

Status på
implementering
2021

Mad- og Måltids- strategi



Indhold

Indledning	3
Indsatsområder	
Skræddersyet kompetenceudvikling i Københavns Kommunes køkkener	4
Velsmagende, økologisk, sund og klimavenlig mad	9
Madspild på tværs af fødevare- og måltidskæden	14
Sociale fællesskaber, maddannelse og gode rammer omkring mad og måltider	18
Partnerskaber for udvikling af København som en bæredygtig Madby	23
Forankring, synlighed og fremadrettet status	28
Temaer og mål fra Mad- og Måltidsstrategien	30

Indledning

Som del af Mad- og Måltidsstrategien er det besluttet, at der hvert andet år skal aflægges en statusrapport til Borgerrepræsentationen, som redegør for implementering af strategien. Afrapporteringen i 2021 giver en status i forhold til det arbejde, som på nuværende tidspunkt er blevet iværksat for at indfri ambitionerne.

Med Mad- og Måltidsstrategien fra 2019 er der blevet sat en fælles strategisk retning for alle fødevarerelaterede indsatser på tværs af Københavns Kommune. Strategien udgør et nyt kapitel i det arbejde, som siden 2001 har resulteret i, at de over 1000 offentlige køkkener i Københavns Kommune er med til at løfte en af verdens mest ambitiøse satsninger på det gode måltid.

Som det næste naturlige skridt sættes der fokus på måltidernes klimaprofil. Konkret er målet at reducere CO₂-aftrykket fra kommunens samlede fødevarerindkøb med 25 procent inden 2025.

Københavns Kommune er del af et større fødevarer-system, og samarbejdet med byens borgere og aktører inden for bl.a. detail, produktion, iværksætteri og restaurations- og eventbranchen er ligeledes et afgørende aspekt i implementering af strategien.

Målet er, at arbejdet også får en bred afsmittende effekt på københavnernes måltidsvaner. Og i det større billede understøtter mad- og måltidsarbejdet kommunens øvrige arbejde på klima-, sundheds- og det sociale område.

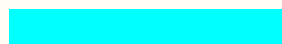
I denne statusrapport er det primære fokus på igangsatte indsatser, som tegner mad- og måltidsarbejdet især i 2021 og 2022, og som i sagens natur skal ses i sammenhæng med andre eksisterende mad- og måltidsindsatser i kommunen.

I kraft af mad- og måltidsområdet tværgående karakter, sker implementeringen i de enkelte forvaltninger i høj grad via en række indsatsområder, som går på tværs af forvaltningerne og som i praksis rummer flere af temaerne og målene fra strategien.

Statusrapporten er derfor bygget op omkring disse tværgående indsatsområder. For hvert af indsatsområderne udfoldes både fælles indsatser samt supplerende, forvaltningsspecifikke indsatser. Herudover er det illustreret, hvilket tema fra Mad- og Måltidsstrategien, som det pågældende indsatsområde understøtter. Temaer og mål fra Mad- og Måltidsstrategien fremgår til slut i statusrapporten.

Afslutningsvist skal bemærkes, at også mad- og måltidsarbejdet har været udfordret af Covid-19 pandemien, og en række udviklingsprojekter har måttet afvente genåbningen af institutioner, plejehjem og sociale tilbud.

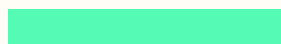
Skræddersyet kompetence- udvikling i Københavns Kommunes køkkener



**Maden skal give den
rette ernæring og
styrke sundheden**



**Velsmag, kvalitet og
madglæde skal være
i højsædet**



**Måltiderne skal
være bæredygtige og
klimaansvarlige**



**Vi skal styrke sociale
fællesskaber, madkultur
og maddannelse**

Skræddersyet kompetence- udvikling i Københavns Kommunes køkkener

Indhold i rådgivningsforløbene struktureres ud fra tematiserede moduler og skaber fokus på ét tema ad gangen

- Klima
- Økologi
- Smag, håndværk og sæson
- Ernæring
- Madspild
- Sociale fællesskaber
- Køkkendrift og arbejdsgange
- Styrket samarbejde på tværs

Ambitionen i Mad- og Måltidsstrategien

Mad- og Måltidsstrategien sætter ambitiøse mål for det gode, offentlige måltid, og for de rammer som er omkring måltidet. At omsætte målene til handling i kommunens køkkener og institutioner kræver, at alle medarbejdere involveret omkring måltidet har det rette kompetenceniveau. Derfor er et af de mest centrale greb til at realisere ambitionerne en omfattende rådgivnings- og opkvalificeringsindsats under navnet Madliv København.

Fælles indsatser på tværs af kommunen

Københavns Kommune sikrer omfattende, skræddersyet kompetenceudvikling

Københavns Kommune har indgået aftale med Meyers Madhus om at bistå kommunen i at yde rådgivning og afholde kurser i perioden 2020-2024 for medarbejdere i kommunens over 1000 køkkener.

I aftalen har kommunen omsat Mad- og Måltidsstrategien til en række konkrete krav og rammer, som skal sikre, at kompetenceløftet bidrager til at indfri ambitionerne i Mad- og Måltidsstrategien:

- Kompetenceløft i bredden: Alle Københavns Kommunes 1000+ køkkener i BUF, SOF og SUF tilbyder rådgivningsforløb og kurser. Forløbene vil vare enten tre, seks eller 12 måneder.
- Kompetenceløft på tværs: Udover køkkenpersonale involveres også andre, relevante faggrupper i institutionen med snitflader til måltider: Ledere, køkkenmedarbejdere og pædagogiske medarbejdere og medarbejdere i plejen.
- Skræddersyede forløb: Rådgivningen tager udgangspunkt i det enkelte køkkens behov og udviklingspotentialer. Et gennemgående tema i alle rådgivningsforløb vil være klimaomstilling.

Rammerne baserer sig på kravoversigt godkendt af ØU den 21. april 2020.

Status på Madliv København

Rådgivningsforløbene er planmæssigt opstartet i maj 2021, dog er omfanget af opstartede forløb færre end planlagt pga. COVID-19. Bl.a. er opstarten af rådgivningsforløb for plejehjem rykket til september 2021. En ny implementeringsplan indhenter de udskudte forløb inden for aftaleperioden 2020-2024.

Kursuskataloget for 2021 er udsendt til alle køkkener og kurserne er som planlagt opstartet i maj 2021. Kurserne er opbygget omkring et enkelt tema, fx Bæredygtig Børnemad, og er af kortere format samt målrettet de enkelte forvaltninger. Kurser afholdes både i Meyers Madhus og ude i de enkelte tilbud.

Grundbogen Madliv København er færdigudviklet for hhv. daginstitutioner i BUF og sociale tilbud i SOF. Versionen tilpasset plejehjem i SUF vil være klar til rådgivningsopstart i september. Grundbogen udgør en introduktion og et opslagsværk til de vigtigste indsatser, som Københavns Kommunes medarbejdere skal arbejde med i de kommende år for at realisere ambitionerne i Mad- og Måltidsstrategien.

Et kontinuerligt fokus i rådgivningsindsatsen er rekruttering af institutioner og tilbud. Der er på tværs af BUF, SOF og SUF fokus på at få formidlet, at mad og måltider løfter øvrige faglige dagsordener. Opbakning til rådgivningsindsatsen på tværs af ledelsesniveauer hjælper rekrutteringen på vej.

Den årlige Madfest København, der fejrer det offentlige måltid og medarbejdernes store, daglige indsats, afholdes fortsat. I 2021 afholdes festen medio september 2021.

Supplerende indsatser i forvaltningerne

BUF

23 daginstitutioner er opstartet rådgivningsforløb i andet kvartal af 2021. 16 er foreløbigt planlagt til at opstarte i tredje kvartal af 2021.

I løbet af aftaleperioden tilbydes de over 500 daginstitutionskøkkener i BUF en blanding af tre, seks eller 12 måneders rådgivningsforløb, alt afhængig af behov og ressourcer i de enkelte køkkener. De knap 300 klub- og fritidsinstitutioner - hvoraf 15 starter forløb i 3. kvartal - knap 60 madkundskabsordninger samt madskoler og centralkøkkenet EAT tilbydes et særligt tilpasset rådgivningsforløb. Målgruppen er både køkkenpersonale, pædagogisk personale og ledelse.

SUF

14 plejehjem forventes at opstarte rådgivningsforløb i tredje kvartal af 2021. De i alt over 40 køkkener (både produktionskøkkener, modtagerkøkkener samt centralkøkkenet KMS) i SUF tilbydes alle rådgivningsforløb af 12 måneders varighed. Målgruppen er både køkkenpersonale, forstandere, køkkenledere og plejepersonale.

SOF

Otte sociale tilbud er opstartet rådgivningsforløb i andet kvartal af 2021. 23 er foreløbigt planlagt til at opstarte i tredje kvartal af 2021.

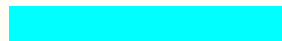
I løbet af aftaleperioden tilbydes de over 100 køkkener på tværs af Borgercenter Handicap, Borgercenter Børn og Unge og Borgercenter Voksne en blanding af tre, seks eller 12 måneders rådgivningsforløb, alt afhængig af behov og ressourcer i de enkelte køkkener. Målgruppen er både køkkenpersonale, pædagogiske medarbejdere, afdelingsledere og tilbudsledere.

Rådgivning og kurser maj 2021 - september 2024

- 207 forløb af 12 måneder
- 410 forløb af seks måneder
- 410 forløb af tre måneder
- 890 kurser i forskellige længder, formater og temaer



Velsmagende, økologisk, sund og klimavenlig mad



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



København skal være en sund, grøn og vital madby

Velsmagende, økologisk, sund og klimavenlig mad

Ambitionen i Mad- og Måltidsstrategien

Med klimaomstillingen i Mad- og Måltidsstrategien har Københavns Kommune taget hul på et nyt kapitel. Verdens største klimatænkertank World Resource Institute (WRI) har beregnet, at Københavns Kommune kan reducere klimaaftrykket af kommunens samlede fødevarerindkøb med 25 procent inden 2025. For at lykkes med denne målsætning er det afgørende, at der fortsat er stort fokus på ernæring, sundhed og ikke mindst madkvalitet, således at velsmagen og madglæden er i centrum.

Fælles indsatser på tværs af kommunen

Københavns Kommune indgår forsknings- samarbejde med DTU Fødevarerinstitutionen

BUF, SOF, SUF og ØKF har indgået et forsknings-samarbejde med DTU Fødevarerinstitutionen og med Meyers Madhus som faglig sparringspartner for at sikre, at omstillingen til mere klimavenlige måltider i Københavns Kommune sker med udgangspunkt i de forskellige målgruppers særlige ernæringsbehov.

De offentlige måltider for følgende målgrupper er i fokus: Vuggestue- og børnehavebørn, skolebørn, udsatte borgere og ældre borgere.

DTUs beregninger viser, at klimaaftrykket fra fødevarerindkøbet for hver af målgrupperne kan reduceres med mindst 25 procent samtidig med, at de målgruppenspecifikke ernæringsbehov overholdes. Derfor arbejder kommunen ud fra, at klimaaftrykket fra fødevarerindkøbet for hver af målgrupperne skal reduceres med 25 procent. Denne reduktion skal bl.a. ske ved, at flere animalske proteiner bliver udskiftet til fordel for planteproteiner samtidig med, at ernæring, velsmag og madglæde fortsat er i top.

På tilbudsniveau vil omstillingspotentialerne variere. Potentialerne for at reducere klimaaftrykket i en daginstitution, som har en vegetarisk profil, er fx mindre end i en daginstitution, som har bolognese på menuen hver uge. Rådgivningsindsatsen vil derfor tage udgangspunkt i det enkelte køkkens omstillingspotentialer og tilgodese den pågældende måltidspraksis og borgergruppe.

Nye pejlemærker for klimavenlig og ernæringsrigtig kost

For hver målgruppe udvikler DTU i samarbejde med Københavns Kommune og Meyers Madhus en række pejlemærker, som viser vej til, hvordan man i det enkelte køkken kan lykkes med at lave klimavenlig mad til sin målgruppe og samtidig lykkes med ernæringen. I udviklingen af pejlemærker er der også taget hensyn til madkultur og indkøbsøkonomi. Pejlemærkerne testes og kvalificeres i forskellige tilbud og målgrupper og følger anbefalingerne for Fødevarestyrelsens nye klimavenlige kostråd.

Pejlemærkerne for daginstitutionsområdet er færdigudviklede og de overordnede pejlinger ses nedenfor.

Pejlemærker for klimavenlige og sunde måltider i daginstitutioner

1. Server grønt til alle måltider og i mange farver
2. Server hyppigt bælgfrugter
3. Brug hyppigt nødder og frø
4. Brug især vegetabiliske fedtstoffer og begræns animalske fedtstoffer
5. Server især fuldkornsprodukter og kartofler
6. Server jævnlige retter med fisk og gå efter de mest bæredygtige
7. Brug mejeriprodukter, ost og æg i moderate mængder
8. Brug kød i begrænset omfang og sjældent oksekød
9. Tilbyd drikkemælk og vand dagligt
10. Følg sæsonen og brug fortrinsvis friske råvarer

Konkret er pejlemærkerne bygget op om:

- Overordnede pejlinger, som anviser vejen i driften
- Hyppigheder og mængder som anviser konkret, hvor ofte man kan anvende udvalgte fødevarergrupper
- Eksempler på menuplaner, som kan inspirere og vise vejen

Pejlemærkerne vil blive brugt som en hjælp og inspiration til at arbejde med klima i menuplanlægningen.

Københavns Kommune udvikler digital opskriftssamling med velsmagende grønne retter

Som et konkret værktøj til at understøtte køkkenmedarbejdernes omstilling til mere klimavenlige måltider, lancerer kommunen i efteråret 2021 en digital, målgruppespecifik opskriftssamling med 750 klimavenlige opskrifter. Opskrifterne bliver offentligt tilgængelige på en hjemmeside for også at skabe inspiration og transparens for brugere, pårørende og andre københavnere i forhold til at få indsigt i den mad, der serveres.

Fortsat økologirådgivning

Rådgivningsindsatsen Madliv København vil fortsat have fokus på økologirådgivning som et selvstændigt opkvalificeringsområde. Mad- og Måltidsstrategien løfter ambitionsniveauet yderligere for økologiomstilling, således at hvert enkelt køkken nu skal opnå 90 procent økologi og registreres med Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærke i Guld inden 2025 (med få undtagelser). Den samlede økologi-procent for 2020 var lidt over 84 procent.

Klima og verdensmål i København

Kommunes fødevarerindkøb

BUF har som ansvarlig for fødevarer kategorien på tværs af Københavns Kommune gennemført et udbud i 2020 for indkøb af fødevarer til kommunens produktionskøkkener. I udbuddet er stillet krav, som afspejler målsætningerne vedrørende klimaomlægningen i kommunens køkkener samt økologimålsætningen. Der er desuden udarbejdet et Verdensmålsdokument til udbuddet med konkretiserede delkriterier for krav om grønne køretøjer, bæredygtig emballage, Fairtrade certificering, bæredygtig palmeolie og -soja samt MSC/ASC mærket for fisk. Dokumentet vil også fungere som værktøj til opfølgning og udvikling med leverandøren.

Supplerende indsatser i forvaltningerne

SUF

Quinoa som proteinkilde i hovedretter: I 2021 og 2022 indgår Københavns Madservice (KMS) i et samarbejde med Københavns Universitet om at teste opskrifter med quinoa og tilpasse dem stor-skalaproduktion til målgruppen.

Ernæringscreening: Alle borgere tilbydes ernæringscreening ved indflytning på plejehjem og midlertidige opholdspladser (MTO). Indsatsen har til formål at opspore borgere i risiko for dårlig ernæringsstilstand for at igangsætte den rette indsats. Indsatsen er fortløbende.

ØKF

Med udbuddet af Rådhuskantine i 2021 er der stillet krav om, at forplejningen inden for en kort årrække vil afspejle de klimavenlige kostråd. Med udgangspunkt i Rådhuskantineudbuddet vil Center for Indkøb i Københavns Ejendomme opdatere det dynamiske indkøbssystem, som de fleste kantiner er udbudt gennem, således at medarbejderkantinerne serverer frokostmåltider i overensstemmelse med ambitionerne i Mad- og Måltidsstrategien. Projektet forløber i 2022.

TMF

Som forberedelse til en potentiel politisk beslutning om en ny klimaplan, der vil arbejde med borgernes klimaaftryk fra forbrug af bl.a. fødevarer, følger Teknik- og Miljøforvaltningen udviklingen i forhold til klimaomstillingen i de offentlige måltider for evt. at kunne skalere læringen til Københavnerne.



Madspild på tværs af fødevare- og måltidskæden



**Velsmag, kvalitet og
madglæde skal være
i højsædet**



**Måltiderne skal
være bæredygtige og
klimaansvarlige**



**Vi skal styrke sociale
fællesskaber, madkultur
og maddannelse**

Madspild på tværs af fødevare- og måltidskæden

Ambitionen i Mad- og Måltidsstrategien

Madspild udgør tab af ressourcer, både økonomisk og i forhold til klimaet. Derfor indgår formuleringen af et reduktionsmål for madspild i Københavns Kommune som en selvstændig indsats i strategien. Reduktionsmålet skal understøtte et fortsat fokuseret arbejde med mindre spild både i indkøb, produktion og på tallerkenen. Indsatsen mod madspild går på tværs af kommunens institutioner og tilbud i SOF, SUF og BUF. Projektledelsen er forankret i sidstnævnte forvaltning.

Fælles indsatser på tværs af kommunen

Baseline og reduktionsmål for madspild i de offentlige køkkener i Københavns Kommune

I oktober 2021 afsluttes en madspildsanalyse i 29 køkkenenheder på tværs af kommunens institutioner og tilbud, herunder de to store centralkøkkener KMS og EAT. Forløbet er blevet forsinket pga. Covid-19 restriktionerne. På baggrund af målingerne og medarbejderinterviews estimeres et samlet billede af madspild i hele kommunens ca. 1000 køkkener.

Analysen vil danne grundlag for kommende anbefalinger til madspildsindsatsen, og primo 2022 vil Borgerrepræsentationen få forelagt en indstilling til reduktionsmål for madspild i kommunen.

Madspildsindsats i rådgivning og kurser

Det daglige arbejde med madspild kan være tidskrævende. Derfor er der i rådgivningsindsatsen Madliv København fokus på at inspirere og udvikle konkrete værktøjer til løbende måling og opfølgning, der er tilpasset det enkelte køkkens og institutions arbejdsrutiner og hverdag.

Madspildsreduktion hos grossister

Kommunen har indgået et tre-årigt samarbejde (2020-2022) med grossister og forskere støttet af Velux Fonden. Projektet skal bl.a. undersøge mulighederne for, hvordan indkøberne via en "Madspildsknap" i webshoppen/Kvantum kan afsætte råvarer til køkkenerne, som er i risiko for at udløbe og dermed potentielt kan ende som madspild. Projektet er forankret i den tværgående fødevarerhed i BUF.

Supplerende indsatser i forvaltningerne

TMF og BUF

Mange københavnere har en høj motivation for at reducere madspild, hvilket Københavns Kommune ønsker at bakke op om. Med udgangspunkt i erfaringerne fra den eksisterende borgerrettede indsats 'Mad uden spild', der hjælper københavnere med at mindske madspild hjemme i køkkenerne, har TMF og BUF etableret et samarbejde med fokus på børn og unge. I 2021 vil madspild dermed indgå som et tema gennem bl.a. madkundskabstimerne i skolerne.

TMF

Gennem indsatsen Bæredygtig Bundlinje 2.0 understøtter forvaltningen små og mellemstore virksomheder med rådgivning og konkrete værktøjer til den grønne omstilling. Indtil udgangen af 2022 vil fødevarer og madspild udgøre et prioriteret tema i rådgivningen og bidrage til en bydækkende indsats i bl.a. hotel- og restaurationsbranchen.



Sociale fællesskaber, maddannelse og gode rammer omkring mad og måltider



Velsmag, kvalitet og
madglæde skal være
i højsædet



Vi skal styrke sociale
fællesskaber, madkultur
og maddannelse

Sociale fællesskaber, maddannelse og gode rammer omkring mad og måltider

Ambitionen i Mad- og Måltidsstrategien

Med Mad- og Måltidsstrategien lægges der vægt på behovet for at fastholde og øge indsatsen for at styrke sociale fællesskaber omkring madkultur, madglæde og maddannelse. Derfor har kommunen søsat en række indsatser for at understøtte ambitionen. Indsatserne understøtter både rammerne omkring det offentlige måltid samt mere bredt ift. at skabe gode rammer for borgernes egne madfællesskaber.

Fælles indsatser på tværs af kommunen

Sociale fællesskaber understøttes via rådgivning og kurser

Kommunen har stillet krav om, at den fremadrettede rådgivningsindsats skal understøtte kompetencer hos køkkenfagligt personale og andre relevante faggrupper for at sikre godt værtskab, positive fællesskaber og medbestemmelse omkring mad og måltider.

Formålet er at anvende måltidet og madlavningen til at indfri det store potentiale for at skabe og styrke sociale fællesskaber.

Nye madfællesskaber i udsatte boligområder

Københavns Kommune har indgået aftale med Fødevarebanken om at udvikle, implementere og forankre fem madfællesskaber i udvalgte almene boligområder baseret på overskudsvarer fra grossister og supermarkeder. Målgruppen for indsatsen er borgere i socialt udsatte boligområder i Københavns Kommune. Målet med indsatsen er at styrke lokale og borgerrettede madfællesskaber med fokus på social inklusion og sunde og grønne måltider. Projektledelsen er forankret i Kultur- og Fritidsforvaltningen. Projektet forløber i 2021-2022.

Supplerende indsatser i forvaltningerne

BUF

Med beslutningen fra 2014 om skolemad på alle københavnske skoler, åbnes der løbende op for EAT-frokost på de sidste skoler og flere nye madskoler etableres, fx i forbindelse med nye folkeskoler. Anlæggelsen af et nyt EAT-køkken i Valby i løbet af 2023 vil give mulighed for større måltidsproduktion.

En anden ny indsats sætter fokus på at skabe gode rammer for spiseafviklingen i skolen, så der både er tid og ro til at spise, og man kan reducere madspild fra frokosten. Der er udviklet et værktøj til lærerne til at skabe rammerne for det gode måltid i klasserne. Målrettes primært til skoler med EAT, men der er også et fokus på madskolerne. Værktøjet implementeres fra skoleåret 2021/22 og frem.

Åben Skole og Åben Daginstitution madforløb

I samarbejde med virksomheder og organisationer tilbydes skoler og daginstitutioner mange forskellige læringsforløb omkring mad og råvarer enten på skolen/institutionen eller hos ekstern leverandør. Fælles for læringsforløbene er, at børnene får sansemæssige hands-on oplevelser med mad og råvarer.

Klyngeorganisering af køkkenmedarbejdere i BUF

I mange af de mindre daginstitutioner med én eller få køkkenmedarbejdere er der et behov for øget fagligt fællesskab. For at styrke arbejdet med mad og måltider udvikles et værktøj som hjælp til organisering af netværk for køkkenmedarbejdere i klynger/netværk.

SOF

Maddannelseskurser

Med opstart i 2021 afholdes særskilte maddannelseskurser for borgere i midlertidige botilbud uden eget produktionskøkken. Kurserne skal øge borgernes kompetencer ift. at tilberede og spise sund mad og herigennem bidrage til at understøtte den enkeltes rehabiliterings- og recoveryproces.

Madfællesskaber

Samværet omkring måltidet og samspillet med det socialfaglige arbejde har potentiale til at spille en endnu større rolle for de forskellige borgergrupper i SOF. I de kommende år vil forvaltningen udfolde en fokuseret indsats for at understøtte madfællesskaber omkring mad og måltider for borgere på tværs af Borgercenter Voksne, Borgercenter Handicap og Borgercenter Børn og Unge.

Styrket organisering af mad- og måltidsarbejdet i SOF

For at skabe fælles retning og koordineret implementering af Mad- og Måltidsstrategien på tværs af de forskellige målgrupper og borgercentre i SOF har forvaltningen taget initiativ til at styrke den organisatoriske forankring af mad- og måltidsarbejdet.

SUF**Familiekøkkenet**

Indsatsen forløber i 2019-2022 og støtter familier i udsatte boligområder med at få sunde og klimavenlige madvaner. Børn og familier mødes sammen på madlavningskurser, hvor formålet er sammen at lave sund, billig og bæredygtig mad på tværs af generationer.

Ensomhedsforebyggende indsatser og Madklubber

SUF samarbejder i 2021 og 2022 med en lang række partnere i civilsamfundet om at forebygge og bekæmpe ensomhed blandt ældre. Som et led i forebyggelse og bekæmpelse af ensomhed spiller maden, måltidet og det sociale en afgørende rolle ift. at skabe nuancerede og målrettede tilbud til de ældre borgere i Københavns Kommune. Tilbuddene dækker bl.a. over madklubber, madlavningskurser og fællesspisninger. Madklubberne afholdes dels for borgere, der bor i eget hjem og dels på plejehjem.

Mellemmåltider i fokus

Gennem mere valgfrihed i fx mellemmåltider for ældre på plejehjem arbejdes der med at øge madglæde og appetit. Denne indsats spiller også ind i madspiltdagsordenen.



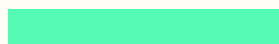
Partnerskaber for udvikling af København som en bæredygtig madby



**Vi skal styrke sociale
fællesskaber, madkultur
og maddannelse**



**København skal være
en sund, grøn og vital
madby**



**Måltiderne skal
være bæredygtige og
klimaansvarlige**

Partnerskaber for udvikling af København som en bæredygtig madby

Ambitionen i Mad- og Måltidsstrategien

København er internationalt kendt for at have en gastronomisk scene af høj kvalitet. Med Mad- og Måltidsstrategien er der en målsætning om at understøtte byens internationalt anerkendte gastronomiske scene i en mere bæredygtig retning, og at den kulinariske kvalitet i byens madtilbud smitter positivt af på københavnernes madvaner og madkultur. Derudover har strategien også fokus på at understøtte en bæredygtig udvikling af det lokale fødevarer-system og øge københavnernes forståelse herfor.

Fælles indsatser på tværs af kommunen

Madfællesskabet

Københavns Kommune er aktivt medlem af den østdanske del af netværket 'Madfællesskabet', der arbejder for at udvikle bæredygtige regionale fødevarer-systemer. Københavns Kommune bidrager bl.a. ved at bruge netværket til markedsdialog ift. mindre indkøbsaftaler med små og mellemstore producenter indenfor udvalgte fødevarer-kategorier.

Bæredygtige events i byen

København lægger hvert år gader, pladser og lokaler til større og mindre kultur- og sportsbegivenheder, der tiltrækker danske og internationale besøgende. Der er igangsat en dialog på tværs af de relevante forvaltninger ift., hvordan mad- og drikkevareudbudet i højere grad kan indfri ambitionerne om sund, velsmagende og klimavenlig mad. Konkret arbejdes der fx på, hvordan mad og drikke i forbindelse med Københavns Kommunes værtskab ved Tour de France i 2022 kan lykkes med festivalmad i en grøn fortolkning.

Nyt borgerrettet event

Kommunen arbejder på at afholde et nyt borgerrettet eventkoncept, der skal øge københavnernes kendskab til den høje madkvalitet i kommunens køkkener, inspirere og indbyde til samtale om madglæde og madkvalitet, samt klima og økologi. Konceptet udvikles i samarbejde med en ekstern leverandør i 2021 og afvikles 2022-2024.

Partnerskab for klimavenlige måltider

Københavns Kommune og Aarhus Kommune samarbejder i 2020 og 2021 med Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri om en række initiativer, der skal inspirere andre kommuner i retning af mere klimavenlige måltider og måltidsproduktion. Bl.a. har Københavns Kommune bakket op om arbejdet med en officiel, statslig anbefaling af en opgørelsesmetode på fødevarers klimaaftryk. Partnerskabet afsluttes med en fælles madevent "Smag på Klimaet" i efteråret 2021, hvor det velsmagende og klimavenlige måltid fejres i offentlige køkkener på tværs af landet.

Supplerende indsatser i forvaltningerne

BUF

For at understøtte lokal madkultur og maddannelse, herunder fokus på 'fra jord til bord', har BUF iværksat et pilotprojekt i 2021, der integrerer et lærings- og undervisningsaspekt i kommende indkøbsaftaler med lokale små og mellemstore producenter.

KFF

Forvaltningen har igangsat en strategisk indsats for at understøtte forpagtningsaftaler og samarbejde med lokale foreninger med fokus på klimavenlig, sund og velsmagende madservice i kommunens kultur- og idrætsfaciliteter. Samtidig er forvaltningen i gang med at etablere en formaliseret dialog med fødevare- og restaurationsbranchen for at understøtte en klimavenlig og innovativ udvikling af madoplevelser og madservices i København.

ØKF

Københavns Kommune har underskrevet C40's fødevaredeklaration samt 'Cool Food Pledge' i regi af World Resource Institute. Kommunen indgår som en aktiv partner i netværkene. Indsatsen er med til at trække viden hjem til kommunen og samtidig positionere København internationalt som en foregangsby i forhold til en klimavenlig omstilling på fødevareområdet.



Forankring, synlighed og fremadrettet status

Forankring, synlighed og fremadrettet status

Styrket samarbejde på mad- og måltidsområdet

Med vedtagelsen af Mad- og Måltidsstrategien er der blevet nedsat en styregruppe og en koordinationsgruppe med repræsentanter fra de deltagende forvaltninger (alle forvaltninger på nær BIF). I disse fora træffes beslutninger og sikres koordinering vedrørende fælles, tværgående indsatser og aftaler på mad- og måltidsområdet. ØKF er formand for styregruppen og overordnet projektleder på implementering af strategien.

Forud for denne afrapportering har hver forvaltning udarbejdet en implementeringsplan for 2021-2022, der konkretiserer de enkelte forvaltningers handle- rum og ansvarsområder i forhold til at realisere Mad- og Måltidsstrategien.

Øget synlighed og kommunikation på mad- og måltidsområdet

Kommunikationsindsatsen på mad- og måltidsområdet styrkes i de kommende år, således at det ambitiøse og bredt anerkendte arbejde på madområdet i endnu højere grad kommunikeres til både medarbejdere, københavnere og et nationalt og internationalt publikum. Foreløbigt er der udarbejdet en ny hjemmeside på www.maaltider.kk.dk og et nyt visuelt koncept for indsatsen. I løbet af 2021 og 2022 vil der blive udarbejdet kampagner og videofortællinger.

Fremadrettet status på økologi, klimaaftryk, madspild og madkvalitet

For at følge udviklingen i de offentlige køkkens økologiomlægning, klimaomstilling og madspildsreduktion vil kommunen fremadrettet foretage statusopgørelser hvert andet år, næste gang i 2022. BR forelægges resultater af opgørelserne.

Den politiske beslutning omkring reduktionsmål for madspild afventer en igangværende baselinemåling og primo 2022 vil BR få forelagt en indstilling til reduktionsmål for madspild i kommunen.

Derudover forventes det, at der skal foretages en vurdering af madkvaliteten i Københavns Kommunes offentlige måltider bl.a. set i relation til klimaomstillingen af det offentlige måltid.

Temaer og mål fra Mad- og Måltids- strategien



**Maden skal
give den rette
ernæring og
styrke sundheden**

- Der er færre under- og fejlernærede borgere i Københavns Kommune.
- Mad og måltider i Københavns Kommune bidrager til at mindske social ulighed i sundhed.
- Omlægning til mere klimavenlige måltider gennemføres med udgangspunkt i de officielle anbefalinger og med hensyntagen til borgernes ernæringsmæssige behov.



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet

- Måltiderne skal have høj kulinarisk kvalitet og nydes i gunstige rammer med godt værtskab. Det skal sikre tilfredshed og madglæde hos alle borgere, der spiser nogle eller alle deres måltider i regi af Københavns Kommune.
- Maden skal så vidt muligt produceres på de institutioner, skoler eller sociale tilbud, hvor borgerne bor eller opholder sig. Det giver nærhed, sansoplevelser, kvalitet og mulighed for deltagelse og indflydelse på måltider.



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige

- Måltider i Københavns Kommune skal være bæredygtige og klimavenlige. Som mål vil vi gennemføre en reduktion af klimaaftrykket på mindst 25 procent pr. indbygger inden 2025.
- Københavns Kommunes køkkener bruger mindst 90 procent økologiske råvarer samlet (eksisterende økologimålsætning), og Københavns Kommunes køkkener er endvidere registreret med Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærke i guld i 2025 med få undtagelser.
- Københavns Kommune skal med ambitiøse klima- og miljømål være med til at vise vejen og ændre den måde, der produceres fødevarer på i dag i Danmark og resten af verden.
- Københavns Kommune skal reducere sit madspild i kommunens køkkener og institutioner. FN's verdensmål nr. 12 anbefaler halvering af det globale madspild pr. indbygger.



Vi skal styrke sociale fælles- skaber, madkultur og maddannelse

- Der skal være gode fysiske og sociale rammer om mad og måltider samt god tid til nydelse, deltagelse og samvær, så vi skaber givende og udviklende fællesskaber for alle borgere, der bruger Københavns tilbud og institutioner.
- Maden skal så vidt muligt produceres på de institutioner, skoler eller sociale tilbud, hvor borgerne bor eller opholder sig. Det giver nærhed, sanseroplevelser, kvalitet og mulighed for deltagelse og indflydelse på måltider.



København skal være en sund, grøn og vital madby

- København skal være en vital, stærk og differentieret madby. Her opdyrkes nye og inspirerende tiltag, der kan give gode madoplevelser for alle københavnere og tilbyde nye løsninger på de udfordringer, der optager os.
- København skal understøtte en bæredygtig madbranche i og omkring byen samt en styrket sammenhæng mellem byens forbrug og oplandets produktion af bæredygtige fødevarer.