarbejdernes tilfredshed med køkkenløftforløb og i hvor høj grad institutionerne mener, at der er sket kvalitetsløft af mad og måltider i de enkelte institutioner.

17 % af daginstitutionerne havde i 2013 deltaget i/deltog pt. i Køkkenløftet. 20-22 % af svarpersonerne i børnemadsevalueringen angav, at de havde deltaget i/deltager i Køkkenløftet. Hovedparten af dem der har deltaget i Køkkenløftet har været meget tilfredse/tilfredse med at deltage. 69 % af lederne, 83 % af køkkenmedarbejdere og 63 % af pædagogerne var enten meget tilfredse eller tilfredse med deltagelsen i Køkkenløftet.

62 % af lederne, 77 % af køkkenmedarbejderne og 56 % af pædagogerne var meget enige eller enige i at forløbet i høj grad har løftet kvaliteten af maden og måltiderne i institutionen. 73 % af køkkenmedarbejderne oplevede endvidere, at deltagelsen i Køkkenløftet har givet større jobtilfredshed.

Den hyppigste årsag til manglende deltagelse i Køkkenløftet er ifølge lederne og køkkenmedarbejderne, at de vurderes, at de ikke har behov, fordi deres børnemadsordning fungerer rigtig godt. Ifølge pædagogerne er det manglende kendskab.

Økologimål

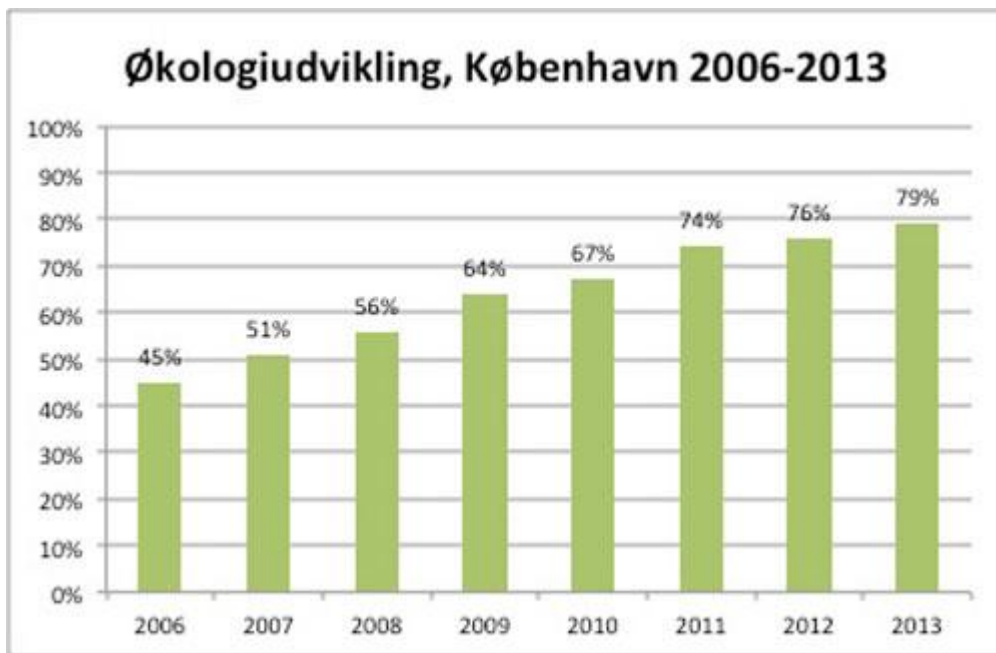
Københavns Kommune målsætning i forbindelse med det økologimål, som er opstillet i Miljømetropolen er, at alle institutioner tilsammen skal være omlagt til 90 % økologi inden 2015. Delmålet om 75 % økologi inden udgangen af 2011 blev indfriet med over 75 %.

EFKM bistod Københavns Kommunes institutioner og forvaltninger med at nå 75 % økologi før udgangen af 2011, og der arbejdes målrettet mod at nå 90 % målet. I økologimålingen offentliggjort marts 2014 er

kommunens institutioners økologiprocent ifølge EFKM i gennemsnit 79,2 %. Hvilket betyder, at 7.688.000 kg ud af de 10.128.000 kg mad, som Københavns Kommunes institutioner årligt serverer, i dag er økologisk.

Der er helt konkrete problemer, der ligger i vejen for omlægningen, som kræver løsninger. Det gælder problemer forårsaget af fx økonomiske forhold, forpagtningsaftaler, pædagogiske forhold eller manglende eller utilstrækkelige køkkenforhold.

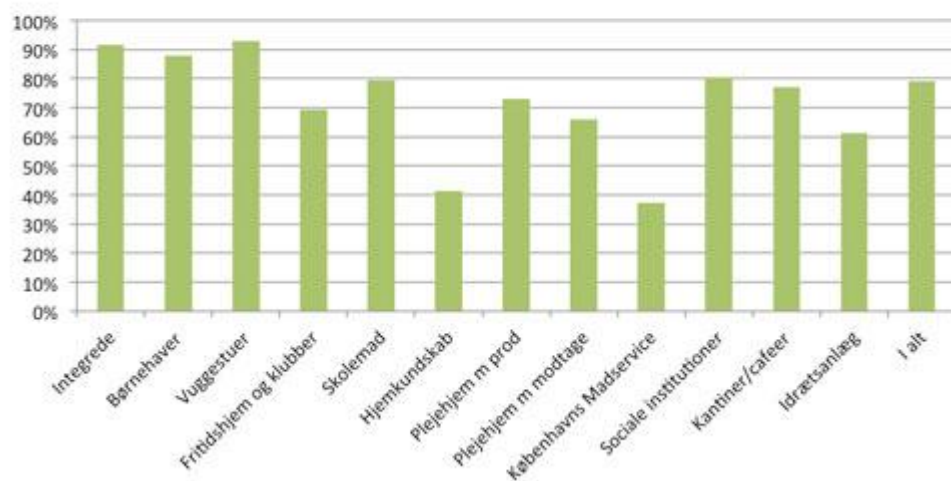
Udvikling af økologiprocenterne i de Københavnske institutioner 2006-13:



(Kilde: <http://www.kbhmadhus.dk/oekologi/oekologi-i-koebenhavn>)

Illustration herunder viser udviklingen i økologiprocent i de enkelte institutionstyper i Københavns Kommune i 2013.

Økologifremdrift fordelt på institutionstyper, 2013



(Kilde: <http://www.kbhmads.dk/oekologi/oekologi-i-koebenhavn>)

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 Driftstils-kud 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.

Kilde: Redegørelse om økologi 2014-15, side 9, udarbejdet af EFKM

Bilag 4: Oplæg til overordnede mål, behov og krav til leverandørens kompetencer i den kommende aftale for udvikling af mad- og måltidskulturen i Københavns Kommune

Nedenfor listes på baggrund af et tværgående mini-seminar afholdt d. 10. november 2014, behov, mål og kompetencer som vil være centrale at medtænke i den kommende mad- og måltidsaftale. Listen er ikke udtømmende, da der i aftalen skal være rum for at imødekomme nye behov, der uomgængeligt vil opstå i aftaleperioden.

Overordnede mål/visioner

Leverandøren skal bidrage til at styrke indsatsen for fortsat at højne mad- og måltidskulturen i Københavns Kommune ved:

1. At levendegøre at "vi" i København sammen skaber en sund og livskraftig by
2. Strategisk at underbygge Københavnerfortællingen både hvad angår vækst og hvad angår livskvalitet
3. Ved at spejle, forankre og konkretisere Københavns Kommunes mål, politikker og lignende indenfor eksempelvis miljø- og klima og sundhed i løbende dialog med relevante forvaltninger
4. At fastholde den høje økologiprocent på 90 % samlet i alle kommunens køkkener
5. At mad og måltider udgør en væsentlig rolle i kommunens tilbud overfor borgere
6. At arbejde tværfagligt, helhedsorienteret, inddragende og proaktivt
7. At kompetenceudvikle borgere og brugere i Københavns Kommune til at tage ansvar for egen og andres sundhed og trivsel
8. At sikre borgernes behov; herunder differentierede og specialiserede behov hos de enkelte borgergrupper
9. At arbejde med brugerinddragelse og hverdagsdemokrati i forhold til mad og måltider
10. At målrette indsatsen til de behov, der er i de enkelte forvaltninger

Behov	Mål	Kompetencer
Tema: Miljø og Klima		
Der er behov for fortsat at arbejde for at indfri økologimålet på 90 %. Der er også behov for en indsats, der fastholder 90 % økologi på de institutioner, der har nået målet.	<ul style="list-style-type: none"> • Inden 2019 er økologiprocenten i Københavns Kommunes køkkener samlet set 90 % • Reduceret madspild i institutionerne • Inden udgangen af 2019 har samtlige køkkener opnået sølvmærke (mindst 60 % økologi) 	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at rådgive og bistå kommunens køkkener i at omlægge til økologisk drift ud fra økonomisk bæredygtige hensyn og med tydeligt hensyn til differentierede ernæringsmæssige behov hos forskellige borgergrupper. Endvidere skal leverandøren godtgøre kompetencer for at udvikle bedre målemetoder på området.
Der er behov for at skabe sammenhæng mellem hverdag, miljø og bæredygtighed ved	<ul style="list-style-type: none"> • Der skal arbejdes for at give børn mulighed for at smage helt friske, 	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for etablering af egenproduktion omkring

blandt andet, at højne jord-til-bord forståelsen blandt børn og unge	<ul style="list-style-type: none"> egenproducerede råvarer Der skal arbejdes for at sikre børn viden om miljø- og klimamæssige konsekvenser af produktionsmetoder og om mad som ressource 	institutionerne og for at kunne udvikle sjov, fagligt relevant og motiverende undervisning (og undervisningsredskaber) til brug for kommunens institutioner
Der er behov for rådgivning i forhold til kommunens indkøbsaftaler for fødevarer bl.a. med udarbejdelse af sortimentslister med fokus på variation, økologimål, kulinarisk kvalitet, miljørigtig emballering og transport m.m.	Høj compliance på indkøbsaftalerne	Leverandøren skal godtgøre kompetencer der kan bidrage til at imødekomme behov og ønsker for de forskellige borgere i Kommunen og sikre målet
Tema: Madkvalitet		
Der er behov for videreudvikling af den eksisterende madkvalitetsmodel. Den nye model skal også rumme kulinarisk kvalitet ud fra et ikke-elitært perspektiv, borgerinddragelse, hverdagsdemokrati, specialiserede behov, miljø, klima (økologi, bæredygtighed), kompetencer og fællesskab.	<ul style="list-style-type: none"> Der er udviklet en ny madkvalitetsmodel, der også rummer borgerinddragelse, hverdagsdemokrati og specialiserede behov Ved udgangen af 2019 er den nye madkvalitetsmodel implementeret på halvdelen af Københavns Kommunes institutioner 	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at udvikle en tidssvarende madkvalitetsmodel i samarbejde med kommunens forvaltninger og under hensyntagen til at kvalitet opleves forskelligt. Vurderingen skal lægge vægt på brugernes oplevelse af maden og måltidet og tage hensyn til forskellige ernæringsmæssige behov. Endvidere skal leverandøren godtgøre kompetencer for at gennemføre forløb for kommunens institutioner i henhold til modellens principper, og for at rekruttere institutioner til forløbene og endelig løbende bistå institutionerne i deres udviklingsforløb i samarbejde med de enkelte forvaltninger
Ernæring og sundhed		
Der er behov for at fremme lighed i sundhed	<ul style="list-style-type: none"> Reduktion af ulighed i sundhed mål om 	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at udvikle og implementere løsninger, der imødekommer behovet
Der er behov for at ansøre borgere/brugere til at træffe	Borgere/brugere i Københavns kommune træffer sunde og	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde med

sunde og ernæringsrigtige valg	ernæringsrigtige valg	udvikling af borgernes handlekompetencer og adfærdssædrende metoder som eksempelvis "nudging", "servicedesign" eller lignende
Der er behov for at højne bevidstheden omkring sundhed og ernæring hos udsatte målgrupper herunder eksempelvis anbragte børn og unge og deres familier.	Udsatte borgere herunder anbragte børn og unge lærer at lave mad og lærer i relation hertil at tilegne sig vigtige hverdagslivskompetencer	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at uddanne institutionerne i at nå målet
Der er behov for at sætte fokus på borgernes specialiserede behov (fx tygge- og synkevenlig kost, allergier og andre diætbehov)	Den rette mad til den rette borger gælder alle målgrupper – også borgere med specialiserede behov	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde med specialiserede behov på området
Der er behov for, at der kommer fokus på sammenhængen mellem nedsat funktionsevne og vedligeholdelsestræning, rehabilitering samt den rigtige kost	Ældre mestrer deres hverdagsliv Der arbejdes tværfagligt med mad- og måltidsområdet for at sikre, at borgernes behov indfries	Leverandøren skal kunne udvikle metoder til at arbejde med mad og måltider ud fra et rehabiliterende og tværfagligt perspektiv.
Der er behov for nuancering af sundhedsbegrebet og differentiering af borgernes behov	Mad- og måltidsområdet er en tværfaglig disciplin. Tilgangen til mad og måltider sker altid med borgeren og borgernes behov i centrum og der differentieres mellem, hvad der er sundt for den enkelte målgruppe. Metoder tilpasses altid borgernes behov, der altid går forud for øvrige mål.	Leverandøren skal godtgøre kompetencer til at arbejde med borgerinddragelse og sikring af borgernes behov
Tema: Formidling		
Der er fortsat stort behov for formidling af viden og praktisk information i forbindelse med indsatsen samt formidling, der sikrer udbredelse af indsatserne samt afrapportering	Alle målgrupper oplever et relevant niveau af formidling	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde strategisk med formidling i forhold til mål i indsatserne
Der er behov for udvikling af den pædagogiske formidling	Medarbejdere på pædagogiske institutioner i Københavns Kommune oplever, at de er godt klædt på i forhold til at forestå pædagogisk formidling af mad- og måltidsområdet.	Leverandøren skal kunne klæde medarbejdere på kommunens institutioner på til at forestå den pædagogiske formidling af indsatsen

Tema: Inddragelse og fællesskab		
Der er et stort behov for at bringe indsatsen tættere på borgerne og til at involvere borgerne i at udvikle og kvalitetssikre indsatsen	<ul style="list-style-type: none"> • År 2019: brugere på tværs af forvaltninger og institutionsgrupper inddrages i "hvad er sundhed" og "hvad er god mad- og måltidskultur" • Institutioner ansøres til at udvikle aktiviteter for inddragelse af borgere & pårørende i madlavning og spisning 	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde differentieret med borgerinddragelse og hverdagsdemokrati
Behov for gennem måltidet, at styrke fællesskabet hos borgere der bor eller benytter kommunens institutioner i forbindelse med indtagelse af måltidet	<ul style="list-style-type: none"> • Måltider der serveres i Københavns Kommunes institutioner bidrager til at styrke fællesskab og livskvaliteten blandt borgere, der indtager måltiderne 	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for i forbindelse med måltidet, at udvikle og implementere fællesskabsstyrkende og inklusionsfremmende redskaber til brug for kommunens institutioner.
Der er behov for at afsøge mulighed for beskæftigelsesfremmende tiltag indenfor området	<ul style="list-style-type: none"> • Indsatsen skaber meningsfulde job for borgere, der står svagt i forhold til beskæftigelse 	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at styrke muligheder for, inden for mad- og måltidsrammen, at skabe meningsfulde job for borgere, der står svagt i forhold til beskæftigelse
Der er behov for lokal forankring af indsatsen	20 gode cases om lokalt offentligt/privat samarbejde omkring maden og måltiderne i lokalområdet med lokale madaktører	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at udvikle og/eller facilitere lokale samarbejder på området
Tema: Uddannelse og kompetenceudvikling		
Der er behov for at børn og unge udstyres med handlekompetencer i forhold til mad og måltider	<p>Alle børn og unge skal kunne tilberede/indgå aktivt i at tilberede (alt efter alder mv.) et velsmagende og sundt måltid mad ud fra principperne i madkvalitetsmodellen</p> <p>Alle børn og unge har gode måltidsoplevelser og har kompetencer til selv at deltage aktivt i konstruktionen af den gode måltidsoplevelse</p>	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde med modeller for undervisning om mad og måltider som matcher arbejdet med implementeringen af Folkeskolereformen og nationale og kommunale mål på dagtilbudsområdet.

Der er behov for fortsat at fremme praktisk forståelse for madproduktion og produktion af egne råvarer	Børn i Københavns Kommune har praktisk forståelse for madproduktion f. eks gennem dyrkning af egne grøntsager	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for etablering af skolehaver, urbane haver og lignende tiltag i byens rum
Behov for kompetanceforløb i den nye madkvalitetsmodel	2019 Ny madkvalitetsmodel 50 % implementeret	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at implementere madkvalitetsmodellen
Behov for at københavnere tilbydes træning i forhold til at tilberede et sundt, miljøvenligt og indbydende måltid	Københavnere kan lave et sundt måltid mad	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at tilbyde københavnere uddannelse i sund, indbydende og miljøvenlig mad
Behov for fokus på ældres indtagelse af mad	Ældre mestrer deres hverdagsliv	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at udvikle løsninger, der imødekommer behovet