

Høringssvar Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi 2027-2032

Vesterbro Lokaludvalg sætter stor pris på forvaltningens grundige og gode arbejde med den nye Mad- og Måltidsstrategi.

Vesterbro Lokaludvalg rummer flere repræsentanter fra bydelens små, grønne foreninger, og det er bl.a. deres erfaringer, dette høringssvar tager udgangspunkt i.

De følgende tre prioriteter er særligt vigtige for lokaludvalget indenfor '*København skal være verdens bedste madby*', som særligt forholder sig til Tema 1 "*Københavnernes adgang til grøn og sund mad*":

1. Styrk københavnernes mulighed for at købe et større udvalg af lokal frugt og grønt, fra mere diverse indkøbsformer og producenter. I hele byen findes der et væld af forskellige græsrods-initiativer, hvor ildsjæle, foreninger, små innovative virksomheder på alle mulige måder forsøger at skabe flere tilbud om bæredygtige indkøbsmuligheder og måltider til københavnernes. Kommunen bør prioritere at fjerne nogle af de administrative forhindringer der er for at starte koncepter som fx markedsdage, indkøbsforeninger, små by-farme eller ikke-permanente salgssteder.
2. Styrkelse af lokale og tværgående partnerskaber i Københavns økosystem af små madaktører. Vi mener, at kommunen vil arbejde eksperimenterende med prøvehandlinger, som der kan læres af og justeres inden de skaleres ud til andre dele af kommunen. Eksempler på dette kunne være åbne madklubber/koncepter med spisning i private hjem, faste fællesspisninger flere steder i byen (fx. i kirker, skoler, fælleslokaler i boligforeninger), plantebaserede madskoler, mad- og fødevarerefællesskaber. Her er det vigtigt, at kommunen fokuserer på at sætte eksisterende ressourcer (køkkener på skoler og i institutioner, caféer i biblioteker, kantiner osv.) i spil, for at øge tilgængeligheden og sænke den administrative og økonomiske tærskel for at frivillige organisationer, kan sætte flere fællesskabs-opbyggende madaktiviteter i søen.
3. Ønsket om at Københavns Kommune benytter den nye strategi til at styrke eksperimentelle og innovative tilgange, for at styrke nye initiativer, produktionsformer og fællesskaber omkring mad. Mad- og måltidskultur er ikke kun et spørgsmål om produktion og forbrug, men formes i de fællesskaber og sammenhænge, borgerne i øvrigt færdes i. Derfor ønsker vi, at det etableres som målsætning, at kommunen vil indgå i partnerskaber med lokale aktører om at udvikle og afprøve madaktiviteter, der på forskellig vis kan mobilisere og danne borgere, civilsamfundsorganisationer, idrætsforeninger, virksomheder, kirker, boligforeninger (almennyttige, andelsboligforeninger mv.) osv. i at indgå i fællesskaber og kompetenceudviklende tiltag med mad og måltider som omdrejnings-punkt.

I forhold til '*Københavns Kommune skal servere offentlige måltider i verdensklasse*' i tema 3 har vi en bekymring særligt i forhold til ønsket om, at strategien skal rumme alle borgere på kommunens institutioner.

Det gælder især plejehjemsbeboere, som udgør en gruppe med nogle særlige ernæringsmæssige behov. Mange ældre er småtspisende, og en betydelig del har desuden tygge- og synkebesvær. For denne gruppe er det afgørende, at måltiderne både er appetitlige, energitætte og tilpasset den enkeltes behov.

Vi er derfor bekymrede for, om en generel reduktion af kød i måltiderne kan være vanskelig at forene med de ernæringsmæssige behov hos plejehjemsbeboere. Hvis kødet i højere grad erstattes af andre proteinholdige fødevarer, fx mejeriprodukter (som kan give forstoppelse) eller

plantebaserede alternativer, kan det samtidig give udfordringer i forhold til den samlede sammensætning af kosten og den enkelte beboers mulighed for at få dækket sit ernæringsbehov.

Fisk kan være en god proteinkilde, men mange af de ældre, der bor på plejehjem i dag, har ikke en stærk tradition for at spise fisk i større mængder. Det kan derfor være vanskeligt blot at ændre måltidssammensætningen uden at tage højde for de madvaner og præferencer, som denne generation har med sig.

Vi mener derfor, at plejehjemsbeboere bør have en særlig status i strategien, så de ernæringsmæssige behov hos denne gruppe vægtes højt.

Vi har forståelse for ønsket om at udvikle mere bæredygtige og klimavenlige offentlige måltider. Vi tror imidlertid, at det vil være lettere at realisere ambitionerne fuldt ud, når fremtidens ældre generationer i højere grad har en madkultur, hvor fisk, plantebaserede fødevarer og andre proteinkilder naturligt indgår i kosten.

Det er derfor vigtigt, at den grønne omstilling af de offentlige måltider sker med blik for forskellene mellem målgrupperne og med respekt for, at især ældre plejehjemsbeboere kan have helt særlige behov, som ikke nødvendigvis kan rummes af én fælles målsætning.