



Til ØU og BR

19-04-2009

Orientering om Fonden Københavns Madhus' Årsberetning 2009

Sagsnr.
2010-56868

Dokumentnr.
2010-245406

Baggrund

Fonden Københavns Madhus blev etableret i foråret 2007 (ØU 239/2006 og BR 675/2006) med det formål at sikre københavnernes sunde og velsmagende måltider i kommunens mange institutioner og medborgerhuse.

Sagsbehandler
Nicole Andersson

Københavns Madhus har netop udgivet Årsberetning 2009 med tilhørende revisionsprotokollat. I dette notat orienterer Økonomiforvaltningen Økonomiudvalget og Borgerrepræsentationen om årsberetningens og revisionsprotokollatets vigtigste konklusioner.

Generelt

2009 markerede året, hvor Københavns Madhus igangsatte flere nye projekter. De første institutioner gennemgik Køkkenløftet, skolemadsprojektet EAT blev lanceret i august 2009, madskolerne åbnede, økologiopgaven overgik til Københavns Madhus og en ny børnemadsordning blev søsat.

1. Køkkenløftet

Center for Økonomi

Rådhuset, 2. sal, 47
1599 København V

Telefon
3366 2262

Telefax
3366 7011

EAN nummer
5798009800206

www.kk.dk

Køkkenløftet er en samlet betegnelse for en rating og et udviklingsforløb for mad og måltider. Når en institution går med i Køkkenløftet, lover de at arbejde efter fem løfter og de får samtidig hjælp til at få løftet kvaliteten af deres mad og måltider. Køkkenløftet består af besøg fra dommere, udviklingsseminarer, lokal rådgivning og kurser og bygger på fælles ansvar, faglig stolthed og samarbejde på tværs.

I 2009 testede Københavns Madhus Køkkenløftet på 30 daginstitutioner og 5 plejehjem i København via opstartsmøder, rating, udviklingsseminarer og opfølgende rådgivning. Der blev afholdt en Diplomfest for Køkkenløftet på Københavns Rådhus med 200 deltagere, hvor Overborgmesteren og 4 særlige måltidsdommere hylkede de gode måltider og uddelte diplomer til udvalgte institutioner.

Køkkenløftet blev endeligt godkendt af Borgerrepræsentationen den 11. februar 2010. I 2010 er det planen, at 80 institutioner indgår i Køkkenløftet, fordelt på 18 plejecentre, 18 socialdøgninstitutioner, 25 daginstitutioner med eget produktionskøkken, 5 daginstitutioner med modtager / anretter køkken, 5 EAT-skoler, 1 madskole, 2 sportshaller, 2 kulturhuse og 4 kantiner.

2. Økologi

I 2009 overtog Københavns Madhus opgaven med omlægning af kommunens køkkener til økologi. Københavns Madhus har i den forbindelse etableret et særligt økologi-team, som står i spidsen for at nå målet om økologisk omlægning i kommunens køkkener, som bl.a. sker via kurser og undervisning af køkkenpersonale. Den seneste måling af økologiprocenten i kommunen viser, at den i første del af 2010 er på 64 %. Målet er, at økologien i Københavns kommune er 75 % i 2011 og 90 % i 2015.

I 2009 deltog 68 medarbejdere på økologikurser og ca. 1.000 institutioner i København fik ”Økologi”, et nyhedsbrev om økologi fra Københavns Madhus med artikler, opskrifter og oplysninger om økologi. Nyhedsbrevet udkom 2 gange i 2009.

I 2010 vil Københavns Madhus arbejde for, at økologien indgår som en vigtig del af kommunens nye indkøbsaftaler. Københavns Madhus arbejder på at udvikle en ny metode til at opgøre økologiprocenterne baseret på oplysninger direkte fra kommunens fødevarerleverandører.

3. Skolemad – EAT

Skolemadsprojektet EAT er en ambitiøs madsatsning med fokus på, at skolemaden anrettes appetitligt, tilpasses skolerne kulturelle mangfoldighed, er sund og 75 % økologisk. Fra august 2009 blev EAT lanceret på kommunens skoler med i alt 49 skoleboder. Alle skoler fik

derudover besøg af en kampagnebus med oplysninger om EAT, bestillingssystemet og smagsprøver. 3 madskoler er åbnet og har mellem 60 % og 90 % af deres elever til frokost hver dag. Der er indrettet 16 loungemiljøer i aktive forløb sammen med elever på de enkelte skoler. 16 skoler har derudover modtaget ekstra branding af EAT og 16 skoler har haft EAT- tv stafetten.

I 2010 vil der være øget fokus på at udbrede kendskabet til EAT for at sikre, at flere københavnske skolebørn får sund skolemad.

4. Børnemad

I 2009 gennemførte Københavns Madhus en række omfattende aktiviteter for at forberede kommunens daginstitutioner på, at der fra 1. januar 2010 skulle tilbydes sunde frokostmåltider til samtlige børn i de københavnske daginstitutioner. Københavns Madhus bidrog til rekrutteringen af 120 nye køkkenmedarbejdere til daginstitutionerne og sørgede for, at ca. 300 køkkenmedarbejdere blev sendt på kurser om børnemad. Udover køkkenpersonalet, deltog 55 ledere på ét af 3 særlige lederseminarer om børnemad. Derudover stod Københavns Madhus for at arrangere 14 debatmøder i København med bred deltagelse fra forældre, pædagoger, køkkenmedarbejdere, politikere og repræsentanter fra kommunens forvaltninger.

I 2010 arbejder Københavns Madhus sammen med daginstitutioner og leverandører på at udvikle nye madplaner for børnemaden.

Revisionsprotokollatet

Københavns Madhus årsrapport har ikke givet revisionen anledning til bemærkninger af væsentlig karakter.

Bilag

1. Københavns Madhus, Årsrapport 2009
2. Fonden Københavns Madhus – Revisionsprotokollatet om udkast til årsrapport for 2009