KØBENHAVNS KOMMUNES

MAD- OG MÅLTIDSSTRATEGI

KØBENHAVNS KOMMUNES

MAD- OG MÅLTIDSSTRATEGI



INDHOLD

FORORD 7

VISION 8

MÅL OG INDSATSER 11

Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden *12*

Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet *14*

Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige *16*

Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse *22*

København skal være en sund, grøn og vital madby *24*

OPFØLGNING OG IMPLEMENTERING 27

BAGGRUNDSVIDEN

Berøringsflader med andre strategier *28*

Fakta om maden og måltiderne i Københavns Kommune *30*

TAK til Advisory Board for fagligt bidrag til strategien.
I arbejdet med Mad – og Måltidsstrategien har et Advisory Board bidraget med ekspertviden og erfaringer inden for krydsfeltet af mad, måltider, sundhed, ernæring, landbrug, klima og bæredygtighed.
Medlemmerne består af:

MICHAEL MINTER
Programchef for den grønne tænketank Concitos fødevareprogram.

ELSE MOLANDER
Enhedschef for sund mad og kommunikation i Fødevarestyrelsen.

CHRISTIAN PUGLISI
Kok og madentreprenør.

MARIA FELDING
Klinisk diætist.

PER KØLSTER
Formand for Økologisk Landsforening.

Københavns Kommune takker Advisory Boardet for deres bidrag.
Københavns Kommune har ansvaret for den endelige strategi.

FORORD

I de sidste 18 år har vi i Københavns Kommune prioriteret indsatsen for mad og måltider højt. Vi har gennemført en ambitiøs omlægning, så næsten 90 procent af maden i de kommunale måltider i dag er økologisk. Samtidig har vi løftet sundhed, kvalitet og velsmag til gavn for alle københavnere, der spiser deres måltider i kommunalt regi, fx på skoler, i daginstitutioner, på plejehjem, i sociale tilbud og i byens klub- og fritidstilbud. Københavns Kommunes nye mad- og måltidsstrategi bygger videre på ambitionen om sund, velsmagende og klimavenlig mad til alle.

København har gennem de seneste årtier udviklet sig til en gastronomisk metropol. Samtidig har København og Danmark fået en markant stemme, når det kommer til innovation og værdier, der skal bære vores madkultur ind i fremtiden. Men det er langt fra alle københavnere, der mærker, at København markerer sig som international madby. Ser vi på sundhedstilstanden, så har de mere ressourcestærke københavnere gennemsnitligt et markant bedre helbred end mindre ressourcestærke københavnere. Det er helt bogstaveligt: Middellevealderen er nemlig syv år lavere på Nørrebro end i Indre By. Her er madvaner og ernæring medvirkende faktorer. Derfor er det vigtigt, at de strategiske indsatser omkring mad og måltider når frem til alle borgere i København og bidrager aktivt til at styrke folkesundheden og mindske ulighed i sundhed.

Landskabet for at arbejde med mad og måltider er i konstant udvikling. I de senere år er sammenhængen mellem klimaforandringer og fødevarer blevet tydelige. Nye undersøgelser viser, at fødevareforbruget står for 25 procent af det samlede klimaaftryk - eller mere end den samlede belastning fra gennemsnitsdanskerens forbrug af el, varme, benzin og diesel. Derfor tilføjer vi et markant klimafokus i den nye Mad- og Måltidsstrategi og vil fremover arbejde målrettet for at minimere klimaaftrykket fra de københavnske måltider. Københavns Kommune har længe haft et mål om 90 procent økologi, hvilket har sat gang i en fokuseret indsats for at øge andelen af lokalproduceret og plantebaseret mad. For at fortsætte den positive udvikling er tiden nu kommet til at højne ambitionsniveauet og sætte målrettet ind på reduceringen af klimaaftrykket fra mad og måltider.



VISION

København står for bæredygtige måltider, der forener sundhed, velsmag og ansvar for klimaet. Københavns Kommune vil styrke maddannelse og sociale fællesskaber og sikre, at København er en grøn, sund og vital madby, der er tæt forbundet til sit opland til gavn for alle borgere - og til inspiration for resten af verden.

STRATEGIENS RÆKKEVIDDE

Med strategien sætter vi en ny og ambitiøs retning for, hvordan mad og måltider med høj kulinarisk kvalitet bidrager til en sundere og mere klimaansvarlig by for alle københavnere. Strategien omfatter initiativer, der er med til at styrke København som madby og bidrage til at udvikle det lokale fødevaresystem omkring byen.

Strategien skal sætte en klar retning for de 70.000 måltider, som Københavns Kommune dagligt står for i skoler, daginstitutioner, plejehjem, sociale tilbud og bosteder, kulturhuse, idrætsanlæg, medarbejderkantiner m.m. Arbejdet med at tage ansvar for sundhed, velsmag og bæredygtighed skal ske sammen med borgere, virksomheder, organisationer og foreninger. Målet er, at strategien også får en bred afsmittende effekt på københavnernes måltidsvaner.

Med økologiomlægningen af de offentlige måltider har vi allerede taget det første store skridt. Vi skal nu bygge videre på de erfaringer. Arbejdet med strategien er kontinuerligt, og på udvalgte områder sættes der delmål for en femårig periode frem til udgangen af 2025.



MÅL & INDSATSER

Strategien udfoldes under fem temaer, der skal sikre, at arbejdet med mad og måltider er helhedsorienteret:

- *Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden*
- *Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet*
- *Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige*
- *Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse*
- *København skal være en sund, grøn og vital madby*

Der sættes mål under hvert tema, og målene følges op af et antal nøgleindsatser. Disse vil løbende blive suppleret af andre indsatser som led i at realisere strategien.



MADEN SKAL GIVE DEN RETTE ERNÆRING OG STYRKE SUNDHEDEN

Den rette ernæring, der bidrager til at sikre den enkeltes sundhed og trivsel, er en grundforudsætning i offentlige måltider. Det er derfor væsentligt, at sund mad og måltidsvaner er et element, der fremmer og bidrager til et godt helbred livet igennem. På landsplan vurderer Sundhedsstyrelsen, at op mod 60 procent af ældre på plejehjem er undernærede eller i risiko for at blive det, og mange borgere tilknyttet sociale tilbud er fejlernærede. I Københavns Kommunes værdighedspolitik står der, at mad skal tale til sanserne og give lyst til at spise – ikke mindst når appetitten er lille. Det handler selvfølgelig ikke kun om, hvordan maden smager, men også om hvordan den ser ud og dufter, og om den serveres indbydende. Det handler om, at måltidet skal kunne indtages i gode fysiske og sociale rammer, uanset om man bor i plejebolig eller i eget hjem. Dette gælder også, når kosten skal tilpasses individuelle hensyn og ernæringsbehov.

Der er generelt stor social ulighed i sundhed blandt københavnerne. Eksempelvis er der næsten tre gange så mange kortuddannede københavnere med svær overvægt end københavnere med en længere uddannelse, og den højeste forekomst af overvægt og svær overvægt ses især hos børn og unge af forældre med kortere uddannelse. Arbejdet med mad og måltider i Københavns Kommune skal understøtte folkesundheden og tilrettelægges, så vi aktivt mindsker social ulighed i sundhed samt mindsker antallet af overvægtige. Der arbejdes for, at alle borgere får del i den positive udvikling på mad- og måltidsområdet.

MÅL FOR SUNDHED OG ERNÆRING

- Der er færre under- og fejlernærede borgere i Københavns Kommune.
- Mad og måltider i Københavns Kommune bidrager til at mindske social ulighed i sundhed.
- Omlægning til mere klimavenlige måltider gennemføres med udgangspunkt i de officielle anbefalinger og med hensyntagen til borgernes ernæringsmæssige behov.

INDSATSER

- ***Styrket skolemad:*** Flest mulige børn skal have adgang til sund skolemad. Der kan fx arbejdes for at gøre flere skoler i København til madskoler.
- ***Sunde mellemmåltider:*** Mad i fritidstilbud og klubber opprioriteres, så børn får solide og sunde mellemmåltider.
- ***Sunde mellemmåltider:*** Mad i fritidstilbud og klubber opprioriteres, så børn får solide og sunde mellemmåltider.
- ***Opkvalificering og understøttelse:*** Et grønnere indkøb skal understøttes af kompetenceløft hos køkkenmedarbejdere, så grøn og ernæringsrigtig kost går hånd i hånd for alle målgrupper.



VELSMAG, KVALITET OG MADGLÆDE SKAL VÆRE I HØJSÆDET

Måltider på plejehjem, bosteder og andre sociale tilbud, i daginstitutioner, skoler og fritidstilbud spiller en væsentlig rolle i mange københavneres liv – ikke mindst for kommunens svageste borgere. Madglæde er et mål i sig selv, fordi gode madoplevelser og måltider, som man kan glæde sig til hver dag, skaber trivsel og livskvalitet for borgerne. Det er samtidig et vigtigt middel til at løfte sundhed, da velsmag i måltiderne gør det lettere at fastholde sunde vaner. Når den kulinariske kvalitet følger med, bliver det også lettere at få flere til at træffe de bæredygtige valg. Med andre ord er velsmag og madglæde både mål i sig selv og vigtige midler til at skabe forandringer på måltidsområdet. I de senere år er der gennemført et gennemgribende løft af kulinarisk kvalitet i Københavns Kommunes offentlige køkkener gennem en række initiativer. Der er dog fortsat et potentiale for et løft, ligesom det gode madhåndværk er essentielt for at bære ambitioner for klima og sundhed igennem.

MÅL FOR MADGLÆDE OG KULINARISK KVALITET

- Måltiderne skal have høj kulinarisk kvalitet og nydes i gunstige rammer med godt værtskab. Det skal sikre tilfredshed og madglæde hos alle borgere, der spiser nogle eller alle deres måltider i regi af Københavns Kommune.

- Maden skal så vidt muligt produceres på de institutioner, skoler eller sociale tilbud, hvor borgerne bor eller opholder sig. Det giver nærhed, sanseoplevelser, kvalitet og mulighed for deltagelse og indflydelse på måltider.

INDSATSER

- ***Opkvalificering og understøttelse:*** Kompetencer til menuplanlægning, tilberedning og tilsmagning i institutionskøkkener løftes gennem videreuddannelse og understøttende tiltag, der sikrer det rette kompetenceniveau i køkkenerne.

- ***Fysiske faciliteter:*** Køkkener i institutioner vedligeholdes, renoveres og opgraderes, så de er velegnede til at producere bæredygtig mad af høj kvalitet i takt med, at der kan afsættes ressourcer hertil.

MÅLTIDERNE SKAL VÆRE BÆREDYGTIGE OG KLIMAANSVARLIGE

En indsats for at reducere klimabelastningen ved måltiderne er det naturlige næste skridt i det stærke miljøfokus, der har været bærende på fødevareområdet i Københavns Kommune. Netop i disse år kommer mange nye forskningsresultater frem om sammenhængen mellem fødevaresystemer og klimaet. De giver nogle pejlemærker at stræbe efter, når vi skal tage et klimaansvar[1]: Det mest effektive tiltag er at reducere mængden af kød til fordel for andre proteinkilder, særligt de plantebaserede[2]. Der opnås også en klimagevinst ved at udskifte specifikke fødevarer til de mindre belastende i samme kategori fx fra oksekød til fjerkræ og fisk og fra drivhusgrøntsager til frilandsgrøntsager i sæson.

Siden 2001 er der gennemført den mest ambitiøse omlægning til økologisk drift i offentlige måltider på verdensplan. Ud fra en målsætning om 90 procent økologi i Københavns Kommune er indtil videre gennemført en omlægning til 87 procent[3]. Omlægningen er gået hånd i hånd med et løft af håndværket i køkkenerne. Det har samtidig givet en højere kulinarisk kvalitet, da man i dag laver langt mere mad fra bunden frem for at bruge dyrt halv- og helfabrikata. Især i daginstitutioner og i skolemadsordningen EAT ses allerede i dag også et grønnere og dermed mere klimavenligt køkken som afledt effekt[4]. Et fokus på økologi giver et bredt perspektiv på bæredygtighed, da økologi er med til at bevare biodiversitet, skåne grundvand for pesticider og højne dyrevelfærd. Københavns Kommune vil derfor fortsat prioritere økologi højt i forening med en klimaindsats.

---

[1] Internationalt kom forskergruppen The EAT-Lancet Commission i januar 2019 med en rapport, der skitserer en bæredygtig og sund kost. Herhjemme arbejder Danmarks Tekniske Universitet (DTU) på at oversætte denne til en dansk sammenhæng. Den grønne tænketank Concito udkom i april 2019 med en rapport, der vurderer klimapotentialet i fødevaresektoren.

[2] Danmark er blandt de lande i verden, hvor der spises mest kød per indbygger og langt mere end vores nationale kostråd anbefaler (DTU 2019). Mange måltider i Københavns Kommune regi er dog allerede markant grønnere end en dansk gennemsnitskost.

[3] Målingen er foretaget i 2017 og baseret på indberetninger fra køkkenerne, der er behæftet med en vis usikkerhed. Køkkenerne er frem mod udgangen af 2019 ved at overgå til registrering med Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærke, der giver et mere pålideligt økologiregnskab. Målingen fra 2018 er under udarbejdelse.

[4] Da økologisk kød har en væsentlig merpris sammenlignet med konventionelt kød, giver omlægning til økologisk drift et incitament til at reducere kødmængden. DTU peger på, at økologi kan betragtes som neutralt i en klimasammenhæng, da nogle faktorer ved økologisk landbrug er gunstige og andre negative for klimaet (DTU 2019). Der er ikke konsensus om økologiens samlede betydning i en klimasammenhæng.

Reduktion af madspild
En reduktion af madspild er ligeledes et væsentligt tiltag. Når mad ikke bliver spist, er klimabelastningen i hele kæden sket forgæves. Derfor giver det en direkte klimagevinst, når vi begrænser madspild – en gevinst der vokser, når vi undgår at spilde fødevarer med den største klimabelastning. Madspild er dyrt og på alle måder uhensigtsmæssigt. At begrænse madspildet skal derfor prioriteres højt i arbejdet med at skabe miljø- og klimaansvarlige måltider.

En fremtidig indsats bygger videre på den indsats mod madspild, der har været en del af omlægningen til økologi. Reduktion af madspild er i dag i fokus i rådgivningsforløbet Madliv København, der gennemføres af 313 københavnske institutioner over en halvandenårig periode. Her rådgives institutionerne i madspildsreduktion fra planlægning af menuer til indkøb, produktion og præsentation af mad m.m. Indsatsen understøttes af AMU-kurser med fokus på madspildsreduktion. Madspild har ligeledes været i fokus i rådgivningsforløbet Køkkenløftet, der er gennemført af flere end 150 institutioner. Københavns Madhus har gennemført en række kvantitative madspildsmålinger og analyser i de større produktionskøkkener i Københavns Kommune og har på baggrund heraf rådgivet om, hvordan man kommer madspildet til livs i indkøb, produktion og på tallerkenen. Madspild er også i fokus, når nogle køkkener anvender varer fra Fødevarebanken og/eller har aftaler med lokale handlende fx bagerier om at aftage overskudsvarer. Førnævnte er et skridt på vejen, men der er et fortsat potentiale. At holde madspildet i bund er en kontinuerlig udfordring i langt de fleste køkkener og institutioner. Der er særligt behov for en fornyet indsats omkring kommunikation og bestillingsprocesser m.m. og i arbejdet med at reducere spild ved selve måltiderne.

Grønnere mad set i en helhed – sundhed, ernæring og madkultur
En grønnere kost vil have en positiv effekt på sundhed for et flevz rtal af borgerne, hvis kosten tilrettelægges ernæringsfagligt rigtigt, da danskerne i gennemsnit spiser for lidt frugt og grønt. Samtidig er der dog borgere med særlige ernæringsbehov. Navnlig børn under to år, ældre samt syge og svækkede borgere for hvem kød og andre animalske fødevarer er gode kilder til vigtige næringsstoffer.

En klimaindsats omkring mad og måltider skal tage hensyn til dette5.

En ændring af vores kostvaner skal også ses i en kulturel sammenhæng. Danmark er et landbrugsland med naturtyper, hvor husdyrhold med græssende dyr har formet vores madkultur gennem århundreder. Vi er også en fiskerination, hvor fisk og skaldyr fra havene omkring os har været med til at definere vores historie og køkken – herunder den nyere udvikling i dansk og nordisk gastronomi, hvis værdier om sæson, nærhed og ansvarlighed har opnået international gennemslagskraft. Vi skal være opmærksomme på denne kulturelle ramme, så vi fører værdifulde aspekter af vores madkultur og landbrugs-produktion videre samtidig med, at vi udvikler en mere bæredygtig madkultur.

---

[5] En undersøgelse af kostvaner, sundhedsadfærd og vægtstatus blandt 55-75-årige peger på, at der bør fokuseres på at sikre en tilstrækkelig proteinindtagelse i aldersgruppen (DTU Fødevareinstituttet, 2017)

MÅL FOR KLIMA OG MILJØ

- Måltider i Københavns Kommune skal være bæredygtige og klimavenlige. Som mål vil vi gennemføre en reduktion af klimaaftrykket på mindst 25 procent pr. indbygger inden 2025. Målet er for Københavns Kommune som helhed. Læs mere om målet på side 20.

- Københavns Kommunes køkkener bruger mindst 90 procent økologiske råvarer samlet (jævnfør eksisterende økologimålsætning), og Københavns Kommunes køkkener er endvidere registreret med Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærke i guld i 2025 med få undtagelser[6].

- Københavns Kommune skal med ambitiøse klima- og miljømål være med til at vise vejen og ændre den måde, der produceres fødevarer på i dag i Danmark og resten af verden.

- Københavns Kommune skal reducere sit madspild i kommunens køkkener og institutioner. FN's verdensmål nr. 12 anbefaler halvering af det globale madspild pr. indbygger[7].

INDSATSER

- *Grønnere menuer i de offentlige køkkener:* Som led i at udvikle grønnere, mere klimavenlige måltider afdækkes sammensætning og klimaaftryk ved det nuværende fødevareforbrug i Københavns Kommune. På denne baggrund udarbejdes pejlemærker for grønnere og mere klimavenlig mad til de forskellige målgrupper. Det skal ske med udgangspunkt i den nyeste viden og tage højde for ernæringsbehov og -hensyn, madkultur og ret til selvbestemmelse for borgere, der modtager døgnforplejning. Flere borgere, der ønsker det, skal inspireres til at kunne vælge at spise plantebaserede måltider. Overordnet forventes følgende tiltag at være bærende for de fleste målgrupper:

- *De mest belastende kødtyper, særligt oksekød, reduceres i det samlede indkøb, så det kød, der anvendes, primært er de mindre belastende typer som fjerkræ og fisk.*

- *Den samlede mængde af animalske fødevarer reduceres, så der anvendes flere plantebaserede råvarer og især flere plantebaserede proteinkilder som bælgfrugter.*

---

[6] Køkkener, der benytter store mængder af overskudsvarer fra Fødevarebanken, kan af tekniske grunde have svært ved at opnå Spisemærket i guld. Endvidere kan køkkener, der kun producerer det varme hovedmåltid til ældre borgere med særligt ernæringsbehov (med behov for højt indhold af animalsk protein) have svært ved at opnå Spisemærket i Guld, men skal, som minimum, opretholde Spisemærket i Sølv.

[7] Baselineberegning og reduktionsmål igangsættes med vedtagelsen af projektet i budgetforhandlingerne 2020.

- ***Der arbejdes målrettet med at sikre, at så mange grønne*** råvarer som muligt er i sæson og dyrket på friland, ligesom fisk kan indkøbes efter sæson. Dette ligger i direkte forlængelse af arbejdet med økologi i de senere år og vil ligeledes understøtte en målsætning om at knytte København tættere til sit opland.

- ***Opkvalificering og understøttelse:*** Når pejlemærkerne for sammensætning af måltider ændrer sig, skal det understøttes af en videre opkvalificering af køkkenpersonale med fokus på klimavenlig, velsmagende, ernæringsrigtig og økologisk mad. Opskriftressourcer skal understøtte arbejdet.

- ***Reduktion af madspild:*** Der arbejdes målrettet med at mindske madspild i indkøb og produktion. Det er afgørende, at indkøbspraksis tilrettelægges bevidst med henblik på reduktion af madspild, og at køkkenpersonale har viden om, hvordan hele råvaren udnyttes med henblik på minimalt madspild. Lagerstyring, produktionsstyring, råvarekendskab og -håndtering er afgørende parametre.

- ***Reduktion af madspild:*** Der arbejdes målrettet med at mindske madspild, som sker efter produktionen fx i bestillingsprocesser og serveringsmåder. Den rette kommunikation mellem køkkener, måltidsværter og borgerne, der skal spise maden, er afgørende, ligesom serveringsmetoder og processer omkring anvendelse af rester (eksempelvis gennem ubrudt kølekæde) kan bidrage væsentligt til reduktion af madspild.

- ***Madspild baseline:*** Det er relevant at kortlægge områder med høj andel af madspild for at kunne tydeliggøre, hvor Københavns Kommune skal foretage forandringstiltag. I arbejdet med beregningen af baseline lægges der vægt på, at metoden for opfølgning er realistisk at gennemføre i køkkenerne.

- ***Indkøb skal påvirke fødevarekæden:*** Kommunens indkøb skal understøtte bæredygtig fødevareproduktion.

2025 MÅL

En 25 procent reduktion per indbygger af klimaaftrykket er ikke et tilfældigt tal. World Resources Institute (WRI), som er verdens største klimatænketank, har udfordret virksomheder, organisationer og byer verden over til at reducere klimaaftrykket med 25 procent inden 2030 under overskriften "Cool Food Pledge". Denne reduktion betragtes af WRI som forenelig med målene i Parisaftalen.

WRI har beregnet Københavns Kommunes klimaaftryk og vurderer, at kommunen har mulighed for at opnå reduktionen inden 2030. Der vil fortsat være et samarbejde omkring udviklingen af kommunens klimaaftryk. I Københavns Kommune er vi ambitiøse og vil stræbe efter at indfri en 25 procent reduktion allerede i 2025. Handleplanen for at nå i mål vil blive udarbejdet i samarbejde med DTU for at tilpasse WRIs anbefaling til danske standarder og borgernes ernæringsmæssige behov.

Et mål om en reduktion på 25 procent skal ses i lyset af, at vi allerede i dag arbejder målrettet med en ansvarlig og bæredygtig madproduktion i København. Køkkenerne i Københavns Kommune har længe haft fokus på at mindske madspild, og mange køkkener bruger også mindre kød og flere grønne råvarer i sæson i kraft af omlægningen til økologi. Derfor er der i dag ikke mange lavthængende frugter tilbage. Samtidig har nogle af målgrupperne for offentlige måltider, fx børn under to år, ældre, syge og svækkede borgere, særlige ernæringsbehov, der til enhver tid skal komme først. Implementeringen vil derfor tage højde for forvaltningsspecifikke forhold. Det vil derudover være nødvendigt at sætte ind på mange områder samtidig og arbejde sideløbende med madspild, sammensætning af måltiderne, emballage, transport m.m.





VI SKAL STYRKE SOCIALE FÆLLESSKABER, MADKULTUR OG MADDANNELSE

Måltider og madlavning rummer et stort potentiale for at skabe og styrke relationer, trivsel, modvirke ensomhed, bidrage til maddannelse og styrke folkesundheden. Borgere, der spiser nogle eller alle deres måltider fra offentlige køkkener, skal opleve at blive involveret og kunne tage aktivt del i deres eget madliv. Medbestemmelse i det daglige, muligheden for at komme med ønsker og blive hørt – og for at deltage i skabelsen af maden og måltidet, hvis man kan og vil – er i dag grundværdier i arbejdet med mad og måltider i Københavns Kommune. Dette skal fastholdes og styrkes fremover. Rammerne om måltiderne, fysisk og socialt, er et afgørende fokus – både i forhold til trivsel, sundhed og borgenes udvikling.

STÆRK MADDANNELSE FOR BØRN OG UNGE

Maddannelse for de yngste københavnere har gennem en årrække været i fokus. Der er i dag 15 madskoler med produktionskøkken og ansatte, der hver dag laver mad til børnene, og hvor børnene deltager i madlavning og værtskab. Flere er på vej. Københavns Kommune tilbyder madundervisning til børn i daginstitutioner og folkeskoler på alle alderstrin og andre maddannende aktiviteter i fx Københavns syv skolehaver m.m. Indsatsen for en bred og levende maddannelse for børn og unge i København skal fortsat prioriteres for at bidrage til, at kommunens børn og unge får kompetencer til at leve et sundt og bæredygtigt liv.

MÅL FOR SOCIALE FÆLLESSKABER OG MADKULTUR

- Der skal være gode fysiske og sociale rammer om mad og måltider samt god tid til nydelse, deltagelse og samvær, så vi skaber givende og udviklende fællesskaber for alle borgere, der bruger Københavns tilbud og institutioner.

- Maden skal så vidt muligt produceres på de institutioner, skoler eller sociale tilbud, hvor borgerne bor eller opholder sig. Det giver nærhed, sanseoplevelser, kvalitet og mulighed for deltagelse og indflydelse på måltider.

INDSATSER

- ***Opkvalificering og understøttelse:*** Kompetencer til at sikre godt værtskab og positive fællesskaber med mad og måltider i centrum understøttes og løftes blandt pædagogisk, socialt- og sundhedsfagligt personale samt personale i kulturhuse og idrætshaller. Værktøjer til at involvere borgere aktivt i madlavning styrkes hos pædagogisk og køkkenfagligt personale.

- ***Madundervisning for børn og unge:*** Der tilbydes madundervisning til børn i daginstitutioner og skoler på alle alderstrin.

- ***Nye madfællesskaber:*** Der arbejdes for at anvende offentlige institutioner som ramme for nye madfællesskaber. Fx fællesspisninger på skoler og plejehjem gennem en udnyttelse af lokale produktionskøkkener.

KØBENHAVN SKAL VÆRE EN SUND, GRØN OG VITAL MADBY

København er en del af et lokalt fødevaresystem, hvor vejen fra jord til bord er kortere end i de fleste andre storbyer. På Sjælland, i resten af Danmark og i Skåne er betingelserne til stede for at producere et bredt udbud af fødevarer, der kan understøtte bæredygtige måltider i København – og det sker allerede i vid udstrækning i dag. Der bør dog udvikles et endnu tættere samarbejde med producenter i vores nærområder om at sikre den produktion og det kredsløb mellem land og by, der er nødvendig for en langtidssikret bæredygtig udvikling af mad og måltider i København. Det vil tillige give København en unik mulighed for at styrke byens borgere og besøgendes forståelse for det samlede fødevaresystem, betydningen af årstiderne og en forståelse for fødevareproduktionens påvirkning af klima og miljø.

Dyrkning af fødevarer inden for bygrænsen er ligeledes et nyt og interessant fænomen, der bidrager til København som madby med fx honningproduktion på hustage, insektfarme, drivhuse, svampedyrkning, 'vertical farming' og maritime nyttehaver.

Mad- og Måltidsstrategien skal bidrage til udviklingen af København som madby for alle københavnere i partnerskab med byens borgere og aktører inden for detail, produktion, formidling, iværksætteri og restaurations- og eventbranchen. Dette skal sikre et levende og inspirerende miljø på madområdet, der kommer flest mulige københavnere til gavn.

København har i løbet af de sidste ca. 15 år opnået international berømmelse som madby. Besøgende vælger København for at opleve alt fra toprestauranter til street food og madmarkeder. Københavns mange madtilbud har en mulighed for at inspirere og udvikle københavnernes madvaner og madkultur og bør derfor spille en rolle i udviklingen af sundere og mere bæredygtige kostvaner hos de mange københavnere, der ikke spiser offentlige måltider. Det skal ske på en måde, der kommer flest mulige københavnere til gavn i alle områder af byen.

MÅL FOR KØBENHAVN SOM MADBY

- København skal være en vital, stærk og differentieret madby. Her opdyrkes nye og inspirerende tiltag, der kan give gode madoplevelser for alle Københavnere og tilbyde nye løsninger på de udfordringer, der optager os.

- København skal understøtte en bæredygtig madbranche i og omkring byen samt en styrket sammenhæng mellem byens forbrug og oplandets produktion af bæredygtige fødevarer.

INDSATSER

- ***Styrket kobling mellem land og by:*** Der arbejdes på at etablere stærke lokale partnerskaber med madaktører og producenter i oplandet til København og i byen. Dette sker for at understøtte en bæredygtig omlægning af den danske fødevareproduktion – herunder med landbruget om forsyningssikkerhed på de sæson- og lokalproducerede råvarer, der kræves i bæredygtige måltider.

- ***Mad og kultur:*** Styrket kobling mellem mad og byens kulturelle tilbud og store events. Herunder udvikling og implementering af pejlemærker til grønne og sunde mad- og drikketilbud under festivaler og events støttet eller finansieret af Københavns Kommune.

- ***Bæredygtig vækst:*** I partnerskaber arbejdes der for at styrke udviklingen af en bæredygtig madbranche i og omkring København med fokus på uddannelse og arbejdskraft, iværksætteri, turisme og oplevelser.

- ***Lokale partnerskaber:*** Der arbejdes for at etablere lokale partnerskaber i byen med foreninger, spisesteder og detailhandlen om at gøre sunde og bæredygtige råvarer og måltider tilgængelige for alle københavnere.

- ***Innovative indkøb:*** Der arbejdes med at styrke Københavns Kommunes indkøb på mad- og måltidsområdet, så de offentlige udbudsprocesser gøres tilgængelige for små og mellemstore virksomheder, hvor det er muligt med respekt for køkkenernes drift.

- ***Flere spiselige byrum:*** Der arbejdes på etablering af flere urbane haver med spiselige råvarer på gadehjørner, i parker og på hustage, som alle borgere har adgang til og kan bidrage til at drive. Andre tiltag skal endvidere give bedre leverum for vilde bier og insekter i byen.



OPFØLGNING & IMPLEMENTERING

En arbejdsgruppe på tværs af forvaltningerne vil være ansvarlig for implementering af Mad- og Måltidsstrategien. Endvidere afrapporterer arbejdsgruppen hvert andet år til Borgerrepræsentationen på roadmap over mål, indsatser og eventuelle nye tiltag, der understøtter visionen og opfyldelse af målene. Med udgangspunkt i ny viden om, hvad der styrker udviklingen af København som en grøn og sund madby fokuseres og prioriteres ressourcerne på tværs af kommunen.

BAGGRUNDSVIDEN

BERØRINGSFLADER MED ANDRE STRATEGIER

FN's Verdensmål
Mad- og Måltidsstrategien bidrager til Københavns Kommunes arbejde med FN' s verdensmål, hvor særligt mål nr. 3 'sundhed og trivsel', nr. 11 'bæredygtige byer og lokalsamfund', nr. 12 'ansvarligt forbrug og produktion' og nr. 13 'klimaindsats' er i fokus. Strategien berører endvidere mål nr. 4 'kvalitetsuddannelse og livslang læring' samt delmålsætninger om ernæring, der beskrives under mål nr. 2 'stop sult'.

C40 Netværk
C40 er et netværk af 94 storbyer rundt omkring i verden, der arbejder på styrkede klimaindsatser. Mad- og Måltidsstrategien spiller sammen med dette netværk, da der lanceres en fødevaredeklaration på C40-topmødet i København i oktober 2019, som byerne kan underskrive.

KBH 2025, Klimaplanen
Mad- og Måltidsstrategien lægger sig op af arbejdet for at gøre København til en bæredygtig og CO2-neutral by, der blev sat i gang med Klimaplanen i 2012. Klimaplanen fokuserer især på omstillingen af energi og transport, mens Mad- og Måltidsstrategien sætter en retning for at mindske klimabelastning fra mad og måltider.

Sundhedspolitikken "Nyd livet, københavner"
Sundhedspolitikken sætter en fælles ramme og retning for københavnernes sundhed. Visionen er, at københavnerne i 2025 er blandt de borgere i verden, som har den bedste livskvalitet – og det skal alle københavnere kunne mærke. Sundhedspolitikken har tre langsigtede pejlemærker for Københavnernes sundhed. Pejlemærkerne er, at middellevetiden for københavnerne skal øges, at københavnere skal have flere gode leveår, og den sociale ulighed i sundhed skal mindskes. Visionen og pejlemærkerne realiseres gennem handleplaner med konkrete initiativer og indsatser rettet mod de største udfordringer for københavnernes sundhed.

Strategi for børn og unge i København, "Vores børn – fælles ansvar"
Her sætter Børne- og Ungdomsudvalget mål inden for fem områder, der omfatter støtte til udsatte børn, kvalitet i daginstitutioner, faglighed og trivsel i skoler, ungefællesskaber og en bedre sammenhæng mellem almen- og specialområderne. Arbejdet med mad og måltider kan spille en understøttende rolle i flere af disse sammenhænge.

Socialstrategien, "En by med plads til alle"
Med socialstrategien arbejdes der for at sikre et godt, meningsfuldt og værdigt liv for alle københavnere, der har brug for støtte: Børn,

unge og voksne, der i kortere eller længere tid har brug for en social indsats. Borgere med handicap, sindslidelse, misbrug, kriminalitet, hjemløshed eller mistrivsel. Mad og måltider kan bruges aktivt til at understøtte denne målsætning som drivkraft for sociale fællesskaber, trivsel og sundhed.

Ældrepolitikken, "Vær med – hele livet"
Ældrepolitikken beskriver de overordnede værdier, der ligger til grund for det gode ældreliv i Københavns Kommune. Politikken tager udgangspunkt i temaerne frihed, tryghed og fællesskaber. Politikkens overordnede målsætning er, at alle borgere skal opleve et ældreliv med muligheder og indhold uanset eventuelle fysiske eller psykiske begrænsninger. I Ældrepolitikken er der blandt andet fokus på ernæring og måltider, som handler om, at man skal opleve frihed i forhold til ens egne madpræferencer, og at madlavning sammen med andre, fx i en ældreklub, kan danne ramme om fællesskaber.

Erhvervs- og vækstpolitikken 2015-2020
Erhvervs- og vækstpolitikken beskriver, hvordan København igennem bæredygtig byudvikling skal gøres attraktiv som en grøn, sund, kreativ og smart by. Gennem målrettede indsatser som bl.a. uddannelse, beskæftigelse, et bæredygtigt arbejdsmarked og innovativ offentlig efterspørgsel vil København være en attraktiv by og en drivkraft for virksomhedernes innovation og vækst. I Erhvervs- og vækstpolitikkens "Handleplan 2019-2020" beskrives det, hvordan København har potentialet for at skabe øget vækst og arbejde i mad- og restaurationsbranchen. Ved at styrke samarbejdet mellem land/by og understøtte kreative madentreprenører og lokale producenter kan der sættes yderligere skub i en bæredygtig vækst.

Mad og Kultur – Plan for mad og måltider på kultur- og fritidsområdet
I Kultur- og Fritidsudvalgets plan for mad og måltider på kultur- og fritidsområdet er formuleret en vision og tre målsætninger for at styrke koblingen mellem mad og kultur. Visionen fokuserer på at skabe en bæredygtig og klimaansvarlig madkultur, der samler og inspirerer København, Danmark og verden. Der er fokus på, at flere københavnere i flere bydele får glæde af at bo i en af verdens førende madbyer. Samtidig skal planen for mad og måltider understøtte udviklingen af en bæredygtig madscene koblet med kultur samt fastholde Københavns storbykultur med internationalt udsyn.

Københavns Kommunes Miljøpolitik
Københavns Kommunes Miljøpolitik foreskriver, hvordan kommunen vil sikre en miljømæssig og bæredygtig udvikling. Politikken omhandler, hvordan Københavns Kommune som offentlig virksomhed, myndighed og samarbejdspartner kan skabe miljøforbedringer, reducere miljøbelastningen lokalt og globalt samt mindske ressourceforbruget.

FAKTA OM MADEN OG MÅLTIDERNE I KØBENHAVNS KOMMUNE

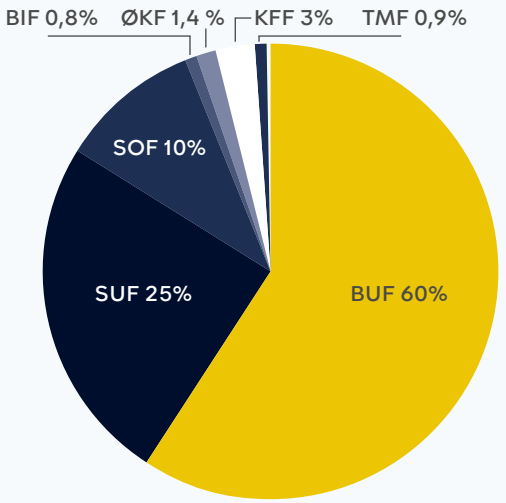
På tværs af syv forvaltninger står Københavns Kommunes offentlige køkkener dagligt for ca. 70.000 måltider. De serveres i ca. 1.000 forskellige institutioner og tilbud herunder daginstitutioner, skoler, fritidshjem, plejehjem, medarbejderkantiner, kulturhuse og idrætshaller, cafeer og herberg for hjemløse, botilbud for borgere med funktionsnedsættelser og hjemmeboende ældre.

Maden tilberedes og serveres af medarbejdere med vidt forskellige forudsætninger og uddannelsesmæssig baggrund; fra kokke- eller ernæringsfagligt uddannet personale til ufaglærte og socialpædagoger. De fysiske rammer rangerer fra store produktionskøkkener til små køkkener i fx daginstitutioner med en enkelt ansat. Der er ansat ca. 1.750 køkkenmedarbejdere i Københavns Kommune.

Her laves der mad
Tre af Københavns Kommunes syv forvaltninger står for langt størstedelen af indkøbet og madproduktionen. Det drejer sig om Børne- og Ungdomsforvaltningen (BUF), Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (SUF) og Socialforvaltningen (SOF). Derudover indkøbes der fødevarer i kultur- og fritidstilbud under Kultur- og Fritidsforvaltningen (KFF) og i en række medarbejderkantiner. Teknik- og Miljøforvaltningen (TMF) samt Beskæftigelses- og Integrationsforvaltningen (BIF) står for en del af kommunens fødevareindkøb.

Indkøbene fordeler sig overordnet således (tallene er baseret på indberetninger fra institutioner/tilbud i 2017 og behæftet med en vis usikkerhed):

Københavns Kommunes samlede fødevareindkøb, forvaltningsniveau



Det samlede indkøb er på over 10.000 tons; mere end 10 procent af det offentlige fødevareindkøb i Danmark.

Kort om den samlede kommunale indsats i forhold til mad og måltider

Kort om maden i Børne- og Ungdomsforvaltningen
Måltiderne i BUF er dem, der serveres for børn i daginstitutioner, i skolemadsordningen EAT, på madskolerne, i fritidshjem og klubber og i madkundskabsundervisning. Ca. 28.000 børn estimeres at spise deres frokost i Københavns Kommunes ca. 520 daginstitutioner; kun ganske få daginstitutioner har ikke fælles frokostordning. Madlavningen i daginstitutioner er fordelt på mange små køkkener ofte med kun én ansat, heraf en del ufaglærte. 87 procent af skolebørn i København har mulighed for skolemad, enten fra EAT eller på madskolerne; hver dag spiser 11-13.000 elever skolemad.

Overordnet har der de sidste 18 år været en stor indsats i forhold til at styrke mad og måltider i daginstitutioner og på skolerne. Der er bygget køkkener, etableret skolehaver, madskoler med eget produktionskøkken, indført skolemadsordningen EAT og etableret madordninger i næsten samtlige daginstitutioner. Størstedelen af daginstitutionerne har i dag madordning. De har igennem de sidste mange år været igennem udviklingsforløbet Køkkenløftet og/eller Madliv København, hvor de har fået støtte til at udvikle sunde, velsmagende måltider og arbejde med maddannelse og omlægning til 90 procent økologi.

Udover driften af madordningerne er der fokus på de pædagogiske og læringsmæssige aspekter ved maden og måltiderne. Mange skoler og daginstitutioner er således optaget af at arbejde med børnenes maddannelse og involvere børnene i madlavningen på forskellige niveauer. I en årrække har der desuden i regi af Åben Skole og Åben Dagtilbud været tilbud til skoleklasser og institutioner om eksterne læringsforløb med fokus på råvarer, madlavning, m.m.

Kort om maden i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen
Måltiderne i SUF er primært til ældre og andre borgere på plejehjem samt hjemmeboende ældre. Madproduktionen i SUF er i al væsentlighed fordelt på 30 plejehjem med eget produktionskøkken samt et stort centralkøkken – Københavns Madservice – der leverer til 14 modtageplejehjem samt til ca. 1.600 borgere i eget hjem. Der indkøbes ca. 3.000 tons fødevarer årligt i SUF.

Ældre på plejehjem
Ældre på plejehjem har særlige ernæringsbehov. Mange har nedsat appetit, er småtspisende og/eller har tygge-synkebesvær. Således vil det primære fokus som regel være at sikre, at den ældre får nok energi i løbet af dagen og især nok protein. Det vil ofte ske gennem mange små og energitætte måltider, hvor den ældre skal fristes. Maden på et plejehjem er døgnforplejning, og den ældre har således ikke mulighed for selv at supplere med andre måltider.



Mad til borgere i eget hjem
For borgere i eget hjem, der ikke selv kan tilberede mad, men skal have den leveret fra Københavns Madservice, er hensynene gennemgående på linje med hensynet til ældre på plejehjem. Der vil dog gennemsnitligt være tale om borgere med en lidt bedre ernæringstilstand end på plejehjem. Det er her et vigtigt fokus at sikre, at borgeren får den rette ernæring og mængde mad og dermed opretholder sin ernærings- og sundhedstilstand og kan blive længst muligt i eget hjem.

Indsatser på ernærings, mad og måltidsområdet i SUF
SUF har siden 2006 haft fokus på at forbedre borgernes ernæringstilstand gennem ernæringsscreening og ernæringsindsats både i hjemmeplejen og på plejehjem. Alle borgere i plejebolig tilbydes ernæringsscreening ved indflytning og efter behov. Det er screeningen som indikerer, om en borger skal tilbydes ernæringsindsats.

SUF har endvidere gennem de seneste år arbejdet med indsatser i forhold til borgere med tygge- og synkebesvær (dysfagi). Forvaltningen har opsporet borgere med dysfagi og tilbudt den rette indsats herunder at sikre, at borgere tilbydes konsistensmodificeret kost. Der har været afholdt kurser i tilberedning af dysfagikost for køkkenmedarbejderne på plejehjemmene. Den 1. marts 2019 har alle plejehjem og rehabiliteringscentre derudover fået mulighed for at købe smørrebrød til borgere med dysfagi hos Københavns Madservice. Københavns Madservice er yderligere i gang med en større omlægning af deres madtilbud, hvor der udvikles et nyt måltidskoncept og emballage, som har til formål at øge den borgeroplevede kvalitet af maden samt sikre individuelt tilpasset og nærende mad.

Alle plejehjem arbejder i 2018 og 2019 i forbindelse med Madliv København med at videreudvikle deres madtilbud med det formål at styrke fokus på området, øge kvaliteten af maden, øge borgernes spiseoplevelse, appetit og ernæringstilstand samt hæve økologiprocenten. Der arbejdes endvidere i SUF med flere udviklingsprojekter på enkelte plejehjem i forhold til brugertilfredshed og valgfrihed, og SUF har endvidere et profilplejehjem for madentusiaster.

Kort om maden i Socialforvaltningen
Måltiderne i SOF fordeler sig på Borgercenter voksne, Borgercenter handicap og Borgercenter børn og unge. Inden for disse er der tilbud



med vidt forskellige målgrupper og organiseringer. Måltiderne kan fx være fuld døgnforplejning for borgere med funktionsnedsættelse, eller det kan eksempelvis være mellemmåltider til misbrugere, der besøger et dagtilbud og selv køber maden. En del af madlavningen varetages af socialpædagoger uden madfaglig uddannelse. Der indkøbes lidt over 1.000 tons fødevarer årligt.

Siden 2007 har en række sociale tilbud været igennem Køkkenløftet og Madliv København. De har arbejdet med at styrke fokus på mad og måltider, øge kvaliteten af maden, øge borgernes spiseoplevelse, appetit og ernæringstilstand samt hæve økologiprocenten. Et særligt fokus i de sociale tilbud er at integrere det socialfaglige arbejde med mad og måltider og derved sikre, at borgernes udvikling og sundhedstilstand styrkes.

Kort om maden i Kultur- og fritidsforvaltningen
Måltider i regi af KFF fordeler sig på især byens kulturhuse og idrætshaller. Her vil der typisk være tale om forpagtningsordninger. Her sælges mad til byens borgere, og Københavns Kommune har formuleret fire pejlemærker for ansvarlig cafédrift, der opstiller kriterier for økologi, bæredygtighed, social ansvarlighed og mad- og kulturfællesskaber. KFF samarbejder med en række madaktører, der gennem festivaler og partnerskaber i restaurationsbranchen understøtter udviklingen af den københavnske madscene. Det sker blandet andet gennem tilskud til Copenhagen Cooking & Food Festival og facilitering af etableringen af REGA - verdens første brancheinitiativ for samfundsansvar i restaurationsbranchen. Derudover har KFF understøttet udviklingen af et stærkt miljø for madiværksættere gennem etableringen af CPH Food Space og et samarbejde med Væksthus Hovedstaden omkring et inkubatorprogram for madiværksættere - CPH Food Start-up.

Kort om maden i kantiner i Københavns Kommune
Hver dag spiser et stort antal medarbejdere i Københavns Kommune deres daglige frokost i en medarbejderkantine eller på anden vis som led i en fælles frokostordning. Dette område tegner sig for lidt over 650 tons fødevarer årligt. De fleste af medarbejdermåltiderne subsidieret af Københavns Kommune er udliciteret til professionelle kantineleverandører. Derudover forefindes socialøkonomiske virksomhedsordninger samt aftag fra centralkøkkenerne. Fælles for alle måltider er, at der stilles krav om 90 procent økologi, krav om smag og menusammensætning samt diverse miljøkrav.

KØBENHAVNS KOMMUNES

MAD- OG MÅLTIDSSTRATEGI