



Bilag 4

Status på implementering af Mad- og Måltidsstrategien 2020-2025

Baggrund

Københavns Kommunes (KK) Mad- og Måltidsstrategi (2020-2025) har i de seneste fem år sat retning for den strategiske indsats på mad- og måltidsområdet på tværs af forvaltningerne. Strategien har sat fokus på kommunens mad og måltider under fem hovedtematikker: ernæring og sundhed, madkvalitet og velsmag, klima og bæredygtighed, mad-fællesskaber samt København som grøn madby.

Som en del af strategien vedtog Borgerrepræsentationen (BR) følgende delmål:

- 25 % klimareduktion på fødevareindkøb inden 2025
- 90 % økologi i fødevareindkøb, og enheder skal så vidt muligt registreres med Det Økologiske Spisemærke i guld inden 2025
- 50 % madspildsreduktion inden 2030.

Status på målsætninger i strategien

Klimareduktion på fødevareindkøb

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (SUF) nåede målsætningen om klimareduktion på 25 % i 2024. Sammenlignet med 2018 (baseline) havde SUF opnået en samlet klimareduktion på fødevareindkøb på 26,9 %. Dette er sket med en stort set uændret sammensætning af protein, kulhydrat, fedt, vitaminer og mineraler i de indkøbte fødevarer.

Økologi

Forvaltningen havde i 2024 opnået en økologiprocent på 85 % i fødevareindkøb med en løbende stigning de senere år. I 2024 havde 22 af forvaltningens 48 enheder, der kan spisemærkere registreres, opnået Det Økologiske Spisemærke i Guld.

Madspild

I 2021 udførte blev der udført en baselinemåling over madspildet i kommunens offentlige køkkener og enheder. Målingen blev foretaget på baggrund af stikprøver af en uges restaffald. Der blev foretaget en opfølgning i 2025, som viser, at SUF har reduceret sit årlige madspild med 33 %.

Implementering af Mad- og Måltidsstrategien

For at understøtte plejehjemmenes arbejde med at implementere strategiens indsatser har SUF i samarbejde med DTU Fødevareinstituttet og Meyers Madhus i 2021 udviklet flere redskaber og indsatser, som enhederne kan vælge at anvende i deres arbejde med ernæring, velsmag, madkvalitet, fællesskaber og bæredygtighed:

1. juli 2026

Edoc-sagsnummer
2026-0194448

F2 sagsnummer
2026 - 13304

Sagsbehandler
Hector Schram

- Rådgivningsforløb
- Kurser og inspiration
- Pejlemærker for klimavenlige og ernæringsrigtige måltider
- Klimavenlige opskrifter
- Madliv København

Rådgivningsforkøb

Meyers Madhus understøtter som ekstern leverandør KK's plejehjem og midlertidige døgnophold (MTO) med kompetenceudvikling via tilbud om individuelle rådgivningsforløb. Størstedelen af kommunens plejehjem har i de seneste år gennemført et rådgivningsforløb. Hvert forløb varer ca. 12 måneder og tager udgangspunkt i de enkelte enheders ønsker og behov for indsatser inden for mad- og måltidsområdet. Udover fokus på klima, økologi og madspild, lægges der i forløbene stor vægt på ernæring, velsmag, fællesskaber og involvering af borgerne i måltiderne.

Kurser og inspiration

Meyers Madhus udbyder også en række kurser, der giver personale inspiration til det daglige arbejde med at planlægge, tilberede og servere velsmagende og ernæringsrigtige måltider. Kurserne dækker en lang række områder som fx bagværk, ernæringsberegning, velsmag, de gode rammer om måltidet og indkøbsanalyser. De fleste kurser afholdes lokalt på enhederne, så personalet kan arbejde i vante rammer.

Pejlemærker for klimavenlige og ernæringsrigtige måltider

DTU Fødevarerinstitutionen har i samarbejde med Meyers Madhus og plejehjem i KK udviklet pejlemærker for klimavenlige og ernæringsrigtige måltider for plejehjem, MTO og Københavns Madservice. Pejlemærkerne skal understøtte enhederne i at arbejde med klimareduktion i måltiderne med udgangspunkt i de officielle kostråd. De kan ses som hjælp og inspiration til at arbejde med klimavenlige måltider. For hvert pejlemærke angives vejledende mængder for hele dagen samt vejledende hyppigheder for fødevarer i alle dagens måltider.

Klimavenlige opskrifter

Som inspiration til den løbende menuplanlægning og madproduktion har KK i samarbejde med Meyers Madhus udarbejdet ca. 900 klimavenlige opskrifter til børn, voksne og ældre borgere. Knap 500 af disse er målrettet ældre, hvoraf over 260 opskrifter er målrettet småtspisende ældre. Opskrifterne til frokost, aftensmad og mellemmåltider er ernæringsberegnet pba. ældre borgeres behov og er tilgængelige i kommunens produktionsstyringssystem.

Madliv København

Madliv København er en håndbog henvendt til alle faggrupper i SUF involveret i arbejdet med mad og måltider – fx ledere, køkkenpersonale, terapeuter og plejepersonale. Håndbogen er afsat for rådgivningsforløbene på enhederne, men kan også anvendes uafhængigt af forløbene.