

Oktober 2022

Bæredygtig omstilling i sociale tilbud



Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi

Politiske milepæle

- Politisk dagsorden siden starten af 2000'erne. Oprindeligt et tværkommunalt miljøpolitisk samarbejde, hvor man i Green Cities-samarbejdet havde en målsætning om 75% økologi i det offentlige fødevareindkøb
- Siden 2006 et yderligere fokus på madkvalitet og udvikling af et udviklingsforløb med mad og måltider som omdrejningspunkt. Økologimålsætningen ændres til 90%
- I 2016 besluttes det, at alle, som kan, skal overgå til Det Økologiske Spisemærke i minimum sølv (60-90%) på enhedsniveau
- I 2019 vedtages mad- og måltidsstrategien herunder en målsætning, om at alle institutioner med madtilbud skal have det Det økologiske spisemærke i guld og om 25% reduktion af klimabelastningen i indkøbet

Københavns Kommunes Mad- Måltidsstrategi

Strategien udfoldes under fem temaer, der skal sikre, at arbejdet med mad og måltider er helhedsorienteret

- Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden
- Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet
- Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige – 90% økologi og 25% klimareduktion
- Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse
- København skal være en sund, grøn og vital madby



Status på implementering

- Samlet set står SOF for 14% af fødevareindkøbet i KK, BCH har det største indkøb af de tre borgercentre
- I alt er der afsat forløb til 110 tilbud i SOF, heraf er 61 startet op og 8 er afsluttet.
- Økologiprocent på 80% i SOF fordelt på 78% i BCH, 85% i BCV og 75% i BBU (2021-måling)
- Klimareduktionen på 7,5% siden baselinemålingen i 2018 (2021-måling)





Madliv København 2020-2024

- Rådgivningsforløb af 3, 6 eller 12 måneders varighed med skræddersyet indhold og en fast tilknyttet gastronomisk rådgiver
- Kurser, som opkvalificerer og inspirerer til fx ernæringsindsats, klima- og økologiomstilling, borgerinddragelse mm.
- Madlivsbog, som sætter retning for Københavns Kommunes mad- og måltider
- 900 klimavenlige opskrifter, som matcher målgruppen kulturelt og ernæringsmæssigt
- Fejringer og kommunikation, bl.a. Madfest København (26. okt.) en årlig fejring af det offentlige måltid og diplomer

Rådgivningen – konkrete greb

Helhedsorienteret, konkret og datadrevet:

- Klima og økologirapporter
- 1:1 køkkenbesøg
- Løbende opfølgning
- Udvikling af fælles måltidskultur

Klimarapport

Klimaaftryk (kilo CO₂-e pr. kilo fødevarer)

Gennemsnit for Borgercenter Voksne i 2018 Jeres gennemsnit Jul 2022 - Sep 2022 Mål for Borgercenter Voksne inden 2025

19,3

13,6

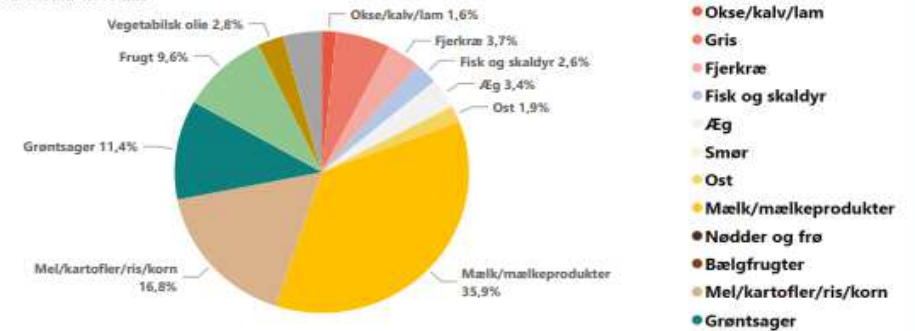
14,5

Klimaaftryk (kilo CO₂-e pr. kilo fødevarer) pr. måned

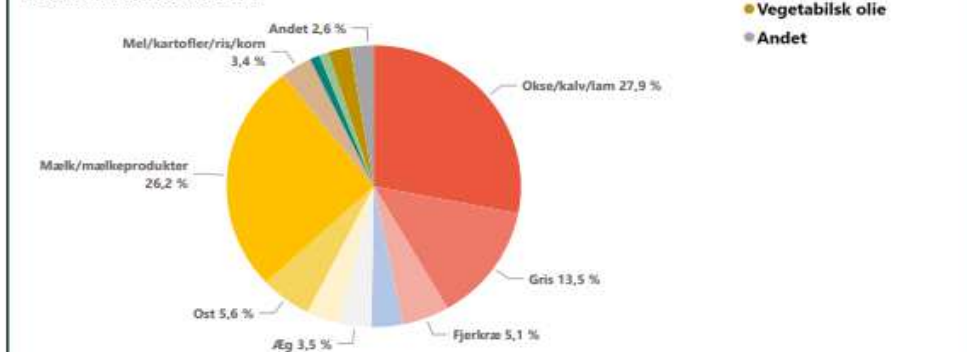


Jul 2022 - Sep 2022

Fødevarer i alt: 4.505 kilo



Fødevarer i alt: 61.169 kilo CO₂-e



Rådgivning på socialområdet – Udfordringer og erfaringer

Rådgivningsforløbene bruges bl.a. til at:

- klima- og økologiomstilling sker inden for eksisterende budget ved at opkvalificere personale og træne i bæredygtig køkkendrift
- Styrke det faglige arbejde om måltiderne, som fx styrket livsmestring, livskvalitet, botræning, ernæring / sundhed mv.
- Sikrer at den grønne omstilling sker i tæt sammenhæng med borgernes præferencer og selvbestemmelsesret
- Skabe en mere professionel tilgang til mad og måltider i offentlige tilbud, og sikrer at alle kan løfte den madfaglige opgave på et tilstrækkeligt højt niveau, også de steder hvor det er pædagoger / sosu'er / ergo'er som laver mad