



Indstilling

Til Borgerrepræsentationen

Reduktion af madspild fra Københavns Kommunes offentlige køkkener og institutioner

Resumé

Der fremlægges forslag til Borgerrepræsentationen om reduktionsmål på 50 % for madspild i Københavns Kommunes offentlige køkkener og institutioner. Målene vil blive gennemført via bl.a. gastronomisk rådgivning, kurser og konkrete handlingsplaner i de enkelte forvaltninger og vil blive fulgt op via årlige målinger. Hver forvaltning vil få et reduktionsmål. Reduktion af madspild i de kommunale køkkener vil bidrage til en reduktion af Københavns Kommunes klimabelastning fra offentlige måltider.

Indstilling

Økonomiforvaltningen indstiller, at Økonomiudvalget over for Borgerrepræsentationen anbefaler,

- at Borgerrepræsentationen tilslutter sig et reduktionsmål på 50 % for madspild inden 2030 i Københavns Kommunes offentlige køkkener og institutioner, samt en målsætning om at de første 15 % skal være opnået inden 2025.

Problemstilling

Det er med Mad- og Måltidsstrategien fra 2019 vedtaget, at Københavns Kommune skal udarbejde et reduktionsmål for madspild i Københavns Kommunes offentlige køkkener og institutioner. Borgerrepræsentationen har i 2019 tilsluttet sig C40's mål om en 50 % madspildsreduktion i 2030 gennem "Good Food Cities Declaration". Desuden er FN's mål under verdensmål 12: "Ansvarligt forbrug og produktion" en 50 % madspildsreduktion i 2030.

Københavns Kommune har i 2021 udarbejdet en madspildsrapport for der giver en indikation af det nuværende madspild i Københavns Kommunes institutioner. På baggrund af en stikprøvemåling i 29 repræsentative enheder, er madspildet estimeret til 3.184 tons i 2021 for 746 enheder i Socialforvaltningen, Sundheds og Omsorgsforvaltningen samt Børne- og Ungdomsforvaltningen. Dette svarer til udledning af ca. 40.000 tons CO₂ fra produktion af fødevarer til Københavns Kommune.¹

¹ Beregnet af Meyers Madhus med afsæt i World Resources Institutes emissionsfaktorer.

08-03-2022

Sagsnummer i F2

Dokumentnummer i F2
1045190

Sagsnummer eDoc

Sagsbehandler

Løsning

Styregruppen for Mad- og Måltidstrategien indstiller, at der fastsættes et mål om reduktion for hver af de deltagende forvaltningers madspild med 15 % inden 2025, og yderligere 35 % inden 2030 – i alt 50 % reduktion af madspild. Det er vigtigt at understrege, at madspild aldrig kan undgås helt, da det ikke må gå ud over ernæringen, det sociale fællesskab og borgernes trivsel.

Målet omfatter som udgangspunkt ca. 752 enheder (ud af totalt ca. 1027): daginstitutioner, skoler, fritidsklubber, bo- og dagtilbud, plejehjem og centralkøkkener (se bilag 2). Hver forvaltning vil få et reduktionsmål der skal indfries på tværs af forvaltningens enheder.

[Nærværende indstilling har været i høring i Socialudvalget, Børne- og Ungdomsudvalget og Sundheds- og Omsorgsudvalget.]

Proces frem mod indfrielse af mål:

Ansvar for indfrielse af målet ligger hos fagforvaltningerne. Madspildsindsatsen under den nuværende Mad- og Måltidsstrategi koordineres af Børne- og Ungdomsforvaltningen, som er tildelt ansvaret for at koordinere indsatsen og sikre fremdrift på tværs af forvaltningerne.

Gennem den nuværende madkvalitetsaftale (2021-2024) yder Københavns Kommunes underleverandør, Meyers Madhus, rådgivning og kurser, bl.a. med fokus på indsatser for at reducere madspild. I efteråret 2022 udarbejdes handlingsplaner med yderligere indsatser for reduktion af madspild for hver institutionstype i forvaltningerne.

Madspildsrapporten fra 2021 har givet en god indsigt i kommunens madspild, og resultaterne fra rapporten vil bl.a. blive brugt ifm. udarbejdelse af de forvaltningsspecifikke handlingsplaner. Metoden bag rapporten vurderes dog at være for omkostningsfuld til at gentage hvert år, hvorfor den ikke kan anbefales som baseline. Første dataindsamling finder sted i efteråret 2022 og bliver dermed den baseline, som bruges til at fordele måltal ud på de enkelte forvaltninger. For mere information om opfølgings- og målemetode se bilag 2.

Økonomi

Arbejdet med at realisere reduktionsmålet vil delvist blive finansieret via madkvalitetsmidlerne, som en del af den eksisterende madkvalitetsaftale med underleverandør Meyers Madhus i form af rådgivning og kurser til institutionerne. Midler afsat til implementering af Mad og Måltidsstrategien i budget 2020 vil finansiere den første baselinemåling af madspildet i 2022 og efterfølgende målinger indtil 2024, hvor midlerne til strategien udløber.

De forvaltningsspecifikke handlingsplaner kan medføre, at der skal iværksættes forsøg, som vil blive indstillet som fælles budgetønsker til overførelsessagen for 2022-2023 og budget 2024.

På budget 2024 og fremefter forventes der fremsat et fælles budgetønske på et årsværk til fastholdelse af kommunens tværgående madspilskoordinator, som skal sikre implementering, årlige målinger, aktiviteter på den nationale madspilsdag m.v.

Videre proces

Såfremt Borgerrepræsentationen godkender indstillingen, vil arbejdet med reduktionsmål for madspild i kommunens køkkener og institutioner blive igangsat primo 2023. De forvaltningsspecifikke handlingsplaner gennemføres i 2023/2024, såfremt budgetønsker er imødekommet.

Status på madspilindsatsen – herunder fremdrift ift. målsætningen - afrapporteres til Borgerrepræsentationen i forbindelse med den generelle afrapportering af Mad- og Måltidsstrategien.

Bilag

1. Resumé af Madspilrapport med link til rapport og film
2. Metode til opfølgning på reduktionsmål for madspild



Bilag 1

Til Borgerrepræsentationen

Resumé af madspildsrapport med link til rapport og film

Resumé

Københavns Kommune har i 2021 udarbejdet en madspildsrapport hvor madspildet er målt og estimeret til 3.184 tons for Københavns Kommunes køkkener og institutioner. Dette bilag giver et resumé af rapportens konklusioner, som viser hvor madspildet opstår og hvilke fødevarer som udgør det største spild.

Sagsfremstilling

Københavns Kommune har i snart 20 år arbejdet med omlægning til økologiske fødevarer inden for samme kostbudgetter. Som en del af denne omlægning, er der arbejdet for at reducere madspild. Det er igennem Mad- og Måltidsstrategien (2019-2025) besluttet at udarbejde en madspildsrapport og reduktionsmål for madspild i Københavns Kommunes offentlige køkkener og institutioner. Rapportens resultater vil indgå i det fortsatte arbejde med at reducere madspild.

Hvad viser resultaterne?

- Den årlige madspildsmængde i Københavns Kommune er estimeret til 3.184 tons i 2021 for 746 enheder. Rapportens resultater viser, at der er et fortsat behov for at reducere madspild.
- Døgntilbud generer i snit 148 kilo madspild per borger per år mens daginstitutioner i snit har 28 kilo madspild per borger per år. Variationen skyldes antallet af serverede måltider.
- Samlet set har daginstitutioner og skoler den største samlede mængde madspild, hvilket bunder i, at der er langt flere spisende i disse institutionstyper end andre steder.
- I gennemsnit stammer 55 % af madspildet fra "Måltidet", 29 % fra "Tilberedning" og 16 % fra "Indkøb/Lager". Fordelingen af madspildet i det tre undersøgte forvaltninger fremgår af søjlediagrammet neden for.
- De tre største fødevarergrupper i madspildsmålingen er: 29 % fra "Frukt og grønt", 22 % fra "Sammenkogte retter" og 15% fra "Brød" (se lagkage-diagrammet neden for).

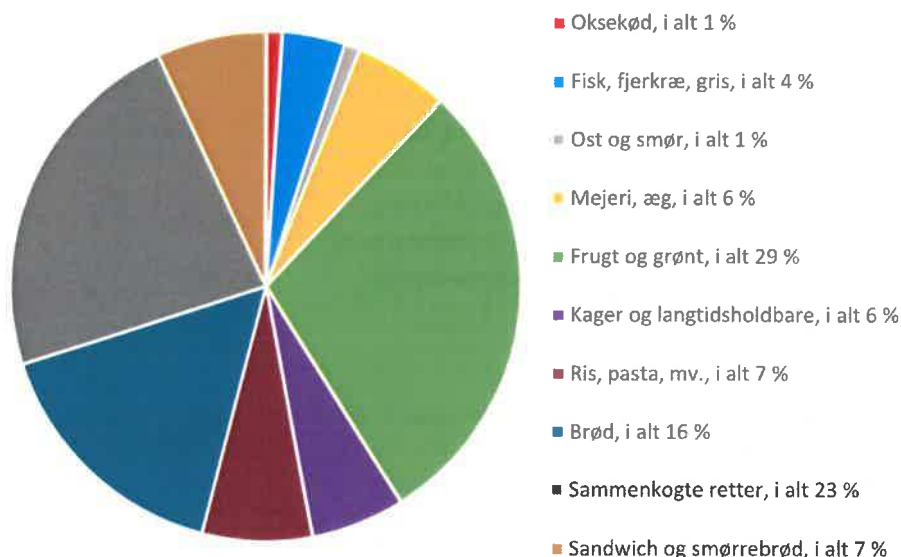
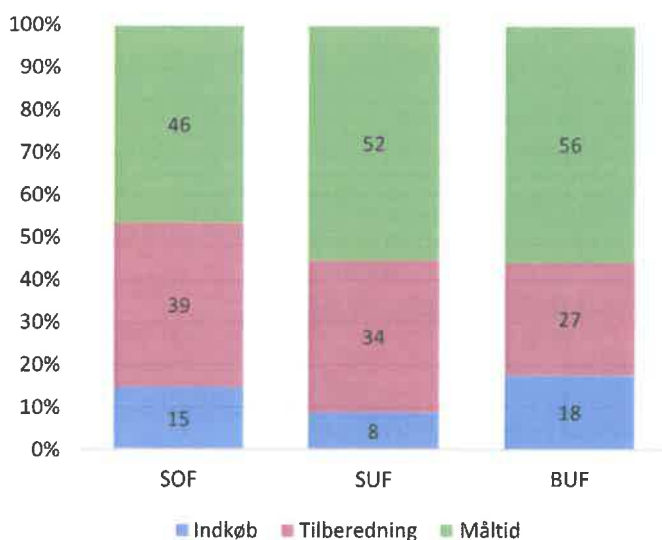
12-05-2022

Sagsnummer i F2

Dokumentnummer i F2
1371566

Sagsnummer eDoc

Sagsbehandler



Hvad er madspild?

Madspild er fødevarer- eller måltidsrester, som er eller har været spiselige. Madspild er en delmængde af det samlede madaffald (øvrigt madaffald er ikke-spiselige rester fra tilberedning af måltider som skræller, ben osv., og tæller ikke som madspild).

Metode

Konsulentfirmaet Econet har i foråret 2021 hentet 29 stikprøver af en uges restaffald og en uges bioaffald fra 29 strategisk udvalgte enheder. Stikprøverne er udtaget så alle typer enheder i kommunen er repræsenteret: daginstitutioner, skoler, fritidsklubber, døgninstitutioner,

plejehjem og centralkøkkener. Medarbejderne i enhederne har sorteret affaldet som de plejer. Econet har stået for at sortere madspildet i 10 forskellige kategorier, f.eks. "Oksekød" og "Frukt og grønt" samt fordelt på tre forskellige tilberednings stadier: "Indkøb/lager", "Tilberedning" og "Måltidet". Drikkespild indgår ikke i undersøgelsen.

På baggrund af data fra de 29 stikprøver har Econet beregnet hvor mange kilo madspild hver borger genererer per år på hver type enhed. Herefter er det estimeret, hvor mange kilo madspild der kommer på tværs af alle Københavns Kommunes offentlige køkkener per år. Konkret er målingen skaleret op til 746 enheder på tværs af daginstitutioner, skoler, fritidsklubber, døgninstitutioner, plejehjem og centralkøkkener.

Madspild fra madkundskab i folkeskolen, nogle fritidsklubber med ganske lille madproduktion og en række bortforpagtede køkkener i f.eks. kulturhuse, idrætsanlæg og personalekantiner er ikke inkluderet i målingen.

Det er forskelligt hvor madspildet opstår. I rapporten findes data fra de enkelte typer enheder. Det skal bemærkes, at resultaterne er et øjebliksbillede og kan være påvirket af unormal drift grundet Corona.

[Madspildsrapporten findes her](#)

Rapportens metode og resultater er også formidlet i en kort film på under 4 min. I filmen er også et par eksempler på hvordan vi allerede arbejder med madspild i kommunen. [Filmen findes her](#).

(Filmen ligger på kommunens intranet og man skal være logget på for at kunne se den. Dette ændres til kommunens hjemmeside, når rapport og film kan offentliggøres).



Bilag 2

Til Borgerrepræsentationen

Opfølgning på madspildsmål via vejning af madaffald

12-05-2022

Sagsnummer i F2

Resumé

Notatet beskriver nærmere hvordan der vil blive fulgt op på reduktionsmålet for madspild ved vejninger af madspild i madaffaldsbeholdere. Usikkerheder og økonomi ved metoden er beskrevet. Endvidere er det beskrevet at bortforpagtninger ikke indgår i reduktionsmålet for madspild. En tabel på side 3 giver et samlet overblik.

Dokumentnummer i F2
1371566

Sagsnummer eDoc

Sagsbehandler

Sagsfremstilling

Metode for opfølgning på reduktionsmål for madspild

I 2021 blev der som led i Mad- og Måltidstrategien udarbejdet en grundig analyse mhp. at estimere den samlede mængde madspild i kommunens køkkener og institutioner (se bilag 1). Metoden, der blev benyttet i denne madspildsrapport, er imidlertid for omkostningsfuld til at gentage hvert år, hvorfor den ikke kan anbefales som baseline.

Der findes på nuværende tidspunkt ikke nogen nationale eller internationale standarder til måling af madspild. Styregruppen for Mad- og Måltidsstrategien foreslår derfor, at der hvert år vejes hvor meget *madaffald*, og heraf *madspild*, der afhentes via enhedernes renovationsbeholdere - hvor det er muligt - fra de ca. 752 køkkener og institutioner, som er omfattet af reduktionsmålet. Metoden er valgt ud fra at have lave omkostninger og for at forstyrre køkkenerne mindst muligt. Endvidere vil der blive fulgt op på reduktionsmål for madspild via kommunens miljøledelsessystem.

Der vejes første gang i efteråret 2022, hvilket bliver baseline for reduktionsmålet. Ved baseline måles der på de institutioner, tilbud og enheder, som endnu ikke har afsluttet et rådgivningsforløb ved Meyers Madhus - og dermed ikke er påbegyndt en ny indsats for at reducere madspild.

Donationer og salg af overskudsmad skal fremmes, hvor det er muligt, da det er et langt bedre alternativ end at maden bliver til affald. Dog skal det opgøres som madspild.

Metode til vejninger af madspild og madaffald

Vejningerne vil foregå efter to forskellige metoder:

1. Madaffaldsdata fra ugentlige vejninger af madaffaldsbeholdere via renovationselskaberne.
2. Årlig vejning af madaffaldsbeholdere i to uger via et eksternt firma.

Børne- og Ungdomsforvaltningen (metode 1): Madaffaldsdata fra renovationselskaber findes for 37 % af de 504 daginstitutioner og fritidsklubber, 77% af de 65 skoler og fra EAT-centralkøkkenet. Data for madaffald bliver leveret en gang om måneden fra renovationselskaberne til København Ejendomme og Indkøb. Her vil data blive bearbejdet og sendt til kommunens madspildskoordinator. Inden udgangen af 2024 forventes der at komme data fra alle institutioner i forvaltningen.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (metode 2): Madaffaldsdata fra renovationselskaber findes kun for 12% af plejehjemmene. Derfor vil madaffaldsbeholderne i stedet for blive vejet en gang årligt af et eksternt firma over to uger på de 42 plejehjem. Centralkøkkenet har egne data for madaffald. Forvaltningen og kommunens madspildskoordinator vil bistå det eksterne firma i vejningerne.

Socialforvaltningen (metode 2): Madaffaldsdata fra renovationselskaber findes kun for 8 % af de 106 bo- og dagtilbud, som er omfattet af reduktionsmålet for madspild. Derfor vil madaffaldsbeholderne i stedet for blive vejet én gang årligt af et eksternt firma over to uger. Forvaltningen og kommunens madspildskoordinator vil bistå det eksterne firma i vejningerne.

Forskellen på madaffald og madspild

Madspild er fødevarer- eller måltidsrester, som er eller har været spiselige. Madspild er en delmængde af det samlede madaffald (øvrigt madaffald er ikke-spiselige rester fra tilberedning af måltider som skræller, ben osv., og tæller ikke som madspild).

I madspildsrapporten er mængden af madspild i madaffaldet analyseret for alle typer institutioner. Mængden af madspild varierer alt efter institutionstype – se tabel 1 neden for. De specifikke madspildsprocenter i madaffaldet for hver institutionstype vil blive anvendt til at beregne madspildet. Desuden vil det årlige kg. madspild pr. borger pr. institutionstype blive udregnet, så der tages højde for ændringer i antal borgere pr. år og så det er lettere at sammenligne madspildet fra institutionerne. Data vil blive formidlet til institutionerne en gang årligt.

Tabel 1 viser en oversigt over antal institutioner omfattet af reduktionsmål for madspild, madspildsprocenter i madaffald, procentandel med ugentlige vejedata samt årlige udgifter.

Forvaltning og metode	Institutionstype	Antal omfattes af mål	% madspild i madaffald	% andel med ugentlige vejedata	Årlig udgift til vejedata
Børne- og Ungdomsforvaltningen - Metode 1	Daginstitutioner, med egen madproduktion, større	460	65 %	37%	Ingen
	Daginstitutioner, med egen madproduktion, mindre		70 %		
	Daginstitutioner, uden madordning		80 %		
	Daginstitutioner som modtager hovedmåltid		70 %		
	Fritidsordninger	77	45 %	77%	
	Skoler, madskoler (eget køkken)	16	68 %		
	Skoler, EAT-ordning	49	58 %		
	EAT-centralkøkkenet	1	84 %	100%	
Sundheds- og Omsorgsforvaltningen - Metode 2	Plejhjem, med egen madproduktion	42	55 %	12%	100.000 kr. for begge forvaltninger i alt
	Plejhjem, som modtager hovedmåltid		68%		
	Københavns Madservice (KMS)	1	80%	100 % Ugentlige data anvendes	
Socialforvaltningen - Metode 2	Døgntilbud med egen madproduktion	106	55 %	8%	
	Døgntilbud som modtager hovedmåltid		60 %		
	Dagtilbud med kantine/café		25 %		
I alt		752			100.000 kr.

Usikkerheder

Den kommende baseline og de efterfølgende årlige målinger vurderes at kunne give en indikation på, om den enkelte institution og forvaltning har fremdrift på reduktionsmålet for madspild. Metoden kan imidlertid ikke give et fuldstændigt præcist billede af mængderne af madspild og kan derfor ikke bruges til hvert år at estimere en samlet antal tons

madspild for kommunen, som madspildsrapporten kunne. Det skyldes, at der sker fejlsorteringer og at en del af madspildet ender i restaffaldet, som ikke blive målt. Desuden vil det variere hvor opmærksomme institutioner er til at frasortere madaffaldet, hvilket f.eks. kan være påvirket af om personalet lige har fået rådgivning eller kurser om madspild og affaldssortering.

Hvis der på længere sigt kommer standarder for måling af madspild, vil forvaltningerne vurdere om disse metoder skal tages i anvendelse i stedet for.

Økonomi

Madaffaldsdata for en stor del af køkkenerne i Børne- og Ungdomsforvaltningen bliver leveret en gang om måneden fra renovationsselskaberne til København Ejendomme og Indkøb. Her vil data blive bearbejdet og sendt til kommunens madspildskoordinator. Det sker inden for den eksisterende drift.

Vejning en gang årligt af et eksternt firma over to uger på de 42 plejehjem samt de 106 bo- og dagtilbud, som er omfattet af reduktionsmålet for madspild, vil koste ca. 100.000 kr. Dette beløb vil blive dækket af budgettet til Mad- og Måltidsstrategien, der løber til 2024.

Desuden skal der bruges timer i forvaltningerne og hos kommunens madspildskoordinator til at indsamle og bearbejde data for Københavns Ejendomme og Indkøb samt et eksternt firma. Disse timer skal findes inden for nuværende driftsbudget.

Bortforpagtninger er ikke omfattet af målet men arbejder med madspild

I kommunes 8 bortforpagtede personalekantiner samt ca. 40 caféforpagtninger i kulturhuse, biblioteker og idrætsanlæg lægges der i udbudsprocessen vægt på, at forpagter skal arbejde for at reducere madspild, men de bortforpagtede køkkener vil ikke blive omfattet af reduktionsmålet.

Bortforpagtningerne udbydes som udgangspunkt hvert 4. år. I takt med at områderne genudbydes, lægges der vægt på at *caféforpagtere* skal arbejde med at reducere madspild og at *personalekantiner* både skal arbejde systematisk med at reducere madspild og løbende dokumentere udviklingen.