

Bilag 3: Status på mål for den Erhvervsdrivende Fond Københavns Madhus (EFKM)

Borgerrepræsentationen besluttede d. 14.03.13 at EFKM i aftaleperioden fem til 31. maj 2016 skulle:

- Bidrage til at højne kvaliteten af de måltider, for hvilke kommunen bærer ansvaret
- Medvirke til at løfte politiske beslutninger henholdsvis "Køkkenløftet" (BR 2009-6100037) samt målsætning for Økologi i kommunen, som fremgår af "Miljømetropolen" (BR 531/07)

Køkkenløft – en madkvalitetsmodel

På opdrag fra Borgerrepræsentationen har Københavns Madhus udviklet et værktøj til at vurdere kvaliteten af maden og måltiderne i de enkelte institutioner. Borgerrepræsentationen godkendte d. 11.02.10 denne udviklede ratingmodel for mad og måltider i Københavns Kommune - Køkkenløftet (2010-13420).

Køkkenløftet bygger på en model, der vurderer måltider ud fra en høj overligger, der giver noget at stræbe efter. Køkkenløftet er bygget op om tre grundlæggende skridt:

- Institutionen tilslutter sig Køkkenløftets 5 dogmer om god mad.
- Institutionen bliver vurderet efter ratingmodellen og får resultaterne i form af en rapport.
- På baggrund af ratingen udvikler og igangsætter Københavns Madhus og institutionen i fællesskab en udviklingsplan, der inkluderer rådgivning og uddannelse.

Omkring 200 institutioner har deltaget i Køkkenløftet indtil nu. I det seneste 2-årige Køkkenløftforløb deltog 80 institutioner i København, hvoraf de første 44 har afsluttet forløbet.

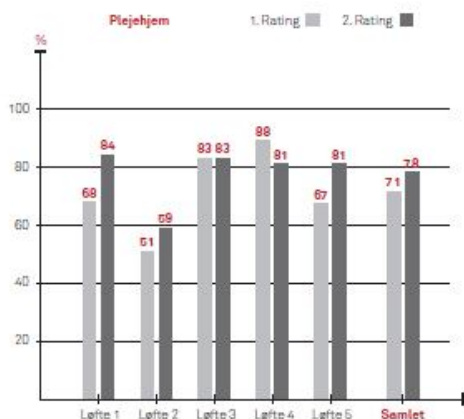
Et løft indebærer en vurdering af institutionens måltidskvalitet, et skræddersyet udviklingsforløb med eksempelvis målrettede kurser, inspirationsarrangementer, rådgivning i køkkenerne og fællesarrangementer, hvor institutionerne mødes og får indblik i, hvad andre har gjort for at opnå de ønskede resultater. Køkkenløftet kræver stort engagement fra institutionerne.

Hvert år fejres de institutioner, der har gjort en særlig indsats for at lave de bedste måltider til børn, unge, voksne og ældre i Københavns Kommune. De kan opnå diplomer i kategorier, der repræsenterer løfterne i Køkkenløftet. Hovedprisen for 'Det Fuldendte Måltid' er en statuette, som overrækkes til de institutioner, som lever 100 % op til alle 5 løfter. De, som før har modtaget 'Det Fuldendte Måltid' og fastholdt niveauet, får 'Hjerteprisen'.

I 2014 gik 80 nye institutioner i gang med et Køkkenløftforløb. Plejehjem, som allerede har været igennem Køkkenløftforløbet, og som enten vil opretholde eller videreudvikle deres måltidskvalitet, får muligheden for at gennemgå et 'Køkkenløft version 2' forløb.

I modellerne nedenfor, som er hentet fra EFKMs årsrapport 2013, gives en status på det køkkenløft, som p.t. er gennemført i aftaleperioden fordelt på institutionstyper:

Plejehjem



Plejehjem med eget produktionskøkken, der har deltaget i Køkkenløftet, er samlet set blevet løftet med 7 procentpoint og har i dag en målfrielse på 78%. Som tabellen viser, virker Køkkenløftet, men samtidig er det tydeligt, at der er mere at gøre - også i fremtiden.

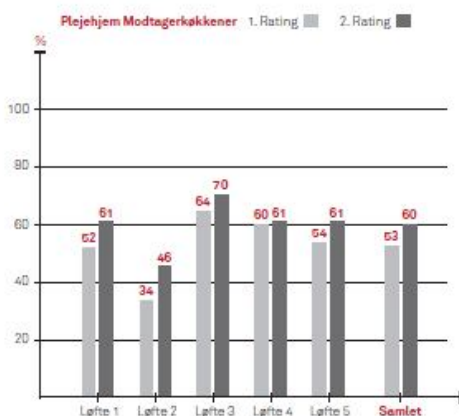
Anden-vurderingerne afspejler det store arbejde, der er blevet lagt i at højne den kulinariske og råvarenes kvalitet og øge 'ansvar og arbejdsglæde'.

Værtskabet scorer generelt rigtig godt, ligesom det ernæringsmæssige er indarbejdet i hverdagen hos de fleste.

Den kulinariske kvalitet kan fortsat forbedres i mange af plejehjemskøkkenerne - især hvad angår mellemmåltiderne, og råvarekvaliteten er fortsat en udfordring for de fleste.

Der er stor forskel på resultaterne plejehjemmene i mellem. Den laveste målfrielse er 50%, og den højeste er 95%.

Plejehjem med modtagerkøkkener

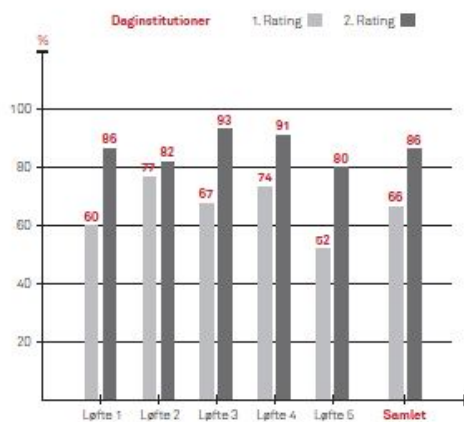


Plejehjem med såkaldte modtagerkøkkener, som modtager et hovedmåltid udefra, er i dette Køkkenløftforløb samlet set steget fra en målfrielse på 53% til 60%. Fokus har været på det, de selv kan gøre noget ved, og ikke måltidet udefra. Plejehjemmene står selv for 65% af maden til de ældre samt afvikling af måltiderne.

Udfordringerne med manglende køkkenfagligt personale og mangel på egentlige køkkener er stadig mærkbar på det kulinariske område og på råvarekvaliteten. Når der alligevel er sket et løft, skyldes det et målrettet og mærkbart kompetenceløft af plejepersonalet. De er blevet bedre til at håndtere det mad og de råvarer, de må, inden for de meget begrænsede rammer, de har.

I København er målet på sigt at åbne produktionskøkkener på alle plejehjem.

Daginstitutioner



Daginstitutionerne, der netop har afsluttet Køkkenløftforløbet, har virkelig løftet sig på alle områder – samlet fra 66% til 86% målfrielse. Den laveste målfrielse er 52% og den højeste 93%, men langt de fleste har en målfrielse på 80-90%

Ved dommerbesøg på daginstitutionerne er det især tydeligt, at den kulinariske kvalitet er steget, og at der dagligt bliver serveret endnu mere velsmagende mad med masser af energi til børnene.

Samtidig er der blevet arbejdet målrettet på at forbedre måltiderne og værtskabet, der har involveret den pædagogiske medarbejdergruppe. Derudover er det tydeligt, at køkkenmedarbejderne har fået en fornyet faglig stolthed og arbejdsglæde, som er afgørende for, at Køkkenløftet bliver en succes.

Nu handler det om at fastholde de gode resultater og fortsætte udviklingen og nytænkningen. Nogle af institutionerne skal agere mentorinstitutioner for nye køkkenløftdeltagere.

Sociale institutioner



I de sociale institutioner er den samlede målfrielse steget fra 58% til 63% takket være et løft på de fleste områder, med undtagelse af løfte 4, som blandt andet omhandler ernæring. De involverede institutioner er således godt på vej, men mange kan godt nå endnu længere.

OBS: De fleste sociale institutioner, som har været gennem Køkkenløftet har oplevet et ernæringsmæssigt løft og serverer i dag måltider, der passer bedre til deres målgrupper. Den samlede nedgang i løfte 4 skyldes, at enkelte institutioner er faldet meget.

I 2013 har der været stor fokus på udvikling af mad- og måltidspolitikker, hvilket en stigning i løfte 3 og 5 afspejler.

Der er også her stor forskel institutionerne imellem – fra en målfrielse på 50% til 82% ved projektets afslutning.

Kantiner

Koloritten afsluttede Køkkenløftet i 2013. Børnefamiliecenter København og Griflen, som også er med i Køkkenløftet, er i proces.

Koloritten er gået fra 62%-74% i overordnet målfrielse. Med undtagelse af 'Respekt for måltidet' har Koloritten haft fin fremgang på alle løft. Der er især blevet arbejdet med det kulinariske ved besøg af en kok fra Københavns Madhus.

Med høje første-vurderinger handler Køkkenløftet i mange kantiner mere om kontraktopfølgning end et egentlig Køkkenløft. I de kommende løft vil der blive arbejdet på at inddrage kulturhuse.

Skoler

Der er kun en enkelt såkaldt madskole, der har færdiggjort Køkkenløftet i 2013, og samlet set er vurderingen af denne næsten status quo, med en målfrielse på 80% (82% ved første vurdering).

Kun to EAT-skoler var tilmeldt Køkkenløftet, men sprang fra efter første vurdering. Københavns Madhus arbejder på at udvikle et revideret dommergrundlag, som passer bedre til institutioner uden produktionskøkkener – fx plejehjem med modtagerkøkkener og EAT-skoler. Samtidig inddrages skolerne i at vurdere, hvad der skal til, for at de bedre kan indgå i arbejdet med Køkkenløftet.

Endvidere har BUF gennemført en evaluering der viser daginstitutionsmedarbejdernes tilfredshed med køkkenløftforløb og i hvor høj grad institutionerne mener, at der er sket kvalitetsløft af mad og måltider i de enkelte institutioner.

17 % af daginstitutionerne havde i 2013 deltaget i/deltog pt. i Køkkenløftet. 20-22 % af svarpersonerne i børnemadsevalueringen angav, at de havde deltaget i/deltager i Køkkenløftet. Hovedparten af dem der har deltaget i Køkkenløftet har været meget tilfredse/tilfredse med at deltage. 69 % af lederne, 83 % af køkkenmedarbejdere og 63 % af pædagogerne var enten meget tilfredse eller tilfredse med deltagelsen i Køkkenløftet.

62 % af lederne, 77 % af køkkenmedarbejderne og 56 % af pædagogerne var meget enige eller enige i at forløbet i høj grad har løftet kvaliteten af maden og måltiderne i institutionen. 73 % af køkkenmedarbejderne oplevede endvidere, at deltagelsen i Køkkenløftet har givet større jobtilfredshed.

Den hyppigste årsag til manglende deltagelse i Køkkenløftet er ifølge lederne og køkkenmedarbejderne, at de vurderes, at de ikke har behov, fordi deres børnemadsordning fungerer rigtig godt. Ifølge pædagogerne er det manglende kendskab.

Økologimål

Københavns Kommune målsætning i forbindelse med det økologimål, som er opstillet i Miljømetropolen er, at alle institutioner tilsammen skal være omlagt til 90 % økologi inden 2015. Delmålet om 75 % økologi inden udgangen af 2011 blev indfriet med over 75 %.

EFKM bistod Københavns Kommunes institutioner og forvaltninger med at nå 75 % økologi før udgangen af 2011, og der arbejdes målrettet mod at nå 90 % målet. I økologimålingen offentliggjort marts 2014 er

kommunens institutioners økologiprocent ifølge EFKM i gennemsnit 79,2 %. Hvilket betyder, at 7.688.000 kg ud af de 10.128.000 kg mad, som Københavns Kommunes institutioner årligt serverer, i dag er økologisk.

Der er helt konkrete problemer, der ligger i vejen for omlægningen, som kræver løsninger. Det gælder problemer forårsaget af fx økonomiske forhold, forpagtningsaftaler, pædagogiske forhold eller manglende eller utilstrækkelige køkkenforhold.

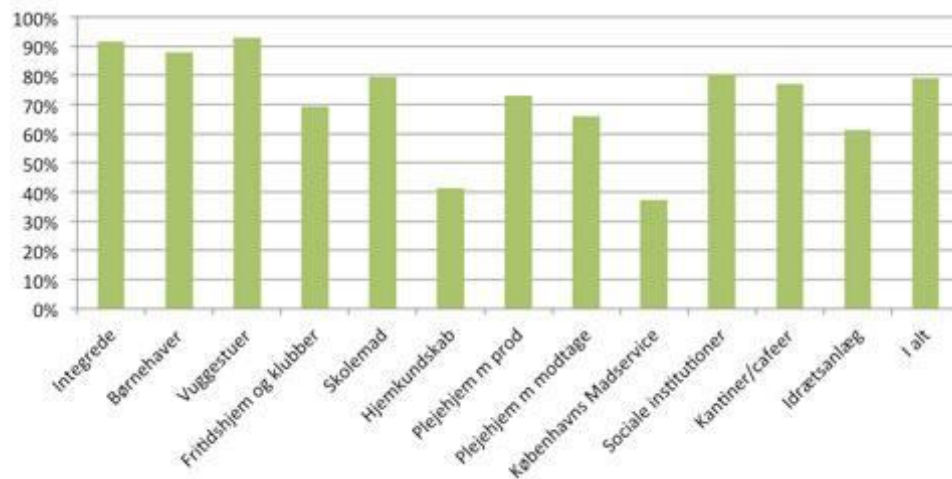
Udvikling af økologiprocenterne i de Københavnske institutioner 2006-13:



(Kilde: <http://www.kbhmadhus.dk/oekologi/oekologi-i-koebenhavn>)

Illustration herunder viser udviklingen i økologiprocent i de enkelte institutionstyper i Københavns Kommune i 2013.

Økologifremdrift fordelt på institutionstyper, 2013



(Kilde: <http://www.kbmadhus.dk/oekologi/oekologi-i-koebenhavn>)

Område KK	Antal spisende i pr. dag	Samlet antal institutioner med mad	Indkøb årligt samlet i kr.(anslået)	Samlet fødevarerindkøb i kilo/år (indberettet via dogme eller spisemærke)	Heraf økologisk indkøb i kg/år	Økologiprocent 2013	Anslået økologiprocent ved udgangen af 2015	Anbefalet Driftstilsikud kr. årligt
Daginstitutioner								
Vuggestuebørn-fuld egenprod.	12.450	187	42.666.150	1.689.480	1.571.216	93	93	
Børnehavebørn- fuld egenprod.	15.520	178	54.115.136	2.477.697	2.210.106	89	90	
Eftermiddag og mælk - vug/børn	4.725	178	5.531.558	389.998	350.999	90	90	
Catering - vuggestue	420		1.439.340	56.868	44.983	79	90	
Catering - Børnehave	910		3.118.570	144.657	114.424	79	90	
Daginstitutioner ialt	34.025	543	106.870.754	4.758.700	4.291.728	90		
Fritidshjem og klubber	7.840	100	7.967.561	608.000	421.633	69%	80%	
Fritidshjem og klubber i alt	7.840	100	7.967.561	608.000	421.633	1	80%	
Skolemad								
EAT	4.200	32	13.440.000	380.456	290.668	76	90	1.250.000
Madskoler	2.000	7	6.400.000	174.952	152.033	87	90	
Skolemad I alt	6.200	39	19.840.000	555.408	442.701	80		
Kantiner								
Kulturhuse	350	8	1.925.000	48.360	29.016	60	80	
Kantiner	2.500	14	13.750.000	345.433	275.310	80	90	
Sportshaller m. fl.	1.200	18	3.960.000	45.065	27.535	61	75	
Kantiner I alt	4.050	40	19.635.000	438.858	331.861	76		
SUF								
Plejehjem	2.600	30	44.712.986	2.030.846	1.480.487	73	90	
Modtagerplejehjem	1.050	14	8.415.440	778.700	506.155	65	90	662.906
Madservice åla Carte	2.250	1	27.247.333	680.856	253.959	37	90	4.060.000
SUF i alt	5.900	45	80.375.759	3.490.402	2.240.601	64		
SOF								
Psykiatrien og udsatte	1.460	56	29.309.500	401.753	327.429	82	90	
Børneområdet	480	50	7.008.000	199.902	161.521	81	90	
Handicapområdet	1.350	40	27.101.250	301.557	237.928	79	90	
SOF i alt	3.290	146	63.418.750	903.212	726.878	80		
I ALT hele byen	61.305	913	298.107.823	10.754.580	8.455.402	79	90	5.972.906

Skema over mad og indkøb i Københavns Kommune, fordelt på typer.

Kilde: Redegørelse om økologi 2014-15, side 9, udarbejdet af EFKM