Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi 2027-2032

UDKAST

Politisk forord

Indsættes i den endelige version

Vision

Københavns Kommune vil med de offentlige institutioner og i byens rum samle københavnerne omkring mad og måltider. Med madglæde, fællesskab og ansvarlighed som fundament bliver København verdens bedste madby, hvor gode og sunde madoplevelser er hverdag for alle.

UDKAST

1. Indledning

Denne strategi sætter retningen for Københavns Kommunes arbejde med mad og måltider i perioden 2027-2032. Strategien bygger videre på de mange års erfaringer, som kommunen har gjort sig i arbejdet med mad og måltider til borgerne. Et arbejde, der for alvor tog fart med det første økologimål for kommunens offentlige køkkener i 2001. Strategien er en fornyelse af Mad- og Måltidsstrategien 2020-2025 og arbejder videre med ambitionerne om sund, grøn og velsmagende mad til alle.

Boks: *Hvad betyder sund og grøn mad?*

For Københavns Kommune er udgangspunktet de officielle kostanbefalinger. Borgerne er dog ikke ens, og sund og grøn mad er ikke den samme for normalspisende unge og voksne, som den er for helt små børn, svækkede ældre og andre borgere med særlige ernæringsbehov. I praksis vil et sundt og grønt måltid derfor variere alt efter kontekst.

Mad og måltider vedrører alle mennesker og rummer et stort potentiale for at indgå i og bidrage til mange kommunale dagsordener lige fra borgernær velfærd i dagligdagen til langsigtet byudvikling. Med madglæde og fællesskaber i centrum skal trivslen og sundheden blandt københavnerne styrkes. Både for dem, der spiser et eller samtlige af deres daglige måltider i daginstitutioner, skoler, fritidstilbud på børneområdet, sociale tilbud og plejehjem, og dem, der bor i og besøger byen uden berøring til de offentlige køkkener.

Strategien er blevet til i tæt samarbejde mellem Københavns Kommunes syv forvaltninger med understøttelse fra en ekstern ekspertgruppe og en politisk følgegruppe bestående af kommunens borgmestre. Undervejs i udviklingen af strategien er der blevet indsamlet inputs fra medarbejdere i de offentlige institutioner og køkkener samt afholdt workshops med madaktører og unge studerende i København. Strategien har været igennem en høringsproces i kommunens syv politiske udvalg, lokaludvalg og i de kommunale råd, der repræsenterer byens ældre, unge og udsatte. Derudover er relevante eksterne interessenter blevet hørt.

De offentlige måltider

Første del af strategien fokuserer på de 115.000 offentlige måltider, som hver dag serveres til børn, unge, udsatte og ældre borgere, hvilket svarer til omkring 10% af de daglige offentlige måltider i Danmark.[1] Det indebar i 2025 et årligt offentligt indkøb på ca. 8.600 tons fødevarer. Måltiderne produceres og serveres i de omkring 1000 institutioner og enheder, som omfatter daginstitutioner, dagpleje, skoler, fritidsinstitutioner, plejehjem, midlertidige døgnophold, herberger for hjemløse

[1] Resultater antal offentlige måltider

UDKAST

og botilbud for borgere med funktionsnedsættelse. Hertil leveres også mad til visiterede ældre og udsatte borgere i eget hjem. Endelig har kommunen bortforpagtede medarbejderkantiner, hvor ca. 2000 medarbejdere dagligt spiser.

Maden i de offentlige institutioner tilberedes og serveres af en blandet personalegruppe af kokke, ernæringsfagligt uddannet personale, ufaglærte medarbejdere, plejepersonale og socialpædagoger, i alt fra store produktionskøkkener til små anretterkøkkener. Kommunen har også to store centralkøkkener, der dagligt producerer tusindvis af måltider til hjemmeboende borgere og til de af kommunens institutioner, som mangler egen køkkenproduktion.

Med kommunens mangeartede køkkener, borgergrupper og personalesammensætninger er der forskellige forudsætninger for at efterleve strategiens ambitioner. I Københavns Kommune lægges der vægt på lokal selvbestemmelse og en differentieret tilgang til, hvordan måltiderne bedst tilberedes og serveres. For de institutioner og enheder, hvor borgerne er på fuldkost og modtager alle deres måltider, herunder ældreområdet, skal strategiens temaer prioriteres således at ernæring, velsmag, fællesskab og medbestemmelse vejer tungest. Arbejdet med mad og måltider tager udgangspunkt i gældende faglige anbefalinger og den enkelte borgers behov. Strategien sætter en overordnet retning for arbejdet med de offentlige måltider, men det er med lokal viden, sund fornuft og en stærk faglighed, at måltiderne bliver en succes og målsætningerne indfries.

Madbyen København

Strategiens anden del fokuserer på København som madby. I Københavns Kommune bor der knap 670.000 borgere, og det forventes at befolkningstallet stiger med næsten 60.000 frem mod 2035. Langt størstedelen af disse borgere har ikke kontakt til kommunens offentlige køkkener, men træffer hver dag egne madvalg, når de f.eks. spiser frokost i kantinen, handler til aftensmaden eller går ud og spiser.

Mad- og Måltidsstrategien fokuserer på, hvordan kommunen kan øge tilgængeligheden af grønne og sunde madmiljøer samt understøtte en mangfoldig, innovativ og internationalt førende madbranche til gavn for alle københavnere og byens mange besøgende. Københavnernes madvalg er i høj grad under indflydelse af de madmiljøer, som byen byder på. Kommunen vil blandt andet aktivere byens mødesteder såsom idrætsanlæg, kulturhuse og biblioteker samt byens store events som platforme for udviklingen af sunde og fællesskabende madmiljøer.

UDKAST

***Faktaboks**: Definition på madmiljøer*

Madmiljøer er et begreb, der bl.a. bruges af FAO, FN og en lang række forskere i folkesundhed til at beskrive de miljøer, hvori mennesker møder mad og træffer valg om hvad der spises samt effekten af disse miljøer.[2] Madmiljøer påvirker kort fortalt den enkeltes madvalg og kan gøre det sværere eller nemmere at træffe sunde og grønne valg.

Det skal ske i tæt samarbejde med de bortforpagtede køkkener i kommunens faciliteter, byens madaktører og civilsamfundet for at fremme en grøn erhvervsudvikling og sikre lokal forankring. Efter det mangeårige arbejde med at styrke kvalitet, madglæde og bæredygtighed i de offentlige måltider, vil Københavns Kommune herudover gøre mere for at sætte erfaringerne i spil i udformningen af resten af byens madmiljøer, og aktivt bruge de offentlige måltider som inspirationskilde til at nå ud til flere københavnerne.

***Faktaboks**: Mad- og Måltidsstrategiens koblinger til kommunens strategiske arbejde med folkesundhed og Klimastrategi 2035.*

Ambitioner og indsatser i Mad- og Måltidsstrategien understøtter en lang række af Københavns Kommune eksisterende politikker og strategier. Mest væsentligt bygger strategien videre på følgende strategier og politikker:

*Strategien understøtter **kommunens strategiske arbejde med folkesundhed**, idet der bl.a. arbejdes med byens rammer for at bryde den sociale ulighed i sundhed og med at forbedre københavnernes livskvalitet gennem lettere adgang til sund og grøn mad samt gode madfællesskaber i kommunens institutioner og ude i byen*

*Med Mad- og Måltidsstrategien fortsættes det ambitiøse arbejde med at sænke fødevarerelaterede udledninger. Dermed understøtter strategien målsætningerne i **Klimastrategi 2035** om at halvere det globale klimaaftryk fra Københavns Kommunes indkøb og københavnernes forbrug i 2035.*

UDKAST

[2] *Nature Food, marts 2025; UN-Nutrition, 2019; Center for sundt liv & trivsel; FAO, 2016*

Strategiens opbygning: Temaer, mål og indsatsområder

Strategien er inddelt i to dele med fokus på henholdsvis de offentlige måltider og madbyen København. Begge dele udfoldes i en række temaer:

- *Københavns Kommune skal servere offentlige måltider i verdensklasse*
    - Tema 1: Måltiderne skal være af høj kvalitet og fremme madglæde
    - Tema 2: Måltiderne skal styrke fællesskab og trivsel
    - Tema 3: Måltiderne skal understøtte den rette ernæring og styrke sundheden
    - Tema 4: Mad og måltider skal tage hensyn til klima og miljø
    - Tema 5: Københavns Kommune skal arbejde for kortere og mere transparente forsyningskæder

- *København skal være verdens bedste madby*
    - Tema 1: Københavnere skal have nem adgang til madfællesskaber samt sund og grøn mad
    - Tema 2: København skal have en førende, bæredygtig og innovativ madbranche

Under hvert tema sættes målsætninger, som løftes med en række indsatsområder. Målsætninger og indsatsområder understøtter hinanden på tværs, og temaerne er afhængige af hinanden.

Indsatsområderne sætter retningen for fremtidige indsatser på mad- og måltidsområdet i Københavns Kommune og udvikles løbende på tværs af kommunens syv forvaltninger i arbejdet med strategien. Der kan læses mere om implementeringen af strategien i kapitel 4.

***Faktaboks**: Københavns Kommunes nationale og internationale samarbejder*

Københavns Kommune er internationalt anerkendt for arbejdet med en grøn omstilling af de offentlige køkkener. Kommunen deltager aktivt i flere nationale og internationale netværk og forskningsprojekter, som arbejder for omstilling til mere bæredygtige fødevaresystemer.

*Københavns Kommune er medunderskriver på **C40 Good Food Cities Accelerator**, hvor der arbejdes for at skabe mere retfærdige og modstandsdygtige fødevaresystemer. Som medunderskriver har Københavns Kommune forpligtet sig på at sikre adgang til ernæringsrigtige og planterige offentlige måltider, reducere madspild og indgå i partnerskaber med private aktører for at understøtte grønnere mad og måltider blandt alle byens borgere.*

UDKAST

*Københavns Kommune er en del af **Milan Urban Food Policy Pact**, der forpligter byer på at understøtte udviklingen af robuste og mangfoldige fødevaresystemer. Hovedformålet er at etablere en platform for erfaringsudveksling og kapacitetsopbyggende aktiviteter.*

UDKAST

2. Københavns Kommune skal servere offentlige måltider i verdensklasse

Nøgletal for offentlige måltider indsættes i den endelige version

UDKAST

2.1 Måltiderne skal være af høj kvalitet og fremme madglæde

Måltidets kvalitet er nøglen i Københavns Kommunes mad- og måltidsindsats, hvor et godt måltid handler om mere end at blive mæt. Det drejer sig om at skabe måltider, der appellerer til alle sanser. Måltider, hvor sæsonens friske råvarer møder godt håndværk, spiselyst vækkes og madglæde dyrkes. Det er et mål i sig selv, at maden skal smage godt og vække madglæde, men det er samtidig også en betingelse for, at kommunen kan komme i mål med øvrige ambitioner om ernæring og øget klima- og miljøhensyn.

Efter mange års målrettet arbejde med at styrke madkvaliteten, står kommunen i dag på et solidt fundament. Mange dygtige medarbejdere gør hver dag en stor indsats for at børn, unge, ældre og udsatte borgere får mad, der både glæder og gavner. Københavns Kommune vil bygge videre på den stærke faglighed i køkkenerne ved at styrke fastholdelse, rekruttering og løbende opkvalificering af køkkenpersonale, som, i videst muligt omfang, tilbereder maden fra bunden tæt på borgerne.

Trods dygtige fagfolks store daglige arbejde er der fortsat forskelle i den oplevede kvalitet og præferencer hos borgerne. Borgerne efterspørger velsmagende mad, som er ny, varieret og inspirerende og samtidig genkendelig. Herudover skal der være fleksibilitet over for lokale behov og individuelle præferencer. I en ny strategiperiode opprioriteres inddragelse af borgerne for at styrke medbestemmelse.

Ambitionen er klar: Københavns Kommune vil skabe og give plads til håndværk og madglæde, så alle borgere oplever måltiderne som indbydende, varierede, velsmagende og tilberedt med faglig stolthed og menneskelig omhu.

UDKAST

Målsætninger

- Måltiderne skal være af høj kulinarisk kvalitet og skabe madglæde i alle kommunens institutioner
- Måltiderne skal i videst muligt omfang produceres i lokale køkkener tæt på borgerne af personale med stærke køkkenfaglige kompetencer
- Der skal være en høj grad af medbestemmelse og tilfredshed blandt borgere, som spiser i regi af Københavns Kommune

Indsatsområder

Københavns Kommune vil:

- *Fortsætte arbejdet med opkvalificering af køkkenmedarbejdere med fokus på råvarekendskab, menuplanlægning og tilberedning af måltider*
- *Arbejde strategisk med fastholdelse og rekruttering af køkkenmedarbejdere*
- *Prioritere løbende udvikling og vedligehold af lokale køkkener og faciliteter*
- *Udbrede aktiviteter med forskellige former for borgerinddragelse på tværs af kommunens institutioner og sikre lokal opfølgning på borgernes tilfredshed med måltiderne*
- *Fortsætte arbejdet med at sikre, at velsmag, ernæring, medbestemmelse og fællesskab om måltiderne er første prioritet for borgere på fuldkost på kommunens plejehjem og botilbud. Klimamålet gælder kommunens samlede forbrug af fødevarer og ikke den enkelte institution.*

UDKAST

2.2 Måltiderne skal styrke fællesskab og trivsel

Mad og måltider rummer et særligt potentiale som sociale samlingspunkter. De kan styrke fællesskaber og relationer på tværs af forskelligheder, hjælpe til at forebygge ensomhed og social isolation samt bidrage til trivsel og mental sundhed. Derfor skal arbejdet med mad og måltider i Københavns Kommune række ud over køkkenerne og bruges som løftestang til kerneopgaver inden for pædagogik, omsorg og rehabilitering.

Der er stor forskel på hvilke initiativer, som fungerer bedst i en spisesituation, alt efter om det er en daginstitution, en skole, et plejehjem eller et socialt tilbud. Den lokale kontekst og faglighederne på den enkelte institution er afgørende for hvilke muligheder, der er for at skabe en god måltidsoplevelse for borgerne. Det kan fx have stor betydning, om der er lokaler, hvor borgerne kan spise i fællesskab, om borgerne kan inddrages i madlavningen, eller om der er afsat tid i en travl hverdag til, at maden kan nydes i ro. Mange steder kan det være nødvendigt for den gode måltidsoplevelse, at måltidet faciliteres og at der arbejdes aktivt og bevidst med værtskabet. Det kan fx være gennem bidrag til den fælles samtale eller hjælp til servering, som kan være med til at skabe de rette betingelser for, at borgerne kan deltage aktivt i måltidet.

Også uden for måltidet kan maden aktivt bruges til lærings- og pædagogiske aktiviteter og være med til at forme sunde og velsmagende madvaner og madkultur blandt kommunens borgere. Mange steder foregår det allerede i form af køkkenhaver, samtaler om mad og andre lignende fællesskabsaktiviteter, som styrker både sociale relationer og bevidstheden om, hvad vi spiser. Lokale madpolitikker eller handleplaner i de enkelte institutioner kan hjælpe med at skabe, forankre og styrke de velfungerende madfællesskaber, hvor flere fagligheder og ledelseslag kan involveres. På den måde skabes der et stærkere tværfagligt ejerskab og ansvar for mad og måltider i den enkelte institution.

Ambitionen er, at alle borgere, fra de mindste børn til voksne og ældre, gennem deres daglige deltagelse i kommunens måltider får gentagne, positive og meningsfulde madoplevelser, der bidrager til fællesskab og øget trivsel.

UDKAST

Målsætninger

- De sociale og fysiske rammer skal understøtte gode måltidsoplevelser, som styrker fællesskaber og trivsel blandt borgere i kommunens institutioner

- Mad og måltider skal integreres i arbejdet med pædagogik, læring, omsorg og rehabilitering i kommunens institutioner

Indsatsområder

Københavns Kommune vil:

- *Prioritere opkvalificering af medarbejdere uden for køkkenerne, herunder pædagoger, lærere, socialpædagoger, plejepersonale, for at understøtte arbejdet med mad og måltider på tværs af fagligheder*

- *Styrke forankring af mad- og måltidsindsatsen på ledelsesniveau for at sikre bred opbakning på tværs af personalegrupper*

- *Opfordre til udvikling af lokale madpolitikker eller handleplaner for at understøtte gode rammer om måltidet, med fokus på blandt andet de fysiske rammer, tid og mulighed for at spise sammen*

- *Indføre og understøtte aktiviteter, der inddrager og engagerer borgere i kommunens institutioner i arbejdet med mad og måltider*

- *Understøtte indsatser og aktiviteter, der forebygger ensomhed og social isolation og skaber adgang til meningsfulde fællesskaber.*

UDKAST

2.3 Måltider skal understøtte den rette ernæring og styrke sundheden

De offentlige måltider skal bidrage til at styrke sundheden blandt de tusindvis af børn, unge, voksne og ældre, som dagligt spiser i kommunens institutioner. Udgangspunktet for arbejdet med ernæring i Københavns Kommunes køkkener er de officielle kostanbefalinger.[3] Herudover vil kommunen styrke sundheden blandt flere borgere ved at arbejde aktivt for at udbrede adgang og tilslutning til de offentlige måltider.

Arbejdet med madkvalitet og madglæde samt fællesskab og trivsel beskrevet i temaerne ovenfor lægger tilsammen fundamentet for at kunne lykkes med ernæringen. Jo bedre maden smager, og jo bedre rammerne og oplevelsen omkring måltidet er, desto større er sandsynligheden for, at borgerne vælger at spise den grønne og sunde mad, der bliver serveret.

Kommunens institutioner serverer måltider til både normalspisende børn og voksne samt til borgere med særlige ernæringsbehov. Det kan for eksempel være småtspisende ældre og borgere med tygge- og synkebesvær. Hertil er der også socialt udsatte borgere, som kun spiser et enkelt måltid om dagen, og derfor har brug for energi- og ernæringstæt mad. For at kosten er ernæringsrigtig for den enkelte borger, skal måltidet tilpasses den specifikke kontekst, hvilket kræver stærke kompetencer og stor viden i de kommunale køkkener. For at understøtte køkkenerne i dette arbejde vil kommunens målgruppespecifikke og praksisnære pejlemærker blive opdateret ligesom opfølgning på køkkenernes faktiske efterlevelse af disse vil blive yderligere integreret i rådgivning til og opkvalificering af køkkenpersonale.

Faktaboks: *Pejlemærker for klimavenlige og ernæringsrigtige måltider*

I 2019 indgik Københavns Kommune et forskningssamarbejde med DTU Fødevareinstituttet om udvikling af Pejlemærker for klimavenlige og ernæringsrigtige måltider. Pejlemærkerne tog udgangspunkt i Københavns Kommunes målsætning om 25% reduktion af klimaaftrykket fra kommunens fødevareindkøb i perioden 2018-2025, og var et værktøj, der blev anvendt i de kommunale køkkener til at sammensætte måltiderne, så dette mål kunne nås, samtidig med at man sikrede den rette ernæring til målgruppen.

Ambitionen er, at Københavns Kommune skal gå forrest med sunde, velsmagende og ernæringsrigtige måltider, og derved understøtte et bredt løft af borgernes sundhed og ernæringstilstand.

[3] De officielle Kostråd - Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

UDKAST

Målsætninger

- Måltiderne skal følge de officielle kostanbefalinger og dermed understøtte de specifikke målgruppers ernæringsbehov
- Adgangen til offentlige måltider skal udbredes blandt udsatte, ældre og unge borgere

Indsatsområder

Københavns Kommune vil:

- *Fortsætte arbejdet med opkvalificering af køkkenmedarbejdere for at understøtte arbejdet med ernæringsrigtig kost til alle målgrupper, herunder gennem opdatering af kommunens målgruppespecifikke 'Pejlemærker for ernæringsrigtig og klimavenlige måltider'*
- *Løbende følge op på hvordan indkøbet af specifikke fødevaregrupper flugter med kostanbefalingerne*
- *Igangsætte indsatser for at styrke tilslutningen til offentlige måltider på tværs af kommunens institutioner og enheder*

UDKAST

2.4 Mad og måltider skal tage hensyn til klima og miljø

I 2025 købte Københavns Kommune 8.600 tons fødevarer alene til de offentlige køkkener. Med 115.000 daglige måltider i vores institutioner, samt 2000 spisende om dagen i kommunens medarbejderkantiner, serverer Københavns Kommune cirka 10 % af de offentlige måltider i Danmark. Med de mange måltider sætter kommunen et stort aftryk og når samtidig ud til rigtigt mange københavnere. Det er derfor et grundlæggende princip i arbejdet med mad og måltider, at der skal tages ansvar for hvilke fødevarer, der købes, hvor de stammer fra og hvordan de tilberedes og serveres.

Fra 2020-2025 havde Københavns Kommune et mål om at reducere klimaaftrykket fra kommunens samlede fødevareindkøb med 25 % siden 2018. Dette reduktionsmål opnåede vi allerede i 2023. I denne strategiperiode går kommunen over til at udvikle CO_2-standarder for kommunens målgruppespecifikke kosttyper, som tager afsæt i de officielle kostanbefalinger. CO_2-standarderne skal guide køkkenerne i, hvad den optimale klimabelastning fra deres fødevareindkøb skal være, når måltiderne sammensættes ernæringsmæssigt korrekt.

Kommunens mål om halvering af madspildet fra offentlige måltider inden 2030 fastholdes i en ny strategiperiode, hvor indsatser for at reducere madspild på tværs af værdikæden fortsættes og styrkes. Som ny ambition vil Københavns Kommune også arbejde for at reducere anvendelsen af engangsemballage i måltidsproduktion og -servering. Arbejdet understøtter dermed målsætningerne i Klimastrategi 2035 om at reducere CO_2e-udledninger fra kommunens indkøb.

Økologi sikrer mindre miljøbelastende produktionsmetoder, rent drikkevand og højnet dyrevelfærd. Københavns Kommune fastholder det ambitiøse mål om 90 % økologi i kommunens samlede indkøb. For yderligere at højne dyrevelfærd og reducere miljøpåvirkende fangstmetoder af fisk, vil kommunen herudover udspecificere krav i forbindelse med indkøb af animalske fødevarer.

Mål og ambitioner for ansvarlighed skal efterleves med afsæt i sund fornuft og rimelighed, lokal faglighed og med de officielle kostanbefalinger som rettesnor. De spisende målgrupper, borgernes ønsker og køkkenernes forudsætninger er forskellige. Der er forskel på et plejehjem, hvor ældre og sårbare borgere er på fuld kost, et tilbud for socialt udsatte, som spiser et sjældent måltid og begge grupper bør have valgfrihed, og en skole eller medarbejderkantine, der serverer ét dagligt måltid til raske børn og voksne. Af den grund vil måltiderne, som serveres på tværs af kommunens institutioner være forskelligt sammensat og tage højde for borgernes ønsker. For særligt de institutioner og enheder, herunder ældreområdet, hvor borgerne er på fuldkost og modtager alle deres måltider, skal ernæring, velsmag, fællesskab og medbestemmelse prioriteres højest.

Ambitionen er, at Københavns Kommune fortsat skal være ledende i at prioritere ansvarligt og bæredygtigt fødevareindkøb og reducere unødvendigt ressourceforbrug.

***Faktaboks**: Klima og økologi i Københavns Kommunes indkøb*

Københavns Kommune er førende inden for økologisk indkøb både i Danmark og internationalt. Siden 2001 har kommunen arbejdet med at øge økologiandelen i de offentlige køkkeners fødevareindkøb. I 2025 var det samlede fødevareindkøb lige under 88% økologisk.

Med Mad- og Måltidsstrategien 2020-2025 fik kommunen for første gang et klimamål for fødevareindkøbet. Mellem 2018 og 2024 har kommunens offentlige køkkener reduceret drivhusgasudledninger fra fødevareindkøbet med 32% pr. kg fødevarer (afventer tal for 2025).

UDKA-

Målsætninger

- Måltiderne skal være klimavenlige og leve op til de officielle kostanbefalinger
- Det offentlige fødevareindkøb skal samlet bruge mindst 90 % økologiske råvarer, og kommunens køkkener, hvor muligt, skal registreres med Det Økologiske Spisemærke i guld[4]
- Indkøb af fødevarer til offentlige måltider skal have styrket fokus på dyrevelfærd og bæredygtig fangst af fisk
- Madspildet i kommunens køkkener og institutioner skal reduceres med 50 % inden 2030 (baseline 2021) og institutioner og enheders individuelle madspild skal ligge mellem 10-15 % af deres totale indkøb
- Engangsemballage i produktion og servering af offentlige måltider skal reduceres til et minimum

Indsatsområder

Københavns Kommune vil:

- *Fortsætte arbejdet med opkvalificering af medarbejdere med fokus på at sikre velsmagende, klimavenlige og økologiske måltider samt reduktion af madspild*
- *Udvikle CO_2e-standarder for de offentlige køkkener baseret på målgruppernes specifikke ernæringsmæssige behov, som skal bruges i arbejdet for et mindre klimabelastende indkøb*
- *Styrke fokus på mindre klima- og miljøbelastning i kommunens medarbejderkantiner og mødeforplejning*
- *Undersøge muligheder og metoder for at øge økologiprocenten for animalske produkter samt skånsomt fanget fisk i fødevareindkøbet*
- *Styrke arbejdet med reduktion af madspild på tværs af værdikæden og i køkkenerne samt forbedre central dataopfølgning*
- *Undersøge mulighederne for at koble overskudsmad fra kommunale køkkener og arrangementer til sociale tilbud og madfællesskaber inden for gældende regler.*
- *Kortlægge brug af engangsemballage i de offentlige institutioner med henblik på at fastsætte et reduktionsmål samt identificere veje til at reducere emballage*

UDKAST

[4] Alle kommunens offentlige køkkener, der er registreret hos Fødevarestyrelsen, kan opnå det økologiske spisemærke i guld.

2.5 Københavns Kommune skal arbejde for kortere og mere transparente forsyningskæder

I forlængelse af arbejdet med velsmagende, sunde og planterige måltider, er det vigtigt at Københavns Kommunes køkkener har adgang til friske, økologiske og næringsrige fødevarer.

Usikre geopolitiske tider og globale klimaforandringer har skærpet fokus på forsyningssikkerhed af fødevarer i Danmark og resten af verden. Danmark producerer i dag store mængder animalske produkter, men er eksempelvis kun selvforsynende med 27 % af sit forbrug af frugt og grønt, og antallet af danske grøntproducenter er i drastisk tilbagegang.[5] Københavns Kommunes offentlige køkkener har længe haft fokus på indkøb af økologiske råvarer i sæson, hvor geografisk nærhed også har været en integreret og vigtig værdi. Dette arbejde er blevet understøttet af kommunens innovative indkøbsaftaler og fødevareudbud, som også internationalt er blevet anerkendt. Kommunens indkøb har dog stadig et potentiale til at påvirke den omkringliggende fødevareproduktion i retning af mere økologisk planteproduktion. På den måde vil forsyningssikkerheden af friske, økologiske og næringsrige råvarer blive styrket. Det handler både om at sikre forsyningssikkerhed til kommunens egne køkkener og om at bidrage til at understøtte et mere robust fødevaresystem i hele landet, hvor koblingen mellem land og by skal styrkes, og der skal skabes flere samarbejder mellem kommuner.

Selv med et fødevareindkøb, hvor flere råvarer rejser kortere afstand for at ankomme i køkkenerne, vil en andel stadig være længere undervejs. Her er det afgørende, at antallet af led i forsyningskæderne bliver reduceret. Ved at arbejde med kortere forsyningskæder både i afstand og antal led vil kommunen arbejde for gennemsigtighed i produktionsleddene og opnå bedre indsigt i og indflydelse på produktionsforhold og -vilkår. Som et første skridt inden for kommunen skal køkkenernes behov kortlægges, og der skal defineres konkrete ambitioner for lokalt indkøb af specifikke råvarer.

Ambitionen er at sikre en indkøbsstruktur med kortere og mere transparente forsyningskæder til kommunens køkkener med henblik på at understøtte en mangfoldig og mere lokal produktion af økologiske fødevarer.

UDKAST

[5] Madkulturen 2025

Målsætninger

- Fødevareindkøbet skal understøtte en mere mangfoldig lokal produktion af økologiske fødevarer
- Forsyningssikkerheden til kommunens køkkener skal styrkes og forsyningskæderne skal være kortere og mere transparente

Indsatsområder

Københavns Kommune vil:

- *Kortlægge kommunens indkøbsmønstre og behov samt tilgængelighed af de væsentligste fødevaregrupper på kort og på lang sigt*
- *Indgå i strategiske samarbejder på tværs af forsyningskæder, med henblik på et øget indkøb af mere lokalt producerede økologiske råvarer*
- *Styrke koblingen mellem land og by, og aktivt indgå i samarbejder og netværk med andre danske kommuner for at styrke denne kobling*
- *Udvikle kommunikation og vejledning for at understøtte et øget indkøb af mere lokalt producerede råvarer*

UDKAST

3. København skal være verdens bedste madby

Nøgletal for Madbyen KBH indsættes i den endelige version

UDKAST

3.1 Københavnere skal have nem adgang til madfællesskaber samt sund og grøn mad

København er kendt for et rigt udvalg af spisesteder og indkøbsmuligheder samt stærke initiativer, som former byens madmiljøer og er med til at påvirke hvad og hvordan københavnerne spiser. Byen rummer alt fra toprestauranter over street food, specialbutikker og små madmarkeder til byhaver, svampeavlere, festivaler og fællesspisninger.

Trods de mange gode muligheder og tilbud er der en udvikling imod tiltagende usunde madvaner blandt mange københavnere.[6] Denne udvikling hænger tæt sammen med social ulighed i sundhed, idet udfordringerne fordeler sig ujævnt på tværs af alder, køn, etnisk baggrund, uddannelse, erhvervstilknytning, samlivsstatus og geografi, men udviklingens retning er generelt den samme for alle københavnere.[7] På tværs af landet spiser flere og flere alene eller foran en skærm[8] og danskernes kost lever kun op til de officielle kostråd i meget begrænset omfang.[9]

Mange københavnere vil dog gerne spise sundere og mere klimavenligt, og gerne mere sammen, men er udfordret i forhold til tid, geografisk nærhed og viden om hvordan at de griber det an.[10] Samtidig er der generelt højere forekomst af dårligt helbred, uhensigtsmæssig sundhedsadfærd og dårlig livskvalitet blandt borgere, der er plaget af ensomhed.[11] Derfor vil Københavns Kommune styrke den enkelte københavners valgmuligheder gennem flere sunde og grønne madmiljøer såvel som flere madfællesskaber på tværs af byen.

Når kommunen tilrettelægger, planlægger og udvikler byens rum, skal madmiljøer indgå som et strategisk fokus. Ved at bruge egne institutioner, fx kulturhuse og idrætsfaciliteter samt kommunens områdebaserede indsatser, herunder blandt andet lokaludvalg og områdefornyelser, kan kommunen mobilisere omkringliggende lokalsamfund, skabe flere sunde og grønne madfællesskaber og oplysningsaktiviteter i samarbejde med lokale borgere og madaktører. Når kommunen afholder festivaler og store events i byrummet, kan der efterspørges og faciliteres attraktive, sunde og grønne madtilbud, som skaber lyst og inspirerer til nye vaner. Dette kan bl.a. gøres i forbindelse med udarbejdelse af kontrakterne. Hertil kan kommunen gå i dialog med byens virksomheder om at øge københavnernes adgang til sund og grøn mad.

Ambitionen er, at københavnerne får de bedste muligheder for at tilgå sund, varieret og grøn mad, og at de kan indgå på lige vis i madfællesskaber uanset bopæl, indkomst og livssituation.

[6] Orientering om Region Hovedstadens sundhedsprofil 2025 – udvalgte hovedresultater for København, 2. marts 2026. 12% af københavnerne har i 2025 usunde kostvaner, hvilket er uændret siden 2021, men det er en stigning fra 10% i 2017 og 8% i 2010.
[7] Sundhedsprofil 2025, supplerende, s. 597
[8] Madkultur24: Måltidet - Madkulturen
[9] Danskernes kostvaner 2021-2024, DTU
[10] Sundhedsprofilen (2021), s. 216-222 og Københavnernes madvaner, Rambøll (2021), s. 10
[11] Sundhedsprofil 2025, s. 135 – Bemærk! Det er tal for hele Region Hovedstaden

UDKAST

Målsætninger

- Sunde og grønne madmiljøer skal være tilgængelige for flest mulige københavnere
- Flest mulig københavnere skal have mulighed for at deltage i lokale madfællesskaber uanset økonomi og livssituation
- Københavnere skal have flere kompetencer og mere viden om tilberedning af velsmagende, sund og grøn mad

Indsatsområder

Københavns Kommune vil:

- *Indtænke madmiljøer i udviklingen af nye og eksisterende byområder*
- *Indgå i og facilitere partnerskaber for udbredelse af adgang til økologisk, planterig og lokalt produceret mad, især hvor tilgængeligheden er lavest*
- *Fremme servering af og kendskab til planterig mad til events og aktiviteter i byen*
- *Udvikle projekter, hvor koblinger mellem kommunens institutioner og bortforpagtede køkkener, lokale madaktører og lokalsamfund kan afprøves*
- *Undersøge mulighederne for at udbrede adgang til sund og grøn mad i byens udsatte boligområder*
- *Udvikle indsatser for madfællesskaber med et særligt blik for mennesker, der oplever ensomhed, social isolation eller udsathed.*
- *Fremme engagerende aktiviteter for at understøtte borgernes mod på og evner udi tilberedning af sund og grøn mad*

UDKAST

3.2 København skal have en førende, bæredygtig og innovativ madbranche

København har opbygget et internationalt ry som gastronomisk pionér, hvilket har betydelig indflydelse på byens økonomi, kultur, tiltrækningskraft og internationale profil. Hele økosystemet af stærke faglige miljøer, store virksomheder og verdenskendte restauranter såvel som mindre madiværksættere har alle en væsentlig rolle i at tiltrække turister fra nær og fjern, skabe arbejdspladser og forme byens madmiljøer. Det gavner hele byen, hvorfor det er vigtigt, at Københavns Kommune understøtter den fortsatte udvikling af madbranchen. Udviklingen af København som maddestination skal ske med afsæt i kommunens pejlemærker for bæredygtig turisme. Det indebærer bl.a. fokus på en mere balanceret sæsonmæssig fordeling af turismen, på at fremme ansvarlig og grøn adfærd blandt byens besøgende og på at understøtte et bæredygtigt turismeerhverv.

Der er mange faktorer, som skal gå op i en højere enhed for at drive en succesfuld madvirksomhed i København. Der kan være begrænset adgang til egnede lokaler, manglende kvalificeret arbejdskraft og et sæsonbetonet kundegrundlag ligesom mødet med kommunen kan være udfordrende. Københavns Kommune vil gøre det lettere at være madbranche i København. Kommunen vil understøtte, at nye og eksisterende erhvervsdrivende har adgang til en stærk talentmasse og oplever gode rammevilkår samt en kommunal virksomhedsservice, der understøtter madbranchens fortsatte udvikling i en grøn og sund retning, som samtidig er miljømæssigt og socialt bæredygtig. Erhvervsrettede indsatser under Mad- og Måltidsstrategien skal tage afsæt i særlige behov og potentialer i madbranchen. Hvor udfordringerne vedrører generelle erhvervspolitiske rammevilkår, sker den strategiske prioritering og udvikling som led i kommunens tværgående erhvervsindsats og arbejdet med den kommende erhvervsstrategi.

Mange madaktører er med til at skubbe på byens grønne og innovative udvikling, som er afgørende for at skabe flere sunde og grønne madmiljøer i byen. Københavns Kommune skal støtte op om denne udvikling og være en givende strategisk samarbejdspartner, der aktivt bidrager til grøn omstilling, jobskabelse og attraktive erhvervsforhold på tværs af madbranchens mange aktører.

Ambitionen er, at København fortsat udvikler sig som en sprudlende grøn madmetropol med en velfungerende madbranche med plads til både små og store aktører.

UDKAST

Målsætninger

- København skal være blandt de mest attraktive byer i verden at drive og udvikle madvirksomhed
- Københavns fødevarefaglige miljøer skal være blandt verdens bedste
- København skal have en grøn og sund madbranche med plads til en stor diversitet af både små og store madvirksomheder

Indsatsområder

Københavns Kommune vil:

- *Udvikle erhvervsrettede indsatser i tæt dialog med aktører fra byens madbranche, indgå i strategiske samarbejder og styrke netværket mellem restauranter, producenter, grossister, uddannelsesinstitutioner, arbejdspladser og innovationsmiljøer*
- *Arbejde for bedre rammevilkår for byens madbranche og understøtte et dynamisk vækstmiljø for lokale madiværksættere med fokus på bl.a. at skabe en brancherettet indgang til kommunen og understøtte adgang til kvalificeret arbejdskraft og egnede lokaler*
- *Understøtte bæredygtig madturisme med afsæt i kommunens pejlemærker for bæredygtig turisme, herunder en mere balanceret sæsonmæssig fordeling af turismen, ansvarlig og grøn adfærd blandt byens besøgende samt et bæredygtigt turismeerhverv.*
- *Understøtte madbranchens arbejde med reduktion af klimaaftryk, affalds- og madspildsreduktion, flere lokale råvarer og bæredygtige forretningsmodeller*
- *Understøtte projekter med fokus på fødevareinnovation*

UDKAST

4. Implementering og opfølgning

Organisering

Mad- og Måltidsstrategien er vedtaget i Borgerrepræsentationen og forankret i Økonomiudvalget. Strategiens målsætninger implementeres på tværs af kommunens syv forvaltninger, som hver især har deres ansvarsområder. Økonomiforvaltningen er ansvarlig for at drive og koordinere implementering af strategien. Der er nedsat en tværgående arbejdsgruppe samt en styregruppe med repræsentanter fra de syv forvaltninger.

Implementering og afrapportering

Der udarbejdes og igangsættes løbende indsatser som understøtter implementeringen af strategien. Implementeringsplanerne udarbejdes på tværs af alle forvaltningerne, hvor relevante civilsamfunds- og brugerorganisationer samt madbranchen inddrages løbende i udvikling og implementering af konkrete indsatser. Den første implementeringsplan vil beskrive indsatser for perioden 2027-2028.

Københavns Kommune vil løbende monitorere fremdrift på strategiens målsætninger og indsatsområder. Økonomiudvalget forelægges en afrapportering på fremdrift i Mad- og Måltidsstrategien hvert andet år. Den første afrapportering bliver præsenteret ved udgangen af 2028.

UDKAST

5. Baggrund: Arbejdet med mad og måltider i Københavns Kommunes syv forvaltninger

Børne- og Ungdomsforvaltningen (BUF)

Mad og måltider i Børne og Ungdomsforvaltningen

I Børne- og Ungdomsforvaltningen er der mad i daginstitutioner, skoler, fritidstilbud, madkundskabsundervisningen i skolerne og i eksterne læringsforløb. I daginstitutionerne laver mere end 500 køkkener mad til ca. 28.000 børn. Frokosten er et betalt tilvalg for forældrene, men kun i ganske få daginstitutioner er frokostordningen fravalgt. I alle daginstitutioner serveres mellemmåltider finansieret af kommunen. Der er mange små køkkener ofte med kun én ansat, heraf en del ufaglærte.

På næsten alle folkeskoler i København er der mulighed for at købe skolemad. På 50 skoler kommer maden fra det centrale EAT-køkken, hvor maden færdigtilberedes på skolen. I 2026 er der på 21 skoler "madskole" med lokal produktion i eget køkken og et stort fælles spiseområde. Hver dag spiser ca. 14.000 elever skolemad.

Udover selve madordningerne er der et vist fokus på de pædagogiske og læringsmæssige aspekter ved maden, samt hvordan måltiderne kan fremme fællesskaber og trivsel. Mange daginstitutioner og skoler arbejder med børnenes maddannelse og involverer børnene i madlavningen på forskellige niveauer, alt efter hvad der er muligt indenfor de fysiske og tidsmæssige rammer. Der er forskellige læringsforløb relateret til mad og råvarer, fx i Københavns Skolehaver, Børn Dyrker samt eksterne læringsforløb til skoleklasser og institutioner med fokus på bl.a. råvarer og madlavning varetaget af en række af Københavns madaktører.

Fødevarekategorien i Børne- og Ungdomsforvaltningen

Gennem offentlige fødevareudbud, kontraktstyring og løbende controlling arbejder Fødevarekategorien på tværs af kommunens daginstitutioner, skoler, plejehjem, botilbud og øvrige arbejdspladser. Kategorien sikrer, at køkkenerne har adgang til fødevarer, der understøtter Mad- og Måltidsstrategien med fokus på råvarer, som sikrer at der kan serveres planterige og smagfulde måltider. Der er i indkøbet bl.a. fokus på økologi, CO_2-aftryk, biodiversitet, mindre madspild og robuste forsyningskæder. Gennem deltagelse i EU-projekter driver Fødevarekategorien forskellige innovationsprojekter, der understøtter arbejdet med udbud, indkøb og bæredygtige fødevaresystemer.

Socialforvaltningen (SOF)

Socialforvaltningen leverer måltider til en bred målgruppe af socialt udsatte børn, unge, voksne og mennesker med handicap. Der serveres forskellige typer af måltider fra fuld forplejning på et døgntilbud for borgere med autisme til et mellemmåltid på et samværs- og aktivitetstilbud for misbrugere. Der er ca. 100 køkkener i SOF, som dagligt serverer måltider til op mod 3.000 borgere. I SOFs køkkener står både køkkenfagligt personale og socialpædagoger uden maduddannelse for at tilberede eller anrette maden. Der er både køkkener med egen madproduktion og køkkener, som modtager mad udefra.

Det er ambitionen, at socialt sårbare og udsatte borgere skal have adgang til et sundt, ernæringsrigt og billigt måltid, uanset hvor de er i livet. SOFs mangfoldige målgrupper stiller særlige krav til madens præsentation, herunder tekstur, udseende, ernæringstæthed og genkendelighed. For nogle af borgerne vil det ene måltid, de spiser på stedet, være det eneste måltid, de får den dag.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (SUF)

I Sundheds- og Omsorgsforvaltningen produceres måltider til ældre og sårbare borgere på plejehjem, midlertidige døgnophold og aktivitetscentre, og derudover leveres måltider til hjemmeboende borgere i SUF og SOF visiteret til madservice og -levering. Madproduktionen i SUF er fordelt på 32 plejehjem med eget produktionskøkken, der producerer alle dagens måltider lokalt samt 10 plejehjem med modtagekøkken, der modtager den varme mad udefra, og laver de resterende måltider selv. Centralkøkkenet Københavns Madservice producerer og leverer måltider til de 10 plejehjem med modtagerkøkken samt til ca. 800 borgere i eget hjem.

Ældre på plejehjem har særlige ernæringsbehov. Mange har nedsat appetit, er småtspisende og/eller har tygge-synkebesvær, og derfor er der fokus på at understøtte, at beboerne får nok energi, og særligt protein, i løbet af dagen. På plejehjem tilbydes beboere fuld dagskost med servering af alle dagens hovedmåltider og mellemmåltider. Borgere tilbydes ernæringsscreening ved indflytning på plejehjem og løbende efter behov for at kunne servere måltider pba. individuelle ernæringsbehov.

Borgere i eget hjem, der ikke selv kan tilberede mad, visiteres til madservice og -levering. Disse borgere får leveret et måltid fra en af kommunens madleverandører. Det er et vigtigt fokus at sikre, at borgeren får den rette ernæring for at kunne opretholde sin ernærings- og sundhedstilstand mhp. at blive længst muligt i eget hjem.

UDKAST

Folkesundhed og forebyggelse i SUF

SUF arbejder strukturelt og helhedsorienteret for at styrke københavnernes sundhed og trivsel. SUF arbejder flerstrenget med sundhedsfremme og forebyggelse og spænder fra borgerrettede indsatser til udvikling af strukturelle og fysiske rammer, der understøtter sunde valg i hverdagen. Målsætningen er at øge københavnernes middellevetid, sikre flere sunde leveår og mindske den sociale ulighed i sundhed. Arbejdet sker i tæt samspil med kommunens øvrige forvaltninger, civilsamfund og andre relevante aktører for at skabe sammenhæng på tværs og styrke fællesskaber, der bidrager til bedre sundhed og livskvalitet for alle københavnere.

Kultur- og Fritids- og Borgerserviceforvaltningen (KFF)

Måltider i regi af Kultur- og Fritids- og Borgerserviceforvaltningen fordeler sig på især byens kulturhuse, biblioteker og idrætshaller. Her vil der typisk være tale om forpagtningsordninger, hvor cafédriften varetages af eksterne aktører. Her sælges mad til byens borgere, og Kultur- og Fritids- og Borgerserviceudvalget har formuleret fire pejlemærker for ansvarlig cafédrift, der bl.a. lægger vægt på biblioteks, - idræts-, eller kulturcaféens særlige rolle som samlingspunkt for byens borgere. KFF samarbejder med en række madaktører, der gennem festivaler og events understøtter udviklingen af den københavnske madbranche.

Klima-, Miljø- og Teknikforvaltningen (KTF)

Klima-, Miljø- og Teknikforvaltningen har ansvaret for at nedbringe københavnernes globale klimaaftryk med 50 % inden udgangen af 2035, som en del af kommunens Klimastrategi 2035. En af strategiens indsatsområder er forbruget af fødevarer, hvor der er opsat delmål med fokus på at mindske forbruget af især klimatunge kød- og mejeriprodukter og at reducere madspild. Forvaltningen realiserer denne del af strategien ved blandt andet at facilitere dialog, videns- og erfaringsdeling mellem virksomheder, organisationer og borgere, fx Kantineløftet, der er et partnerskab med byens arbejdspladser og uddannelsesinstitutioner om at servere grønne, sunde og velsmagende frokostmåltider. I forbindelse med forvaltningens opgave med at indfri kommunens Ressource- og Affaldsstrategi, arbejdes der med at nedbringe københavnernes madspild fra private husholdninger. Endelig har forvaltningen dialog med bl.a. madaktører i forbindelse med ansøgninger om puljemidler og samarbejder hos fx Sharing Copenhagen, Områdefornyelser mv. og aktiviteter som fx arrangementer og gadesalg på offentlige vejarealer og i kommunale parker. Madaktører kan også være i dialog med forvaltningen om myndighedsopgaver som fx byggetilladelser, spildevand, fredninger mv.

UDKAST

Beskæftigelses-, Integrations- og Erhvervsforvaltningen (BIF)

Som erhvervsforvaltning sætter Beskæftigelses- og Integrations- og Erhvervsforvaltningen retning på erhvervsindsatserne inden for mad- og måltidsområdet med et mål om at styrke og udvikle den københavnske madscene til gavn for både erhvervsliv, københavnere og byens mange besøgende. BIF arbejder tæt sammen med byens madaktører og skaber liv og synlighed gennem festivaler og events, der samler byen om maden. I Københavns Erhvervshus kan restauranter, caféer og fødevarevirksomheder få konkret sparring og værktøjer til at integrere grønne løsninger, fra indkøb og madlavning til reduktion af spild og nytænkning af menuen.

Samtidig spiller mad og måltider en aktiv rolle i BIF's beskæftigelsesindsatser. På Jobcenter København kobles den grønne omstilling på fødevareområdet med opkvalificering og jobskabelse, blandt andet gennem fokus på uddannelse af kokkeelever, grønne jobklubber med rekruttering til den grønne oplevelsesøkonomi samt målrettede opkvalificeringsforløb til hotel- og restaurationsbranchen inden for blandt andet det bæredygtige køkken, reduktion af madspild og økologi. Samlet set arbejder BIF i krydsfeltet mellem erhvervsudvikling, grøn omstilling og beskæftigelse, og i tæt partnerskab med byens madaktører, for at sikre en levende, bæredygtig og fremtidssikret københavnsk madscene.

Økonomiforvaltningen (ØKF)

Økonomiforvaltningen har ansvar for at koordinere og sikre implementering af Mad- og Måltidsstrategien på tværs af kommunens syv forvaltninger. Hertil arbejder ØKF med madmiljøer som en del af bæredygtig udvikling af byen via byplanlægning, netværk og partnerskaber samt ved madudbud i forbindelse med megaevents.

Herudover har ØKF også ansvar for målsætningen om 50% reduktion af CO_2e-udledninger fra kommunens indkøb i Klimastrategi 2035 sammenlignet med 2019. Herunder arbejdes der med reduktion af CO_2e-udledninger fra fødevareindkøbet i offentlige måltider, kantiner og mødeforplejning ved at sikre flere klimavenlige fødevarer og reducere madspild.

UDKAST