

## Bilag 4: Oplæg til overordnede mål, behov og krav til leverandørens kompetencer i den kommende aftale for udvikling af mad- og måltidskulturen i Københavns Kommune

Nedenfor listes på baggrund af et tværgående mini-seminar afholdt d. 10. november 2014, behov, mål og kompetencer som vil være centrale at medtænke i den kommende mad- og måltidsaftale. Listen er ikke udtømmende, da der i aftalen skal være rum for at imødekomme nye behov, der uomgængeligt vil opstå i aftaleperioden.

### Overordnede mål/visioner

Leverandøren skal bidrage til at styrke indsatsen for fortsat at højne mad- og måltidskulturen i Københavns Kommune ved:

1. At levendegøre at "vi" i København sammen skaber en sund og livskraftig by
2. Strategisk at underbygge Københavnerfortællingen både hvad angår vækst og hvad angår livskvalitet
3. Ved at spejle, forankre og konkretisere Københavns Kommunes mål, politikker og lignende indenfor eksempelvis miljø- og klima og sundhed i løbende dialog med relevante forvaltninger
4. At fastholde den høje økologiprocent på 90 % samlet i alle kommunens køkkener
5. At mad og måltider udgør en væsentlig rolle i kommunens tilbud overfor borgere
6. At arbejde tværfagligt, helhedsorienteret, inddragende og proaktivt
7. At kompetenceudvikle borgere og brugere i Københavns Kommune til at tage ansvar for egen og andres sundhed og trivsel
8. At sikre borgernes behov; herunder differentierede og specialiserede behov hos de enkelte borgergrupper
9. At arbejde med brugerinddragelse og hverdagsdemokrati i forhold til mad og måltider
10. At målrette indsatsen til de behov, der er i de enkelte forvaltninger

Behov	Mål	Kompetencer
<b>Tema: Miljø og Klima</b>		
Der er behov for fortsat at arbejde for at indfri økologimålet på 90 %. Der er også behov for en indsats, der fastholder 90 % økologi på de institutioner, der har nået målet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inden 2019 er økologiprocenten i Københavns Kommunes køkkener samlet set 90 %</li> <li>• Reduceret madspild i institutionerne</li> <li>• Inden udgangen af 2019 har samtlige køkkener opnået sølvmærke (mindst 60 % økologi)</li> </ul>	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at rådgive og bistå kommunens køkkener i at omlægge til økologisk drift ud fra økonomisk bæredygtige hensyn og med tydeligt hensyn til differentierede ernæringsmæssige behov hos forskellige borgergrupper. Endvidere skal leverandøren godtgøre kompetencer for at udvikle bedre målemetoder på området.
Der er behov for at skabe sammenhæng mellem hverdag, miljø og bæredygtighed ved	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der skal arbejdes for at give børn mulighed for at smage helt friske,</li> </ul>	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for etablering af egenproduktion omkring

blandt andet, at højne jord-til-bord forståelsen blandt børn og unge	<p>egenproducerede råvarer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der skal arbejdes for at sikre børn viden om miljø- og klimamæssige konsekvenser af produktionsmetoder og om mad som ressource</li> </ul>	institutionerne og for at kunne udvikle sjov, fagligt relevant og motiverende undervisning (og undervisningsredskaber) til brug for kommunens institutioner
Der er behov for rådgivning i forhold til kommunens indkøbsaftaler for fødevarer bl.a. med udarbejdelse af sortimentslister med fokus på variation, økologimål, kulinarisk kvalitet, miljørigtig emballering og transport m.m.	Høj compliance på indkøbsaftalerne	Leverandøren skal godtgøre kompetencer der kan bidrage til at imødekomme behov og ønsker for de forskellige borgere i Kommunen og sikre målet
<b>Tema: Madkvalitet</b>		
Der er behov for videreudvikling af den eksisterende madkvalitetsmodel. Den nye model skal også rumme kulinarisk kvalitet ud fra et ikke-elitært perspektiv, borgerinddragelse, hverdagsdemokrati, specialiserede behov, miljø, klima (økologi, bæredygtighed), kompetencer og fællesskab.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er udviklet en ny madkvalitetsmodel, der også rummer borgerinddragelse, hverdagsdemokrati og specialiserede behov</li> <li>• Ved udgangen af 2019 er den nye madkvalitetsmodel implementeret på halvdelen af Københavns Kommunes institutioner</li> </ul>	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at udvikle en tidssvarende madkvalitetsmodel i samarbejde med kommunens forvaltninger og under hensyntagen til at kvalitet opleves forskelligt. Vurderingen skal lægge vægt på brugernes oplevelse af maden og måltidet og tage hensyn til forskellige ernæringsmæssige behov. Endvidere skal leverandøren godtgøre kompetencer for at gennemføre forløb for kommunens institutioner i henhold til modellens principper, og for at rekruttere institutioner til forløbene og endelig løbende bistå institutionerne i deres udviklingsforløb i samarbejde med de enkelte forvaltninger
<b>Ernæring og sundhed</b>		
Der er behov for at fremme lighed i sundhed	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduktion af ulighed i sundhed mål om</li> </ul>	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at udvikle og implementere løsninger, der imødekommer behovet
Der er behov for at ansøre borgere/brugere til at træffe	Borgere/brugere i Københavns kommune træffer sunde og	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde med

sunde og ernæringsrigtige valg	ernæringsrigtige valg	udvikling af borgernes handlekompetencer og adfærdssædrende metoder som eksempelvis "nudging", "servicedesign" eller lignende
Der er behov for at højne bevidstheden omkring sundhed og ernæring hos udsatte målgrupper herunder eksempelvis anbragte børn og unge og deres familier.	Udsatte borgere herunder anbragte børn og unge lærer at lave mad og lærer i relation hertil at tilegne sig vigtige hverdagslivskompetencer	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at uddanne institutionerne i at nå målet
Der er behov for at sætte fokus på borgernes specialiserede behov (fx tygge- og synkevenlig kost, allergier og andre diætbehov)	Den rette mad til den rette borger gælder alle målgrupper – også borgere med specialiserede behov	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde med specialiserede behov på området
Der er behov for, at der kommer fokus på sammenhængen mellem nedsat funktionsevne og vedligeholdelsestræning, rehabilitering samt den rigtige kost	Ældre mestrer deres hverdagsliv Der arbejdes tværfagligt med mad- og måltidsområdet for at sikre, at borgernes behov indfries	Leverandøren skal kunne udvikle metoder til at arbejde med mad og måltider ud fra et rehabiliterende og tværfagligt perspektiv.
Der er behov for nuancering af sundhedsbegrebet og differentiering af borgernes behov	Mad- og måltidsområdet er en tværfaglig disciplin. Tilgangen til mad og måltider sker altid med borgeren og borgernes behov i centrum og der differentieres mellem, hvad der er sundt for den enkelte målgruppe. Metoder tilpasses altid borgernes behov, der altid går forud for øvrige mål.	Leverandøren skal godtgøre kompetencer til at arbejde med borgerinddragelse og sikring af borgernes behov
<b>Tema: Formidling</b>		
Der er fortsat stort behov for formidling af viden og praktisk information i forbindelse med indsatsen samt formidling, der sikrer udbredelse af indsatserne samt afrapportering	Alle målgrupper oplever et relevant niveau af formidling	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde strategisk med formidling i forhold til mål i indsatserne
Der er behov for udvikling af den pædagogiske formidling	Medarbejdere på pædagogiske institutioner i Københavns Kommune oplever, at de er godt klædt på i forhold til at forestå pædagogisk formidling af mad- og måltidsområdet.	Leverandøren skal kunne klæde medarbejdere på kommunens institutioner på til at forestå den pædagogiske formidling af indsatsen

<b>Tema: Inddragelse og fællesskab</b>		
Der er et stort behov for at bringe indsatsen tættere på borgerne og til at involvere borgerne i at udvikle og kvalitetssikre indsatsen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• År 2019: brugere på tværs af forvaltninger og institutionsgrupper inddrages i "hvad er sundhed" og "hvad er god mad- og måltidskultur"</li> <li>• Institutioner ansøres til at udvikle aktiviteter for inddragelse af borgere &amp; pårørende i madlavning og spisning</li> </ul>	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde differentieret med borgerinddragelse og hverdagsdemokrati
Behov for gennem måltidet, at styrke fællesskabet hos borgere der bor eller benytter kommunens institutioner i forbindelse med indtagelse af måltidet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Måltider der serveres i Københavns Kommunes institutioner bidrager til at styrke fællesskab og livskvaliteten blandt borgere, der indtager måltiderne</li> </ul>	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for i forbindelse med måltidet, at udvikle og implementere fællesskabsstyrkende og inklusionsfremmende redskaber til brug for kommunens institutioner.
Der er behov for at afsøge mulighed for beskæftigelsesfremmende tiltag indenfor området	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indsatsen skaber meningsfulde job for borgere, der står svagt i forhold til beskæftigelse</li> </ul>	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at styrke muligheder for, inden for mad- og måltidsrammen, at skabe meningsfulde job for borgere, der står svagt i forhold til beskæftigelse
Der er behov for lokal forankring af indsatsen	20 gode cases om lokalt offentligt/privat samarbejde omkring maden og måltiderne i lokalområdet med lokale madaktører	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at udvikle og/eller facilitere lokale samarbejder på området
<b>Tema: Uddannelse og kompetenceudvikling</b>		
Der er behov for at børn og unge udstyres med handlekompetencer i forhold til mad og måltider	<p>Alle børn og unge skal kunne tilberede/indgå aktivt i at tilberede (alt efter alder mv.) et velsmagende og sundt måltid mad ud fra principperne i madkvalitetsmodellen</p> <p>Alle børn og unge har gode måltidsoplevelser og har kompetencer til selv at deltage aktivt i konstruktionen af den gode måltidsoplevelse</p>	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at arbejde med modeller for undervisning om mad og måltider som matcher arbejdet med implementeringen af Folkeskolereformen og nationale og kommunale mål på dagtilbudsområdet.

Der er behov for fortsat at fremme praktisk forståelse for madproduktion og produktion af egne råvarer	Børn i Københavns Kommune har praktisk forståelse for madproduktion f. eks gennem dyrkning af egne grøntsager	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for etablering af skolehaver, urbane haver og lignende tiltag i byens rum
Behov for kompetanceforløb i den nye madkvalitetsmodel	2019 Ny madkvalitetsmodel 50 % implementeret	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at implementere madkvalitetsmodellen
Behov for at københavnere tilbydes træning i forhold til at tilberede et sundt, miljøvenligt og indbydende måltid	Københavnere kan lave et sundt måltid mad	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at tilbyde københavnere uddannelse i sund, indbydende og miljøvenlig mad
Behov for fokus på ældres indtagelse af mad	Ældre mestrer deres hverdagsliv	Leverandøren skal godtgøre kompetencer for at udvikle løsninger, der imødekommer behovet