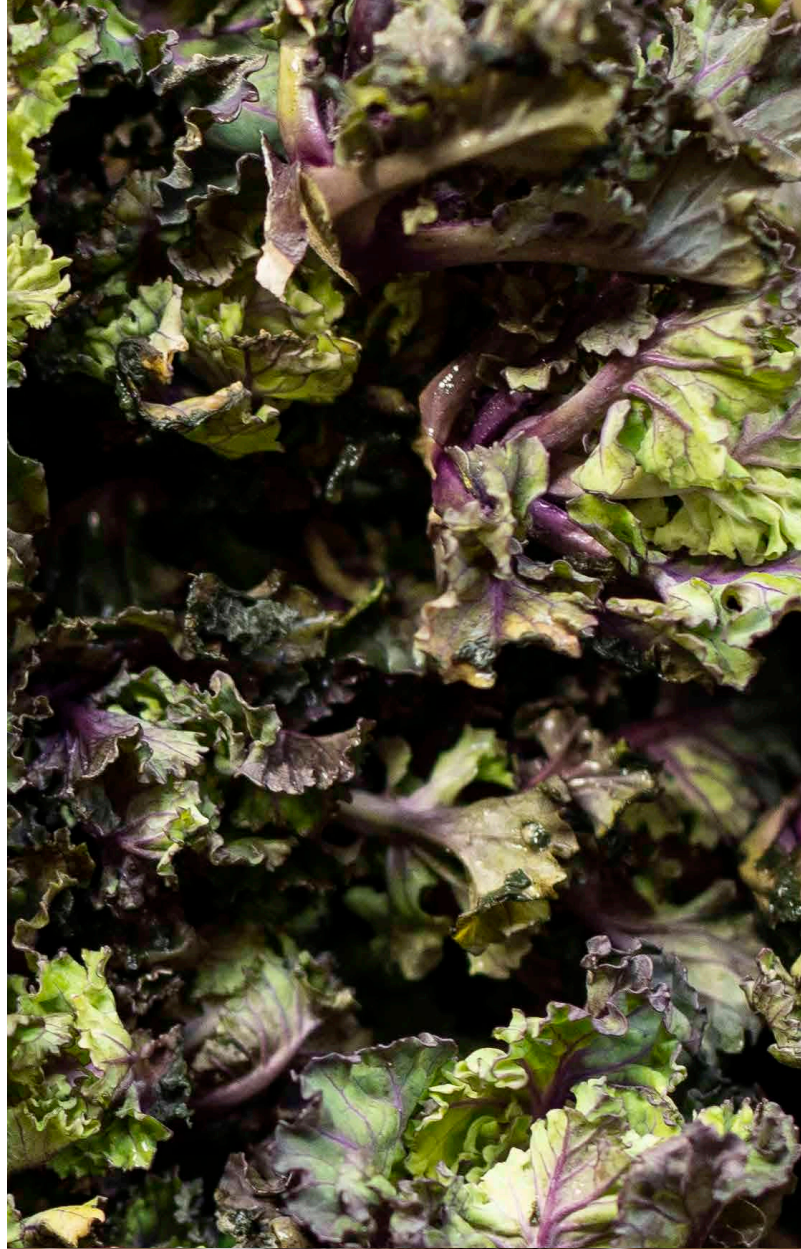




Vuggestuer
og børnehaver



Madliv København



**Madliv
København**



Indhold

Forord	X
Introduktion	X
Mål og værdier	X
Et fælles anliggende	X
Den rette ernæring	X
Velsmag og kulinarisk kvalitet	X
Bæredygtig velsmag	X
Økologi	X
Klimavenlige måltider	X
Mindre madspild	X
Fælleskab, værtskab og maddannelse	X
Find hvad du søger	X

Et nyt kapitel i en god historie

Mad er ikke bare mad. Og et måltid er ikke bare et måltid. Det er så meget større og så meget mere end smag og behag. Måltidet er et af de vigtigste sociale samlingspunkter i vores liv og samfund, som styrker fællesskabet mellem generationer og bygger bro mellem samfundskel. Mad kan være en samtalestarter, der bryder isen mellem fremmede personer og skaber nye relationer. Og som historiefortæller kan traditionerne og håndværket forbundet med måltidet styrke båndene mellem grupper, kulturer og lande og invitere individer inden for i et nyt fællesskab. Kort sagt, er der ingen grænser for, hvad mad kan.

Næsten al den mad, vi serverer i daginstitutionerne i dag, er økologisk. Det er en unik satsning på bæredygtighed i offentlige måltider – ikke bare i Danmark men på verdensplan.

Vi kan i det hele taget noget særligt med måltider i Københavns Kommune. Det har vi vist siden 2001, hvor vi via en stor fælles indsats har løftet kvaliteten af maden og har styrket de sociale fællesskaber omkring måltiderne. Det har givet sunde, velsmagende og bæredygtige måltider, der bidrager til den økologiske omstilling i samfundet.

Vi er nået langt, og det skyldes det store arbejde, som alle I, der står for måltider i det daglige, udfører. I er med til at sikre, at børnene i vores børnehaver og vuggestuer får en sund og bæredygtig kost, og I gør en forskel for rigtig mange mennesker. Jeres indsats fortjener stor ros og anerkendelse, den kan I være stolte af. Tak for det.

Økologiomlægningen har vist, at offentlige køkkener ikke bare kan følge med udviklingen, men kan gå forrest og vise vejen. De mere end 500 københavnske

daginstitutioner er gået forrest i udviklingen, og i dag er de over 1.000 offentlige køkkener i Københavns Kommune med til at løfte en af verdens mest ambitiøse satsninger på det gode måltid. Vi er kommet langt med økologien, og nu er det næste naturlige skridt er at sætte fokus på måltidernes klimaprofil.

Med klimaomstillingen i den nye Mad og Måltidsstrategi tager vi hul på et nyt kapitel. Målet er at reducere måltidernes klimaaftryk med 25 procent. Det skal ske, uden at vi går på kompromis med sundhed, velsmag og madglæde. Og med indkøb for godt 280 mio. kr. fødevarer årligt kan vi som kommune være med til at sætte en ny grøn kurs for en bæredygtig fødevarerproduktion.

Madliv København skal hjælpe os med at komme i mål med den grønne omstilling. Der sker med fokus på rådgivning, kurser og løbende sparring om alt ved mad- og måltidsarbejdet.

Vi har sat os et ambitiøst mål. Især fordi vi med økologiomlægningen allerede har gjort vores måltider meget grønnere. Nu skal vi igen vise, at vi i Københavns Kommune kan gå forrest og vise vejen, til gavn og glæde for københavnere i alle aldre.

God appetit!

Børne- og Ungdomsborgmester

Jesper Christensen

Overborgmester

Lars Weiss



Side 8



Madliv København

Side 9

Det gode madliv

Madliv København 2025 er en indsats for velsmagende, sunde og bæredygtige måltider i Københavns Kommune. Som en del af indsatsen tilbydes alle institutioner rådgivning og kurser fra Meyers Madhus. Materialet her danner afsæt for rådgivningsforløbene – men det kan også bruges uafhængigt af dem som støtte til at arbejde med de mål for mad og måltider, som er politisk vedtaget i Københavns Kommune.

Materialet henvender sig til alle faggrupper i institutionen – ledere, køkkenmedarbejdere og pædagogiske medarbejdere. Alle erfaringer viser, at det er, når hele institutionen arbejder sammen om mad og måltider, at man lykkes bedst.

Brug det til at udforske, hvilket madliv, I ønsker hos jer. For nye medarbejdere kan materialet bruges som en introduktion til mad- og måltidsarbejdet i Københavns Kommune.

Rådgivning og kurser

Hos Meyers Madhus kan I få råd og vejledning, tilmelde jer rådgivningsforløb eller komme på kursus. Tilbuddene er gratis og kan understøtte arbejdet med de målsætninger, der beskrives her på siderne. Det foregår som et samarbejde, der tager udgangspunkt i jeres hverdag, udfordringer og behov. Rådgivningsforløb kan vare tre, seks eller tolv måneder.

I kan også altid kontakte Meyers Madhus for råd og vejledning, også uden for et egentligt forløb. Står I fx og skal rekruttere nye køkkenmedarbejdere, kan I få hjælp til det.

Læs mere om rådgivning og kursustilbuddene på maaltider.kk.dk eller kontakt Meyers Madhus direkte på tlf 26773116 eller mail: raadgivning-kk@meyers.dk.

Mål og værdier

I Københavns Kommune er det gode måltid en høj prioritet. Maden fra offentlige køkkener har stor betydning for børn, voksne og ældre, og i måltidet mødes vigtige hensyn som trivsel og sundhed med ansvaret for bæredygtighed.

For børn i daginstitutioner udgør de måltider, I står for, op til 70% af den daglige næring. Så I har ansvaret for en stor del af det, børnene får at spise hver dag. Det giver også en mulighed for at sætte skub i børnenes maddannelse til gavn for dem hele livet. Som social størrelse rummer måltidet mange gode pædagogiske muligheder for at styrke fx sprogudvikling, motorik og sociale kompetencer. Alt det giver bogen her inspiration til at arbejde med.

Udgangspunktet er seks overordnede mål, der bygger på Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi og sammen sætter retningen for det gode måltid i Københavns Kommune.

Hver af de seks mål har sit eget kapitel. Der er dog også vigtige overlap, hvor arbejdet under et af målene styrker indsatsen under et eller flere af de andre.

Retningslinjer og vejledninger på opgaveportalen

Bogen beskæftiger sig med mad og måltider ud fra de seks målsætninger på modsatte side. Der findes også en række konkrete retningslinjer for maden i daginstitutioner, der fx handler om krav til hvilke måltider, der skal tilbydes i løbet af dagen og ugen, praksis omkring diætmad og særlige hensyn til fødevarer sikkerhed. Dem kan ledere og køkkenmedarbejdere tilgå og finde samlet på opgaveportalen, hvor det er en god idé at holde sig orienteret. Søg på "børnemad".

- 1. Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden**
- 2. Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet**
- 3. Vi bruger 90% økologiske varer og har Det Økologiske Spisemærke i guld**
- 4. Klimaaftrykket fra fødevarer skal reduceres med 25% inden 2025**
- 5. Vi vil mindske madspildet**
- 6. Vi vil styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse**

Et fælles anliggende

Maden bliver tilberedt i køkkenet, men det er hele institutionen, der sammen skaber det gode madliv – fra den første tanke om ugens menuplan er tænkt, til den sidste bid er spist.

Emnerne her på siderne berører opgaver og fokusområder i køkkenet, i det pædagogiske arbejde og hos ledelsen. Erfaringen er, at det er, når ledelsen går forrest, og når alle grupper engagerer sig, at potentialet ved mad og måltider bliver forløst – også på måder, der rækker langt ud over at få mad i maven.

Samarbejdet med forældrene er altid en vigtig brik i puslespillet. Hvad børnene spiser, om de spiser, hvornår og hvor meget, er et vigtigt fokuspunkt for mange forældre. Det oplever I sikkert også. Derfor er det også en god idé at tænke mad og måltider ind i forældre-samarbejdet, så det bliver en fælles indsats.

Det, der lægges op til, er altså en fælles, tværfaglig indsats, hvor ledelse, køkkenmedarbejdere og pædagogiske medarbejdere hver især har noget at bidrage med, og hvor forældrene er vigtige medspillere.



Veje til en fælles indsats

- Sæt opfølgning på mad og måltider på dagsordnen – etabler gerne et tværfagligt madudvalg/måltidsråd, og gør mad og måltider til fast punkt på personalemøder
- Invitér køkkenmedarbejdere med til personalemøder og/eller ind i andre relevante beslutningsrum
- Tag initiativ til, at faggrupperne kan udveksle viden og få forståelse for hinandens arbejdsområder – lad fx køkkenmedarbejdere spise med jævnligt
- Udarbejd (eller opdatér) et fagligt kodeks for mad og måltider, hvor jeres vigtigste værdier og rutiner er beskrevet – gør det sammen og brug det aktivt. Præsenter det gerne på et forældremøde
- Bring arbejdet med mad og måltider i spil i forældreråd og forældrebestyrelser
- Del gerne opskrifter, billeder og viden om jeres arbejde med mad og måltider med forældre, fx via sociale medier og andre kanaler, I bruger i kommunikationen med forældre
- Prioritér relevant opkvalificering af medarbejdere – benyt de gratis tilbud om rådgivning og kurser

1. Den rette ernæring

Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden.

Ved at servere sund mad, der giver næring og energi til dagen, har I mulighed for at understøtte trivsel, sundhed og velvære. Det er en vigtig opgave og et stort ansvar at sørge for, at maden giver den næring, børnene har brug for i løbet af dagen. Det er også en mulighed for at lægge grundstenene for varierede og sunde madvaner, der varer livet igennem.

Den rette ernæring er også en rød tråd i andre temaer. Når man fx arbejder med rammerne om måltidet, er det med til at sikre, at børnene faktisk får spist maden. Og i arbejdet med klima og reduktion af madspild er det vigtigt, at der altid er taget hensyn til børnenes ernæringsbehov.

De officielle ernæringsanbefalinger, der sætter retningen for maden i daginstitutionerne, findes i Fødevarestyrelsens *Guide til sundere mad i daginstitutionen*, der kan hentes på altomkost.dk. Guiden giver et mere detaljeret grundlag for arbejdet med ernæring end de opmærksomhedspunkter, vi fremhæver her.

På side XX her i bogen præsenteres pejlemærker for sammensætning af klimavenlig og ernæringsrigtig mad i daginstitutioner.

Brug opskrifterne

På Børnemenueen findes en stor samling af opskrifter på velsmagende, sund og klimavenlig mad. Her er masser af inspiration til både varm og kold frokost og mellemmåltider året igennem med sæsonens råvarer. Opskrifterne er ernæringsberegnet og udviklet, så de passer til børn i daginstitutioner.

Kend de særlige behov

Det er vigtigt at kende de forskellige ernæringsmæssige behov, som henholdsvis børnehave- og vugge-

stuebørn har. Fx har vuggestuebørn behov for mere energitæt mad end de større børn, og til helt små børn under et år er der andre særlige hensyn at tage. Alt dette finder du i *Guide til sundere mad i daginstitutionen*, og nogle særlige hensyn er også omtalt i materialer på opgaveportalen (se side XX).

Se helheden – og prioritér mellemmåltiderne

Mellemmåltiderne medvirker til, at børnene trives hele dagen igennem. De mindste børn har særligt brug for dem for at få den rigtige energimængde i løbet af dagen, da deres maver er små, og energibehovet er stort. Det er derfor en god idé at planlægge mellem- og hovedmåltiderne samlet. Det gør det muligt at bruge mellemmåltiderne til at ramme den rigtige næring over dagen, og det giver også et bedre køkkenflow. Fx kan en lettere frokost med fx grøntsagssuppe følges op af et mere proteinrigt og energitæt mellemmåltid.

Læg en plan for de daglige måltider

Tag stilling til, hvordan I fordeler måltiderne over dagen med udgangspunkt i børnenes behov og appetit. Følg løbende op på, om jeres rutiner passer godt til børnegrubbens behov.

Eksempel på dagens måltider

– hvordan er det hos jer?

- Morgenmad til børn, der ikke har fået morgenmad hjemmefra serveres indtil kl. 8
- Mellemmåltid kl. 9:30
- Frokost fra 11-11:45
- Mellemmåltid kl. 14:30
- Let måltid kl. 16:30 til børn, der hentes sent

En professionel opgave

Det er altid vigtigt at være bevidst om, hvad der er ens egne præferencer og forestillinger, og hvad der er barnets behov. Man kan fx selv være optaget af at spise magert eller proteinrigt, men det vil ikke være det rigtige til fx vuggestuebørn.

I en nøddeskal

- Kend og følg de officielle ernæringsanbefalinger og vejledninger
- Tag højde for helheden i den tid, I har børnene – planlæg hovedmåltider og mellemmåltider som et samlet hele
- Brug opskrifter, der er udviklet og ernæringsberegnet til målgrupperne og måltiderne i daginstitutioner – her er også masser af god inspiration at hente
- Se ernæring i lyset af det gode måltid – velsmagende mad serveret i hyggelige omgivelser med gode faste rutiner finder lettest vej til børnenes maver

2. Velsmag og kulinarisk kvalitet

Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet.

Dejlig mad, som man kan glæde sig til hver dag, giver gode oplevelser og godt humør. Og så er velsmagen og køkkenhåndværket også en vigtig drivkraft for, at vi kan lykkes med andre ting, fx at få gjort måltiderne mere klimavenlige – uden at give køb på madglæden. Den kulinariske kvalitet er altså både et mål i sig selv og et middel til at nå andre mål.

Her i afsnittet fylder sanser og smag mest. Men den kulinariske kvalitet hænger også sammen med kvaliteten af de varer, vi bruger, og alle de principper, der knytter sig til økologi og klima, som de efterfølgende kapitler omhandler.

Køkkendrift, der giver tid til velsmag

For at man kan finde tiden og overskuddet til at arbejde med velsmagen, kræver det, at man har et godt greb om køkkendriften. Der er mange måder at organisere sit køkkenarbejde på. Her er nogle greb, der kan give overskud i hverdagen.

- En ugeskabelon med faste dage giver en god forudsigelighed – også for børnene og pædagogerne
- En menuplan for mindst en uge ad gangen gør det lettere at få hensyn som sæson, variation, ernæring og økonomi til at hænge sammen
- Med en grundig menuplan på plads kan man lave en fokuseret indkøbsliste, så varebestillingen bliver præcis, og man ikke står og mangler råvarer i løbet af ugen
- En liste over arbejdsopgaver til den følgende dag, inden du går hjem, kan give en god start på dagen
- Dobbeltportioner, så der er til flere dage, frigiver tid i køkkenet. Simreretter og supper kan fx fryses ned til senere brug uden tab af spisekvalitet.
- Klargør, skræl, snit eller hak gerne grøntsager dagen før, de skal bruges.



- Sæt bælgfrugter i blød i god tid, og kog dem dagen før, de skal bruges. Rester af bælgfrugter er også velegnede til frost.

Vejen til velsmag – en guide

Man kan komme langt med at følge en god opskrift. Men for at ramme den rigtig gode spiseoplevelse, skal alle sanserne i spil – og man skal have fat i smageskeen flere gange. Meget gerne sammen med børnene, når det kan lade sig gøre.

Opbygning af sanseoplevelsen i et måltid starter, når du tænker over hvilke smage, konsistenser og dufte, der skal være en del af måltidet. Og den afsluttes først, når maden er blevet smagt grundigt til, serveret og bliver nydt ved bordet.

Når man arbejder med sanseoplevelsen, er der altid mindst fire niveauer i spil: Konsistens, aroma, smag og madens udseende.

Spis med øjnene

Vi bruger alle vores sanser, når vi spiser. Det, vi ser, er især med til at skabe en forventning om den oplevelse, der venter. Vi genkender maden med øjnene, eller vi ser, at vi ikke kender den. Synet kan være med til at skabe tryghed – eller en let utryghed ved noget ukendt. Begge dele kan være en del af en god spiseoplevelse. Når du skærer råvarer ud, bruger forskellige farver i maden, drysser med urter og arbejder med at anrette maden, er du godt i gang med at lave mad til øjnene. Mange børn finder tryghed i at kunne se og genkende, hvad de spiser. Derfor er det en rigtig god idé at vise børn de hele råvarer – lad dem også gerne 'se' med hænderne – og følge råvarens vej til tallerkenen.

Konsistens

Et måltid bliver mere spændende, hvis det indeholder flere forskellige konsistenser. På tallerkenen skal der gerne være både bløde, faste og sprøde ting. Supper bliver næsten altid bedre af et sprødt drys, eller et godt ristet stykke brød ved siden af. Når du laver mad, så tænk over, hvilke konsistenser, du vil gå efter, og



om du kan løfte oplevelsen ved at få en konsistens mere i spil.

Aroma

Aromaer er alt det, vi opfatter med lugtesansen, også når vi tygger maden. Aroma er altså noget andet end smag, men bliver ofte omtalt som smag i daglig tale – når man fx siger 'smagen' af estragon eller lakrids. Aroma er også det, vi lugter gennem luften, og som er med til at skabe en forventning om, hvad det er, vi skal spise.

I tilsmagningen kan du godt tilføje ekstra aroma til maden. Du kan fx bruge højaromatiske ingredienser som friske krydderurter, citronskal og tørrede krydderier. Til forskel fra de kun fem kendte grundsmage, findes der tusindvis af aromaer. Aroma er meget ofte det, der er meget af, når vi synes, mad smager kraftigt.

”Varme” eller stærkt

Den varme eller stærkhed, vi kender fra fx peber og chili, er ikke en smag eller aroma, men en nervepåvirkning. Mens peber og chili giver en brænden (som egentlig er en let smerte), så giver fx peberrod og senep en anden, mere stikkende eller kølig fornemmelse. Varme/stærkt er en vigtig del af sansoplevelsen, også for børn, men vil som regel skulle være afdæmpet.

Smag

Der er fem kendte grundsmage, som vi opfatter i munden. De gør hver især noget forskelligt for smagsoplevelsen. Når vi smager maden til, leder vi bevidst eller ubevidst efter en god balance mellem grundsmagene.

Salt

Salt forstærker madens egen smag. De fleste af os har god erfaring med at smage maden til med salt, mens de andre smage oftere blive overset. I mad til børn skal saltet begrænses noget i forhold til, hvad du måske selv foretrækker. Det gør det ekstra vigtigt at fokusere på alle de andre smage og aromaerne i tilsmagningen.

Surt

Den syrlige smag holder madens sødme og fedme i skak. Når du smager til med syrlige ingredienser, fremmer du oplevelsen af friskhed og lethed. Fx tilberedte grøntsager som kogte og bagte rodfrugter, korn, bønner, dampet broccoli og blomkål nærmest skrigger på lidt syre fra fx eddike eller citronsaft.

Sødt

Når du smager til med sødt, afrunder du madens smag. Sødt gør maden mere fyldig og udligner især syrlighed i maden. Lidt sødt kan også få bitre ingredienser til at virke mere milde.

Bittert

Det er sjældent, vi er ude efter at lave mad, der er meget bitter. Men en lille smule bitterhed i maden fra fx krydderurter, kål og bitre salater giver friskhed og modspil til det søde og det fede.

Umami

Umami er den femte og lidt mere u håndgribelige grundsmag. Den kan bedst beskrives som en sødlig, fyldig smag af kød. Og den er vigtig for, at vi oplever, at maden har fylde. Umami er som regel noget, man skal opbygge langsomt – fx når man tilbereder tomater i lang tid. Men tilsmagningen kan også bruges til at oppe umamien fx med parmesan, soyasauce, fiskesauce eller miso. Når der er godt med umami, kan man klare sig med mindre salt. Umami i et grønt køkken er et kapitel for sig – se side XX.

Smagskilder

Salt: Forskellige salte, soyasauce, fiskesauce, kapers med mere.

Surt: Eddike, citrussafter, syrlige frugter som fx æbler, bær, rabarber og syrnede mælkeprodukter.

Sødt: Sukker, honning, sirup, frugtsafter, bær, søde frugter, tilberedte rodfrugter, tilberedte løg.



- Brug asiatiske fermenterede produkter som miso, soyasauce, black bean sauce og hoisinsauce. Denne familie af produkter er super effektive kilder til umami, som man nemt kan række ud efter. De tilføjer desuden syre, sødme, aroma og salt. Pas på, at maden ikke bliver for salt, når du bruger dem
- Brug nødder og kerner, og rist dem for at få endnu flere smagsnoter med. Blandt nødderne har valnødder mest umami
- Hvede- og rugbrød, gerne hævet med surdej, tilføjer umami. Brug fx stegte croutoner, drys af sprødt rugbrød eller hvedebrød som fylde i saucer og supper
- (Og den ikke helt grønne): Selv en ganske lille smule af lagrede oste som parmesan og Vesterhavsost er en ægte umamibombe i maden

Bittert: De fleste krydderier og krydderurter (særligt stilkene), nogle salater, kål, citrusskaller, oliven, rå løg, kakao.

Umami: Kød, modne tomater, svampe, parmesan og fermenterede produkter som miso, soyasauce og fiskesauce.

'Varme/stærkt': Peber, chili, peberrod, wasabi, radiser, sennep, ingefær, rå løg, rå hvidløg.

Jagten på den grønne umami

De stoffer, der giver umami, er salte dannet af proteiner, der nedbrydes. Derfor er mange af de gode umamikilder også animalske som kød, fisk, skaldyr og mælkeprodukter. Men der er også gode veje til umami i planteriget, som virkelig kan give bund i et grønnere køkken. I øvrigt også når der er fisk og kød på tallerkenen.

Det er de langsomme processer, det giver umami. Især fermentering, lagring, simren, bagning, tørring og modning. Heldigvis behøver vi ikke altid gå hele vejen selv – vi kan også trække på andres gode håndværk. Her er nogle af de bedste veje og genveje til grøn umami:

- Tomater er umamibomber, især i lange tilberedninger sammen med løg, hvidløg og urter. En godt indkogt tomatsauce er en fantastisk umamibooster at have i fryseren. Brug dåsetomater i vinterhalvåret, da de er kommet solmodne på dåse
- Lav dine egne grøntsags- og svampebaserede bouilloner, og brug gerne kogevand fra bælgfrugter til formålet
- Brug tørrede svampe i gryderetter, saucer, puréer med mere, og brug opblødningsvandet fra tørrede svampe i bouilloner og saucer
- Lav dit eget svampepulver, og brug det som umamibooster i fx saucer, supper og dips, ved at komme tørrede svampe i en blender

I en nøddeskal

- Tænk over samspillet mellem grundsmage, aroma, konsistens og udseende i maden
- Smag maden grundigt til - gerne flere gange og gerne sammen
- Servér maden på en appetitvækkende måde
- Søg inspiration og udveksl opskrifter og idéer med kolleger

Bæredygtig velsmag – økologi, klima og kvalitet

Omlægningen til 90% økologi i Københavns Kommunes offentlige køkkener er den mest ambitiøse satsning af sin slags på verdensplan. Med godt køkkenhåndværk og en stor indsats i arbejdet med indkøb, er økologiske råvarer blevet en selvfølge i de københavnske køkkener. Det er der god grund til at være stolt over – og holde fast i. Med den nye Mad- og Måltidsstrategi skal der guldmærker på økologien.

Mens vi har arbejdet med økologien, er bevidstheden om fødevarers klimaaftryk taget kraftigt til. Det er et naturligt næste skridt i indsatsen for bæredygtige måltider, at vi nu går i gang med at nedbringe klimaaftrykket fra måltiderne.

Klima og økologi kan gå hånd i hånd

Klima og økologi bliver nogle gange stillet op som hinandens modsætninger. Nogle økologiske råvarer har nemlig et højere klimaaftryk end samme råvare fra en konventionel produktion. I andre tilfælde kan det være omvendt.

I Københavns Kommune skal der være plads til både økologi og klimahensyn. De to dagsordener bidrager på forskellig vis til et bredt og helhedsorienteret arbejde med bæredygtighed. Med økologien prioriterer vi nemlig også andre vigtige hensyn end klimaet: Når vi

bruger økologiske råvarer, skåner vi markerne, naturen og grundvandet for pesticider, og vi begrænser miljøpåvirkningen fra kunstgødning. Økologisk produktion bidrager til god dyrevelfærd gennem de høje krav, økologiske landmænd forpligter sig til at overholde, fx med hensyn til dyrenes plads og adgang til fri luft. Når vi vælger økologiske fødevarer, så undgår vi også pesticidrester i maden. Det er også noget, mange forældre til børn i daginstitutioner er opmærksomme på.

Heldigvis er arbejdet med økologi og klima i praksis ofte to sider af samme sag. Fx har vi som en del af økologiomlægningen i København fået grønnere og mere sæsonnære måltider, hvilket også sænker klimaaftrykket.

I Københavns Kommune har vi med køkkenhåndværket som drivkraft omlagt til økologi og samtidig vist, at det også giver mere velsmag og kvalitet. Det er samme metode og tilgang, som klimaomstillingen skal bygge på.

3. Økologi

Vi bruger mindst 90% økologi og har Det Økologiske Spisemærke i guld.

Hvis I mangler det sidste stykke til 90%, er her nogle råd til at komme over målstregen. Hvis I allerede er i mål, kan det stadig være en god idé jævnligt at holde arbejdet med økologi op imod principperne her i afsnittet. Det kræver en løbende indsats at holde fast, og der vil næsten altid være noget, der kan forbedres.

Grundprincipperne i økologisk køkkendrift, som skitseres her, hænger alle godt sammen med klimaindsatsen, som behandles i det næste kapitel.

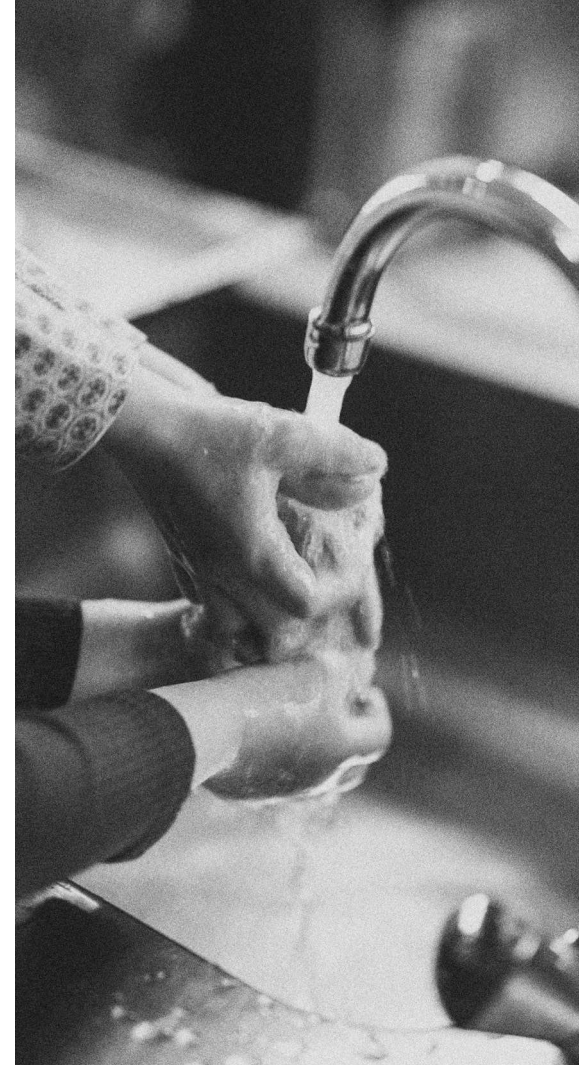
Vejen til 90% økologi – i kombination med klimahensyn

- Lav mad fra bunden – halv- og helfabrikata er dyre løsninger, især de økologiske
- Lav mad efter sæsonerne – det giver tilgængelighed af økologi til den bedste pris, mere friland og mindre transport
- Brug kød med omtanke – vælg det lyse kød, brug de billige udskæringer og i mindre mængder
- Brug de andre proteinkilder – gør dig gode venner med bælgfrugter, nødder, frø, linser og bæredygtige fisk
- Minimér madspild – det giver luft i budgettet til økologi og reducerer klimabelastningen (se side XX)
- Køb bevidst ind – at kende budget og indkøb til bunds er nøglen til de rigtige løsninger for jer

I næste kapitel finder I pejlemærker for en klimavenlig sammensætning af måltiderne, som alle er i tråd med principperne her.

Lav mad fra bunden med friske råvarer

Mad lavet fra bunden med friske råvarer giver den bedste smagsoplevelse. Det betyder også, at I slipper for tilsætningsstoffer og selv kan styre fx sukker og



saltindholdet i maden. Ikke mindst er madlavning fra bunden afgørende for at få budget og økologi til at harmonere. Halv- og helfabrikata er ofte dyre løsninger, især i de økologiske udgaver, hvis de overhovedet kan skaffes.

At lave alting fra bunden kan være en udfordring. Det handler om at starte med de ting, der ligger lige for, og som gør størst forskel for smag og budget. Og så bygge oven på gradvist. Her er nogle eksempler, måske har I selv andre.

Projekter at tage fat på

- Bag selv hvedebrød
- Bag selv rugbrød
- Sylt selv
- Rør selv mayonnaise
- Kog selv bær- og frugtkompot
- Lav pestoer, spreads og hummus
- Kog selv chutney
- Lav jeres eget fiskepålæg med fisk i sæson

Hvis I bruger dem, så tænk over at udfase

- Forarbejdede kartofler
- Frossen frugt (ud over bær)
- Frosne grøntsager (ud over spinat og ærter)
- Bake off
- Færdigpaneret fisk
- Færdigmarineret eller fyldt kød og fisk
- Færdige pålægssalater

Lav mad efter sæsonerne

Der er mange gode grunde til at lave mad efter sæsonerne. Når I bruger de danske råvaresæsoner og økologiske grøntsager dyrket på friland som det gennemgående afsæt i menuplanlægningen, så bruger I råvarerne, når de har størst smag og næringsindhold, og I lader børnene opleve årets gang på tallerkenen. Ikke mindst er et sæsonnært køkken med det grønne i centrum med til at gøre økologisk drift økonomisk muligt. Et fokus på sæson hænger også godt sammen med klimahensynet, da lokale sæsongrøntsager ikke skal fragtes langvejs fra og opbevares på køl. Se sæsonkalender side XX.

Kød i et økologisk, klimavenligt køkken

Omlægning til økologi har altid handlet om at tænke grundigt over mængden og typen af kød, fordi det er den råvaregruppe, hvor prisforskellen mellem konventionelle varer og økologi er størst. Kødet har også langt det største klimaaftryk. Derfor er det både for økologien og klimaindsatsen en god idé at følge klimapejlemærkerne for kødforbruget, som du finder på side XX.

Økologiregnskabet - til Spisemærket og som et værktøj

For at blive registreret med Fødevarestyrelsens økologiske Spisemærke skal I lave økologiregnskab hver måned eller kvartalsvis. Det vælger man, når man registrerer sig hos Fødevarestyrelsen. Erfaringen viser, at et kvartalsregnskab administrativt og praktisk er lettest at have med at gøre.

For at blive registreret med Guldmærket, som er et mål for alle institutioner, skal I også udarbejde en råvarepolitik. På maaltider.kk.dk er en skabelon, udarbejdet i samarbejde mellem Københavns Kommune og Fødevarestyrelsen, som I kan tage udgangspunkt i.

Økologiregnskabet er også et værktøj i selve omlægningen. Når man ser det sort på hvidt, bliver det tydeligt, hvor man skal sætte ind for at nå helt i mål. Især når man er tæt på de 90%, er det ofte arbejdet med regnskabet - og en bevidst udfasning af bestemte konventionelle varer - der lander de sidste procenter.

I en nøddeskal

- Arbejd ud fra grundprincipperne for økologiomlægning - også når I er i mål med de 90%. Der vil altid være udviklingsmuligheder
- Tag ét skridt ad gangen, når I omlægger jeres processer i køkkenet
- Brug økologiregnskabet aktivt som værktøj i omlægning/fastholdelse af økologi
- Udarbejd jeres egen råvarepolitik, som er et krav til Guldmærket - se skabelon side XX
- Arbejd gerne samlet med økologi og klima - de fleste indsatser kan trække i samme retning



Sæson- råvarer

Januar

Appelsin
Blåmusling
Bolchebede
Granatæble
Grønkål
Hvidkål
Klementin
Lange
Mandarin
Pastinak
Persillerod
Porre
Torskerogn
Æble

Februar

Appelsin
Blodappelsin
Blåmusling
Citron
Gulerod
Hvidkål
Knoldselleri
Kålrabi
Lange
Løg
Persillerod
Porre
Torskerogn

Marts

Appelsin
Blåmusling
Citron

Kørvel
Lange
Purløg
Radise
Ramsløg
Spinat
Torskerogn

April

Asparges
Blåmusling
Citron
Forårsløg
Kuller
Kålskud
Løvstikke
Majroe
Peberrod
Rabarber
Ramsløg
Torskerogn

Maj

Asparges
Blåmusling
Citron
Kuller
Kålskud
Majroe
Rabarber
Radise
Ramsløg
Rødspætte
Sild
Spinat

Juni

Asparges
Bladselleri
Fennikel
Hyldeblomst
Jordbær
Kulmule
Makrel
Melon
Nye gulerødder
Nye kartofler
Rabarber
Rødspætte
Salater
Spidskål
Ærter
Kuller
Sild

Juli

Agurk
Fersken
Grønne bønner
Hindbær
Hyben
Jordbær
Kirsebær
Kulmule
Makrel
Melon
Nye gulerødder
Nye kartofler
Nye løg
Ribs
Rødspætte
Solbær
Spidskål
Squash
Tomat
Ærter

August

Abrikos
Agurk
Blomkål
Blåbær
Broccoli
Brombær

Grønne bønner
Hindbær
Kulmule
Majs
Makrel
Melon
Nektarin
Peberfrugt
Rødspætte
Skrubbe
Sommerkål
Squash
Stikkelsbær
Tomat

September

Bladbede
Blomkål
Blomme
Blåmusling
Broccoli
Brombær
Glaskål
Græskar
Jordskok
Kuller
Kulmule
Majs
Makrel
Nye knoldselleri
Nødder
Palmekål
Pære
Rødspætte
Skrubbe
Svampe
Æble

Oktober

Blomme
Blåmusling
Butternut squash
Glaskål
Græskar
Knoldselleri
Kuller
Kvæde
Lange

Pære
Rødbede
Rødspætte
Sild
Skrubbe
Svampe
Vindruer
Æble

November

Blåmusling
Gul bede
Hvidkål
Knoldselleri
Kålrabi
Lange
Porre
Pære
Rosenkål
Savoykål
Sild
Skrubbe
Vindruer
Æble

December

Appelsin
Blåmusling
Granatæble
Grønkål
Hvidkål
Jordskok
Julesalat
Klementin
Knoldselleri
Lange
Peberrod
Rosenkål
Rødbede
Rødkål
Sild
Skrubbe
Æble

4. Klimavenlige måltider

Klimaaftrykket fra fødevarer skal reduceres med 25% inden 2025.

Mad har et stort klimaaftryk. Undersøgelser viser, at fødevarerforbruget udgør 25% af vores samlede klimaaftryk – eller mere end den samlede belastning fra gennemsnitsdanskerens forbrug af el, varme, benzin og diesel.

Fordi mad har et stort klimaaftryk, er der også et stort potentiale for at gøre en forskel inden for mad og måltider. I Københavns Kommune vil vi gerne gå forrest og vise, at offentlige køkkener ikke alene kan være med i en klimaomstilling, men også kan finde løsninger til inspiration for andre – ligesom vi har gjort med om-lægningen til økologi.

Hvad er det med mad og klima?

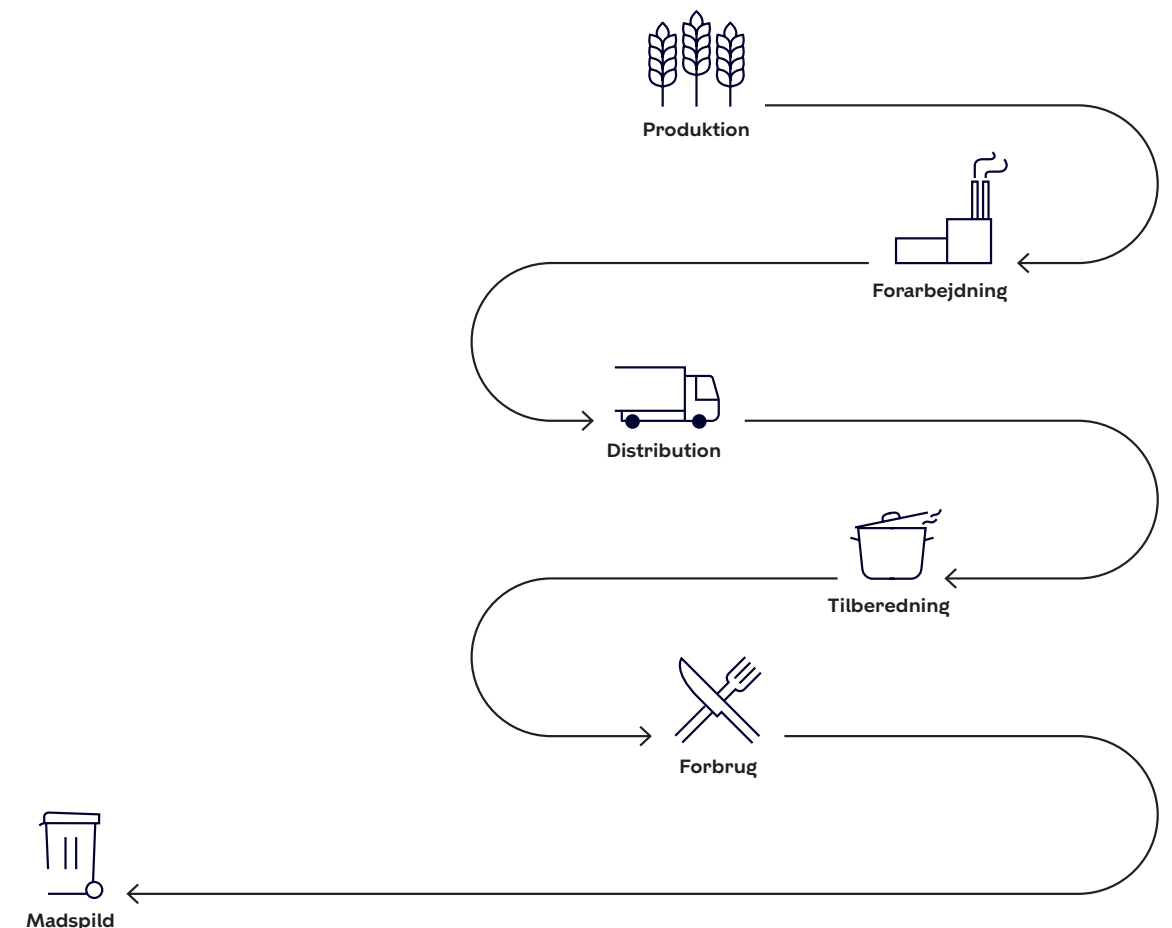
Man kan sagtens arbejde med pejlemærkerne for klimavenlig mad side XX-XX uden at beskæftige sig med, hvorfor én råvare er klimavenlig, mens en anden stemples som klimasynder. Mange har i dag også et billede af, hvad klimavenlig mad er – mindre kød, især mindre oksekød og lam, mere grønt og godt med de vegetabiliske kilder til proteiner som fx bælgfrugter og nødder er ved at være udenadslære. De færreste har til gengæld et billede af, hvad der ligger bag. Hvorfor er korn fx så udsældt? Hvad er det, der gør bønner og kikærter til stjerner i klimaomstillingen? Der er også en del myter på spil omkring mad og klima, som det ville være godt at få gjort op med.

Klimaaftryk fra jord til bord

Når man taler om klimaaftrykket, taler man om den udledning af drivhusgasser som CO₂ og metangas, der sker undervejs i produktionen af en fødevarer – på marken og i stalden, ved transport, ved håndtering og eventuel forarbejdning i fødevarerindustrien og til den

lander i køkkenet og videre herfra. Alle processer i en fødevarer 'livscyklus' bliver regnet med. Også fx klimaaftrykket fra det foder, der gives til husdyr.

Det betyder også, at hver råvare har sin helt egen 'klimaprofil'. Derfor skal man have et ret stort kendskab til fødevarerproduktion for at vide, præcis hvorfor en kylling har et højere aftryk end en pose kikærter, og hvad der egentlig ligger bag klimaforskellen på en avocado og et æble. Alligevel er der nogle gennemgående mekanismer på spil.





Klimakort

Selvom der er mange nuancer i, hvordan en råvare påvirker klimaet, så kan nogle af de vigtigste klimafaktorer opsummeres kort.

Den stakkels ko

Koen bliver næsten altid hevet frem, når der tales om mad og klima. Klimaafttrykket fra kvæg er højt af flere grunde: En ko vokser langsomt og når at spise rigtig meget foder, inden den bliver slagtet. En del af det foder bliver dyrket i områder af verden, hvor der ryddes regnskov, hvilket har stor negativ påvirkning på klimaet. Køer er drøvtyggere, og det betyder, at de udleder store mængder metangas ved fordøjelsen. Metangas er en meget kraftig drivhusgas – 25 gange så kraftig som CO₂. Når man lægger alt det sammen, ligger koen øverst på klimaafttryk. Fordi afttrykket fra koen er stort, bliver afttrykket fra mejeriprodukter det også – men stadig mindre end kødet, da en ko kan nå at give meget mælk i sin levetid. Får er også drøvtyggere, og lammekød har derfor også et meget højt klimaafttryk. Inden vi opgiver koen helt, er det vigtigt at huske på, at nogle jorde har gavn af at blive græsset af køer, som de er blevet i århundreder i Danmark. Oksekød og mejeriprodukter spiller også en vigtig rolle i vores madkultur – og drikkemælken er en vigtig del af børnenes daglige næring i daginstitutionerne. Derfor kan mejeriprodukter og oksekød også godt have en plads i et klimavenligt køkken, som det ses i pejlemærkerne side XX – oksekødet dog kun i ganske små mængder.

Lyst kød – mindre sort for klimaet

Grise og kyllinger vokser hurtigere og når ikke at have lige så højt et klimaafttryk som køer og får. Fordi grise og høns ikke er drøvtyggere, udleder de heller ikke lige så meget metangas som kvæg. Derfor er der plads til lidt mere af det lyse kød i et klimavenligt køkken.

De grønne proteiner

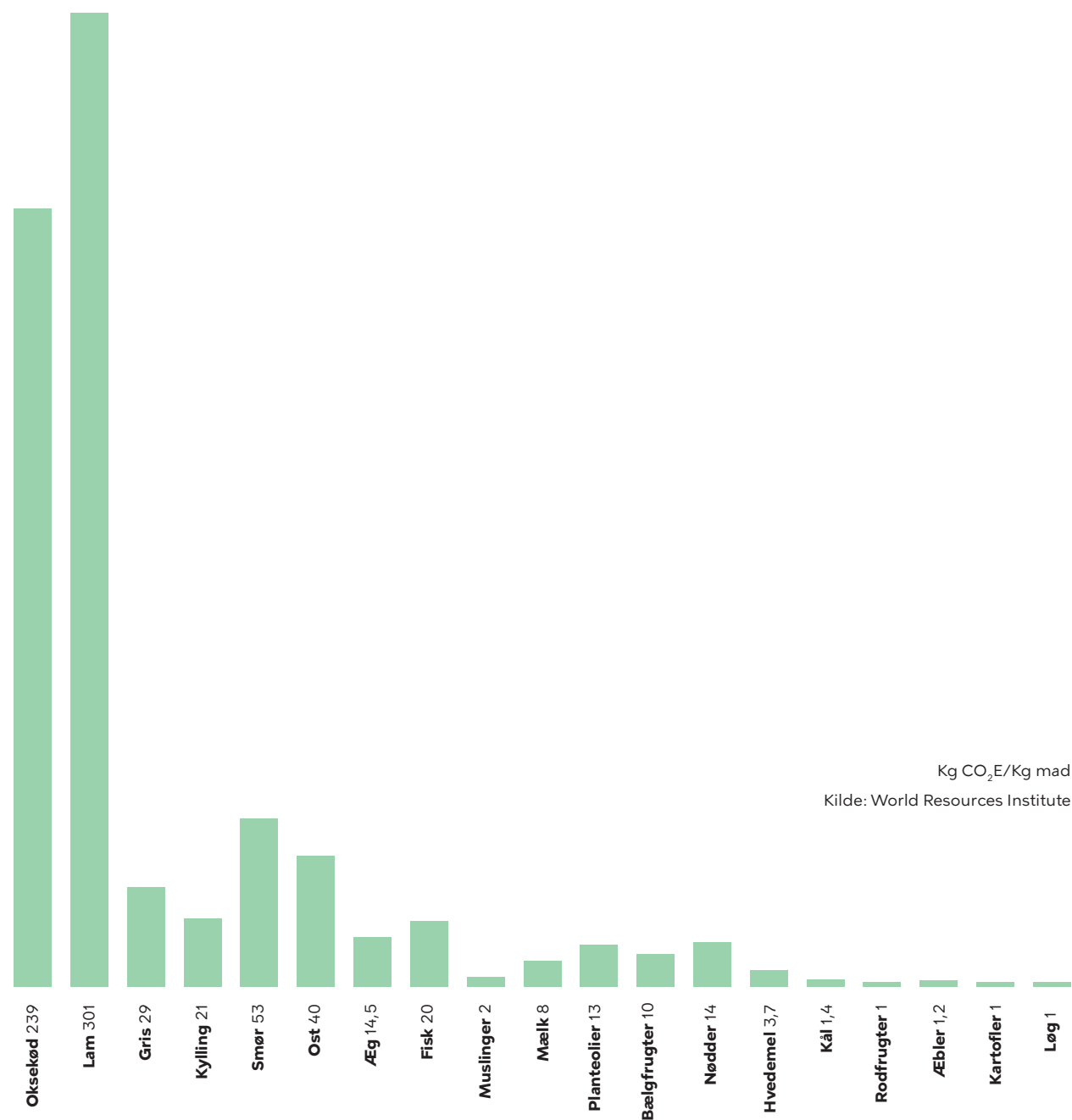
Som du kan se på pejlemærkerne side XX har de forskellige vegetabiliske kilder til proteiner – som bælgfrugter, nødder og frø en vigtig plads. Fælles for især

bælgfrugterne er et meget lille klimaafttryk. Bælgplanter, som linser, bønner, ærter og kikærter, har en indbygget evne til naturligt at gøde jorden. Og der er ikke et særligt stort afttryk i landbruget og fødevarerindustrien, når de skal høstes, bælges, eventuelt afskalles og tørres. Til gengæld er de rigtig gode kilder til protein og andre gode næringsstoffer.

Transport

Det koster CO₂ at fragte mad fra den ene ende af kloden til den anden. Det er en af mange gode grunde til at bygge sine måltider op om sæsonernes grønne råvarer, som er dyrket tæt på. Men det hører med til billedet, at så længe fødevarerne bliver transporteret forsvarligt, fx med skib – og ikke med fly – så er transporten kun en lille del af det samlede regnskab. Meget mindre end de fleste tror. Det betyder fx meget mere for klimaafttrykket, om vi spiser grønt, end om vi spiser lokalt. Men det gør stadig en forskel i det samlede billede, og så er der mange andre gode grunde til at vælge de nære råvarer i sæson. Næmlig kvalitet og smag, økonomi, variation og oplevelse af årstiderne.

De tunge og de lette



Klimavenlig og sund børnemad

For at gøre det lettere at lave klimavenlig mad, der også hænger sammen med ernæring, og som kan indfri målsætningen om 25% mindre klimaaftryk i Københavns Kommune, har DTU Fødevarerinstitutionen udarbejdet et sæt af pejlemærker. Det er sket i samarbejde med institutioner i Københavns Kommune og Meyers Madhus. DTU Fødevarerinstitutionen står sammen med Fødevarerstyrelsen også bag de nye klimavenlige, nationale kostråd. Pejlemærkerne tegner et samlet billede af, hvordan klimavenlige måltider i daginstitutionen kan se ud, hvor velsmag, madglæde og sundhed er i centrum.

Pejlemærkerne skal ses som en hjælp og inspiration til at arbejde med klima i menuplanlægningen. Der er dog ikke kun én vej i mål. Fx kan man godt servere vegetarisk mad til børn i daginstitutioner, hvis man blot følger anbefalingerne fra Fødevarerstyrelsen. Eller man kan nøjes med at bruge fisk, og ikke kød og fjerkræ, som ellers indgår i pejlemærkerne.

Husk, at hensynet til børnenes trivsel, og at de får serveret tilstrækkeligt med nærende mad, altid er afgørende. Jeres egen erfaring med børnegrupperne og hensynet til børnenes appetit er vigtig at have med, når I arbejder med pejlemærkerne. Se i den forbindelse også Fødevarerstyrelsens Guide til Sundere mad i daginstitutionen.

Pejlemærker for klimavenlige og sunde måltider i daginstitutioner

For sund og klimavenlig mad i Københavns Kommunes 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 jævnligt 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

Råvarer i klimaperspektiv

Klimahensynet og pejlemærkerne giver nye vinkler på de råvarer, du kender, og udfordrer os til at bruge flere råvarer, der måske plejer at være mere sjældne gæster i gryderne.

Bælgfrugter

Bælgfrugter spiller en vigtig rolle i klimaomstillingen, fordi de er gode kilder til protein og andre gode næringsstoffer. Bælgfrugter er fx kikærter, flækærter, linser og bønner i forskellige farver. Der findes mange forskellige tørrede økologiske bælgfrugter, som er en billig råvare, der kan bruges på mange måder i køkkenet – som hummus, i grønne farser, i falafel, salater, i gryderetter, som drys og meget mere. Du kan også bruge bælgfrugtprodukter som tofu og bønnepostej.

Nødder og frø

Brug fx valnødder, hasselnødder, mandler og jordnødder og brug frø som sesamfrø, pinjekerner, græskar-kerner og birkes – begræns dog hørfrø og solsikke-kerner. Brug produkter som tahin og peanuttbutter, og bag gerne brød med frø.

Planteolier

Vælg forskellige planteolier som fx rapsolie, vindrukerneolie og olivenolie, og produkter baseret på planteolie. Herunder fx plantebaserede smørbarer og produkter. Begræns smør og smørblandinger.

Grøntsager i mange farver

Fordel grøntsager på mørkegrønne som broccoli, grønkål, spinat, bladbeder, sølvbeder, romainesalat, pak choi mv., røde og orange som gulerødder, tomater, græskar, rød peberfrugt mv. og øvrige grøntsager som løg, porrer, hvidkål, spidskål, pastinak, knoldselleri mv.

Fuldkornsprodukter og kartofler

Brug kartofler. Og brug fx fuldkornshvedebrød, rugbrød, havregryn, kogte korn, fuldkornspasta, quinoa mv. I mindre omfang kan indgå ikke-fuldkornsprodukter.

Fisk

Vælg varieret vildtfanget fisk og skaldyr i sæson, som er grønne eller gule i WWF's fiskeguide, mærket med NaturSkånsom- eller med MSC-mærket. For opdrættede fisk, vælg økologiske eller ASC-mærkede. Disse mærker er standarder, der er indarbejdet i kommunens indkøbsaftaler.

Kød

Brug kød i moderate mængder, og vælg især fjerkræ, grisekød og indmad. Begræns oksekød og lammekød.

I en nøddeskal

- Klimaomstilling i køkkenet er en ny dagsorden i de fleste køkkener, og det kan være en udfordring at vide, hvor man skal starte – husk, at der er gratis tilbud om rådgivning og kurser
- Lad jer inspirere af pejlemærkerne – og støt jer til vejledning i ernæring, når I ændrer menusammensætningen
- Start, hvor I kan se en ændring for jer – et måltid, hvor I skifter oksekød ud med kylling, et grønt måltid mere end normalt eller mere planteolie, hvor I plejer at bruge smør, gør en forskel i klimaregnskabet
- Børnemenuen er fyldt med opskrifter, der er udviklet til at understøtte klimaomstilling i daginstitutionerne



Pejlemærkerne i menuplan- lægning

1. Servér grønt til alle måltider og i mange farver

Grøntsager og frugt skal udgøre mindst en tredjedel af frokostmåltidet og halvdelen i mellemmåltiderne. Brug de mørkegrønne grøntsager flere gange om ugen både til frokost og mellemmåltider.

2. Servér hyppigt bælgfrugter

Til frokost brug bælgfrugter ca. 1-2 gange om ugen, og gerne hyppigere ved mindre mængder, fx som pålæg, og 1-2 gange om ugen til mellemmåltider.

3. Brug hyppigt nødder og frø

Brug nødder og frø dagligt til frokost eller mellemmåltider. Børn under 3 år må ikke få hele mandler og nødder, men gerne i findelt/blendet form.

4. Brug især vegetabiliske fedtstoffer og begræns animalske fedtstoffer

Brug vegetabiliske fedtstoffer som planteolier i de fleste måltider. Brug animalske fedtstoffer som fx smør højst 2 gange om ugen.

5. Servér især fuldkornsprodukter og kartofler

Servér fuldkornsprodukter de fleste dage, og kartofler et par gange om ugen. Variér med ikke-fuldkornsprodukter som hvidt brød et par gange om ugen. Servér ikke ris oftere end hver anden uge.

Vejledende mængder: Mindst

550-700 g grønt per uge per barn. Frugt og bær kan udgøre lidt under halvdelen.

Vejledende mængder: Mindst

70-100 g tilberedte bælgfrugter om ugen per barn (svarende til ca. 30-40 g rå/tørrede).

Vejledende mængder: 15-20 g

nødder eller lidt mere og 15-20 g frø (inkl. frø i brød) om ugen per barn.

Vejledende mængder: Ca. 45-60 g

vegetabiliske fedtstoffer per barn om ugen. I gennemsnit højst 4-5 g.

Vejledende mængder: Ca. 500-

650 g per barn om ugen i alt, fordelt på kornprodukter og kartofler.

De vejledende mængder er angivet som et spænd. Det mindste tal er et gennemsnit for vuggestuebørn og det største et gennemsnit for børnehalebørn. Mængden skal tilpasses ift. børnegruppens alder og appetit. Mængderne er spist mængde. Der skal tages højde for svind og spild, når mængderne bruges til at planlægge indkøb.

6. Servér hyppigt fisk og gå efter de mest bæredygtige

Servér fisk/skaldyr mindst 1 gang om ugen i frokostretter, eller hyppigere ved mindre mængder – f.eks. altid som pålæg på rugbrødsdage. Servér fisk 1-2 gange om ugen til mellemmåltider.

Vejledende mængder: Mindst

50-65 g tilberedt fisk per barn om ugen (svarende til 60-80 g rårenset fisk).

7. Brug kød i begrænset omfang og sjældent oksekød

Brug kød i frokostretter højst 1 gang om ugen eller lidt hyppigere ved mindre mængder fx som pålæg og i mellemmåltider. Højst 1 gang om måneden kan kødet være oksekød eller lammekød. Kød omfatter også fjerkræ, grisekød, indmad og kødpålæg.

Vejledende mængder: Højst ca.

35-50 g tilberedt kød per barn om ugen (svarende til ca. 45-60 g utilberedt mængde, uden ben mm). Heraf kun ca. 7-10 g tilberedt oksekød om ugen (30-40 g om måneden).

8. Brug mejeriprodukter, ost og æg i moderate mængder

Brug æg hver anden uge som hovedemne i et måltid f.eks. i en omelet eller hyppigere ved mindre mængder fx som pålæg. Brug ost højst 2 gange om ugen i små mængder. Brug mejeriprodukter i maden fx 2-3 gange om ugen.

Vejledende mængder: Ca. 20-30

g æg (½ æg) om ugen per barn, ca. 20-25 g ost og ca. 35-50 g mejeriprodukter (knap ½ dl). Brug fortrinsvis mejeriprodukter med max 5% fedt.

9. Tilbyd drikkemælk og vand dagligt

Til morgen tilbyd drikkemælk (eller yoghurt) samt drikkemælk til mindst ét andet måltid i løbet af dagen.

Vejledende mængder: Ca. 45-60 g

vegetabiliske fedtstoffer per barn om ugen. I gennemsnit højst 4-5 g.

10. Følg sæsonerne og brug fortrinsvis friske råvarer

Hav fokus på sæsonens skiftende råvarer og brug tørrede produkter som bælgfrugter mm. hele året. Variér med letforarbejdede produkter som frossen spinat eller flåede tomater.

5. Mindre madspild

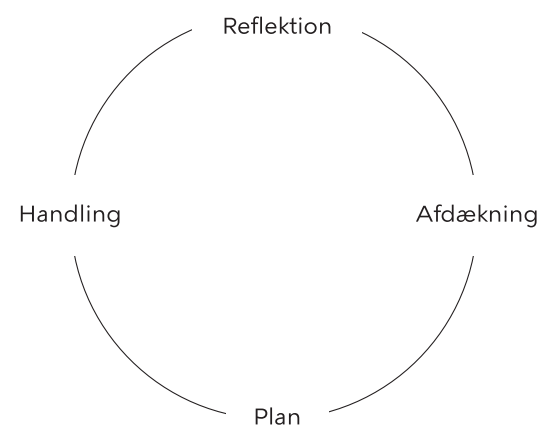
Vi vil mindske madspild i alle led i kæden.

I Københavns Kommune er reduktion af madspild en høj prioritet. Når vi undgår madspild, har det positive virkninger på mange planer. Man sparer hele det klimaaftryk, den spildte mad har, man får luft i budgettet til økologi, og man undgår slet og ret det utilfredsstillende ved at smide mad ud, som kunne være blevet spist.

De fleste har allerede fokus på at begrænse madspild. Alligevel kan der være forbedringer at finde. Her følger forslag til at arbejde med at mindske madspildet. Brug det som inspiration til en fælles refleksion om madspild – eller til en planlagt indsats.

Rundt om madspildet

At holde styr på madspildet er et løbende fokus, som kræver samarbejde og kommunikation på tværs. Madspild, der sker på stuerne, er fx ikke altid synligt for køkkenet. En indsats for at mindske madspildet kan anskues som en cirkelbevægelse – som illustreret i figuren. Ved at tænke i de her faser, som helt konkret kan bruges til at bygge en indsats op over fx en måned eller to, så sikrer man, at madspildsindsatsen hænger sammen, og at hvert tiltag følges op.



Refleksion

En fælles refleksion fx på et personalemøde over, hvor madspildet hos jer opstår, og hvad det kan skyldes, er et godt sted at starte.

Hvor oplever I, at madspild opstår?

- Fra køleskab og lager?
- I køkkenet?
- Fra fade?
- Fra tallerkener?

Hvad, oplever I, er årsagerne til spildet?

Med udgangspunkt i en indledende refleksion, kan I vælge at tilrettelægge en indsats med nogle af de andre tiltag, der beskrives her.

Afdækning – find de blinde vinkler

For at sætte effektivt ind over for madspild, skal man have et klart billede af, hvor stort spildet er, og hvor det sker. Det er en god idé over en afgrænset periode at registrere madspildet. Det kan gøres på forskellige måder, alt efter hvad der passer til jeres hverdag.

At registrere madspild kan være tidskrævende og lidt besværligt. Men mange bliver overraskede over resultaterne, når man først får sat ord, billeder og tal på madspildet. Målinger er ikke noget, man skal gøre hele tiden, men det er et vigtigt værktøj i kortere perioder og gerne tilbagevendende, så indsatsen bliver cirkulær. Man kan dele registrering af madspild op i tre grundmetoder, der med fordel kan kombineres.

Billeder

En god metode til at registrere madspild på er at tage billeder af fx fade, lige inden mad derfra smides ud. Det giver et tydeligt billede af mængderne, selvom der ikke er vægt på.

I kan fx gøre det til fast rutine i en uge, at der tages billeder af alt mad, inden det smides ud. Billederne kan så samles i en mappe med angivelse af dato. Her

har I et godt materiale til at tale om madspild ud fra og drøfte løsninger.

Observationer

I køkkenet, hvor ansvaret for menuplanlægning og indkøb ligger, har man ikke altid overblik over, hvad der bliver spildt af mad ved måltidet. Derfor kan det være en god idé, at køkkenmedarbejderne med jævne mellemrum spiser med.

Det er også en god idé at lave en systematisk afdækning med en spørgeguide. Du kan finde en skabelon på maaltider.kk.dk.

Målinger

Målinger med vægt kan være en god idé, særligt til at stille skarpt på spild af bestemte madvaregrupper eller fra specifikke måltider. Fx mælk, den varme mad, brød, frugt m.m.

Konkret kræver det, at I opbygger en rutine med en spand, en vægt og en ansvarlig, der vejer og noterer fx i en uge.

Læg en plan

Når I i en fastlagt periode har registreret madspildet – fx med nogle af metoderne ovenfor – så er det tid til at se på resultaterne og finde løsninger sammen. Løsningerne vil være forskellige alt efter, hvor madspildet sker, og hvad I oplever som udfordringerne. Det kan fx omfatte:

- Justering af mængder i menuplanlægningen
- Nye måder at servere maden på – hvor meget kommes fx på vognen og fadene, og hvordan sikrer I logistikken omkring opfyldning, så det ikke går ud over måltidet
- Nyt service, hvor størrelser på skåle og fade understøtter lavt madspild
- Nye aftaler om kommunikation
- Ændrede rutiner i køkkenet – køkkenflow og restebevidsthed

**Kompost som pædagogisk projekt**

At begynde at kompostere det grønne affald kan blive til en pædagogisk aktivitet for hele institutionen. Men kræver selvfølgelig egnede udeområder til kompost, og dyrkningsprojekter, som komposten kan bruges i. I kan finde vejledninger til det hele på Afdelingen for Bæredygtig Udviklings hjemmeside, groen.kk.dk under "materialer". Kompost skal ikke arbejde imod reduktion af madspild – mindst muligt spild er selvfølgelig altid første prioritet, men det grønne køkkenaffald, som man altid vil have, kan være med til at give børnene et indblik i naturens cirkulære processer.

Der er ikke én løsning på madspild – det handler om at finde det, der fungerer hos jer. Skriv løsningerne ind i en plan og følg op på den.

Rester og køkkenflow

Det at mindske madspild bliver ofte forbundet med at bruge rester. I praksis er planlægning, bevidsthed om mængder og kommunikation det, der erfaringsmæssigt batter mest. Men et godt køkkenflow og en bevidst brug af rester, både de planlagte og de uforudsete, bidrager også til at holde madspildet nede – og er i det hele taget god køkkenlogik. Der er mange muligheder, fx

- Brug fisk fra fiskedagen til fiskepålæg på pålægsdagen
- Kog ekstra bælgfrugter/bønner, og lav bønnespreads eller hummus af dem til det næste mellemmåltid
- Brug overskudsgrøntsager i sammenkogte retter eller i æggekage
- Brug overskudsbælgfrugter i dit brød
- Brug det daggamle brød til croutoner, sprødt drys eller rasp

- Brug rester af kogte kartofler i fiskefars, i spreads, på pålægsdage eller i salater
- Hvis fredagen er pålægsdag, så er der en god mulighed for at få samlet op på ugens gode rester

En vigtig balance

Selvom fordelene er mange ved at reducere madspild, skal indsatsen selvfølgelig balanceres med andre vigtige hensyn. Fx må ambitionen om at begrænse madspild ikke betyde, at man ender med for lidt mad. Brug af rester skal også afvejes i forhold til kulinarisk kvalitet, så man finder de løsninger, der virker og smager godt. Endelig skal tidsforbruget til fx måling og registrering stå mål med, hvad man får ud af indsatsen. Derfor er det oplagt at udføre målinger i korte, tilbagevendende perioder – ikke som et fast regime.

I en nøddeskal

- Få indblik i jeres madspild ved at lave en fælles refleksion og en afdækning baseret på måling og observation – brug fx metoderne her i kapitlet
- Læg en plan for at forebygge madspild, hvor både køkken og måltidsværter har en rolle
- Tænk madspild hele vejen rundt – fra menuplanlægning til indkøb, i køkkenet, ved servering og fra tallerkenen
- Sæt arbejdet med madspild i system, og følg op efter et planlagt mønster
- Fokuser særligt på at begrænse spild af varer med det største klimaaftryk

6. Måltid og maddannelse

Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse.

Måltiderne er højdepunkter på dagen, som både børn og voksne glæder sig til, og som er med til at sætte rammen for dagen. Det handler ikke kun om, hvad der er på tallerkenen, men også om samværet, helhedsoplevelsen og rammerne.

Det sociale omkring måltidet er det, der får smagen til at folde sig ud for børnene, så de danner viden og færdigheder. Når I hjælper børnene med at sætte ord på deres oplevelser ved bordet, er I godt i gang med maddannelse, udvikling af sprog og sociale kompetencer.

I kan sammen tage stilling til, hvad I ønsker at få ud af måltiderne hos jer. Og hvordan måltiderne kan spille ind i jeres pædagogiske arbejde – gerne som en del af arbejdet med den styrkede pædagogiske læreplan. Her følger inspiration til, hvad I kan fokusere på. I finder mere inspiration i Fødevarestyrelsens publikation Rammer om det gode måltid.

Hvad er jeres måltidsværdier?

Der er mange måder at tilrettelægge og iscenesætte måltider på. Her er eksempler på værdier, der kan prioriteres, når I arbejder med måltidet i netop jeres institution.

Fordybelse i måltidet

Oplevelsen af, at en ro og fred sænker sig omkring måltidet, så der er plads til at nyde, tænke og tale roligt sammen. En seddel på døren om, at vi spiser, kan være med til at holde måltidet fredet fra forstyrrelser. Små ritualer som en sang kan markere, at nu sænker roen sig om måltidet. Faste pladser og spisegrupper er også med til at skabe ro og forudsigelighed.

Vi spiser med

Ved at spise den samme mad som børnene, skaber I



samhørighed og fællesskab omkring måltidet. Når I spiser og nyder maden og taler positivt om den, viser I vejen som rollemodeller.

God tid

God tid giver plads til nydelse, ro og det sociale. Har man udfordringer med at spise, er det ekstra vigtigt at have god tid, og at der altid er nogen, der venter på en. Det kan fx være en god idé at tænke over børnenes spisetempo, når I sammensætter spisegrupper og udpege legezoner til de mindste børn, der bliver hurtigt færdige.

Samtalen

Den gode samtale omkring måltidet kan betyde meget. At præsentere maden og tale om de råvarer, der er i dagens måltider, kan være et godt sted at starte. Med plads til nysgerrighed på de råvarer, man ved udfordrer. Er der nogen, der har smagt dem før? Eller set dem før? Når I sætter ord på råvarerne, så lærer børnene om former, farver, smag og navne. Her har køkkenet en vigtig rolle i at formidle viden om maden til dem, der spiser med børnene.

Børnefællesskab

For børn er måltidet et læringsrum, hvor man lærer måltidet som social størrelse at kende. Her lærer børnene at være del af et fællesskab, hvordan man sidder om bordet på en god måde og er en god og hjælpsom ven under måltidet.

Måske er der andre værdier, der er særligt vigtige for jer?

Værtskabet

Værtskab handler om at tage initiativ og føre de spisende godt igennem måltidet. Det handler om at få børnene til at føle sig set og hørt og tage et ansvar for det, I har beskrevet som det gode måltid. Som vært kan man gøre sig umage med at iscenesætte måltidet – det giver også børnene lyst til at gøre sig umage. Man kan invitere børnene med ind i værtsrollen. Børnene kan være med til at dække bord, hente maden, rydde af og præsentere maden for de andre børn. Som medvært oplever børnene, at de er med til at få en fælles aktivitet til at lykkes, og de øver sig i at fortælle om noget foran alle. Det bringer sprog, motorik, hukommelse,



samarbejde og sansning i spil.

Det er også en god idé at lade børn være med i køkkenet med jævne mellemrum. Fx hjælpe til med at ordne grøntsager, bage, komme ting på fade og smage til. At være med i køkkenet – eller tage noget af køkkenet med på stuen – er en vigtig del af børns maddannelse.

At være med – i tre trin

De praktiske opgaver før, under og efter måltidet kan være med til at udvikle børnenes selvhjulpenhed. Det skaber selvstændighed og mod, når børnene oplever, at de bidrager. Det kan være givtigt at tænke over børnenes deltagelse før, under og efter spisningen.

Før:

- Vaske hænder
- Hjælpe med at hente service og mad i køkkenet
- Dække bord
- Fylde kander med vand
- Sætte maden på bordet
- Sætte bordkort på bordet
- Præsentere maden

Under:

- Sende maden rundt
- Tage mad op på tallerkenen
- Hælde vand op i koppen
- Spise med bestik
- Selv tørre op, hvis der spildes

Efter:

- Skrabe rester fra sin tallerken ned i en spand
- Sætte sit service på vognen
- Tørre bordet af
- Hjælpe med at køre vognen ud i køkkenet
- Vaske hænder

De fysiske rammer

De fysiske rammer er med til at sætte stemningen for samværet om bordet. At borde og stole er ergonomisk korrekte i forhold til børnene, og at bestik, fade, taller-

kener m.m. passer til børnene, så man fx kan sende maden rundt om bordet, tage mad og hælde vand op i glasset.

Tag gerne stilling til konkrete elementer i iscenesættelsen af måltidet. Skal der være krydderurter og andre smagsgivere på bordet? Hvilken service bruges til hvad? Hvordan dækkes bordet?

Madmod

Om børn vil spise mad eller ej fylder meget omkring de fleste borde – både derhjemme og i institutioner. En skepsis over for nye madvarer viser sig hos de fleste børn ved 2-årsalderen. Og en mere håndfast modvilje mod noget mad kommer til udtryk hos stort set alle børn i kortere eller længere perioder – nogle gange hele livet. Begge dele er en normal del af ethvert menneskes forhold til mad. Hvad man godt kan lide at spise, er en del af vores identitet og særegenhed.

Vi skal derfor ikke overtrumfe børns præferencer eller presse dem til at spise. Men vi kan understøtte, at børnene får mulighed for at udvikle deres forhold til mad, at de får kendskab til meget forskellig mad – ofte følger et større 'madmod' med. Det har værdi for børnene, fordi det fører til mere varierede madvaner på sigt.

Det kan vi gøre både ved, at vi hjælper børnene med at udvikle et sprog om deres smag og lyst – der ikke sidder fast i "kan lide, kan ikke lide" – og ved at opfordre og udfordre børnene til at smage. Det er en proces, hvor børn danner gode erfaringer i deres eget tempo.

Her er forslag, der kan give gode måltidsoplevelser, læring og ofte mere madmod. Det starter i køkkenet og fortsætter på stuen.

I køkkenet

- Skriv rettens navn og vigtigste råvarer på menuplanen. Fx rodfrugtsuppe med jordskokker, gulerød-



der og knoldselleri. Hæng menuplanen flere steder i institutionen, så alle kan se den

- Aftal med et eller flere børn, at de går med i køkkenet og henter maden. Fortæl børnene, hvad de skal spise, så de kan præsentere maden for de andre børn
- Gør ny mad mindre farlig ved at servere den sammen med mad, som børnene allerede kender
- Fortæl om og vis børnene de grøntsager, som er i maden
- Lad maden smage af noget – smagsløgene skal udvikles og trænes ligesom motorikken
- Det kræver både mod, tålmodighed og tværfagligt samarbejde at blive ved med at bruge råvarer, som børnene ikke er begejstrede for

På stuen

- Lad børnene hjælpe før, under og efter måltidet
- Tag nogle af dagens råvarer med til bordet, fx et helt græskar. Lad børnene røre ved, se og tale om råvarerne – så kan spisning komme senere
- Pres ikke børn til at spise eller smage
- Spis det samme mad som børnene, og tal positivt om maden

- Flyt fokus væk fra, om børnene spiser, og hav fokus på stemningen ved bordet
- Gør op med private holdninger, som vi alle bevidst eller ubevidst bringer med til bordet
- Lær børnene om råvarer, sæsoner, retter og kulturer gennem samtalen om maden

Ind i køkkenet – ud i naturen

Børn kan være med på 117 måder. Her er 17 idéer:

1. Brug bolledej som modellervoks, og bag resultatet
2. Dyrk urter i vindueskarmen, kartofler i spand med kighul, grøntsager i baljer
3. Plant bærbuske og frugttræer
4. Bag pink boller med rødbede
5. Pluk mælkebøtter i april, ramsløg i maj, jordbær i juni og æbler i september
6. Tag hele råvarer med på stuen, og spørg, hvad vi skal lave med dem
7. Skær halloweengræskar og kog suppe af resterne
8. Dyrk svampe i kaffegrums
9. Gæt, hvad vi spiser – hvad er det, der smager syrligt?
10. Lad børn tegne dækservietter, og laminér dem
11. Pluk hyldeblomster til pynt, saft og til at fritere
12. Mal billeder med rødbedesaft
13. Bag et brød med urter i en bålpande eller damp blåmuslinger over gløderne
14. Lav tryk med forskellige rodfrugter, og brug dem i maden den dag
15. Lav spiselige halskæder af gulerødder, kinaradiser og kålrabi
16. Tør citruskiver i ovnen, og hæng dem op som pynt
17. Byg eller besøg en hønsegård

I en nøddeskal

- Beskriv sammen, hvordan det gode måltid forløber hos jer, fx som del af et fagligt kodeks
- Sæt fokus på de pædagogiske muligheder i måltidet, og indarbejd mad og måltider i jeres pædagogiske læreplaner
- Sørg for, at rollerne omkring måltidet er fordelt på forhånd, og at alle kender sit ansvarsområde
- Yd omsorg for de fysiske rammer, så de understøtter spiseoplevelsen og samværet
- Priorité det pædagogiske måltid, og giv alle faggrupper mulighed for at deltage i måltider jævnlige
- Involver børnene aktivt i måltidet og nogle gange i madlavningen
- Tal om, hvordan I taler om maden – husk, at I er rollemødder

Find hvad du søger

**Hjemmeside for mad og måltider
i Københavns Kommune**
maaltider.kk.dk

Børnemenuen - opskrifter og menuplanlægning
bornemenuen.kk.dk

**Opgaveportalen - vigtig information til ledere
og køkkenmedarbejdere**
RIGTIG URL SKAL IND

**Altomkost - ernæringsanbefalinger,
vejledninger og publikationer**
altomkost.dk

**WWFs fiskeguide - hjælp til at vælge
bæredygtig fisk**
fiskeguiden.wwf.dk

**Det Økologiske Spisemærke
- information og registrering**
RIGTIG URL SKAL IND

Sammen om det gode måltid

Madliv København er en indsats for velsmagende, sunde og bæredygtige måltider i Københavns Kommune.

Materialet her er en støtte til at arbejde med målsætningerne i Københavns Kommunes mad- og måltidsstrategi – fx til at komme i gang med klimavenlige måltider, reduktion af madspild og til at sætte fokus på alt fra ernæring til maddannelse og måltidspædagogik.

Her er det maden og måltiderne i vuggestuer og børnehaver, der er i centrum, og både ledere, køkkenmedarbejdere og pædagogiske medarbejdere kan have glæde af at læse med.

Rådgivning og kurser

Materialet her står ikke alene – alle institutioner kan gratis komme på kurser og få rådgivning af Meyers Madhus, med udgangspunkt i netop jeres hverdag, udfordringer og prioriteter. Kontakt Meyers Madhus, og hør mere om mulighederne.

Kontakt Meyers Madhus

Web: maaltider.kk.dk

Mail: raadgivning-kk@meyers.dk

Tlf: +45 26 77 31 16