



## Orientering

Til ØU og BR

### Status på implementering af Mad- og Måltidsstrategien 2023

#### Resumé

Afrapporteringen giver en status på implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien på tværs af forvaltningerne. Af rapporten fremgår det, at implementeringen af strategien går godt på tværs af kommunen.

#### Sagsfremstilling

Med vedtagelsen af Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi blev det besluttet, at der hvert andet år skal udarbejdes en afrapportering på strategiens implementeringsarbejde til Borgerrepræsentationen (BR). Den sidste afrapportering blev præsenteret i 2021, og derfor er det i 2023 tid til at præsentere BR for en ny status på implementering af Mad- og Måltidsstrategien.

Afrapporteringen (se bilag 1) giver en status på strategiens målsætninger og indsatser, og tydeliggør de store fremskridt, Københavns Kommune (KK) har gjort de seneste år på mad- og måltidsområdet.

Afrapporteringen er bygget op om strategiens fem temaer:

1. Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden
2. Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet
3. Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige
4. Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse
5. København skal være en sund, grøn og vital madby

For hvert tema gives en status på temaets målsætninger og indsatser. En del af indsatserne er ikke kvantitativt målbare, men beskriver i stedet initiativer, som har hjulpet KK på vej mod målsætningerne. Tema 3, der omhandler bæredygtighed og klimavenlig mad, har kvantitative målsætninger, som præsenteres i afrapporteringen.

#### Rapportens hovedkonklusioner

Overordnet viser afrapporteringen, hvordan KK er godt på vej på mad- og måltidsområdet, og at der på tværs af hele kommunen arbejdes for at nå målsætningerne. Med afsæt i ny data fra 2022, kan særligt fremhæves den positive udvikling ift. klimaaftryk og økologi. Herunder præsenteres status på udvalgte indsatser, som fremgår af afrapporteringen:

17-11-2023

Sagsnummer i F2  
2023 - 19056

Dokumentnummer i F2  
4220714

Sagsnummer eDoc  
2023-0433717

Sagsbehandler  
Mathilde Heldt Rønnow

- KK har reduceret sit klimaaftryk fra fødevarerindkøb med 17,6 procent, og er godt på vej mod at nå målsætningen om 25 procent reduktion inden 2025.
- KK's økologistatus ligger på 85 %, og dermed 5 procent væk fra målsætningen om 90 procent økologi på tværs af KK's offentlige køkkener.
- Der er per august 2023 igangsat eller afsluttet 546 rådgivningsforløb under den nuværende rådgivningskontrakt med Meyers Madhus, som dækker over både plejehjem, skoler, daginstitutioner, fritidsinstitutioner og sociale tilbud.
- Der er i samme periode afholdt 649 kurser for køkkenfagligt og pædagogisk personale samt social- og omsorgsmedarbejdere.
- Der er i samarbejde med DTU Fødevarerinstitut udviklet pejlemærker til de forskellige målgrupper for at sikre, at klimaomstillingen ikke sker på bekostning af den rette ernæring.
- Der er ved udgangen af 2023 udviklet ca. 1000 klimavenlige opskrifter, som er offentligt tilgængelige og aktivt bruges som redskab i omstillingen i køkkenerne.
- KK har fået et madspildsmål om 50 procent reduktion i 2030 med de første 15 procent opnået inden 2025.

### **Interessenter og opmærksomhedspunkter**

Afrapporteringen er udarbejdet på tværs af forvaltningerne; Teknik- og Miljøforvaltningen, Økonomiforvaltningen, Kultur- og Fritidsforvaltningen, Børne- og Ungdomsforvaltningen, Sundheds- og Omsorgsforvaltningen samt Socialforvaltningen med Økonomiforvaltningen som pennefører.

Afrapporteringen er godkendt af kredsens af administrerende direktører d. 26. oktober 2023.

På Økonomiudvalgets møde d. 21. november 2023 samt Borgerrepræsentationens møde d. 14. december 2023 vil der udover nærværende afrapportering om status på implementering af Mad- og Måltidsstrategien, også blive fremlagt på hhv. aflæggebordet og fremlæggermappen, en statusrapport for Mad- og Måltidsstrategiens klimamål. Tallene fra klimarapporten er grundlaget for klimatallene præsenteret i denne afrapportering.

### **Økonomi**

Sagen har ingen økonomiske konsekvenser.

### **Videre proces**

Efter forelæggelse for BR vil rapporten lægges offentligt tilgængelig på hjemmesiden [www.maaltider.kk.dk](http://www.maaltider.kk.dk).

I 2025 udarbejdes en ny status på implementering af Mad- og Måltidsstrategien.

**Bilag**

Bilag 1: Status på implementering af Mad- og Måltidsstrategien 2023

# Mad- og Måltids- strategi

Status på  
implementering  
2023



# Indhold

<b>Indledning</b>	<b>2</b>
<b>Rådgivningsforløb og kompetenceudvikling</b>	<b>5</b>
<b>Tema 1</b> Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden	<b>8</b>
<b>Tema 2</b> Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet	<b>12</b>
<b>Tema 3</b> Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige	<b>15</b>
<b>Tema 4</b> Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse	<b>25</b>
<b>Tema 5</b> København skal være en sund, grøn og vital madby	<b>30</b>
<b>Governance og forankring</b>	<b>35</b>
<b>Bilag 1: Eksempel på pejlemærker</b>	<b>36</b>



# Indledning

I Københavns Kommune (KK) har vi arbejdet med en ambitiøs mad- og måltidspolitik i over 20 år. Arbejdet omfatter både kommunens over 1000 offentlige køkkener og de mere end 70.000 offentlige måltider, som serveres hver dag på tværs af kommunens daginstitutioner, skoler, sociale tilbud og plejehjem. Også arbejdet med at få en bredere indflydelse på byen som helhed og påvirkning af det fødevarer-system, vi er en del af, er omfattet.

Vi startede allerede i 2001 med en miljøpolitisk målsætning om 75 procent økologi i fødevarerindkøbet. Fra det udgangspunkt er vi blevet tiltagende mere ambitiøse. Ikke kun i form af højere mål, men også i den forstand, at vi har fået et mere afrundet og helhedsorienteret blik på mad og måltider. I Københavns Kommune er det et naturligt afsæt, at måltider både er madglæde, ernæring, et socialt samlingspunkt, et pædagogisk udviklingsrum og et område, hvor vi tager ansvar for vores aftryk i verden. Den tilgang er også grundlaget for vores Mad- og Måltidsstrategi.

**I 2019 vedtog Borgerrepræsentationen kommunens første Mad- og Måltidsstrategi, som er gældende for perioden 2020 - 2025. Med Mad- og Måltidsstrategien er der blevet sat en fælles strategisk retning og fælles politiske mål for mad- og måltidsarbejdet inden for strategiens fem temaer:**

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

De fire første temaer i strategien centrerer sig om omstillingen i KK's offentlige køkkener, hvor det femte tema omhandler københavnerne og det lokale fødevarer-system. Implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien i de enkelte forvaltninger sker med en lang række indsatsområder, som i praksis dækker over flere af temaerne i strategien.

Implementering af Mad- og Måltidsstrategien er en tværkommunal dagsorden, som på tværs af kommunens forvaltninger indebærer forskellige opgaver, ansvarsområder, prioriteter og arbejdsgange. Det er de enkelte forvaltningers ansvar at arbejde for, at mad- og måltidsarbejdet i egen forvaltning og daglige drift bliver tilrettelagt og udviklet på en måde, der bidrager til målsætningerne i strategien.

### Implementeringsarbejdet er finansieret via to overordnede puljer:

---

- **Madkvalitetsmidlerne:**

10,5 mio. kr. årlig i varig bevilling som muliggør at prioritere en varig rådgivningsindsats og kompetenceudvikling til køkkener og institutioner.

- **Udviklingsmidlerne:**

I budgetaftale 2020 blev afsat 17,2 mio. kr. fra 2020-2023 til at understøtte implementering af Mad- og Måltidsstrategien via en række konkrete projekter, som medvirker til, at KK når i mål med strategiens definerede indsatser og målsætninger.

### Om rapporten

I forbindelse med vedtagelsen af strategien blev det besluttet, at der hvert andet år skal gives en status på implementeringen af strategien til Borgerrepræsentationen. Denne afrapportering er den anden rapport i rækken.

For at skabe det bedst mulige overblik for læseren, er denne statusrapport bygget op om de fem temaer i Mad- og Måltidsstrategien, og rapporten giver en status på strategiens målsætninger og indsatser under hvert tema. Det skal understreges, at indsatserne i høj grad også kan have indvirkning på at nå målsætningerne for de resterende temaer.

Første afsnit omhandler det grundlæggende og tværgående arbejde med implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien, som sker via rådgiv-

ningsforløb til køkkenerne og kurser for fagprofessionelle. Dette arbejde leveres af kommunens eksterne leverandør på området, og den store indsats for et gennemgribende kompetenceløft går på tværs af alle temaerne og er grundlæggende for at nå i mål med strategien. Herefter gennemgås status for indsatser og målsætninger under de fem temaer. Læseren gøres opmærksom på, at målsætningerne under Tema 3 er kvantitative, og derfor adskiller afrapporteringen af dette tema sig lidt fra de resterende med flere tal og oversigter. Sidste afsnit giver en indsigt i governancestrukturen, og hvordan strategien er forankret i kommunen.

God læselyst.

# Rådgivningsforløb og kompetenceudvikling

## Implementering af Mad- og Måltidsstrategien via rådgivning, kurser og kommunikation

Siden vedtagelsen af kommunens økologimålsætning i starten af 2000 er de offentlige køkkener i Københavns Kommune blevet tilbudt madkvalitetsrådgivning for at understøtte dem i at nå kommunens ambitioner og målsætninger på mad- og måltidsområdet. Arbejdet varetages i dag af en ekstern leverandør igennem et eksternt udbud hvert fjerde år. Meyers Madhus har været leverandør på indsatsen siden 2016, senest vandt de udbuddet i 2020.

**Rådgivningsindsatsen 2020-2024 understøtter forvaltningerne i at nå målene i Mad- og Måltidsstrategien, og indsatsen sker i tæt samarbejde med de fagansvarlige i de enkelte forvaltninger. Samarbejdet med institutionerne er bygget op om en helhedsorienteret tilgang, hvor der tages afsæt i den enkelte institutions udgangspunkt og kompetencer. Konkret er implementeringen bygget op om:**

- Rådgivningsforløb på 3, 6 eller 12 måneder
- Kurser, workshops og oplæg ude i institutionerne og i Meyers Madhus
- 900 digitale klimavenlige opskrifter
- Kommunikation gennem forskellige fysiske og digitale kanaler
- Fejringer og anerkendelse af medarbejdernes indsats

**I samarbejdet med institutionerne arbejdes der i rådgivningen ud fra nedenstående fokusområder, som er udviklet med udgangspunkt i Mad- og Måltidsstrategien:**

1. Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden
2. Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet
3. Vi bruger 90 procent økologiske varer og har Det Økologiske Spisemærke i guld
4. Klimaaftrykket fra fødevarer skal reduceres med 25 procent inden 2025
5. Vi vil mindske madspildet med 50 procent inden 2030
6. Vi vil styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



I rådgivningsforløbene er der altid fokus på klimaomstilling med hensyntagen til velsmag og den rette ernæring. I samarbejde med institutionerne kan fokuspunkter prioriteres, alt efter hvilke behov institutionen har fx et øget fokus på økologi, værtskab, måltidspædagogik og reduktion af madspild.

I det følgende skitseres, hvordan rådgivningsforløb og kurser er tilrettelagt, og hvad status er på arbejdet med at implementere Mad- og Måltidsstrategien i kommunens ca. 1000 køkkener.

### Status på rådgivningsforløb

Alle institutioner og køkkener tilbydes et rådgivningsforløb af 3, 6 eller 12 måneders varighed, alt efter hvor store behovene vurderes at være. Pr. august 2023 er **546 rådgivningsforløb** igangsat eller afsluttet. Alle institutionsområder er repræsenteret fra plejehjem og sociale tilbud til daginstitutioner, skoler, fritidsinstitutioner og madkundskab.

Det opleves at der på tværs af institutionerne tages positivt imod et øget fokus på klima i mad- og måltidsregi, og de er motiverede for at være en del af omstillingen. Samtidig er institutionerne opmærksomme på, hvordan og hvorvidt kli-

maomstillingen kan gennemføres inden for den eksisterende ramme, med hvad den rummer af ressourcer, økonomi, særlige ernæringsbehov, madkulturelle præferencer m.m. Med rådgivningsforløbene oplever institutionerne, at omstillingen og forandringen bliver en positiv fagligt udviklende opgave. Institutionerne er gennemgående stolte af den indsats og forandring, som de har skabt efter rådgivningsforløb.

Igennem alle årene med rådgivningsindsatsen har der været en tiltagende bevægelse hen imod mere databaseret rådgivning og samtidig en forandringsmetodisk tilgang, som er mere involverende og tager afsæt i den enkelte institutions behov. Begge udviklingsspor har bidraget til, at institutionerne kan omsætte ambitionerne til praksis mere målrettet og relevant.

### Kurser, workshops og oplæg

Rådgivningsforløb kan suppleres af kurser, ligesom medarbejdere, både køkkenfaglige og pædagogisk eller social- og omsorgsmedarbejdere, kan komme på kursus uafhængigt af deltagelse i konkret rådgivningsforløb.

Kurserne udvikles løbende og dækker væsentlige temaer under strategien. Der er fx kurser med fokus på at bruge bælgfrugter og andre grønne proteinkilder i måltiderne, reduktion af madspild og brug af kød i økologisk og klimavenlig køkkendrift. Der tilbydes også kurser med mere specialiserede temaer som fx mellemmåltider til ældre borgere.

Igennem de sidste to år har der været afholdt sammenlagt **649 kurser** fordelt på 135 kurser i Meyers Madhus og mere end 500 kurser lokalt i institutionerne<sup>1</sup>. Kurserne har igennem årene udviklet sig og er blevet tiltagende mere skræddersyede og med bedre muligheder for at afholde dem lokalt i den enkelte institution. Denne udvikling er skabt med afsæt i de ønsker, institutionerne løbende har.

---

<sup>1</sup> Tal fra august 2023.





# Tema 1

---

# Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden

Den rette ernæring er en grundforudsætning i de offentlige måltider. Det skal sikre den enkeltes sundhed og trivsel, og der er i implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien stort fokus på den korrekte sammensætning af råvarer, så klimaomstillingen ikke sker på bekostning af ernæringen til de forskellige målgrupper. Derfor er der sat en række indsatser i gang for at understøtte arbejdet med den rette ernæring og for at sætte retningen for, hvordan vi skaber en klimavenlig madomstilling uden at gå på kompromis med ernæringen.

Der er generelt et stort fokus på ernærings sammensætning i rådgivningsforløbene for køkkenpersonalet. Her fokuseres blandt andet på en korrekt ernærings sammensætning ved brug af mindre kød og flere grønne proteinkilder, ernæringsrigtige mel-

lemmåltider til ældre og generelt kompetenceløft hos køkkenmedarbejderne. Pejlemærkerne til de forskellige målgrupper, udviklet af DTU Fødevareinstituttet (se Tema 3), anvendes også som et centralt redskab for at sikre, at klimaomstillingen ikke sker på bekostning af den rette ernæring til målgruppen. I løbet af 2023 genberegnes indkøbsdata fra 2022 for Børne- og Ungdomsforvaltningen (BUF), Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (SUF) og Socialforvaltningen (SOF) for at undersøge og evaluere den ernæringsmæssige effekt af klimaomlægningen i de offentlige måltider. Dette vil give en yderligere pejling på, om der opnås den rette ernæring i måltiderne. I BUF er klub- og fritidsområdet også blevet inkluderet i rådgivningstilbuddene, og der er her kommet et øget fokus på at tilbyde børn og unge sunde og klimavenlige mellemmåltider.

Målsætninger	Indsatser	Status på indsatser
Der er færre under- og fejlernærede borgere i Københavns Kommune.	<p><b>Styrket skolemad:</b> Flest mulige børn skal have adgang til sund skolemad. Der kan fx arbejdes for at gøre flere skoler i København til madskoler.</p> <p><b>Ernæringscreening og ernæringsindsats hos ældre borgere.</b></p> <p><i>Denne indsats foregik før vedtagelsen af strategien, men er grundlæggende for strategiens arbejde med ernæring og sundhed og derfor medtaget her.</i></p>	<p>Med beslutningen fra 2014 om skolemad på alle københavnske skoler udvides skolemadstilbuddet til flere elever, og flere nye madskoler etableres, fx i forbindelse med at der etableres nye folkeskoler. Anlæggelsen af et nyt EAT-køkken i Valby i løbet af 2024 vil give mulighed for større måltidsproduktion samt produktion til andre enheder.</p> <p>I SUF tilbydes alle borgere ernæringscreening ved indflytning på plejehjem og midlertidige døgnophold samt efter behov. Indsatsen har til formål at opspore borgere i ernæringsrisiko for at tilbyde den rette ernæring og igangsætte relevante ernæringsindsatser.</p>
Mad og måltider i Københavns Kommune bidrager til at mindske social ulighed i sundhed.	<p><b>Sunde mellemmåltider:</b> Mad i fritidstilbud og klubber opprioriteres, så børn får solide og sunde mellemmåltider.</p>	<p>Klub- og fritidshjem blev i den seneste kontraktperiode med kommunens madkvalitetsrådgiver inkluderet i rådgivningstilbud og er på denne måde blevet opprioriteret til en koordineret indsats.</p>
Omlægning til mere klimavenlige måltider gennemføres med udgangspunkt i de officielle anbefalinger og med hensyntagen til borgernes ernæringsmæssige behov.	<p><b>Opkvalificering og understøttelse:</b> Et grønnere indkøb skal understøttes af kompetenceløft hos køkkenmedarbejdere, så grøn og ernæringsrigtig kost går hånd i hånd for alle målgrupper.</p>	<p>Et grønnere indkøb er i denne sammenhæng et mere klimavenligt indkøb. Dette sker via. rådgivningsforløb og opkvalificering herunder brug af pejlemærkerne udviklet i samarbejde med DTU Fødevareinstituttet.</p>

## Eksempel

# E-læring vedr. mad, måltider og ernæring i SUF

SUF har udviklet og lanceret e-læring med fokus på mad, måltider og ernæring, som kan understøtte læring og kompetenceudvikling for medarbejdere på området. E-læringen er et samlet produkt, der på en lettilgængelig måde giver en introduktion i arbejdet med mad, måltider og ernæring og skal ses som supplement til øvrig læring. Materialet er målrettet plejepersonale og køkkenpersonale på plejehjem og midlertidige døgnophold. Formålet med e-læringen er overordnet at øge pleje- og køkkenpersonalets viden om og forståelse for området herunder de forskellige redskaber, der findes, samt at understøtte faglig udvikling og læring på tværs af faggrupper. Dette skal i sidste ende komme borgere på plejehjem og midlertidige ophold til gavn.





## Eksempel

---

# Maddannelses- kurser for unge på botilbud

I maddannelseskurserne for unge i midlertidige botilbud i SOF afholdes besøgskurser inkl. middag i det enkelte botilbud over tre sammenhængende dage. De unge deltager aktivt i madlavning og middag. Kurserne bidrager til at aktivere de unge, skabe en ramme for samtale og træne både livsmestring og madlavningskompetencer til glæde for de unge, når de skal leve et mere selvstændigt liv. Disse maddannelseskurser arbejder med flere af strategiens målsætninger.





## Tema 2

# Velsmag, kvalitet og madglæde skal være højsædet

Madglæde er et mål i sig selv, fordi gode madoplevelser og måltider, som man kan glæde sig til hver dag, skaber trivsel og livskvalitet for borgerne. Det er samtidig et vigtigt middel til at løfte sundheden, da velsmag i måltiderne gør det lettere at fastholde sunde vaner.

Størstedelen af arbejdet med velsmag, kvalitet og madglæde er integreret i rådgivningsforløbene og i udbuddet af kurser til køkkenmedarbejdere og øvrigt personale. Her er der et stærkt fokus på at sikre, at måltiderne forsat udvikles i forhold til den kulinariske kvalitet, og at medarbejderne i kommunen driver

køkkenerne, så der skabes mulighed for at komme i mål med kommunens ambitioner for mad og måltider. Derudover er der fokus på, at personalet får kompetencer til at kunne involvere børn, unge og udsatte grupper i madlavningen og på at udvikle deres madlavningskompetencer, madmod m.m. Udover rådgivning og kurser er der halvårslige netværksdage og temamøder for ansatte i SUF og BUF, som blandt andet fokuserer på velsmag og kvalitet. På den måde får medarbejdere endnu flere inputs til dagligdagen i køkkenet, og fællesskabet på tværs af forvaltningernes køkkener bliver styrket.

Målsætninger	Indsatser	Status på indsatser
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.	<b>Opkvalificering og understøttelse:</b> Kompetencer til menuplanlægning, tilberedning og tilsmagning i institutionskøkkener løftes gennem videreuddannelse og understøttende tiltag, der sikrer det rette kompetenceniveau i køkkenerne.	Denne indsats løftes via rådgivningsforløb og opkvalificering: Bl.a. ved netværksdage og temamøder for ansatte i SUF og BUF.
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	<b>Fysiske faciliteter:</b> Køkkener i institutioner vedligeholdes, renoveres og opgraderes, så de er velegnede til at producere bæredygtig mad af høj kvalitet i takt med, at der kan afsættes ressourcer hertil.	Når der bygges en ny skole, daginstitution eller plejehjem, indtænkes det at bygge køkkener. Ved modernisering af plejehjem i SUF bliver der, hvis muligt, bygget produktionskøkkener på de plejehjem, der har modtagekøkken. I BUF er en screening af daginstitutionskøkkenerne undervejs for at danne et overblik over renoveringsbehov i køkkenerne. Der er i BUF også sikret midler til løbende at indkøbe køkkenudstyr af mindre størrelse, som sikrer, at køkkenerne kan lave mad fra bunden.

## Eksempel

---

# Plejehjemmet Møllehuset

Plejehjemmet Møllehuset ligger i De Gamles By og har indtil maj 2022 haft et modtagekøkken, hvor de fik leveret det varme måltid fra kommunens centralkøkken, Københavns Madservice. I foråret 2022 fik Møllehuset deres eget produktionskøkken og producerer nu alle dagens måltider på plejehjemmet ved hjælp af faguddannet køkkenpersonale. De nye rammer har givet Møllehuset mulighed for at komme godt fra start med implementering af arbejds gange i forhold til indkøb og produktion, og plejehjemmet har allerede indfriet Mad- og Måltidsstrategiens målsætninger i forhold til klima og økologi.





## Eksempel

# Børnemenuen

I BUF har køkkenerne mulighed for at anvende Børnemenuen ([bornemenuen.kk.dk](http://bornemenuen.kk.dk)) i deres arbejde. Det er et online menuplanlægningsværktøj, som har til formål at hjælpe med idéer og opskrifter til retter og menuplanlægning. Derudover er der samlet en del informations- og hjælpematerialer som fx politiske beslutninger, anbefalinger, organisering, indkøb og pædagogiske aktiviteter.



## Tema 3

---

# Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige

Med Mad- og Måltidsstrategien går Københavns Kommune forrest for klima- og økologiomstilling i de offentlige køkkener. Med de tre målsætninger om henholdsvis 25 procent reduktion af klimaaftrykket fra kommunens samlede fødevarerindkøb inden 2025, 90 procent økologiske råvarer og endelig det økologiske spisemærke i guld har køkkenerne øget deres fokus på den grønne omstilling. Københavns Kommune er medlem af Coolfood Pledge, et initiativ fra verdens største klimatænketank World Resources Institute (WRI), hvor virksomheder, organisationer og byer verden over arbejder på at reducere deres klimaaftryk med mindst 25 procent inden 2030<sup>2</sup>. En sådan reduktion betragtes af WRI som forenelig med målene i Parisaftalen, og i København arbejdes der for at nå denne målsætning inden 2025. Dette sker i tæt samarbejde med DTU Fødevarerinstitutionen for at sikre lavere klimaaftryk uden at gå på kompromis med den rette ernæring til de forskellige målgrupper. I 2022 fik Københavns Kommune fastsat en målsætning for reduktion af madspild på 50 procent inden 2030, med de første 15 procent opnået inden 2025. Dette sætter nye krav til køkkenerne, og flere indsatser er sat i værk for at støtte op om udviklingen, så omstillingen sker uden, at der bliver gået på kompromis med ernæring, sundhed og velsmag.

Københavns Kommune er kommet langt med omstillingen mod et lavere CO<sub>2</sub>-aftryk på madområdet set i forhold til målsætningen fra 2019. Den seneste måling viser, at CO<sub>2</sub>-aftrykket på fødevarerindkøbet er reduceret med 17,6 procent (2022-data sammenlignet med en 2018-baseline), og økologiprocenten ligger på 85 procent (2022-data). Der er udviklet pejlemærker til alle spisende målgrupper i SUF, SOF og BUF, som aktivt bruges til at guide til en korrekt reduktion af det enkelte køkkens klimaaftryk samtidig med, at de specifikke ernæringsbehov overholdes. Hertil kommer at der ved udgangen af 2023 vil være næsten 1000 klimavenlige opskrifter i kommunens offentligt tilgængelige opskriftsdatabase, som aktivt bruges som redskab i omstillingen. Der er blevet udregnet en madspildsbaseline for BUF, SUF og SOF, og forvaltningsspecifikke handlingsplaner er udarbejdet eller i gang med at blive udarbejdet for at sikre 50 procent reduktion af madspild inden 2030.

---

<sup>2</sup>Jf. Tracking Progress Toward the Cool Food Pledge | World Resources Institute (wri.org)

Målsætninger	Indsatser <sup>3</sup>	Status på målsætninger og indsatser
<p>Måltider i Københavns Kommune skal være bæredygtige og klimavenlige. Som mål vil vi gennemføre en reduktion af klimaaftrykket på mindst 25 procent per kilo indkøbt fødevarer i kommunen. Målet er for Københavns Kommune som helhed.</p>	<p><b>Grønnere menuer i de offentlige køkkener:</b> Som led i at udvikle grønnere og mere klimavenlige måltider afdækkes sammensætning og klimaaftryk ved det nuværende fødevarerforbrug i Københavns Kommune. På denne baggrund udarbejdes pejlemærker for grønnere og mere klimavenlig mad til de forskellige målgrupper.</p>	<p>I samarbejde med DTU Fødevareinstituttet og Meyers Madhus er der udviklet pejlemærker for vuggestue- og børnehavebørn, skolebørn, udsatte borgere og ældre borgere. Pejlemærkerne guider til, hvordan hver målgruppe kan reducere sit klimaaftryk på fødevarerindkøb med mindst 25 procent og samtidig overholde de målgruppespecifikke ernæringsbehov. I løbet af 2023 analyserer DTU Fødevareinstituttet indkøbsdata for 2022 fra de forskellige institutionstyper i BUF, SUF og SOF med henblik på at undersøge og evaluere den ernæringsmæssige effekt af klimaomlægningen i de offentlige måltider. Analysen udarbejdes for at sikre, at klimaomlægningen ikke sker på bekostning af ernæringen. Resultaterne vil være klar ved udgangen af 2023. Et eksempel på pejlemærker kan findes i Bilag 1.</p> <p>KK har samlet set reduceret sit CO<sub>2</sub>-aftryk per kg indkøbt fødevarer med 17,6 procent (2022-data sammenlignet med en 2018-baseline). Se fordeling på forvaltningsniveau nedenfor.</p>
<p>Københavns Kommunes køkkener bruger mindst 90 procent økologiske råvarer samlet set, og Københavns Kommunes køkkener er registrerede med Fødevarerstyrelsens Økologiske Spisemærke i guld i 2025.</p>	<p><b>Opkvalificering og understøttelse:</b> Når pejlemærkerne for sammensætning af måltider ændrer sig, skal det understøttes af en videre opkvalificering af køkkenpersonale med fokus på klimavenlig, velsmagende, ernæringsrigtig og økologisk mad. Målgruppespecifikke opskrifter skal understøtte arbejdet</p>	<p>Siden udviklingen af pejlemærkerne er de blevet aktivt brugt som vejledende redskaber i både rådgivningsforløb, kurser og inspirationsmateriale til institutionerne. I 2021 blev der udviklet 750 klimavenlige opskrifter målrettet børn, voksne og ældre. Ved udgangen af 2023 forventes madopskrifter.kk.dk at rumme næsten 1000 opskrifter. Alle opskrifter er ernærings- og klimaberegnet. De er også til at finde i de øvrige databaser, som kommunens køkkener anvender (Børnemenue og Xena) og i en lang række publikationer, på temamøder i fx SUF og som en aktiv del af Meyers Madhus' rådgivning. Derudover har Meyers Madhus i samarbejde med fagforvaltninger udviklet en klimarapport, som løbende giver den enkelte institution status på deres individuelle omstilling.</p> <p>Kommunens samlede fødevarerindkøb er 85 procent økologisk (2022-indkøb), og ud af alle kommunens køkkener er der 25, som mangler at blive registreret med Det Økologiske Spisemærke og endnu 135, der skal overgå fra Det Økologiske Spisemærke i Sølv (60 til 90 procent) til Det Økologiske Spisemærke i Guld (90-100 procent). Der er få køkkener, der af forskellige årsager er undtaget fra Spisemærket i Guld, fx Københavns Madservice (KMS). Se fordeling på forvaltningsniveau i tabel 2.</p>

<sup>3</sup>Indsatserne beskrevet herunder er redigeret ned fra den oprindelige tekst i Mad- og Måltidsstrategien men henviser til de samme indsatser.

Målsætninger	Indsatser	Status på målsætninger og indsatser
Københavns Kommune skal være med til at vise vejen og ændre den måde, der produceres fødevarer på i dag i Danmark og resten af verden.	Der arbejdes målrettet på at sikre, at så mange grønne råvarer som muligt er i sæson og dyrket på friland, ligesom fisk kan indkøbes efter sæson.	Indkøbsaftalerne på fødevarerområdet har et stærkt fokus på bæredygtighed og økologi. Krav til bæredygtighed indskrives i udbuddene <sup>4</sup> . De udbudte aftalevarer er 100 procent økologiske, med undtagelse af vildtfanget fisk, som ikke kan certificeres. Udbuddene stiller krav, som afspejler målsætningerne vedrørende klimaomlægningen i kommunens køkkener, og de kobles til læringsprojekter i skolerne om fødevarer systemet for at fremme forståelse for værdikæden og råvarerne.
	<b>Indkøb skal påvirke fødevarekæden:</b> Kommunens indkøb skal understøtte bæredygtig fødevarerproduktion.	
Københavns Kommune skal reducere sit madspild i de offentlige køkkener med 15 procent inden 2025 og 50 procent inden 2030 <sup>5</sup>	<b>Reduktion af madspild:</b> Der arbejdes målrettet med at mindske madspild i indkøb og produktion.	Denne indsats arbejder med reduktion af madspild i forsyningskæden, før maden når kommunens køkkener. Københavns Kommune er med i et 4-årigt forskningsprojekt med Roskilde Universitet, Hørkram, Foodservice A/S og Dansk Cater A/S om at undgå madspild i fødevarerforsyningskæden, bl.a. hos grossisterne. Projektet er støttet af Velux Fonden og afsluttes ved udgangen af 2023. Resultaterne forventes at blive anvendt i kommunens næste fødevarerudbud, som udarbejdes i 2024.
	<b>Reduktion af madspild:</b> Der arbejdes målrettet med at mindske madspild, som sker efter produktionen fx i bestillingsprocesser og serveringsmåder.	Med denne indsats fokuseres der på madspildet ved produktionen af mad og servering ude i institutionerne. Køkkenerne modtager rådgivning og kurser om madspild, og der afprøves nye tiltag, som er fremkommet på baggrund af workshops med medarbejdere i institutionerne, hvor både køkkenpersonale, måltidsværter og ledere har deltaget. BUF, SOF og SUF har forholdt sig til, hvordan de vil nå i mål med de politiske målsætninger. BUF og SUF har gennemført pilotforsøg i 2022/2023, hvor 25 institutioner har målt madspild i perioder og har ændret vaner og dermed reduceret madspild.
	<b>Madspild baseline:</b> Det er relevant at kortlægge områder med høj andel af madspild for at kunne tydeliggøre, hvor Københavns Kommune skal foretage forandringstiltag.	Der bliver i 2022-2023 udregnet en baseline for hhv. SOF, SUF og BUF for at måle fremdriften mod 2025 og 2030 målet for reduktion af madspild. Det er udregnet som madspild per borger, per institution og per forvaltning. Se baseline-tal for forvaltningerne i nedenstående tekst.

<sup>4</sup>Når relevant for udbuddet lægges der bl.a. vægt på diversitet af frugt og grønt, grønne køretøjer samt certificering af palmeolie, soja og fisk mm. ved valg af leverandør.

<sup>5</sup>Madspildsmålsætningen blev godkendt i Borgerrepræsentationen (BR) i 2022.



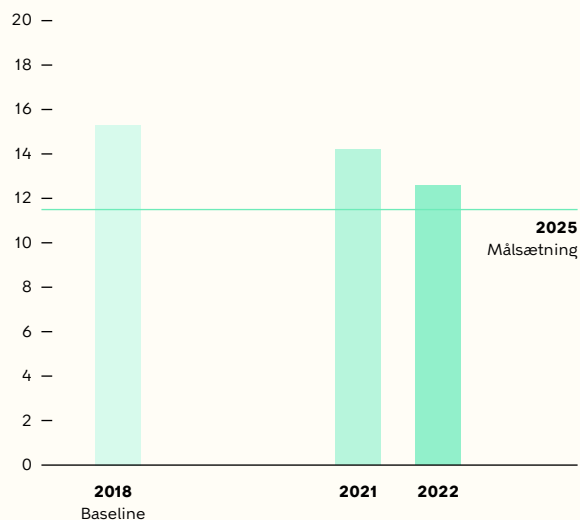
# Status på klimaomstillingen 2018-2022

Københavns Kommune er medlem af Coolfood Pledge, et initiativ under den globale klimatænk-tank World Resource Institute, som udarbejder særskilte klimarapporter for kommunen. Den seneste er udarbejdet i 2023 med afsæt i kommunens indkøbsdata fra 2022.

Rapporten viser, at der totalt siden 2018 er blevet reduceret med 17,6 procent CO<sub>2</sub>e pr kilo indkøbt fødevarer på tværs af kommunens institutioner<sup>6</sup>. BUF har reduceret CO<sub>2</sub>e-udledninger med 18,5 procent, SUF med 15,2 procent og SOF med 15,8 procent. Se graf 1 der viser reduktionen i kommunens klimaaftryk. Fremgangen med CO<sub>2</sub>e-reduktion vidner om, at satsningen er forankret bredt set, og at der bliver fundet løsninger også i mere komplekse sammenhænge som fx ældreplejen, hvor der er særlige ernæringsmæssige behov at tage hensyn til. Fortsætter institutionerne med at løfte dagsordenen på dette niveau, er det realistisk, at målet om 25 procent reduktion sker inden 2025.

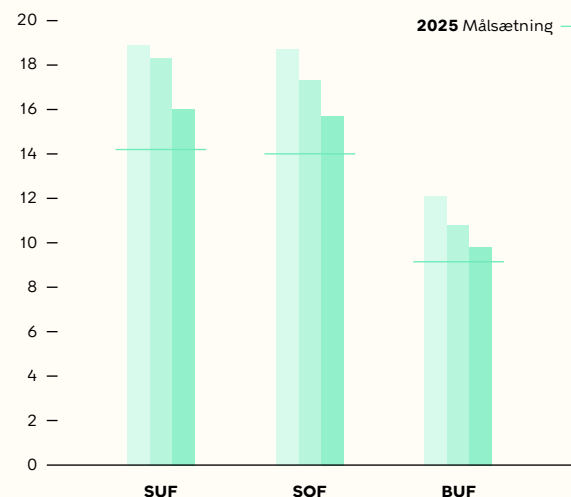
## KK Total

Klimaaftryk (Kilo CO<sub>2</sub>e per kilo fødevarer)



## På forvaltningsniveau

Klimaaftryk (Kilo CO<sub>2</sub>e per kilo fødevarer)



**Graf 1** viser klimaaftrykket (kilo CO<sub>2</sub>e per kilo fødevarer) for hele Københavns Kommune (til venstre) og fordelt på SUF, SOF og BUF (til højre). Grafen viser baseline fra 2018 samt målinger på 2021 samt 2022 fødevarerdata. Linjen visualiserer 2025-målsætningen.

<sup>6</sup>Målestandarder er fortsat et omdiskuteret emne på forskningsniveau, og pt. er Københavns Kommunes fødevarerindkøb målt på standarder udviklet af tænketanken WRI. Her er både fødevarerproduktionen og afledte emissioner inkluderet i regnskabet.

# Status på økologi- omstillingen

Kommunens samlede fødevarerindkøb er 85 procent økologisk (2022-indkøb). Fødevarerindkøbet i kommunen fordeler sig primært på BUF, SUF og SOF. Se tabel 1 for totalt fødevarerindkøb og økologifordeling på forvaltningsniveau. Per august 2023 er det 25 ud af alle kommunens køkkener, som mangler at bliver registreret med Det Økologiske Spisemærke, og endnu 135 som skal overgå fra Det Økologiske Spisemærke i Sølv (60 til 90 procent) til Det Økologiske Spisemærke i Guld (90 til 100 procent). Se tabel 2 for fordeling af spisemærker på forvaltningsniveau.

Fra 2019 har økologimålingen været 100 procent indkøbsbaseret og udregnes ved at indhente et centralt indkøbstræk hos kommunens totalleverandør Hørkram. Derudover indhentes økologiopgørelser fra de to store centralkøkkener Københavns Madservice og EAT samt fra Foodsource, som er privat leverandør på børnemadsområdet. Hvert andet år udkommer en særskilt økologirapport, den seneste i 2022, som uddyber og forklarer om udviklingen for kommunen.

Nøgletal 2022	Fødevarerindkøb, total kilo	Økologi-procent	Fordeling af samlet fødevarerindkøb
<b>Børne- og Ungdomsforvaltningen</b>	<b>4.736.993</b>	<b>90</b>	<b>54 procent</b>
Daginstitutioner	3.147.289	93	
EAT	454.000	97	
Madskoler og UIU	497.487	88	
Fritidsinstitutioner og klubber	392.556	63	
Foodsource	146.005	95	
Madkundskab og skole	71.362	42	
Øvrigt indkøb	28.295	65	
<b>Socialforvaltningen</b>	<b>1.168.167</b>	<b>81</b>	<b>13 procent</b>
Borgercenter Handicap	526.241	79	
Borgercenter Voksne	411.127	85	
Borgercenter Børn og Unge	229.761	81	
Øvrigt indkøb	1.037	25	
<b>Sundheds- og Omsorgsforvaltningen</b>	<b>2.782.746</b>	<b>80</b>	<b>31 procent</b>
Plejhjem og MTO med produktionskøkkener	1.864.478	85	
Plejhjem og MTO med modtagekøkkener	400.473	75	
Københavns Madservice	497.010	66	
Aktivitetscentre uden for plejhjem	12.541	54	
Øvrigt indkøb	8.243	38	
<b>Øvrige forvaltninger</b>	<b>155.497</b>	<b>64</b>	<b>2 procent</b>
<b>Samlet, Københavns Kommune</b>	<b>8.843.403</b>	<b>85</b>	

**Tabel 1** viser kommunens totale fødevarerindkøb og den procentvise fordeling på forvaltninger og institutionstyper. Tabellen viser også økologi procenten på hhv. forvaltnings- samt institutionstypeniveau. Alle tal er per august 2023.

Implementering af Det Økologiske Spisemærke (august 2023)	Antal enheder der kan spisemærke-registreres	Guld	Sølv	Bronze	Skal registreres med Det Økologiske Spisemærke	Antal enheder total i Københavns Kommune
<b>Børne- og Ungdomsforvaltningen</b>	<b>446</b>	<b>360</b>	<b>75</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>839</b>
Daginstitutioner	424	343	70	1	10	495
EAT	1	1				1
Madskoler og UIU	17	12	5			26
Fritidsinstitutioner og klubber	3	3				261
Foodsource	1	1				1
Madkundskab og skole	0					55
<b>Socialforvaltningen</b>	<b>53</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>111</b>
Borgercenter Handicap	20	2	15		3	43
Borgercenter Voksne	22	9	9		4	34
Borgercenter Børn og Unge	11	4	4		3	34
<b>Sundheds- og Omsorgsforvaltningen</b>	<b>47</b>	<b>9</b>	<b>32</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>50</b>
Plejehjem og MTO med produktionskøkkener	30	8	21		1	30
Plejehjem og MTO med modtagekøkkener	12		10	1	1	12
Københavns Madservice	1		1			1
Aktivitetscentre	4	1			3	7
<b>Øvrige forvaltninger</b>	<b>1</b>	<b>1</b>				<b>2</b>
<b>Samlet, Københavns Kommune</b>	<b>547</b>	<b>385</b>	<b>135</b>	<b>2</b>	<b>25</b>	<b>1002</b>

**Tablet 2** viser status på implementeringen af Det Økologiske Spisemærke i kommunen per august 2023. Tallene er fordelt på forvaltnings- og institutionstypeniveau.

# Baseline for madspild

For at kunne måle fremdriften mod madspiltsreduktionsmålet inden 2030, er der blevet udregnet en baseline for hhv. SOF, SUF og BUF, som følges op hvert år med målinger. I SOF og SUF måles og estimeres madspildet ved en gang om året at vurdere mængden af madaffald og madspild i institutionernes madaffaldscontainere over to uger. Fra tidligere undersøgelser i Københavns Kommune kendes fordelingen mellem madaffald og madspild i institutionerne.

I BUF måles og beregnes madspildet ud fra vejedata af madaffaldscontainere fra renovationsbilerne. Baseline for 2022 er ikke færdigudregnet for BUF, men forventes klar inden udgangen af 2023. For SOF og SUF er baseline beregning udført af Econet i november 2022 og udregnet som madspild per borger, per institution og per forvaltning<sup>7</sup>. Se tabel 3.

Forvaltning	Total mængde madspild 2022 (baseline)	Total mængde madspild for at nå 2030-målet	Daglige mængde madspild 2022	Daglige mængde madspild for at nå 2030-målet
SOF	264 tons	132 tons i 2030	224 g. per borger	112 g. per borger i 2030
SUF	273 tons	137 tons i 2030	186 g. per borger	93 g. per borger i 2030
BUF	Kommer ultimo 2023	Kommer ultimo 2023	Kommer ultimo 2023	Kommer ultimo 2023

**Tabel 3** viser baseline for madspild i totalmængde og daglig mængde, fordelt på forvaltningsniveau, og mængden af madspild ved 50 % reduktion i 2030.

<sup>7</sup>Tallene tager udgangspunkt i, at antallet af borgere er det samme i 2030.

## Eksempel

---

# Pilotprojekt om madspild på skoler og daginstitutioner

I BUF er der udført et pilotprojekt i 2023, hvor 18 daginstitutioner og to madskoler dagligt har målt deres madspild. Daginstitutioner har målt i fire måneder og madskoler i otte måneder. Først er der udført en baselinemåling i en måned. Herefter er der afholdt workshops med institutionerne og iværksat initiativer, der kan mindske madspild. Resultaterne fra pilotforsøgene har været positive, og der er reduceret med op til 47 procent madspild i en enkelt enhed. Der arbejdes videre på, hvordan målinger og workshops kan blive et supplement til det eksisterende arbejde med madspild i madkvalitetsrådgivningen.





## Eksempel

# Klimavenlige opskrifter

SUF har i samarbejde med Meyers Madhus fået udviklet 120 klimavenlige opskrifter på mellemmåltider til ældre; både til småtspisende og til borgere med normal appetit. Opskrifterne er tilgængelige i Xena og på Madopskrifter.kk.dk. BUF har også fået udviklet opskrifter til daginstitutioner, som både findes online på Børnemenueen og Madopskrifter.kk.dk samt i fire sæsonmagasiner, der er udkommer i løbet af 2024. Som yderligere videreudvikling bliver der i løbet af 2024 udgivet et 'KBH Madmagasin' til institutionerne i hhv. BUF, SUF og SOF, og der vil blive introduceret et nyhedsbrev til institutionerne med opskriftsinspiration.





## Eksempel

---

# Re-grow af grøntsager

Aktivitets- og samværstilbuddet for psykisk sårbare unge Ungehuset CPH arbejder kreativt med sit madspild ved at gro "køkkenaffald". Enderne på grøntsager, der ellers ville være røget i madaffaldsspanden, plantes på ny i jord og vand og får dermed forlænget deres levetid samtidig med at enheden og de sårbare unge får mere ud af grøntsagen. Det bruges som et pædagogisk redskab ved at inddrage borgerne aktivt i aktiviteten eller gennem dialog, så de selv kan inspireres til at tænke i nye baner med eget madspild.



## Tema 4

---

# Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse

At fastholde og øge indsatserne for at styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse er en grundværdi i arbejdet med mad og måltider i Københavns Kommune. Måltidet som middel til at skabe fællesskaber og nærvær er unikt, fordi dét at spise er en aktivitet, der gentages dagligt for alle mennesker. Samtidig skaber mødet over mad en anledning til at tale sammen, nyde sammen og være sammen. Et stærkt måltidsfællesskab kan bidrage til at mindske ensomhed og konflikter og rummer samtidig potentialet til at styrke sammenhængskraften, livsmestring og livskvaliteten generelt. Ved at fokusere på både de sociale og fysiske rammer om mad og måltider understøttes det på

bedst mulig vis, og giver borgerne mulighed for at være en aktiv del af deres eget madliv.

Når Københavns Kommune åbner en ny daginstitution, skole eller et nyt plejehjem, prioriterer kommunen at bygge et produktionskøkken. Der etableres et køkkenhold, hvor der lige fra åbning af den nye institution er fokus på nærvær og sanselighed omkring maden og måltidet, og hvor borgerne kender køkkenleder og -personale personligt. Herudover foregår meget af arbejdet med at styrke de sociale rammer om mad og måltider som en integreret del af rådgivningsforløbene, og deltagelse i kurser samt i det direkte møde med borgerne.

Målsætninger	Indsatser	Status på målsætninger og indsatser
<p>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.</p>	<p><b>Opkvalificering og understøttelse:</b> Kompetencer til at sikre godt værtskab og positive fællesskaber med mad og måltider i centrum understøttes og løftes blandt pædagogisk, socialt og sundhedsfagligt personale samt personale i kulturhuse og idrætshaller. Værktøjer til at involvere borgere aktivt i madlavning styrkes hos pædagogisk og køkkenfagligt personale.</p>	<p>Opkvalificering og understøttelse sker via rådgivningsforløb til SUF, SOF og BUF. Her understøttes personale, fx socialpædagoger og plejepersonale på plejehjemmene i at anrette og servere maden og skabe gode rammer for måltidet, lave mad og afholde et måltid i rette rammer.</p> <p>Køkkenerne i Kultur- og Fritidsforvaltningen (KFF) er bortforpagtede, og forvaltningen har derfor ikke personale ansat, der varetager regelmæssig servering af mad, men. Forvaltningen arbejder løbende med det gode værtskab i samarbejde med forpagterne, så borgerne føler sig trygge og velkomne i KK's kultur- og idrætsinstitutioner.</p>
	<p><b>Madundervisning for børn og unge:</b> Der tilbydes madundervisning til børn i daginstitutioner og skoler på alle alderstrin.</p>	<p>Skoler og institutioner kan finde kurser via platformene Åben Skole og Åben Daginstitution (læs mere i følgende eksempel).</p> <p>BUF har i samarbejde med Meyers Madhus fået udviklet en guidebog, som skal hjælpe personalet i fritidsklubberne med at starte madklubber, hvor de unge bliver inddraget og engageret.</p>
	<p><b>Nye madfællesskaber:</b> Der arbejdes for at anvende offentlige institutioner som ramme for nye madfællesskaber. Fx fællesspisninger på skoler og plejehjem gennem brug af lokale produktionskøkkener.</p>	<p>Siden 2021 er der startet madklubber på 20 plejehjem med det formål at give beboere mulighed for at mødes om måltidet og danne nye relationer til andre beboere samt styrke eksisterende relationer. Målgruppen er beboere i størst risiko for at opleve ensomhed og som har behov for fællesskab. Både beboere og medarbejdere på plejehjem har stor tilfredshed med madklubberne, og størstedelen har valgt at fortsætte madklubben.</p> <p>KFF har igangsat en strategisk indsats for at understøtte forpagtningsaftaler med fokus på klimavenlig, sund og velsmagende mad i kommunens kultur- og idrætsfaciliteter. Det tilstræbes, at de forskellige kulturhuse, biblioteker og idrætshaller kan fungere som samlingspunkt for madfællesskaber, hvor borgerne både får adgang og inspiration til sunde og grønne måltider, og hvor fællesskaberne omkring måltiderne understøtter og supplerer de lokale kulturtilbud.</p>
<p>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.</p>		<p>Langt størstedelen af KK's institutioner (ca. 90 procent) producerer mad lokalt på daginstitutioner, skoler, sociale tilbud og plejecentre.</p> <p>De 90 procent dækker både over institutioner, der har fuld produktion, og de institutioner der kun én eller et par gange om ugen laver mad til eller med borgerne. Tallet dækker også de institutioner, fx fritidsklubber, som kun serverer mellemmåltider.</p>



## Eksempel

---

# Madundervisning for børn og unge

I samarbejde med virksomheder og organisationer tilbydes skoler og daginstitutioner mange forskellige læringsforløb omkring mad og råvarer. Det foregår enten på skolen/institutionen eller hos ekstern leverandør igennem BUF's platforme Åben Skole og Åben Daginstitution. Fælles for læringsforløbene er, at børnene får sansemæssige, praktiske oplevelser med mad og råvarer, og en ny og læringsrig form for madundervisning.

**Se videoer om forløbene ved at klikke på teksten herunder:**

Børn laver mad - Åben Skole

Børn laver mad - Åben dagtilbud



## Eksempel

---

# Sårbare unge fanger selv måltidet

På SOFs anonyme rådgivningstilbud U-turn inviterer kokken sårbare unge med et stofmisbrug på fisketure og svampeture, hvor de lærer om naturens spiselige goder, som de efterfølgende er med til at tilberede over bål eller i dagtilbuddets køkken. Turene skaber livsmestring og selvtillid hos de unge, som samtidig får vækket deres interesse for madlavning ved at skabe et fællesskab med hinanden over måltidet.





## Eksempel

---

# Projekt Mere valgfrihed og mindre madspild på plejehjem

Fra 2021 til 2027 arbejder fem plejehjem med at skabe mere valgfrihed i forhold til mellemmåltider, så beboerne får mulighed for at spise det, de har lyst til, når de har lyst. Samtidig er der fokus på at undgå madspild og udnytte rester fra madproduktionen. Dette gøres bl.a. med etablering af fristeskabe på afdelinger, menukort til hyggestunder, mellemmåltider på bestillingslisten, måltidsmøder mellem afdelinger og køkken samt et måltidsspil med fokus på ernæring og måltider.





## Tema 5

---

# København skal være en sund, grøn og vital madby

Mad- og Måltidsstrategien omhandler ikke kun omstilling og styrkelse af de offentlige køkkener, men indeholder også en ambition om at understøtte det lokale fødevarer-system. En række indsatser er sat i gang for at styrke samarbejdet og koblingen mellem land og by, støtte op om en ansvarlig madbranche, samt styrke kommunens innovative indkøb på mad- og måltidsområdet. På den måde vil Københavns Kommune bidrage til at sikre et levende og inspirerende miljø på madområdet, der kommer flest mulige københavnere til gavn.

Med to brede målsætninger er der igangsat mange forskelligartede indsatser. En vigtig indsats for at understøtte målsætningen om en bæredygtig madbranche er kommunens indkøbsaftaler på fødevarerområdet, som har et stærkt fokus på bæredygtighed og økologi samt det stærke fokus på innovative indkøb og inddragelse af små og mellemstore virksomheder. Hertil kommer flere forskellige kommunikationsindsatser, lokale partnerskaber, og at kommunen bidrager til en bæredygtig mads-cene, når der støttes eller finansieres festivaler og events i byen.

Målsætninger	Indsatser	Status på målsætninger og indsatser
<p>København skal være en vital, stærk og differentieret madby. Her opdyrkes nye og inspirerende tiltag, der kan give gode madoplevelser for alle Københavnerne og tilbyde nye løsninger på de udfordringer, der optager os.</p>	<p><b>Lokale partnerskaber:</b> Der arbejdes for at etablere lokale partnerskaber i byen med foreninger, spisesteder og detailhandlen om at gøre sunde og bæredygtige råvarer og måltider tilgængelige for alle københavnere.</p>	<p>Kultur- og Fritidsforvaltningen (KFF) arbejder strategisk med at styrke lokale og borgerrettede madfællesskaber med lokale aktører som tovholdere på indsatsen Grønne Måltidsfællesskaber. Der er blandt andet blevet lavet projekter med Fødevarebanken, The Set og Grønt Marked. Læs mere om projekterne på side 34.</p>
	<p><b>Flere spiselige byrum:</b> Der arbejdes på etablering af flere urbane haver med spiselige råvarer på gadehjørner, i parker og på hustage, som alle borgere har adgang til og kan bidrage til at drive. Andre tiltag skal desuden give bedre leverum for vilde bier og insekter i byen.</p>	<p>Kommunens borgerrettede Biodiversitetspulje, der er afsat midler til i perioden 2021-2023, bidrager til at løfte indsatsen for at give bedre leverum for vilde bier og insekter i byen.</p> <p>Rundt omkring i København ligger otte skolehaver, som drives af foreningen Københavns Skolehaver med tilskud fra Københavns Kommune. Her har tusinder af københavnske børn hvert år mulighed for at dyrke et stykke jord med blomster og grøntsager i deres fritid, i deres dagtilbud eller sammen med deres klasse i skoletiden.</p>
	<p><b>Mad og kultur:</b> Styrket kobling mellem mad og byens kulturelle tilbud og store events. Herunder udvikling og implementering af pejlemærker til grønne og sunde mad- og drikketilbud under festivaler og events støttet eller finansieret af Københavns Kommune.</p>	<p>Økonomiforvaltningen (ØKF), Teknik- og Miljøforvaltningen (TMF) og KFF har identificeret syv indsatser for megaevents og øvrige events, der kan understøtte implementeringen af Københavns Kommunes eksisterende og kommende klimamål, herunder mål fra Ressource- og Affaldsplanen og Mad- og Måltidsstrategien. Indsatsen, der fokuserer på mad, har fokus på vegetariske måltider, et højere økologiprocent og reduktion af madspild. De syv indsatser indgår i København Kommunes strategi for megaevents<sup>8</sup>.</p>
	<p><b>Borgerrettet kommunikation og inddragelse:</b> Der arbejdes med at lave kampagner og events med fokus på at inspirere og involvere københavnere.</p> <p><i>Indsats er kommet til efter vedtagelse af strategien.</i></p>	<p>I efteråret 2023 udrulles en stor kommunikationskampagne (Københavnerkampagnen), som til dels skal fortælle københavnere om det gode arbejde med måltiderne i KK's institutioner og dels hjælpe de københavnske børnefamilier med at lave mere sund, velsmagende og klimavenlig mad.</p> <p>Fra 2022 til 2024 afholdes madfestivalen 'Spis med i vores køkkener'. Her inviteres københavnere til at spise med i et udvalg af byens offentlige køkkener, som slår dørene op for en enkelt aften. Formålet med festivalen er at give københavnere indblik i kommunens Mad- og Måltidsstrategi og fejre det gode offentlige måltid. Både SUF, BUF og SOF var med til at åbne dørene for lidt over 200 spisende gæster i 2022 og bød i 2023 omkring 290 spisende gæster indenfor. Festivalen består af otte middage, der afvikles i løbet af to uger i foråret. Festivalen afholdes igen i foråret 2024.</p> <p>Den 10. februar 2023 blev Bælgfrugtens dag markeret med en event, hvor der blev uddelt 1000 pakker med bælgfrugter og opskrift til københavnere for at inspirere til at lave mad med flere bælgfrugter. Flere institutioner lavede samme opskrift som dagens ret.</p>

<sup>8</sup>Megaeventsstrategien kan læses her.

Målsætninger	Indsatser	Status på målsætninger og indsatser
<p>København skal understøtte en bæredygtig madbranche i og omkring byen samt en styrket sammenhæng mellem byens forbrug og oplandets produktion af bæredygtige fødevarer.</p>	<p><b>Bæredygtig vækst:</b> I partnerskaber arbejdes der for at styrke udviklingen af en bæredygtig madbranche i og omkring København med fokus på uddannelse og arbejdskraft, iværksætter, turisme og oplevelser.</p>	<p>KK støtter i perioden 2022-2024 Food Organisation Of Denmark (FOOD) med 1 mio. kr. årligt. FOOD arrangerer den årlige madfestival Copenhagen Cooking, som fejrer den mangfoldige københavnske madscene. KFF repræsenterer KK i FOOD's bestyrelse og sikrer dermed indflydelse bl.a. på konkrete aktiviteter og projekter, der drives i regi af FOOD.</p>
	<p><b>Innovative indkøb:</b> Der arbejdes med at styrke Københavns Kommunes indkøb på mad- og måltidsområdet, så de offentlige udbudsprocesser gøres tilgængelige for små og mellemstore virksomheder, hvor det er muligt med respekt for køkkenernes drift.</p>	<p>Kommunen deltager i danske fonds- og EU-projekter, som giver gode muligheder for at arbejde innovativt med fødevarerindkøb. Et led i arbejdet med innovation er at sikre registrering af, hvor mange små- og mellemstore virksomheder der indgår indkøbsaftaler med. Der er for nuværende indgået to aftaler og yderligere tre er undervejs.</p>
		<p>For at øge antallet af aftaler med små- og mellemstore virksomheder er der ved at blive oprettet et dynamisk indkøbssystem på frugt og grønt i sæson. Det dynamiske indkøbssystem er en elektronisk indkøbsproces, hvor potentielle leverandører, heriblandt små- og mellemstore virksomheder, kan sætte deres varer til salg, og KK kan indhente tilbud på varerne.</p>
		<p>Der arbejdes på en app, der skal skabe en mere enkel kommunikationsvej mellem køkkenerne og de ansvarlige for fødevarerindkøbsaftalerne, hvor der fx kan følges op på mangler ved indkøbte varer. I løbet af 2023 forventes første version af app'en at blive testet.</p>
<p><b>Styrket kobling mellem land og by:</b> Der arbejdes på at etablere stærke lokale partnerskaber med madaktører og producenter i oplandet til København og i byen. Dette sker for at understøtte en bæredygtig omlægning af den danske fødevarerproduktion – herunder med landbruget om forsyningssikkerhed på de sæson- og lokalproducerede råvarer, der kræves i bæredygtige måltider.</p>	<p>Der indgås løbende partnerskaber med producenter for at styrke koblingen mellem land og by. Se eksempel nedenfor om samarbejdet mellem kartoffelavlere, EAT og BUF.</p>	
<p>KK har siden 2015 været en del af Madfællesskabet. I Madfællesskabet er en række kommunale og regionale partnere gået sammen i et forpligtende partnerskab, der arbejder for at skabe et bæredygtigt fødevarer-system. Målet er at styrke koblingen mellem land og by og støtte en mangfoldig produktion af lokale fødevarer.</p>		

## Eksempel

---

# Styrket kobling mellem land og by

I et partnerskab mellem Fødevarekategorien, kartoffelavleren, EAT-køkkenet, fagligt center i BUF, skoler og børnehaver er der blevet arbejdet på at give børnene en bedre forståelse af, hvordan man dyrker økologiske kartofler. Børnene har selv dyrket kartofler og har løbende dialog med landmanden. Kartoffelavleren har i forbindelse med kontraktindgåelse også sagt ja til at være involveret i uddannelse af KKs børn og unge. I projektet har kun halvdelen af deltagerne været på gårdbesøg for at teste betydningen af et fysisk besøg på gården sammenlignet med effekten af online kontakt med landmanden via videoer (Se dem her: Mejnerts - YouTube).





## Eksempel

# Borgerrettede madfællesskaber

KFF arbejder også strategisk med at styrke lokale og borgerrettede grønne måltidsfællesskaber med lokale aktører som tovholder

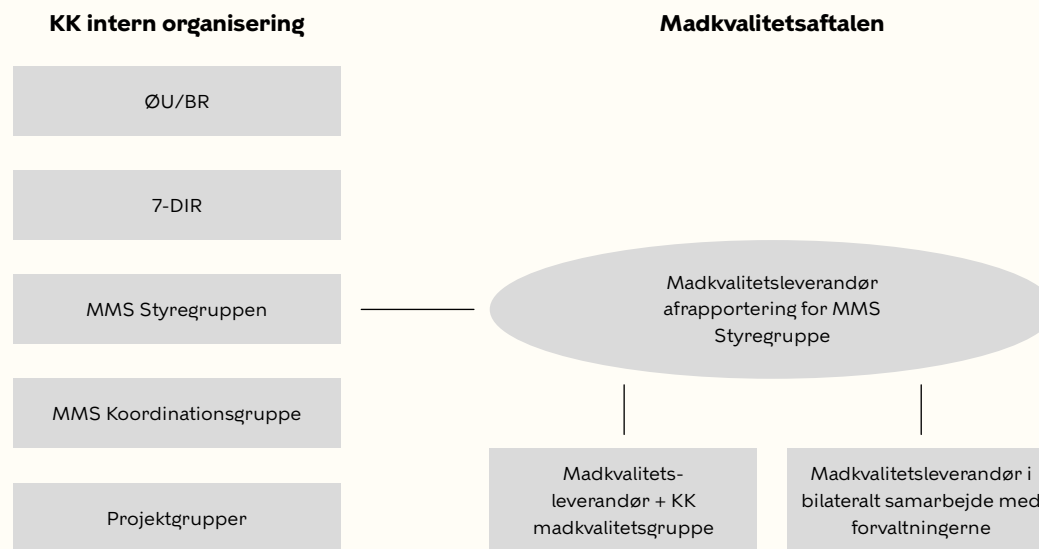
### Udvalgte projekter under indsatsen:

- Københavns Kommune har indgået aftale med Fødevarerbanken, der uddeler overskudsvarer til herberger og andre sociale organisationer, om at udvikle, implementere og forankre madfællesskaber i udvalgte boligområder baseret på overskudsvarer fra grossister og supermarkeder. Målgruppen for indsatsen er borgere i socialt udsatte byområder i Københavns Kommune. Projektet forløber i 2021-2024.
- Københavns Kommune har indgået aftale med virksomheden The Set, der i arbejdet med madevents ansætter udsatte unge, om en madskole rettet mod privat- og friskoler. Madskolens formål var at give eleverne indsigt i mad med en større andel af grøntsager og mindre kød med henblik på at spise sundere og mere klimavenligt. Et mål i forløbet var, at eleverne fik lyst til at afprøve opskrifterne hjemme, så påvirkningen når hele familien. Evalueringen viser, at 93 procent prøvede en opskrift hjemme efter endt forløb. Projektet løb i efteråret 2022.
- Aktøren Grønt Marked har etableret et farmers marked i København og har siden 2020 afholdt månedlige markeder bl.a. på Refshaleøen og Nørrebro. Sidste år deltog mere end 1000 besøgende ved hvert marked. Københavns Kommune har i 2022 støttet aktiviteter for borgere i forbindelse med afholdelse af markeder.





# Governance og forankring



## Koordinering og implementering

Mad- og måltidsområdet er en tværkommunal dagsorden, som på tværs af kommunens forvaltninger indebærer forskellige opgaver, ansvarsområder, prioriteter og arbejdsgange inden for mad- og måltidsområdet. Det er de enkelte forvaltningers ansvar at arbejde for, at mad- og måltidsarbejdet i egen forvaltning og daglige drift tilrettelægges og udvikles således, at det bidrager til målsætningerne i Mad- og Måltidsstrategien.

Med vedtagelsen af Mad- og Måltidsstrategien er der blevet nedsat en styregruppe og en koordinationsgruppe med repræsentanter fra de relevante forvaltninger (SUF, SOF, BUF, TMF, KFF og ØKF). Her træffes beslutninger og sikres koordinering

vedrørende fælles, tværgående indsatser og aftaler på mad- og måltidsområdet. Kredsen af administrerende direktører (7-DIR) involveres ved større, principielle beslutninger. ØKF står for koordinering af indsatsen og er overordnet projektleder på implementering af strategien.

Igennem Madkvalitetsaftalen ydes rådgivning og opkvalificering til Københavns Kommunes offentlige køkkener. Arbejdet varetages af en ekstern leverandør igennem et udbud hvert fjerde år. Leverandøren arbejder i tæt samarbejde med de relevante forvaltninger.

## Madspild

En tværgående madspildskordinator (placeret i BUF) har ansvar for implementering og opfølgning på kommunens madspildsmål i samarbejde med forvaltningerne. Der er til dette arbejde nedsat en særskilt, tværgående madspildsgruppe, som har til formål at implementere reduktionsmålet for madspild, sikre årlige madspildsmålinger, udarbejdelse af handleplaner, pilotforsøg m.m.

## Indkøb

Kommunens indkøbsaftaler på fødevarerområdet drives og forvaltes af Fødevarer kategorien (placeret i BUF), og der er tæt dialog med koordinationsgruppen for Mad- og Måltidsstrategien for at sikre synergi mellem udbud og indkøb.

# Bilag 1

Find alle pejlemærker her

For klimavenlige og ernæringsrigtige måltider på Københavns plejehjem, midlertidige døgnophold samt i Københavns Madservice.

## Pejlemærker

1. **Servér kød dagligt i moderate mængder og okse-, kalve- og lammekød i begrænset omfang**
2. **Servér dagligt fisk og gå efter de mest bæredygtige**
3. **Brug dagligt bælgrugter i hovedmåltider og mellemmåltider**
4. **Brug dagligt nødder og frø i hovedmåltider og mellemmåltider**
5. **Brug æg og ost i moderate mængder og anvend især de proteinrige mejeriprodukter**
6. **Brug plantebaserede fedtstoffer ved de fleste måltider og begræns animalske fedtstoffer**
7. **Servér grøntsager og frugt i forskellige farver**
8. **Servér kartofler og både fuldkorns- og ikkefuldkornsprodukter**
9. **Tilbyd vand og mælk dagligt**
10. **Følg sæsonen og brug fortrinsvis friske råvare**

Pejlemærkerne er et middel til at indfri målsætningen om 25 procent lavere klimaaftryk i måltiderne i Københavns Kommune, hvor ernæringen er på plads og velsmag, madglæde og økologi fortsat er i centrum.