Københavns Ejendomme og Indkøb
Økonomiforvaltningen

Bilag 4: Covernotat og forvaltningsspecifikke budgetforslag

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. ØK60: COVERNOTAT TIL MAD- OG MÅTIDSSTRATEGIEN
2. ØK61: MAD- OG MÅLTIDSSTRATEGIEN
3. BU21: REALISERING AF MAD- OG MÅTIDSSTRATEGIEN
4. KF17: MAD OG MÅLTIDER PÅ KULTUR- OG FRITIDSOMRÅDET
5. TM73: GENINFØRELSE AF FRIVILLIGHEDSKOORDINATOR
6. SO17: REALISERING AF KØBENHAVNS KOMMUNES ØKOLOGISKE SPISE-MÆRKE I SOCIALFORVALTNINGENS INSTITUTIONER
7. SU11: SUNDE MADORDNINGER TIL KOMMUNALE MEDARBEJDERE
8. SU12: MINDST 90% ØKOLOGI PÅ PLEJEHJEM OG REHABILITERINGSCENTRE

ØK60 Cover: Mad- og Måltidsstrategien

Det nærværende covernotat opsummerer forvaltningsspecifikke budgetnotater henholdsvis ØK61, SU11, SU12, SO17, KF17, TM73 og BU21. For yderligere beskrivelse henvises der til de enkelte budgetnotater.

Baggrund

På foranledning af BR-medlemsforslag fra Alternativet i maj 2018 (2018-0140398) og De Radikale fra september 2018 (2018-0242122), er det vedtaget, at Københavns Kommune skal have sin første Mad- og Måltidsstrategi. Den nye Mad- og Måltidsstrategi skal samle indsatser på fødevareområdet på tværs af forvaltningerne og være en løftestang i Københavns Kommunes arbejde med de overordnede mål, som relaterer sig til fødevareområdet. Det fremgår af ØU-indstillingen (2019-0140110), at der skal udarbejdes et budgetnotat for realiseringen af strategien til budgetforhandlingerne. Dette cover fremstiller derfor økonomien for implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien, der fordeler sig på seks forvaltninger.

Indhold

Økonomien for realiseringen af Mad- og Måltidsstrategien tager udgangspunkt i strategiens fem temaer:

- Sundhed og ernæring
- Velsmag, kvalitet og madglæde
- Bæredygtige og klimaansvarlige måltider
- Sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse
- København som en sund, grøn og vital madby

For hvert af strategiens temaer følger specifikke mål og indsatser. På baggrund af hver indsats, er der udarbejdet forslag til konkrete aktiviteter, der understøtter en realisering af strategien. Da nogle indsatser fra strategien vil være dækket af eksisterende bevillinger, præsenterer dette cover de aktiviteter, der kræver yderligere finansiering.

Eksisterende afsatte midler

Madkvalitetsaftalen, der tidligere bl.a. har været med til at understøtte økologimålet på tværs af kommunen, er udgangspunktet for finansiering af Mad- og Måltidsstrategien, da den muliggør implementeringen af nogle af strategiens indsatser. Madkvalitetsaftalen har en varig bevilling på 10,5 mio.kr. Den nuværende kontrakt med ekstern rådgiver udløber i sommeren 2020. Dette giver mulighed for at tilpasse altalen efter Mad- og Måltidsstrategiens indsatser. Aftalen dækker rådgivning omkring indkøb og indkøbsaftaler af fødevarer, udvikling af køkkenhaver på institutioner, projekter for udsatte borgere med

maden i centrum, implementering og udførelse af køkkenløft, økologiomlægning af institutioner, samt undervisning og opkvalificering af køkkenpersonale.

Nogle af Mad- og Måltidsstrategiens indsatser kan finansieres af madkvalitetsaftalen på følgende vis:

Tabel 1 – Indsatser finansieret af madkvalitetsaftalen

Aktiviteter i forslaget (1.000 kr. – 2020 p/l)	**Budget i madkvalitetsaftalen**
Sundhed og ernæring	
Sunde mellemmåltider: Mad i fritidstilbud og klubber opprioriteres gennem opkvalificering af medarbejdere, så børn får solide, sunde mellemmåltider.	500
Bæredygtige og klimaansvarlige måltider	
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.	5.000
Indkøb skal påvirke fødevarekæden: Kommunens indkøb skal understøtte bæredygtig fødevareproduktion.	250
Opkvalificering og understøttelse: Når pejlemærkerne ændrer sig for sammensætning af måltider, skal det understøttes af en videre opkvalificering af køkkenpersonale med fokus på klimavenlig, velsmagende, ernæringsrigtig og økologisk mad. Opskriftressourcer skal understøtte arbejdet.	2.000
Sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse	
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 og personale i kulturhuse og idrætshaller. Værktøjer til at involvere borgere aktivt i madlavning styrkes hos pædagogisk og køkkenfagligt personale.	1.000
Nye madfællesskaber: midler til udvikling af koncepter for at anvende offentlige institutioner som ramme for nye madfællesskaber. F.eks. fællesspisninger på skoler gennem en udnyttelse af madskolernes produktionskøkkener.	1.000
København som en sund, grøn og vital madby	
Lokale partnerskaber: Der arbejdes for at etablere lokale partnerskaber i byen med forening, spisesteder og detailhandlen om at gøre sunde og bæredygtige råvarer og måltider tilgængelig for alle københavnere.	750
Sum af Madkvalitetsaftalen	**10.500**

Udover madkvalitetsaftalen, findes andre eksisterende projekter, der er med til at finansiere realiseringen af Mad- og Måltidsstrategien. Dette er blandt andet Klimate KIC, som er et udviklingsprojekt mellem EAT Lancet og Københavns Madhus vedrørende udarbejdelse af en referencekost. Igennem dette projekt, vil indsatsen ”Grønnere menuer i de offentlige køkkener”, være dækket af eksisterende budget hos ØKF. Derudover har BUF nuværende midler på 3 mio.

kr. til at realisere indsatsen "Madundervisning for børn og unge: der tilbydes madundervisning til børn i daginstitutioner og skoler på alle alderstrin". Endeligt vil BUF kunne gennemføre indsatsen "Innovative indkøb" som en del af arbejdet med kommunens rammeaftaler på fødevareområdet. Dette er for at styrke Københavns Kommunes indkøb på mad- og måltidsområdet, så de offentlige udbudsprocesser gøres tilgængelige for små og mellem store virksomheder (SMV'er), hvor det er muligt med respekt for køkkenernes drift.

Finansiering af aktiviteter

Indsatserne, der finansieres via madkvalitetsaftalen og ovennævnte projekter, understøtter Mad- og Måltidsstrategien, men en tilstrækkelig implementering vurderes at kræve yderligere finansiering. Økonomiforvaltningen har i samarbejde med relevante forvaltninger (Sundheds- og Omsorgsforvaltningen, Socialforvaltningen, Børne- og Ungdomsforvaltningen, Teknik- og Miljøforvaltningen og Kultur- og Fritidsforvaltningen) udarbejdet forslag til aktiviteter til implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien. Aktiviteterne er vurderet af faglige eksperter fra Concito og Fødevarestyrelsen, som var medlemmer af Advisory Boardet for strategien. Deres vurdering indebærer et fokus på henholdsvis sundhed og ernæring samt klima og miljø. På baggrund af deres ekspertvurdering, anbefales implementeringen af seks aktiviteter til realisering af Mad- og Måltidsstrategien. Disse aktiviteter udgør de mest nødvendige aktiviteter for implementeringen af strategien, da de fleste af disse aktiviteter har en bred effekt og går på tværs af forvaltningerne, hvorpå flere udspringer af madkvalitetsaftalen. Tabel 2 viser en oversigt over disse aktiviteter.

Tabel 2 – Oversigt over implementeringsaktiviteter

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Service/anlæg**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Sundhed og ernæring						
ØK61: Opkvalificering og understøttelse af køkkenmedarbejdere. Et grønnere indkøb skal understøttes af kompetenceløft hos køkkenmedarbejdere, så grøn og ernæringsrigtig kost går hånd i hånd for alle målgrupper. Der søges om en ekstrabevilling til at løfte madkvalitetsaftalen ved kompetencegivende uddannelser (ECTS Point). Udvikling af forløb i samarbejde med restaurantskolen eller lignende.	Service	2.000	1.500	1.500	1.500	6.500
Velsmag, kvalitet og madglæde						
ØK61: Udvikling af digitale madplaner til brug i små og mindre køkkener. Udvikling tænkes at skulle være i kvantum, med fuld integration. Det er	Service	1.500	500	500	500	3.000

væsentligt med løbende opdatering af platformen.						
Bæredygtige og klimaansvarlige måltider						
ØK61: Et halvt årsværk tilføjes kontraktejeren på madkvalitetsaftalen til udarbejdelse af et roadmap til opfølgning af strategiens indsatser og status på aktiviteterne. Derudover søges der midler til deltagelse i netværker på tværs af forvaltningerne. Endvidere foreslås at afsætte et halvt årsværk til samarbejdet med WRI samt midler til DTU-undersøgelse af WRIs anbefalinger.	Service	1.010	1.010	1.010	1.010	4.040
ØK61: Beregning af madspildsbaseline, på baggrund af en repræsentativ andel af Københavns Kommune, for at kortlægge områder med høj andel af madspild, for at kunne tydeliggøre hvor Københavns Kommune skal foretage forandringstiltag.	Service	1.180	0	0	0	1.180
ØK61: Analyse af madspild efter maden har forladt køkkenet og konkrete handlingsplaner for realisering af potentialet. Særligt forventes greb som bestillingsprocesser, værtskab og maddannelse at være væsentlige i opnåelse af reduktionspotentialet. Herefter implementeres anbefalingerne fra undersøgelsen. 1-årig bevilling til formidling til lærer og pædagoger i forbindelse med udbredelse af undervisningsmateriale om madspild og maddannelse	Service	1.000	500	500	500	2.500
København som en sund, grøn og vital madby						
KF17: Uddannelsestilbud til caféforpagtere.	Service	250	250	250	250	**1.000**
Udgifter i alt		**6.940**	**3.760**	**3.760**	**3.760**	**18.220**

Udover disse aktiviteter, fremlægges forvaltningsspecifikke budgetnotater på yderligere aktiviteter, der er med til at implementere Mad- og Måltidsstrategien. Disse fremgår i Tabel 3.

Tabel 3 – Oversigt over forvaltningsspecifikke budgetnotater

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Service/anlæg**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Sundhed or ernæring						
BU21: Styrket skolemad. Der søges midler til kortlægning af de fysiske muligheder for mere lokal produktion og bedre spisefaciliteter. Resultatet af	Service	500	500			1.000

kortlægningen kan medføre anlægsønske om opgradering af køkkenfaciliteter. Derudover søges der midler til et pilotprojekt, for at opnå viden til en ny skolemadsmodel.						
SU11: Sunde madordninger til kommunale medarbejdere	Service	1.275	0	0	0	0
Bæredygtige og klimaansvarlige måltider						
SU12: Økonomiske ressourcer til løn og råvarer på plejehjem og rehabiliteringscentre, for at opfylde den økologiske guldmærkning.	Service	6.800	6.800	6.800	6.800	27.200
SO17: Løn og råvarer til realisering af Guld Økologisk Spisemærke for samtlige institutioner i Socialforvaltningen	Service	4.450	4.450	4.450	4.450	17.800
Sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse						
BU21: Drift af nye madfællesskaber. Eksempelvis boligforening eller andre lokale fællesskaber, der laver madklub eller folkekøkken på en skole eller anden kommunal enhed med produktionskøkken.	Service	500	500	500	500	2.000
København som en sund, grøn og vital madby						
TM73: Et årsværk til drift af urbane haver i byrummet.	Service	700	700	700	700	2.800
TM73: Tilvalgs scenarie - Udvidelse af frivillighedskoordinator	Service	500	500	500	500	2.000
KF17: Lokale partnerskaber - Tingbjerg Kulturhus som model for madfællesskaber i udsatte boligområder	Service	250	750	750	250	2.000
KF17: Copenhagen Cooking & Food Festival som signaturevent	Service	1.000	1.000	1.000	1.000	4.000

Risikovurdering og proces

Økonomiforvaltningen vurderer, at Mad- og Måltidsstrategien kan implementeres gennem Madkvalitetsaftalen og de yderligere implementeringsaktiviteter i Tabel 2. Alt efter hvor mange aktiviteter fra Tabel 3, der derudover bevilges midler til, vil flere aspekter fra strategien blive imødekommet.

ØK61 Mad- og Måltidsstrategien

Baggrund

På foranledning af BR-medlemsforslag fra Alternativet i maj 2018 (2018-0140398) og De Radikale fra september 2018 (2018-0242122), er det vedtaget, at Københavns Kommune skal have sin første Mad- og Måltidsstrategi. Den nye Mad- og Måltidsstrategi skal samle indsatser på fødevareområdet på tværs af forvaltningerne og være en løftestang i Københavns Kommunes arbejde med de overordnede mål, som relaterer sig til fødevareområdet. Det fremgår af ØU-indstillingen (2019-0140110), at der skal udarbejdes et budgetnotat for realiseringen af strategien til budgetforhandlingerne.

Derudover har Alternativet bestilt et budgetnotat på to aktiviteter til implementering af Mad- og Måltidsstrategien. Den første aktivitet indebærer uddannelse af KKs fødevarepersonale til at kunne eksekvere Mad- og Måltidsstrategien. Denne aktivitet indgår i Tabel 1 under aktivitet 1 om opkvalificering og understøttelse af køkkenmedarbejdere. Den anden aktivitet fra bestillingen, omhandler forankring af Mad- og Måltidsstrategien hos en aktør, der skal følge op på og udvikle indsatserne. Dette er beskrevet i aktivitet 3 i tabellen.

Indhold

Mad- og Måltidsstrategien sætter en ny og ambitiøs kurs for, hvordan mad og måltider med høj kulinarisk kvalitet bidrager til en sundere og mere klimaansvarlig by for alle københavnere. Strategien skal sætte en klar retning for de omtrent 70.000 måltider, som Københavns Kommune dagligt står for i institutioner på tværs af forvaltningerne. Selvom den primære målgruppe er borgere, der indtager måltider fra Københavns Kommune, er der en ambition om en afsmittende effekt på københavneres måltidsvaner generelt.

Med økologiomlægningen i kommunen af de offentlige måltider er det første store skridt allerede taget, og Københavns Kommune skal nu bygge videre på disse erfaringer. Arbejdet med strategien vil være kontinuerligt, og der planlægges derfor en status på strategiens projekter hvert andet år, for at følge op på realiseringen af strategien.

Økonomien for implementering af Mad- og Måltidsstrategien tager udgangspunkt i strategiens fem temaer:

- Sundhed og ernæring
- Velsmag, kvalitet og madglæde
- Bæredygtige og klimaansvarlige måltider
- Sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse
- København som en sund, grøn og vital madby

For hvert af strategiens temaer følger specifikke mål og indsatser. På baggrund af hver indsats, er der udarbejdet forslag til konkrete aktiviteter, der understøtter en realisering af strategien. Da nogle indsatser fra strategien vil være dækket af eksisterende bevillinger, vil budgetnotatet kun inkludere aktiviteter, der kræver yderligere finansiering.

Eksisterende afsatte midler

Madkvalitetsaftalen er udgangspunktet for finansiering af Mad- og Måltidsstrategien, da den muliggør implementeringen af nogle af strategiens indsatser. Madkvalitetsaftalen har en varig bevilling på 10,5 mio. kr. og skal i genudbud i 2020. Dette giver mulighed for at tilpasse udbudsaftalen efter Mad- og Måltidsstrategiens indsatser. Madkvalitetsaftalen går på tværs af forvaltningerne og påvirker omkring 1.000 køkkener i Københavns Kommune. Aftalen dækker rådgivning omkring indkøb og indkøbsaftaler af fødevarer, udvikling af køkkenhaver på institutioner, projekter for udsatte borgere med maden i centrum, implementering og udførelse af køkkenløft, økologiomlægning af institutioner, samt undervisning og opkvalificering af køkkenpersonale.

Nogle af Mad- og Måltidsstrategiens indsatser, kan finansieres af madkvalitetsaftalen på følgende vis:

Tabel 1 – Indsatser finansieret af madkvalitetsaftalen

Aktiviteter i forslaget (1.000 kr. – 2020 p/l)	**Budget i madkvalitetsaftalen**
Sundhed og ernæring	
Sunde mellemmåltider: Mad i fritidstilbud og klubber opprioriteres gennem opkvalificering af medarbejdere, så børn får solide, sunde mellemmåltider.	500
Bæredygtige og klimaansvarlige måltider	
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.	5.000
Indkøb skal påvirke fødevarekæden: Kommunens indkøb skal understøtte bæredygtig fødevareproduktion.	250
Opkvalificering og understøttelse: Når pejlemærkerne ændrer sig for sammensætning af måltider, skal det understøttes af en videre opkvalificering af køkkenpersonale med fokus på klimavenlig, velsmagende, ernæringsrigtig og økologisk mad. Opskriftressourcer skal understøtte arbejdet.	2.000
Sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse	
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 og personale i kulturhuse og idrætshaller. Værktøjer til at involvere borgere aktivt i madlavning styrkes hos pædagogisk og køkkenfagligt personale.	1.000

Nye madfællesskaber: Der arbejdes for at anvende offentlige institutioner som ramme for nye madfællesskaber. F.eks. fællesspisninger på skoler gennem en udnyttelse af madskolernes produktionskøkkener.	1.000
København som en sund, grøn og vital madby	
Lokale partnerskaber: Der arbejdes for at etablere lokale partnerskaber i byen med forening, spisesteder og detailhandlen om at gøre sunde og bæredygtige råvarer og måltider tilgængelig for alle københavnere.	750
Sum af Madkvalitetsaftalen	**10.500**

Udover madkvalitetsaftalen, findes andre eksisterende projekter, der er med til at finansiere realiseringen af Mad- og Måltidsstrategien. Dette er blandt andet Klimate KIC, som er et udviklingsprojekt mellem EAT Lancet og Københavns Madhus vedrørende udarbejdelse af en referencekost. Igennem dette projekt, vil indsatsen "Grønnere menuer i de offentlige køkkener", være dækket af eksisterende budget hos Økonomiforvaltningen. Derudover har Børne- og Ungdomsforvaltningen nuværende midler på 3 mio. kr. til at realisere indsatsen "Madundervisning for børn og unge: der tilbydes madundervisning til børn i daginstitutioner og skoler på alle alderstrin". Endeligt vil Børne- og Ungdomsforvaltningen kunne gennemføre indsatsen "Innovative indkøb" som en del af arbejdet med kommunens rammeaftaler på fødevareområdet. Denne indsats styrker Københavns Kommunes indkøb på mad- og måltidsområdet, så de offentlige udbudsprocesser gøres tilgængelige for små og mellem store virksomheder, hvor det er muligt med respekt for køkkenernes drift.

Økonomi

Indsatserne, der finansieres via madkvalitetsaftalen, understøtter Mad- og Måltidsstrategien, men en mere fyldestgørende implementering kræver yderligere finansiering. Ved udarbejdelse af det tværgående covernotat for strategiens implementering, er aktiviteterne blevet vurderet af faglige eksperter fra Concito og Fødevarestyrelsen, som var medlemmer af Advisory Boardet for strategien. Deres vurderinger indebærer et fokus på henholdsvis sundhed og ernæring samt klima og miljø. På baggrund af deres ekspertvurdering, anbefales implementeringen af nedenstående aktiviteter til realisering af Mad- og Måltidsstrategien. Disse aktiviteter udgør de mest nødvendige aktiviteter for implementeringen af strategien, da de fleste af disse aktiviteter har en bred effekt og går på tværs af forvaltningerne, hvorpå flere udspringer af madkvalitetsaftalen. Tabel 2 viser en oversigt over disse aktiviteter. Aktiviteterne skal dog ses i sammenhæng med yderligere forslag til initiativer fra fagforvaltningerne, da disse også er relevante for strategiens implementering.

Tabel 1 – Oversigt over ønsket aktiviteter på alle styringsområder

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Service/anlæg**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Sundhed or ernæring						
Aktivitet 1: Opkvalificering og understøttelse af køkkenmedarbejdere. Et grønnere indkøb skal understøttes af kompetenceløft hos køkkenmedarbejdere, så grøn og ernæringsrigtig kost går hånd i hånd for alle målgrupper. Der søges om en ekstrabevilling til at løfte madkvalitetsaftalen ved kompetencegivende uddannelser (ECTS Point). Udvikling af forløb i samarbejde med restaurantskolen eller lignende.	Service	2.000	1.500	1.500	1.500	6.500
Velsmag, kvalitet og madglæde						
Aktivitet 2: Udvikling af digitale madplaner til brug i små/mindre køkkener. Udvikling tænkes at skulle være i kvantum, med fuld integration. Væsentligt med løbende opdatering af platform.	Service	1.500	500	500	500	3.000
Bæredygtige og klimaansvarlige måltider						
Aktivitet 3: Et halvt årsværk tilføjes kontraktejeren på madkvalitetsaftalen til udarbejdelse af et roadmap til opfølgning af strategiens indsatser og status på aktiviteterne. Derudover søges der midler til deltagelse i netværker på tværs af forvaltningerne. Endvidere foreslås at afsætte et halvt årsværk til samarbejdet med WRI samt midler til DTU-undersøgelse af WRIs anbefalinger.	Service	1.010	1.010	1.010	1.010	4.040
Aktivitet 4: Beregning af madspildsbaseline, på baggrund af en repræsentativ andel af Københavns Kommune, for at kortlægge områder med høj andel af madspild, for at kunne tydeliggøre hvor Københavns Kommune skal foretage forandringstiltag.	Service	1.180	0	0	0	1.180
Aktivitet 5: Analyse af madspild efter maden har forladt køkkenet og konkrete handlingsplaner for realisering af potentialet. Særligt forventes greb som bestillingsprocesser, værtskab og maddannelse at være væsentlige i opnåelse af reduktionspotentialet. Herefter	Service	1.000	500	500	500	2.500

implementeres anbefalingerne fra undersøgelsen. 1-årig bevilling til formidling til lærer og pædagoger i forbindelse med udbredelse af undervisningsmateriale om madspild og maddannelse						
Udgifter i alt		**6.690**	**3.510**	**3.510**	**3.510**	**17.220**

Forventet adfærdsmæssig effekt og opfølgning

Det forventes, at Mad- og Måltidsstrategien vil have adfærdsmæssig effekt og opfølgning for Københavns Kommunes leverandører af fødevarer.

Tabel 2 – Oversigt over målsætning for adfærdseffekter i budgetønsket

Målgruppe	Indsats	Målsætning	Evaluering af indsatsen
Leverandører	Nye krav til leverandører angående bæredygtige og ernæringsrigtige fødevarer.	Det forventes at leverandørerne forstår og efterlever de nye krav til bestilling af fødevarer.	Der forventes at blive evalueret i 2022 på den angivne målsætning.

Risikovurdering og proces

Der er en risiko forbundet med niveauet af implementeringen af Mad- og Måltidstrategien, hvis der ikke gives bevilling til aktiviteterne, der ligger uden for madkvalitetsaftalen. Uden bevilling forventes implementeringen af strategien at være utilstrækkeligt.

Bevillingstekniske oplysninger

Tabel 3 – Udgifter til service, overførsler eller finansposter:

(1.000 kr. – 2020 p/l)	Udvalg	Bevilling	Indtægt/ Udgift (I/U)	2020	2021	2022	2023	I alt
Aktivitet: 1-5	ØU	Service	U	6.690	3.510	3.510	3.510	17.220
Udgifter i alt				**6.690**	**3.510**	**3.510**	**3.510**	**17.220**

Bydel og adresse

Bydele

Bydækkende: ☒											
Bispebjerg	☐	Indre by	☐	Vesterbro/Kgs. Enghave	☐	Valby	☐	Amager Øst	☐	Udenbys	☐
Nørrebro	☐	Østerbro	☐	Brønshøj/Husum	☐	Vanløse	☐	Amager Vest	☐		
Adresse og matrikelnummer											

Høring

Har budgetnotatet været i høring?	Ja	Nej
Ejendomsfaglig høring i TEo/ByK/KEID		X
IT-projekt (KIT)		X

Tidligere afsatte midler[1]

(1.000 kr., løbende p/l)	**2016**	**2017**	**2018**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**
Budgetaftale 2016							
Overførselssagen 2015-16							
Budgetaftale 2017							
Overførselssagen 2016-17							
Budgetaftale 2018							
Overførselssagen 2017-18							
Budgetaftale 2019							
Overførselssagen 2018-19							
Afsatte midler i alt							

[Tilpas tabellen såfremt der er afsat midler i tidligere år end 2016 eller senere end 2022]

[1] Varig bevilling på 10,5 mio. kr. til madkvalitetsaftalen blev besluttet af Borgerrepræsentationen den 17. juni 2015.

BUU21: Drift af nye madfællesskaber på offentlige institutioner og Styrket skolemad

Baggrund

Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi blev godkendt i BR den 22. august 2019. Budgetønsket omhandler midler til at realisere indsatserne vedrørende:

- *Nye madfællesskaber*: Der arbejdes for at anvende offentlige institutioner som ramme for nye madfællesskaber. F.eks. fællesspisninger på skoler gennem en udnyttelse af madskolernes produktionskøkkener.
- *Styrket skolemad:* Flest mulige børn skal have adgang til sund skolemad. Der kan f.eks. arbejdes for at gøre flere skoler i København til madskoler.

Indhold

Nye madfællesskaber, fx boligforening eller andre lokale fællesskaber, der laver madklub eller folkekøkken på en skole eller anden kommunal enhed med produktionskøkken. Midlerne skal gå til organisering af aktiviteterne, såsom formidling og opstart, samt til at dække udgifterne til at åbne skolen, herunder løn til køkkenmedarbejder, der skal være til stede, når produktionskøkkenet udlånes til eksterne parter. Midlerne administreres i BUF.

Styrket skolemad ved mere lokal produktion af maden og bedre spisefaciliteter i en ny 'madskole-light' model. Modellen kan undersøges på skoler, der i dag har EAT, men hvor der evt. ved mindre anlægsmæssige justeringer, er mulighed for at producere mere af maden på stedet. Der søges midler til kortlægning af de fysiske muligheder for mere lokal produktion, samt til gennemførelse af et pilotprojekt, for at opnå viden om en hensigtsmæssig organisering, logistik og økonomi i en ny skolemadsmodel. Projektet udmunder i anbefalinger samt prioriteringer.

Økonomi

Tabel 1 – Oversigt over ønskets aktiviteter på alle styringsområder

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Styrings-område**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Nye madfællesskaber	Service	500	500	500	500	2.000
Pilotprojekt – styrket skolemad: kortlægning af køkkener og pilotprojekt	Service	500	500			1.000
Udgifter i alt		**1.000**	**1.000**	**500**	**500**	**3.000**

Bevillingstekniske oplysninger

Tabel 2 – Udgifter til service, overførsler eller finansposter:

(1.000 kr. – 2020 p/l)	**Udvalg**	**Bevilling**	**Indtægt/Udgift (I/U)**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Service	BUU	3350	**U**	500	500	500	500	2.000
Service	BUU	3350	**U**	500	500			1.000
Udgifter i alt				**1.000**	**1.000**	**500**	**500**	**3.000**

Øvrige tekniske oplysninger

Bydel og adresse

Bydele

Bydækkende? (Hvis forslaget er bydækkende sættes kun kryds her)x													
Bispebjerg		Indre by		Vesterbro/kgs. Enghave		Valby		Amager Øst			Udenbys		
Nørrebro		Østerbro		Brønshøj/Husum		Vanløse		Amager Vest					
Adresse og matrikelnummer													

Tidligere afsatte midler

(1.000 kr., løbende p/l)	**2016**	**2017**	**2018**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**
Budgetaftale 2016							
Overførselssagen 2015-16							
Budgetaftale 2017							
Overførselssagen 2016-17							
Budgetaftale 2018							
Overførselssagen 2017-18							
Budgetaftale 2019							
Overførselssagen 2018-19							
Afsatte midler i alt							

[Tilpas tabellen såfremt der er afsat midler i tidligere år end 2016 eller senere end 2022]

KF17 Mad og måltider på kultur- og fritidsområdet

Baggrund

Københavns Kommune har udarbejdet en tværgående fødevarestrategi. Strategien er udarbejdet med afsæt i to BR-medlemsforslag fra hhv. Alternativet (maj 2018) og De Radikale (september 2018). Strategien omfatter indsatser der med fokus på kulturliv og byens madbranche skal motivere og inspirere til en bæredygtig madkultur for alle københavnere og et bæredygtigt fødevaresystem med sammenhæng mellem land og by. Budgetønsket indeholder en række aktiviteter, der skal sikre implementering af strategiens mål og indsatser på kultur- og fritidsområdet.

Indhold

Forslaget indeholder en samlet servicebevilling på 7 mio. kr. i 2020-2023 til initiativer, der understøtter indsatser beskrevet i Mad- og Måltidsstrategien under fokusområdet "København skal være en sund, grøn og vital madby".

1) Lokale partnerskaber - Tingbjerg Kulturhus som model for madfællesskaber i udsatte boligområder (2 mio. kr. i 2020-2023)

Caféerne i byens kultur- og idrætsinstitutioner rummer et uforløst potentiale for at danne rammen for nye og lokale fællesskaber omkring mad og måltider. I Tingbjerg Kulturhus er der dannet et nyt partnerskab mellem Helhedsplanen i Tingbjerg & Ullerslevhus, Tingbjerg Kulturhus, Steno-Sundhedsfremme og Meyers Madhus. Partnerskabet har til formål at etablere en ny model for madfællesskaber i Tingbjerg med udgangspunkt i kulturhusets café. Partnerskabet har søgt 2,8 mio. kr. i støtte til projektet i Kulturstyrelsens pulje til kultur i udsatte boligområder i en 3-årig periode med en samlet medfinansiering fra partnerkredsen på 3,2 mio. kr.

Det foreslås at afsætte 2 mio. kr. til i samarbejde med en ekstern aktør at gøre projektet bydækkende og kopiere modellen til andre caféer på kultur- og fritidsinstitutioner indenfor rammen af kommunens ghettoindsats fx i Mjølnerparken, Bispeparken og Hørgården. Modellen forener ambitioner for lokale partnerskaber, fællesskaber, sundhed og bæredygtighed i byens udsatte boligområder med ambitionerne om at udvikle madtilbuddet i caféer i byens kultur- og fritidsinstitutioner.

2) Uddannelsestilbud til caféforpagtere (1 mio. kr. i 2020-2023)

For at løfte kvaliteten af madtilbuddene på byens kultur- og fritidsinstitutioner, er der gennem de seneste år indført nye krav og forventninger til caféforpagterne. Blandt andet økologikravet på 90 pct. samt Kultur- og Fritidsudvalgets fire pejlemærker for ansvarlig cafédrift. Derudover vil målsætningerne i den nye Mad- og Måltidsstrategi stille nye krav til forpagterne om at levere mere plantebaserede og klimavenlige madtilbud. Disse krav presser mange forpagteres daglige drift og forretningsmodel.

Det forslås at afsætte en varig servicebevilling i Københavns Kommunes "Madkvalitetsaftale" på 250 t. kr. årligt til uddannelsestilbud til caféforpagtere i byens kultur- og fritidsinstitutioner. Uddannelsestilbuddet er et tilbud til eksisterende forpagtere, men kan formuleres som krav i fremtidige forpagtningsaftaler. For at opnå størst mulig effekt, kobles uddannelsestilbuddet i videst muligt omfang til de øvrige uddannelsestilbud til Københavns Kommunes køkkenpersonale, der i dag er en del af "Madkvalitetsaftalen". Udvikling og afvikling af

uddannelsestilbuddet vil blive udbudt til en ekstern samarbejdspartner som en del af "Mad-kvalitetsaftalen" 2020-2024.

3) Copenhagen Cooking & Food Festival som signaturevent (4 mio. kr. i 2020-2023)
Med støtte fra Københavns Kommune har Copenhagen Cooking & Food Festival de seneste år arbejdet aktivt med FNs Verdensmål for at fremme væsentlige dagsordener som ligestilling og bæredygtighed i madverdenen. Derudover har festivalen gennem "Smag på gaden" og "Mad på kanten" søgt at brede mad-og måltidsoplevelser ud til flere dele af byen og til byens udsatte boligområder. Bevillingen fra Københavns Kommune udløber i 2019.

Det foreslås at afsætte 1 mio. kr. årligt til at gøre Copenhagen Cooking & Food Festival til Københavns signaturevent for mad og et bæredygtigt fødevaresystem. Med støtten kan festivalen bruges som et aktivt redskab til at brede mad-dagsordenen ud til alle dele af byen, udvikle og fremme nye metoder til mere bæredygtige events, bringe landet ind til byen og styrke væsentlige dagsordener som klima, ligestilling og en bedre madkultur i hele byen. Samtidig skal festivalen indsamle og formidle relevant viden om bæredygtig eventafvikling således, at erfaringerne kan bruges ved fremtidige megaevents som fx Tour de France, World Outgames – Copenhagen 2021 mv. Finansieringen bruges som løftestang til at rejse yderligere 2-3 mio. kr. årligt fra private partnere, fonde mv.

Økonomi
Forslaget indeholder samlede serviceudgifter for 7 mio. kr. i 2020-2023. Aktiviteterne i forslaget kan besluttes uafhængigt af hinanden.

Tabel 1 – Oversigt over ønskets aktiviteter på alle styringsområder

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Styrings-område**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
1) Lokale partnerskaber	Service	250	750	750	250	2.000
2) Uddannelsestilbud til caféforpagtere	Service	250	250	250	250	1.000
3) Copenhagen Cooking & Food Festival	Service	1.000	1.000	1.000	1.000	4.000
Udgifter i alt		**1.500**	**2.000**	**2.000**	**1.500**	**7.000**

Risikovurdering og proces
1) Indsatsen omkring lokale partnerskaber med Tingbjerg Kulturhus som model for madfællesskaber i udsatte boligområder er afhængig af støtte fra Kulturstyrelsens pulje for kultur i udsatte boligområder. Der forventes svar på ansøgningen i september 2019.
2) Indsatsen målrettet uddannelsestilbud til caféforpagtere er afhængig af tilmelding fra caféforpagtere. Risikoen imødegås ved at inkludere forpagterne i tilrettelæggelse af uddannelsestilbuddet.
3) Indsatsen målrettet Copenhagen Cooking & Food Festival er i nogen grad afhængig af, at der findes yderligere finansiering fra andre samarbejdspartnere. Festivalen har de sidste 3 år vist, at de har været i stand til at indhente den nødvendige medfinansiering til festivalen. Såfremt der mod forventning ikke indhentes medfinansiering, forventes det, at festivalen nedskaleres.

Bevillingstekniske oplysninger

Tabel 2 – Udgifter til service, overførsler eller finansposter:

(1.000 kr. – 2020 p/l)	**Udvalg**	**Bevilling**	**Indtægt/Udgift (I/U)**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Lokale partnerskaber - Tingbjerg Kulturhus som model for madfællesskaber i udsatte boligområder	KFU	1060	**U**	250	750	750	250	2.000
Uddannelsestilbud til caféforpagtere	KFU	1060	**U**	250	250	250	250	1.000
Copenhagen Cooking & Food Festival som signaturevent	KFU	1060	**U**	1.000	1.000	1.000	1.000	4.000
Udgifter i alt				1.500	2.000	2.000	1.500	7.000

Øvrige tekniske oplysninger

Bydele

Bydækkende X												
Bispebjerg		Indre by		Vesterbro/kgs. Enghave		Valby		Amager Øst			Udenbys	
Nørrebro		Østerbro		Brønshøj/Husum		Vanløse		Amager Vest				

Høring

Har budgetnotatet været i høring?	Ja	Nej
Ejendomsfaglig høring i TEo/ByK/KEID		X
IT-projekt (KIT)		X

Tidligere afsatte midler

(1.000 kr., løbende p/l)	**2017**	**2018**	**2019**
Budgetaftale 2017 (Copenhagen Cooking & Food Festival)	1.500	1.000	500
Afsatte midler i alt	1.500	1.000	500

TM73 Genindførsel af frivillighedskoordinator



Baggrund

Der er blevet bestilt et budgetnotat om en genindførelse af frivillighedskoordinatorfunktionen til Budget 2020. Teknik- og Miljøudvalget besluttede at afvikle funktionen i forbindelse med udmøntningen af Budget 2019 på Teknik- og Miljøudvalgsmødet den 19. november 2018. Budgetnotatet indeholder to scenarier. Et scenarie om en genindførsel af frivillighedskoordinatoren i Teknik- og Miljøforvaltningen, og et scenarie hvor frivillighedskoordinatorfunktionen placeres i lokaludvalgsregi.

Indhold

En frivillighedskoordinator understøtter frivillighedsaktiviteter i Teknik- og Miljøforvaltningen, hvor frivillige ønsker at engagere sig inden for naturpleje, byhaver, renhold og gadegrønt. Dette budgetnotat indeholder to scenarier, som er gensidigt udelukkende.

Scenarie 1. Genindførelse af frivillighedskoordinatoren (0,7 mio. kr. i drift fra 2020 og frem)

En genindførelse af frivilligkoordinatoren vil betyde, at alle de eksisterende grønne frivillige projekter i byen fortsat kan understøttes fra Teknik- og Miljøforvaltningen, og at der kan etableres nye grønne frivilligprojekter. Desuden vil forvaltningen have mulighed for at genoptage og udvide bistanden i forbindelse med grej til enkeltstående aktiviteter som eksempelvis affaldsindsamlinger og naturplejedage.

Frivilligkoordinatoren vil være de frivilliges indgang til forvaltningen, som håndterer de administrative problemstillinger for de frivillige. Dette sikrer, at frivilligprojekterne i størst muligt omfang kan fokusere på deres respektive projekter. Koordinatorens administrative understøttelse består blandt andet i følgende:

- Bistand i forbindelse med ansøgning om tilladelser og dispensationer
- Udformning af aftaler/kontrakter mellem kommunen og projekterne
- Hjælp til at håndtere spørgsmål om forsikring og arbejdsmiljø
- Koordinering med de lokale driftsenheder i forvaltningen om eksempelvis bortskaffelse af affald og vedligehold af hegn.

En genoprettelse af frivillighedskoordinatoren vil betyde, at der skal afsættes midler til et årsværk svarende til 0,7 mio. kr. årligt.

Scenarie 2. Placering af frivillighedskoordinatoren i lokaludvalgsregi (0,7 mio. kr. i drift fra 2020 og frem)
En anden mulighed vil være at genindføre frivillighedskoordinatorfunktionen i lokaludvalgsregi. Teknik- og Miljøforvaltningen har været i dialog med Økonomiforvaltningen, der har ansvaret for lokaludvalgene. Økonomiforvaltningen foreslår, at der placeres et årsværk i relation til lokaludvalgene med samme opgaveportefølje som beskrevet i scenarie 1. Der gøres opmærksom på, at et valg af scenarie 2 med en placering af frivillighedskoordinatorfunktionen i lokalvalgsregi vil betyde, at midlerne og funktionen forankres under Økonomiforvaltningen.

Tilvalg (begge scenarier). En udvidelse af frivillighedskoordinatoren (0,5 mio. kr. i drift fra 2020 og frem)
En udvidelse af frivilligkoordineringen vil betyde, at forvaltningen eller lokaludvalgene i højere grad kan gå ind i en direkte understøttelse af nye projekter ved hjælp til for eksempel redskaber, udstyr, plantekasser, opsætning af hegn til græssende dyr samt gennemførelse af opsøgende indsatser for at oplyse og informere om mulighederne for at etablere frivillige projekter. En udvidet frivilligkoordinering vil samtidig kunne inspirere og understøtte flere frivilliges mulighed for at afholde eksempelvis affaldsindsamlingsevents. En udvidelse af frivilligkoordineringen indebærer at der afsættes yderligere lønmidler til studentermedhjælp eller projektansættelse/deltidsansættelse til 0,3 mio. kr. årligt samt midler til konkret understøttelse af projekterne med redskaber, plantekasser, hegn med videre svarende til 0,2 mio. kr. årligt.

Overordnede målsætninger og effekter
Der opleves en interesse blandt borgerne med hensyn til frivilligt at involvere sig i byen. Især er der interesse for indsamling af affald og plastik fra byens grønne områder, i søer og andre vådområder.

Ud over at støtte borgernes stigende ønske om at engagere sig i pasning og udvikling af byen vil en genindførelse af frivilligkoordinatorfunktionen støtte målsætningerne i *Strategi for Bynatur* om at støtte fællesskaber, der bidrager til at skabe mere og bedre bynatur i København.

Ligeledes understøtter forslaget målsætningerne i *Fællesskab København,* om at der inden 2025 skal ske en fordobling i antallet af frivillige, der deltager i udvikling, pleje og vedligehold af byen, og at 75 % af Københavnerne skal opleve København som en grøn by, og hvor 70 % af københavnerne skal opleve gode muligheder for at involvere sig lokalt.

Økonomi

Scenarie 1.
Scenarie 1 har estimerede driftsudgifter på 0,7 mio. kr. i 2020 og frem til ansættelse af en frivillighedskoordinator og til grej i forbindelse med affaldsindsamling og naturplejedage som bidrager til at understøtte de frivillige projekter. Tilvalget om en udvidelse med en studentermedhjælper eller lignende samt konkret understøttelse af frivillighedsprojekterne med redskaber, plantekasser, hegn med videre estimerede driftsudgifter på 0,5 mio. kr. fra 2020 og frem til. Projektet forventes ibrugtaget i januar 2020.

Tabel 1 – Oversigt over ønskets aktiviteter på alle styringsområder

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Styrings-område**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Scenarie 1. Genindførelse af frivillighedskoordinator	Service	700	700	700	700	**2.800**
Tilvalg scenarie 1. Udvidelse af frivillighedskoordinator	Service	500	500	500	500	**2.000**
Udgifter i alt		**1.200**	**1.200**	**1.200**	**1.200**	**4.800**

Scenarie 2.

Scenarie 2 har estimerede driftsudgifter på 0,7 mio. kr. i 2020 og frem til ansættelse af en frivillighedskoordinator i lokaludvalgsregi og til grej i forbindelse med affaldsindsamling og naturplejedage som bidrager til at understøtte de frivillige projekter. Tilvalget om en udvidelse med en studentermedhjælper eller lignende samt konkret understøttelse af frivillighedsprojekterne med redskaber, plantekasser, hegn med videre estimerede driftsudgifter på 0,5 mio. kr. fra 2020 og frem til. Projektet forventes ibrugtaget i januar 2020.

Tabel 2 – Oversigt over ønskets aktiviteter på alle styringsområder

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Styrings-område**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Scenarie 2. Genindførsel af frivillighedskoordinatoren i lokaludvalgsregi	Service	700	700	700	700	**2.800**
Tilvalg scenarie 2. Udvidelse af frivillighedskoordinator	Service	500	500	500	500	**2.000**
Udgifter i alt		**1.200**	**1.200**	**1.200**	**1.200**	**4.800**

Bevillingstekniske oplysninger

Scenarie 1.

Scenarie 1 har estimerede driftsudgifter på 0,7 mio. kr. i 2020 og frem til ansættelse af en frivillighedskoordinator og til grej i forbindelse med affaldsindsamling og naturplejedage som bidrager til at understøtte de frivillige projekter. Tilvalget om en udvidelse med en studentermedhjælper eller lignende samt konkret understøttelse af frivillighedsprojekterne med redskaber, plantekasser, hegn med videre estimerede driftsudgifter på 0,5 mio. kr. fra 2020 og frem til. Projektet forventes ibrugtaget i januar 2020.

Tabel 3 – anlægsudgifter og afledte serviceudgifter

Service *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Bevilling**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Afledte serviceudgifter						
Scenarie 1. Genindførelse af frivillighedskoordinator	1000	700	700	700	700	**2.800**
Tilvalg. Udvidelse af frivillighedskoordinator	1000	500	500	500	500	**2.000**
Afledte serviceudgifter i alt		**1.200**	**1.200**	**1.200**	**1.200**	**4.800**

Scenarie 2

Scenarie 2 har estimerede driftsudgifter på 0,7 mio. kr. i 2020 og frem til ansættelse af en frivillighedskoordinator i lokaludvalgsregi og til grej i forbindelse med affaldsindsamling og naturplejedage som bidrager til at understøtte de frivillige projekter. Tilvalget om en udvidelse med en studentermedhjælper eller lignende samt konkret understøttelse af

frivillighedsprojekterne med redskaber, plantekasser, hegn med videre estimerede driftsudgifter på 0,5 mio. kr. fra 2020 og frem til. Projektet forventes ibrugtaget i januar 2020.

Tabel 4 – anlægsudgifter og afledte serviceudgifter

Service *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Bevilling**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Afledte serviceudgifter						
Genindførsel af frivillighedskoordinatoren i lokaludvalgsregi	1000	700	700	700	700	**2.800**
Tilvalg. Udvidelse af frivillighedskoordinator	1000	500	500	500	500	**2.000**
Afledte serviceudgifter i alt		**1.200**	**1.200**	**1.200**	**1.200**	**4.800**

Tabel 5 – Tidsangivelse

Projektet forventes ibrugtaget januar 2020.

Tidsangivelse	**Måned og år**
Forventet ibrugtagningstidspunkt	Januar 2020

Øvrige tekniske oplysninger

Budgetnotatet har ikke været udvalgsbehandlet og kan igangsættes uden yderligere udvalgsbehandling.

Bydel og adresse

Bydækkende									X
Bispebjerg		Indre by		Vesterbro/Kgs. Enghave		Valby		Amager Øst	
Nørrebro		Østerbro		Brønshøj/Husum		Vanløse		Amager Vest	

Tidligere afsatte midler

Der er ikke tidligere afsat midler til formålet, da indsatsen tidligere har været finansieret indenfor Teknik- og Miljøudvalgets egen budgetramme.

KØBENHAVNS KOMMUNE
Socialforvaltningen

BUDGETNOTAT

SO17 Realisering af Københavns Kommunes Økologiske Spisemærke i Socialforvaltningens institutioner

Baggrund

Københavns Kommune står overfor realiseringen af den Mad- og Måltidsstrategi, der forventes vedtaget af Borgerrepræsentation den 22. august 2019.
Et af målene i den nye strategi betyder, at alle kommunens køkkener skal være registreret med Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærke i guld i 2025[1]. Det betyder, at alle Socialforvaltningens køkkener *individuelt* skal opnå en økologiprocent på mindst 90 %.

Strategiens mål er en skærpelse fra Borgerrepræsentationen beslutning om kommunens eksisterende mål om at nå op på mindst 90 % økologi i fødevareindkøb fra 2007 og fra 2016, om at alle Københavns Kommunes køkkener inden udgangen af 2019 skulle registreres med Det Økologiske Spisemærke.

Seneste status på Københavns Kommunes økologi er udkommet i nøgletalsrapporten *Status for Økologien 2018,* der viser, at den samlede økologiprocent i det indrapporterede fødevareindkøb for hele Københavns Kommune i 2018 ligger på 85%.

Socialforvaltningens institutioner og køkkener arbejder endnu på at indfri målsætningerne om 90% økologi for hele forvaltningen, og for at opnå det Økologiske Spisemærke i guld for samtlige køkkener individuelt.

Ifølge nøgletallene fra økologirapporten ligger Socialforvaltningens samlede niveau af økologiske fødevareindkøb på 79%, og dermed ligger forvaltningen lavere end det kommunale gennemsnit. Det er forventningen, at det vil kræve tilførsel af midler, såfremt alle Socialforvaltningens køkkener skal opnå en økologiprocent på mindst 90 %.

Med henblik på at kunne opfylde målsætningen i kommunens Mad- og Måltidstrategi beskriver dette budgetforslag budgetbehovet forbundet med at skulle opnå det fuldstændige niveau for den økologiske guldmærkning for samtlige af forvaltningens køkkener, svarende til målsætningen om 90% økologisk råvareindkøb.

Indhold

Meyers Madhus gennemfører årligt dataindsamlingen for udviklingen i økologien på tværs af Københavns Kommunes forvaltninger og institutioner, og evaluerer derefter de aktiviteter og resultater, som kommunens køkkener indfrier i forhold til økologimålsætningen og registreringen med Det Økologiske Spisemærke, der senest er udkommet i *Status for Økologien 2018.*

Økologimålingen for 2018 viser et relativt højt økologiniveau for den samlede Kommune på 85%, men også en nedgang fra 87% (2017), hvilket primært skyldes overgangen i

[1] Det Økologiske Spisemærke er et statskontrolleret bevis på, at der serveres økologisk mad. Kategoriseringen for det økologiske spisemærke formilder den procentvise andel af økologi, der indkøbes. Her markerer kategorien guld 90-100%, sølv 60-90% og bronze 30-60% økologisk fødevareindkøb. Det er hensigten, at der med overgangen til spisemærke ordningen skal opnås mere ensartet og retvisende grundlag for økologimålingerne.

målemetode fra dogmemetoden (hvor institutioner og tilbud selv estimerer deres indkøb) til faktiske indkøbstal.

Det samme fald i procentsatsen fra 2017 til 2018 gør sig gældende for Socialforvaltningen med en tilbagegang fra 83% til 79% i økologiske råvareindkøb. I disse tal er 35 tilbud i Socialforvaltningen registreret med Det Økologiske Spisemærke, fordelt på 11 guldmærker, 22 sølvmærker og 2 bronzemærker. I alt mangler endnu 44 tilbud i forvaltningen at blive registreret med et spisemærke, hvilket forventes at ske frem mod udgangen af 2019.

Med udgangspunkt i nøgletal fra rapporten og erfaringsmæssige beregninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har Socialforvaltningen beregnet det samlede behov for budgettilførsel, hvis de indrapporterede fødevareindkøb skal opnå et niveau 90% økologiske råvare. Dette er gjort ud fra betragtningen, at økologiske fødevareindkøb betyder en fordyrelse i den kilomæssige indkøbspris for råvare.

For Socialforvaltningen udgør det økologisk råvareindkøb 79% af det samlede råvareindkøb, hvilket svarer til, at der ud af Socialforvaltningens samlede mængde råvareindkøb på cirka 1.283 t., er cirka 1.015 t. økologiske råvareindkøb.

For at opnå en 90% andel af økologiske råvareindkøb skal det samlede niveau af økologiske råvareindkøb i forvaltningens køkkener dermed opjusteres til cirka 1.154 t. Ud fra denne betragtning skal Socialforvaltningen således hæve niveauet af økologiske råvareindkøb med cirka 140.000 kg. pr. år.

Baseret på Sundheds- og Omsorgsforvaltningens beregninger af de økonomiske ressourcer til indkøb i plejehjemskøkkener, forbundet med at opfylde den økologiske guldmærkning, er det estimeret, at det gennemsnitlige økologiske råvareindkøb koster 25 kr./kg.

Med afsæt i dette estimat vil en realisering af målet om 90% økologisk fødevareindkøb for Socialforvaltningen, svarende til øget årligt indkøb på ca. 140.000 kg. økologiske råvare, dermed betyde en omkostningsforøgelse og tilsvarende behov for en budgettilførsel på ca. 3.5 mio. kr.

Hertil kommer, at Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har klare erfaringer, der viser, at plejehjem med stort fokus på mad og økologi oplever, at køkkenområdet trækker væsentligt flere ressourcer end oprindeligt budgetteret. Der kan derfor forventes ressourceudfordringer i køkkenerne ift. at holde eller forbedre økologiprocenten.

Med henblik på en yderligere forøgelse af økologiprocenten til mindst 90 % og dermed at opnå mad- og måltidsstrategiens økologimål, er der derfor brug for supplerende lønmidler til produktion af mere mad, som tilberedes fra bunden samt midler til køb af flere økologiske varer.

Ud fra den relative sammenlignelighed mellem Socialforvaltningens produktionskøkkener med Sundheds- og Omsorgsforvaltningens produktionskøkkener, søger Socialforvaltningen med dette budgetnotat derfor også supplerende budgetmidler til de forventede øgede ressourcer til lønomkostninger.

Økonomi
Der ønskes i alt 4,4 mio. kr. årligt for at opnå om 90% økologi og Det Økologiske Spisemærke i guld.

Disse udgifter er fordelt på 940 t.kr. til øgede lønudgifter til de køkkener, der endnu ikke er registreret med Det Økologiske Spisemærke eller som endnu kun har bronzemærket, svarende til et relativt lavt økologiniveau på ml. 30-60%.
Hertil kommer de 3,5 mio. kr. til råvareindkøb.

Tabel 1 – Oversigt over ønskets aktiviteter på alle styringsområder

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Styrings-område**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Løn og råvarer til realisering af Guld Økologisk Spisemærke for samtlige institutioner i Socialforvaltningen	Service	-	4.450	4.450	4.450	4.450	17.800
Udgifter i alt	**Service**	**-**	**4.450**	**4.450**	**4.450**	**4.450**	**17.800**

Risikovurdering og proces
Såfremt der ikke afsættes midler til at dække de øgede omkostninger, der er forbundet med at bringe niveauet af økologiske fødevarer op på 90%, vil Socialforvaltningen forventeligt ikke kunne realisere og leve op til Mad- og Måltidsstrategiens målsætning.

Beregningerne af omkostninger til løn og køb af økologiske råvarer er behæftet med en række usikkerheder, og er hovedsageligt baseret på beregninger og erfaringstal fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen, der også er behæftet med usikkerheder. Herudover udestår svar fra en række af Socialforvaltningens køkkener forsat i økologirapporten.

Afslutningsvis må det understreges, at prisudviklingen i udbuddet af økologiske fødevarer samt hastigheden for omlægningen til 90 % økologi i de enkelte borgercentre er forbundet med en relativ stor usikkerhed.

Bevillingstekniske oplysninger

Tabel 2 – Udgifter til service, overførsler eller finansposter:

(1.000 kr. – 2020 p/l)	**Udvalg**	**Bevilling**	**Indtægt/Udgift (I/U)**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Service	SUD	3220	**U**	1.890	1.890	1.890	1.890	7.560
Service	SUD	3200	**U**	860	860	860	860	3.440
Service	SUD	3000	**U**	1.190	1.190	1.190	1.190	4.760
Service	SUD	3210	**U**	510	510	510	510	2.040
Udgifter i alt	**SUD**	**-**		**4.450**	**4.450**	**4.450**	**4.450**	**17.800**

Øvrige tekniske oplysninger

Bydele

Bydækkende? (Hvis forslaget er bydækkende sættes kun kryds her) X												
Bispebjerg		Indre by		Vesterbro/kgs. Enghave		Valby		Amager Øst			Udenbys	
Nørrebro		Østerbro		Brønshøj/Husum		Vanløse		Amager Vest				

Tidligere afsatte midler

Der er ikke tidligere afsat midler til at øge økologiprocenten til mindst 90 % for Socialforvaltningens køkkener.

SU11. Sunde madordninger til kommunale medarbejdere

Baggrund

Medarbejdere i hjemmeplejen er ofte på farten hele dagen, når de er på besøge i borgernes egne hjem. Det er derfor ikke altid, at de når tilbage til frokost, og de fleste har heller ikke adgang til en frokostordning. Dette kan gøre det svært at få en sund og nærende frokost for medarbejderne i hjemmeplejen.

Hertil kommer, at Arbejdsmiljø København i april 2019 præsenterede undersøgelsen "Et godt arbejdsmiljø – også om natten", der er en spørgeskemaundersøgelse blandt nattevagter i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen. Af undersøgelsen fremgår det blandt andet, at der blandt nattevagterne er et ønske om at have adgang til en sund madordning om natten.

Der ønskes på den baggrund midler til en indsats, hvor Sundheds- og Omsorgsforvaltningen dels pilottester en ordning, hvor der tilbydes sund mad til de omsorgsmedarbejdere, der er på farten i hjemmeplejen, dels tilbydes sund mad til alle faste nattevagter på plejehjem og i hjemmeplejen (Natvagten IBØ).

Indhold

Der er i dag forskel på, om man har adgang til en mad-/frokostordning som medarbejder i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen. Administrative medarbejdere, der ofte har en længere uddannelse og fast arbejdsplads, har i højere grad adgang til kantineordninger end fx hjemmeplejens medarbejdere og nattevagter. Ved at give kortuddannede medarbejdere (SOSU-hjælpere og SOSU-assistenter) i hjemmeplejen samt faste nattevagter i hjemmeplejen og på plejehjemmene bedre adgang til sund mad i arbejdstiden, er der en forventning om, at medarbejdernes generelle sundhed og trivsel øges – hvilket kan være med til, at medarbejderne har mere overskud på arbejdet, ligesom det kan forebygge sygdom og være med til at øge medarbejdertilfredsheden.

Der skal indledningsvist (fase 1) gennemføres en behovsanalyse, hvor behovet og interessen for en madordning (enten via abonnementsløsning eller enkeltkøb) i hhv. hjemmeplejen og for faste nattevagter i hjemmeplejen og på plejehjem afdækkes, herunder sammenhængen mellem egenbetaling og tilslutning til abonnementsordninger eller enkeltkøb. Det vil derudover være en del af den første fase at undersøge og afklare, hvordan den udbudte mad kan produceres og leveres miljømæssigt bæredygtigt og balanceret i forhold til CO2-aftryk, økologi, madspild og miljørigtig emballage.

I fase 2 afprøves de to madordninger i fem måneder:

- **Frokostordningen** afprøves i to hjemmeplejeenheder. At det afprøves i to forskellige hjemmeplejeenheder giver mulighed for at afprøve forskellige del-elementer og modeller, eksempelvis en model, hvor maden leveres til hjemmeplejeenheden, og en model, hvor maden kan hentes i et af produktionskøkkenerne.
- **Sund mad til nattevagter** afprøves som tilbud til samtlige faste nattevagter i forvaltningens natpleje og plejehjem.

Madordningerne evalueres efterfølgende i september 2020, med henblik på en vurdering af fordele/ulemper ved at videreføre/permanentgøre ordningerne.

Økonomi

Projektet vil kræve ansættelse af en midlertidig projektleder i 9 måneder i 2020 til at gennemføre behovsanalysen, afprøve fase to samt foretage evalueringen (0,5). Det forventes, at evalueringen foreligger ultimo 2020, så projektet vil kunne videreføres i overførselssagen 2020-2021 med henblik på at finde en varig løsning ifm. budget 2021.

Egenbetalingen foreslås at udgøre 20 kr. pr. måltid. Da det forventes, at et måltid kan produceres til ca. 50 kr. pr. måltid (inkl. transport), vil der således være behov for et driftstilskud på 30 kr. pr. måltid.

Sund mad til nattevagter

Ordningen skal være et tilgængeligt tilbud for samtlige ca. 290[1] medarbejdere, der arbejder fast i nattevagt. Det lægges til grund, at 50 % af nattevagterne ønsker at deltage i ordningen svarende til 145 medarbejdere. De fleste nattevagter arbejder i 7-7 rul[2], og hver medarbejder forventes at aftage ca. 75 måltider i løbet af de 5 måneder. Med et driftstilskud på 30 kr. pr. måltid udgør det samlede driftstilskud i 2020 0,3 mio. kr.

Frokost på farten

Der gives mulighed for, at op til 150 medarbejdere i hjemmeplejen kan deltage i ordningen i 5 måneder i 2020. Med et driftstilskud på 30 kr. pr. måltid og ca. 100 frokostmåltider på 5 måneder, udgør det samlede driftstilskud 0,45 mio. kr.

For begge forsøgsordninger gælder, at såfremt produktionsprisen viser sig at være højere end 50 kr. pr. måltid, vil det være nødvendigt at øge egenbetalingen.

Tabel 1 – Oversigt over ønskets aktiviteter på alle styringsområder

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Styringsområde**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Organisering og systemunderstøttelse	Service	500				**500**
Driftstilskud	Service	775				**775**
Udgifter i alt		**1.275**				**1.275**

Risikovurdering

Den primære risiko knytter sig til de økonomiske præmisser, der er lagt til grund. Det er afgørende, at egenbetalingen har en størrelse, der gør, at tilstrækkeligt mange medarbejdere i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen tilslutter sig ordningerne. Dertil kan det være en udfordring at finde en leverandør (evt. KMS), der inden for den givne økonomiske ramme, kan indfri de bæredygtigheds- og miljømæssige krav, der ønskes stillet til måltiderne, herunder produktion og emballage.

Hertil kommer, at det er uklart hvor mange medarbejdere, der ønsker at deltage i ordningen. Det er lagt til grund for ordningen, at hhv. 50 % af de faste nattevagter og 150 medarbejdere i hjemmeplejen ønsker at deltage i ordningen. Hvis flere ønsker at deltage i ordningen, kan det derfor være nødvendigt at sætte en deltagerbegrænsning på, således at økonomien holder.

[1] Tallet opgjort april 2019

[2] Fra 1. juni 2019 er alle nye medarbejdere i nattevagt blevet ansat i vagtskemaer, hvor de højst har fire nattevagter i træk, ligesom alle nuværende medarbejdere, der i dag arbejder i 7-7 rul, har mulighed for at overgå til vagtskema med højst fire nattevagter i træk. De ændrede muligheder vedr. nattevagtskema ændrer ikke på beregningsforudsætningerne i den foreslåede madordning.

Horten Advokatpartnerselskab har tidligere vurderet, at frokost på farten til medarbejdere i hjemmeplejen er at betragte som et personalegode efter kommunalfuldmagtsreglerne. Ordningen vil kunne sidestilles med en almindelig frokostordning, og det er en ordning, som Sundheds- og Omsorgsforvaltningen stiller til rådighed efter saglige kriterier. For at sikre, at der ikke bliver tale om et skattepligtigt personalegode for medarbejderne, skal medarbejdernes egenbetaling mindst være 15. kr. pr. måltid. Det skal afklares, om de samme forhold gør sig gældende for sund mad til nattevagter.

Bevillingstekniske oplysninger

Tabel 2 – Udgifter til service

(1.000 kr. – 2020 p/l)	**Udvalg**	**Bevilling**	**Indtægt/Udgift (I/U)**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Pilotprojekt	SOU	Ældre	U	500				**500**
Driftstilskud	SOU	Ældre	U	775				**775**
Udgifter i alt				**1.275**				**1.275**

Tabel 3 - Bydel

Bydækkende? (Hvis forslaget er bydækkende sættes kun kryds her)								X
Bispebjerg		Indre by		Vesterbro/Kgs. Enghave		Valby		Amager Øst	
Nørrebro		Østerbro		Brønshøj/Husum		Vanløse		Amager Vest	

Høring

Tabel 4 - Høring

Har budgetnotatet været i høring?	**Ja**	**Nej**	**Ikke relevant**
Ejendomsfaglig høring i TEo/ByK/KEID			X
IT-projekt (KIT)			X

Tidligere afsatte midler

Der har ikke tidligere været afsat midler til et lignende projekt.

SU12. Mindst 90% økologi på plejehjem og rehabiliteringscentre

Budgetnotatet er bestilt af Sundheds- og Omsorgsudvalget.

Baggrund

Et af målene i Københavns Kommunes nye Mad- og Måltidsstrategi er, at alle kommunens køkkener skal være registreret med Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærke i guld i 2025, hvilket betyder at alle enheder *individuelt* skal opnå en økologiprocent på mindst 90 %. Målet er dermed en skærpelse ift. kommunens eksisterende mål om *samlet set* at nå op på mindst 90 % økologi.

I 2017 havde Sundheds- og Omsorgsforvaltningens en samlet økologiprocent på 78 %. Det vil kræve tilførsel af midler, såfremt alle forvaltningens køkkener skal opnå en økologiprocent på mindst 90 % og dermed Det Økologiske Spisemærke i guld.

Madproduktionen i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen fordeler sig på 30 plejehjem med eget produktionskøkken og 14 plejehjem[1] med modtagerkøkken, hvoraf 13 får de varme hovedmåltider fra Københavns Madservice (KMS). KMS producerer mad til ca. 1.600 borgere i eget hjem samt borgere på plejehjem og rehabiliteringscentre.

KMS producerer primært det varme hovedmåltid til ældre borgere med særligt ernæringsbehov og er undtaget fra økologimål Københavns Kommunes Mad- og måltidsstrategi[2], hvorfor dette budgetønske alene vedrører plejehjemskøkkenerne.

Indhold

Rapporten 'Status for Økologien 2017'[3] opgør, at københavnske plejehjem med produktionskøkkener har en samlet økologiprocent på 83 %, og at københavnske plejehjem med modtagerkøkkener har en samlet økologiprocent på 77 %. Syv plejehjem med produktionskøkken har en økologiprocent på mindst 90 % og dermed Det Økologiske Spisemærke i guld.

Som del af de seneste års arbejde med omlægning til økologisk produktion, har alle plejehjem arbejdet målrettet med at øge mængden af mere grønne og økologiske råvarer. Det er sket bl.a. ved hjælp af udviklingsforløbet Madliv København, som slutter ved udgangen af 2019.

På mødet i Sundheds- og Omsorgsudvalget den 19. juni 2018 blev udvalget orienteret om de udfordringer der er ift. at opnå 90 % økologi på alle plejehjem. Der blev blandet andet orienteret om, at særligt plejehjem med stort fokus på mad og økologi oplever, at køkkenområdet trækker flere ressourcer end oprindeligt budgetteret. Der er dermed stigende ressourcemæssige udfordringer ift. at holde eller forbedre økologiprocenten.

Før at øge økologiprocenten yderligere til mindst 90 % og dermed nå mad- og måltidsstrategiens økologimål har plejehjemmene derfor brug for flere lønmidler til produktion af mere mad 'fra bunden' samt midler til køb af flere økologiske varer.

---

[1] Når der tales om plejehjem, menes der altid plejehjem og rehabiliteringscentre. Blandt de i alt 44 enheder er fire rehabiliteringscentre med produktionskøkken og et med modtagerkøkken.
[2] KMS skal, som minimum, opretholde Spisemærket i Sølv, dvs. mindst 60 % økologi.
[3] Meyers Madhus udarbejder hvert år en statusrapport over hele kommunens aktiviteter og resultater ift. økologimålsætningen og registrering med de Økologiske Spisemærke. Status for Økologi 2018 er ikke udkommet endnu, men tallene for Sundheds- og Omsorgsforvaltningen forventes ikke at ændre sig væsentligt.

Forventet adfærdsmæssig effekt og opfølgning
Budgetønsket forventes ikke at medføre en adfærdsmæssig effekt for borgerne.

Økonomi
Der ønskes i alt 6,8 mio. kr. fordelt på 3 mio. kr. for løn og 3,8 mio. kr. for råvareindkøb.

Tabel 1 – Oversigt over ønskets aktiviteter på alle styringsområder

Aktiviteter i forslaget *(1.000 kr. – 2020 p/l)*	**Styringsområde**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Løn og råvarer	Service	6.800	6.800	6.800	6.800	**27.200**
Udgifter i alt	**Service**	**6.800**	**6.800**	**6.800**	**6.800**	**27.200**

Risikovurdering
Beregningerne af omkostninger til løn og køb af økologiske råvarer er behæftet med en række usikkerheder.

Prisudviklingen for økologiske fødevarer i de kommende år kendes ikke, og hastigheden, hvormed omlægningen kan ske, vil endvidere afhænge af markedets muligheder for at 'følge med', da en yderligere omlægning af SUFs fødevareindkøb til økologi vil medføre en betragtelig stigning i efterspørgslen på udvalgte varegrupper.

Hastigheden hvormed økologiprocenten kan hæves på plejehjem, der modtager mad fra KMS, vil endvidere afhænge af udviklingen i KMS' økologiprocent.

Bevillingstekniske oplysninger

Tabel 2 – Udgifter til service

(1.000 kr. – 2020 p/l)	**Udvalg**	**Bevilling**	**Indtægt/Udgift (I/U)**	**2020**	**2021**	**2022**	**2023**	**I alt**
Løn og råvarer	SOU	Ældre	U	6.800	6.800	6.800	6.800	**27.200**
Udgifter i alt	**SOU**	**Ældre**	**U**	**6.800**	**6.800**	**6.800**	**6.800**	**27.200**

Øvrige tekniske oplysninger

Tabel 3 - Bydel

Bydækkende? (Hvis forslaget er bydækkende sættes kun kryds her)											X
Bispebjerg		Indre by		Vesterbro/Kgs. Enghave		Valby		Amager Øst			
Nørrebro		Østerbro		Brønshøj/Husum		Vanløse		Amager Vest			

Tabel 4 - Høring

Har budgetnotatet været i høring?	**Ja**	**Nej**	**Ikke relevant**
Ejendomsfaglig høring i TEo/ByK/KEID			X
IT-projekt (KIT)			X

Tidligere afsatte midler
Der er ikke tidligere afsat midler til at øge økologiprocenten til mindst 90 % på plejehjem og rehabiliteringscentre.