



## Politikersvar til Emil Moselund Østergaard (B) ang. arbejdet med målsætninger i Mad- og Måltidsstrategien

Medlem af Borgerrepræsentationen Emil Moselund Østergaard har d. 7. juni stillet følgende spørgsmål angående arbejdet med målsætninger i Mad- og Måltidsstrategien:

### Spørgsmål

1. Som en del af vores "Mad og Måltidsstrategi" fra 2019, blev det et selvstændigt mål at gennemføre en reduktion af klimaaftrykket med mindst 25 procent pr. indbygger inden 2025. Har vi nogle tal, der indikerer hvor langt vi er nået med det? Både ift. Københavns ambitioner om at finde det via. København fødevareindtage, men også generelt siden 2019?
2. Som en del af vores "Mad og Måltidsstrategi" fra 2019, blev det et selvstændigt mål at indkøb skal påvirke fødevarekæden og at Kommunens indkøb skal understøtte bæredygtig fødevareproduktion. I forbindelse med disse mål, vil jeg gerne høre om forvaltningen kan opklare for mig, hvor stor en del af de kommunale indkøbte fødevarer der er en del af et stormarked-opkøb,<sup>1</sup> og hvor stor en del udgør lokale indkøb og andet bæredygtig fødevareproduktion (økologi ikke medregnet).<sup>2</sup>
3. Samtidig vil jeg meget gerne bede forvaltningen svare på, hvilke initiativer som er blevet fortaget aktivt fra kommunens side for at leve op til "Mad og Måltidsstrategien" fra 2019's skrevne mål om at "*Der bør dog udvikles et endnu tættere samarbejde med producenter i vores nærområder om at sikre den produktion og det kredsløb mellem land og by*" & "*København skal understøtte en bæredygtig madbranche i og omkring byen samt en styrket sammenhæng mellem byens forbrug og oplandets produktion af bæredygtige fødevarer. Herunder med landbruget om forsyningsikkerhed på de sæsoner og lokalproducerede råvarer, der kræves i bæredygtige måltider*"

### Svar spørgsmål 1:

Efter vedtagelse af Mad- og Måltidsstrategien, i forbindelse med kvalificering af reduktionsmålet, valgte man at formulere reduktionsmålet i form af CO2 udledninger pr. kg. fødevarer, da denne opgørelsesmetode giver det mest konstante udtryk for fremdrift.

Baselinemålingen er udarbejdet af den globale klimatænkertank World Resources Institute (WRI) baseret på indkøbsdata fra 2018. WRI har i 2022 sammenstillet en opfølgende måling, baseret på indkøbsdata fra 2021, som viser, at CO2 udledninger

<sup>1</sup> Økonomiforvaltningen har efterfølgende spurgt ind til om tolkningen af "stormarked-opkøb" som opkøb fra grossister/totalleverandører. Svar fra Emil Moselund Østergaard: *Ja, det er hvad jeg tænker er stormarked-opkøb. Altså hvor rådvarende lige så godt kan være fra i Holland, som i Holbæk.*

<sup>2</sup> Økonomiforvaltningen har spurgt ind til hvad som menes med "andet bæredygtigt fødevareproduktion", når vi ikke kan henvise til økologi. Svar fra Emil Moselund Østergaard: *I må faktisk meget gerne vedlægge, hvad I har for det økologiske indkøb også, hvis det giver mening. Men det er vigtigt for mig, at I ser på, hvad vi som kommune indkøber af fødevarer, der bidrager til den samlede bæredygtighed. Herunder skub 1, skub 2, og skub 3. Kan godt se, at ordet "bæredygtighed", måske ikke dækker for klimabelastning, men dette skal også tænkes ind*

22-08-2022

Sagsnummer i F2  
2022 - 12287

Dokumentnummer i F2  
1796646

Sagsnummer eDoc

Sagsbehandler  
Anna Karolina Jönsson

fra Københavns Kommunes samlede fødevarerindkøb er faldet med 7,5 procent CO<sub>2</sub> pr. kg. fødevarer mellem 2018 og 2021.

Status er fremlagt til orientering i Borgerrepræsentationen d. 25. august 2022.

Svar spørgsmål 2:

Administrativt Ressourcecenter i Børne og Ungdomsforvaltningen har ansvar for udbud og drift af indkøbsaftaler for fødevarer kategorien. De meddeler, at i forbindelse med den seneste konkurrenceudsættelse af fødevarerindkøbene i Københavns Kommunes institutioner, blev institutionernes behov i forhold til antallet af leverandører undersøgt. Dette mhp. evt. at kunne lave flere kontrakter, der var stilet til små og mellemstore leverandører (herefter benævnt SMV'er). Undersøgelsen viste, at det primært var de større køkkener med flere ansatte, der ville kunne håndtere bestillinger og varemottagelse fra flere forskellige leverandører. Derefter blev der indgået en dialog med flere mindre leverandører, og fælles for disse var, at de havde svært ved at håndtere mange leveringsadresser.

Derfor blev det i 2019 besluttet at udarbejde et totalleverandørudbud, som ville skulle kunne levere til alle Københavns Kommunes kommunale køkkener. I forbindelse med totalleverandørudbuddet blev der indarbejdet flere bæredygtighedskriterier:

- Klimavægtning til understøttelse af KK's klimamålsætning
- Grønne køretøjer og ingen flytransport
- Emballage, PET, reduktion af overemballage, recirkulering samt sorteringsvejledninger
- Fairtrade certificerede varer fra tredje verdenslande
- Bæredygtigheds certificering af fisk; MSC/ASC og WWF's liste over truede og snart-truede arter.
- Sæsonbestemt diversitet på frugt og grønt.
- Reduktion af madspild i grossistledet
- Bæredygtigt certificeret palmeolie
- Ansvarligt produceret soja

Hørkram vandt udbuddet i 2021. Den totale omsætning af fødevarer i Københavns Kommune i 2021 var 270 mio. kr., hvoraf 220 mio. kr. blev omsat hos Hørkram. Alle varer som blev efterspurgt på sortimentslisten, er økologiske. Der kan købes ikke økologiske produkter i øvrigt sortiment. I perioden januar – april 2022 udgjorde 63,12% af indkøbet fra Hørkram varer med dansk oprindelse.

For EAT (centralt produceret skolemad) og Københavns Madservice a la Carte (KMS – som laver mad til hjemmeboende ældre og plejehjem uden køkkenfaciliteter) blev visse kategorier såsom mejeri, frugt og grønt og visse kødprodukter ikke inkluderet i totalleverandørudbuddet, med henblik på særskilt konkurrenceudsættelse, som SMV'er lettere ville kunne byde ind på. Konkurrenceudsættelserne forventes gennemført i løbet af 2022 – 23. EAT-køkkenet benytter allerede en del SMV'er under en forsøgsordning, og får eksempelvis quinoa, kartofler, jordbær, og nogle specielle pølser leveret til deres produktion.

En indsats for at styrke lokale indkøb kan i udbudsøjemed bedst italesættes i form af en styrkelse af de allerede eksisterende målsætninger om SMV venlige udbud i Københavns Kommune.

Svar spørgsmål 3:

Gennem den nuværende rådgivningsindsats i køkkener og institutioner under Mad- og Måltidsstrategien arbejder Københavns Kommune med øget fokus på plantebaserede menuer og reduktion af det enkelte køkkens klimaaftryk, og med at påvirke indkøb af sæsonmæssigt produceret frugt og grønt. Overfor dette står EU's udbudsregulativ, der

baserer sig på princippet *om fri bevægelighed på det indre marked* og regulativet kan derfor ikke prioritere lokale eller regionale forsyningskæder i udbudsøjemed.

Københavns Kommune har taget initiativ til Madfællesskabet, som består af en række kommunale og regionale partnere, som er gået sammen i et forpligtende partnerskab, der arbejder for at styrke koblingen mellem land og by og støtte en mangfoldig produktion af lokale fødevarer. Madfællesskabet arrangerer bl.a. matchmaking arrangementer, hvor mindre producenter og virksomheder har mulighed for at komme i dialog med indkøbere i såvel private som offentlige køkkener. Derudover arbejder Madfællesskabet med vidensdeling på tværs med henblik på at styrke den faglige forståelse af fødevarerensystemets udfordringer og i specifikke arbejdsgrupper, som adresserer henholdsvis indsatsen i storkøkkener og på grossistmarkedet.