

Mad- og Måltidsstrategi for Københavns Kommune

INDHOLD

FORORD 2

VISION 3

MÅL OG INDSATSER 4

- Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden 4
- Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet 5
- Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige 6
- Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse 12
- København skal være en sund, grøn og vital madby 13

OPFØLGNING OG IMPLEMENTERING 15

FAKTAARK TIL STRATEGIEN

- Berøringsflader med andre strategier 15
- Fakta om maden og måltiderne i Københavns Kommune 17

<Forord indsættes i den endelige version>

<nedestående sættes i faktaboks i den grafiske opsætning>

Tak til Advisory Board for fagligt bidrag til strategien

I arbejdet med Mad – og Måltidsstrategien har et Advisory Board bidraget med ekspertviden og erfaringer inden for krydsfeltet af mad, måltider, sundhed, ernæring, landbrug, klima og bæredygtighed.

Medlemmerne består af:

- Michael Minter, programchef for den grønne tænketank Concitos fødevareprogram.
- Else Molander, Enhedschef for sund mad og kommunikation i Fødevarestyrelsen.
- Christian Puglisi, kok og madentreprenør.
- Maria Felding, klinisk diætist.
- Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening.

Københavns Kommune takker Advisory Boardet for deres bidrag. Københavns Kommune har ansvaret for det endelige resultat af strategien.

<faktaboks slut>

Mad- og Måltidsstrategi for Københavns Kommune

Københavns Kommune har gennem de sidste 18 år prioriteret en indsats for mad og måltider højt. Vi har arbejdet ambitiøst med at gøre maden økologisk og samtidig løfte sundhed, kvalitet og velsmag til gavn for alle københavnere, der spiser nogle – eller alle – deres måltider i kommunalt regi, f.eks. på skoler, i daginstitutioner, på plejehjem eller i byens sociale- og fritidstilbud.

I samme periode har København udviklet sig til en gastronomisk metropol af internationale dimensioner. København og Danmark har fået klar stemme i samtalen om de værdier og løsninger, der skal bære vores madkultur ind i fremtiden – herhjemme og internationalt.

Mens København markerer sig internationalt som madby, er det langt fra alle københavnere, der får del i den positive udvikling. Ser man på sundhedstilstanden, så har de ressourcestærke københavnere med f.eks. en lang uddannelse, stabil tilknytning til arbejdsmarkedet og stærke sociale relationer gennemsnitligt et markant bedre helbred end dem, der ikke har fået samme chancer og muligheder. Madvaner og ernæring er væsentlige faktorer. Derfor er det vigtigt, at de strategiske indsatser omkring mad og måltider kommer alle borgere til gavn og bidrager aktivt til at styrke folkesundheden og mindske ulighed i sundhed.

Landskabet for at arbejde med mad og måltider er i konstant udvikling. I de senere år er sammenhængen mellem menneskeskabte klimaforandringer og fødevarer blevet tydelig. Nye undersøgelser viser, at fødevarerforbruget står for 25% af det samlede klimaaftryk per person (DTU 2019) eller mere end den samlede belastning fra gennemsnitsdanske forbrug af el, varme, benzin og diesel (CONCITO 2019).

Med afsæt i det stærke fundament, som København har, vil den nye samlede Mad- og Måltidsstrategi derfor også have et markant klimafokus.

VISION

København står for bæredygtige måltider, der forener sundhed, velsmag og ansvar for klimaet. Københavns Kommune vil styrke maddannelse og sociale fællesskaber og sikre, at København er en grøn, sund og vital madby, der er tæt forbundet til sit opland til gavn for alle borgere - og til inspiration for resten af verden.

Strategiens rækkevidde

Med strategien sætter vi en ny og ambitiøs retning for, hvordan mad og måltider med høj kulinarisk kvalitet bidrager til en sundere og mere klimaansvarlig by for alle københavnere. Strategien omfatter initiativer, der er med til at styrke København som madby og bidrager til at udvikle det lokale fødevarer-system omkring byen.

Strategien skal sætte en klar retning for de 70.000 måltider, Københavns Kommune dagligt står for i skoler, i daginstitutioner, på plejehjem, i sociale tilbud og bosteder, kulturhuse, idrætsanlæg, medarbejderkantiner m.m. Arbejdet med at tage ansvar for sundhed, velsmag og bæredygtighed skal ske sammen med borgere, virksomheder, organisationer og foreninger. Målet er, at strategien også får en bred afsmittende effekt på københavneres måltidsvaner.

Med økologiomlægningen af de offentlige måltider har vi allerede taget det første store skridt. Vi skal nu bygge videre på de erfaringer. Arbejdet med strategien er kontinuerligt, og på udvalgte områder sættes der delmål for en femårig periode frem til udgangen af 2025.

MÅL OG INDSATSER

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
- Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse
- København skal være en sund, grøn og vital madby

Der sættes mål under hvert tema, og målene følges op af et antal nøgleindsatser. Disse vil løbende blive suppleret af andre indsatser som led i at realisere strategien.

Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden

Den rette ernæring, der bidrager til at sikre den enkeltes sundhed og trivsel, er en grundforudsætning i offentlige måltider. Det er derfor væsentligt, at sund mad og måltidsvaner er et element, der fremmer og bidrager til et godt helbred livet igennem. På landsplan vurderer Sundhedsstyrelsen, at op mod 60% af ældre på plejehjem er undernærede eller i risiko for at blive det, og mange borgere tilknyttet sociale tilbud er fejlernærede. I Københavns Kommunes værdighedspolitik står der, at mad skal tale til sanserne og give lyst til at spise – ikke mindst når appetitten er lille. Det handler selvfølgelig om, hvordan maden smager, men også om hvordan den ser ud og dufter, og om den serveres indbydende. Det handler om, at måltidet skal kunne indtages i gode fysiske og sociale rammer, uanset om man bor i plejebolig eller i eget hjem. Dette gælder også, når kosten skal tilpasses individuelle hensyn og ernæringsbehov.

Der er generelt stor social ulighed i sundhed blandt københavnere. Eksempelvis er der næsten tre gange så mange kortuddannede københavnere med svær overvægt, og den højeste forekomst af overvægt og svær overvægt ses hos børn og unge af forældre med kortere uddannelse. Arbejdet med mad og måltider i Københavns Kommune skal understøtte folkesundheden og tilrettelægges, så vi aktivt mindsker social ulighed i sundhed og arbejder for, at alle borgere får del i en positive udvikling på mad- og måltidsområdet.

Mål for sundhed og ernæring

- Der er færre under- og fejlernærede borgere i Københavns Kommune
- Mad og måltider i Københavns Kommune bidrager til at mindske social ulighed i sundhed
- Omlægning til mere klimavenlige måltider gennemføres med udgangspunkt i de officielle anbefalinger og med hensyntagen til borgernes ernæringsmæssige behov

Indsatser:

- *Styrket skolemad:* Flest mulige børn skal have adgang til sund skolemad. Der kan f.eks. arbejdes for at gøre flere skoler i København til madskoler
- *Sunde mellemmåltider:* Mad i fritidstilbud og klubber opprioriteres, så børn får solide, sunde mellemmåltider
- *Sunde madordninger til kommunale medarbejdere:* Flest mulige kommunale medarbejdere skal have adgang til sunde og bæredygtige madordninger.
- *Opkvalificering og understøttelse:* Et grønnere indkøb skal understøttes af kompetenceløft hos køkkenmedarbejdere, så grøn og ernæringsrigtig kost går hånd i hånd for alle målgrupper.

Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet

Måltider på plejehjem, på bosteder og andre sociale tilbud, i daginstitutioner, i skoler og fritidstilbud spiller en væsentlig rolle i mange københavnernes liv – ikke mindst for kommunens svageste borgere. 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 sundhed, da velsmag i måltiderne gør det lettere at fastholde sunde vaner. Når den kulinariske kvalitet følger med, bliver det også lettere at få flere til at træffe de bæredygtige valg. Med andre ord er velsmag og madglæde både mål i sig selv og vigtige midler til at skabe forandringer på måltidsområdet. I de senere år er gennemført et

gennemgribende løft af kulinarisk kvalitet i Københavns Kommunes offentlige køkkener gennem en række initiativer. Der er dog fortsat et potentiale for et løft, ligesom det gode madhåndværk er essentielt for at bære ambitioner for klima og sundhed igennem.

Mål for madglæde og kulinarisk kvalitet:

- 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
- Maden skal så vidt muligt produceres på de institutioner, skoler eller sociale tilbud, hvor borgerne bor eller opholder sig – det giver nærhed, sanseoplevelser, kvalitet og mulighed for deltagelse og indflydelse på måltider

Indsatser:

- *Opkvalificering og understøttelse:* Kompetencer til menuplanlægning, tilberedning og tilsmagning i institutionskøkkener løftes gennem videreuddannelse og understøttende tiltag, der sikrer det rette kompetenceniveau i køkkenerne
- *Fysiske faciliteter:* 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

Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige

En indsats for at reducere klimabelastningen ved måltiderne er det naturlige næste skridt i det stærke miljøfokus, der har været bærende på fødevareområdet i Københavns Kommune. Netop i disse år kommer mange nye forskningsresultater frem om sammenhængen mellem fødevarer systemer og klimaet. De giver

nogle pejlemærker at stræbe efter, når vi skal tage et klimaansvar¹: Det mest effektive tiltag er at reducere mængden af kød til fordel for andre proteinkilder, særligt de plantebaserede². Der opnås også en klimagevinst ved at udskifte specifikke fødevarer til de mindre belastende i samme kategori, f.eks. fra oksekød til fjerkræ og fisk og fra drivhusgrøntsager til frilandsgrøntsager i sæson.

Siden 2001 er gennemført den mest ambitiøse omlægning til økologisk drift i offentlige måltider på verdensplan. Ud fra en målsætning om 90% økologi i Københavns Kommune er indtil videre gennemført en omlægning til 87%³. Omlægningen har gået hånd i hånd med et løft af håndværket i køkkenerne. Det har samtidig givet en højere kulinarisk kvalitet, da man i dag laver langt mere mad fra bunden frem for at bruge dyrt halv- og helfabrikata. Især i daginstitutioner og i skolemadsordningen EAT ses allerede i dag også et grønnere og dermed mere klimavenligt køkken som afledt effekt⁴. Et fokus på økologi giver et bredt perspektiv på bæredygtighed, da økologi er med til at bevare biodiversitet, skåne grundvand for pesticider og højne dyrevelfærd. Københavns Kommune vil derfor fortsat prioritere økologi højt i forening med en klimaindsats.

Reduktion af madspild

En reduktion af madspild er ligeledes et væsentligt tiltag. Når mad ikke bliver spist, er klimabelastningen i hele kæden sket forgæves. Derfor giver det en direkte klimagevinst, når vi begrænser madspild – en gevinst, der vokser, når vi undgår at spilde fødevarer med den største klimabelastning. Madspild er dyrt og på alle måder u hensigtsmæssigt. At begrænse madspildet skal derfor prioriteres højt i arbejdet med at skabe miljø- og klimaansvarlige måltider.

En fremtidig indsats bygger videre på den indsats mod madspild, der har været en del af omlægningen til økologi. Reduktion af madspild er i dag i fokus i rådgivningsforløbet Madliv København, der gennemføres af

¹ Internationalt kom forskergruppen The EAT-Lancet Commission i januar 2019 med en rapport, der skitserer en bæredygtig og sund kost. Herhjemme arbejder DTU på at oversætte denne til en dansk sammenhæng. Den grønne tænketank Concito udkom i april 2019 med en rapport, der vurderer klimapotentialet i fødevarerektoren.

² Danmark er blandt de lande i verden, hvor der spises mest kød per indbygger og langt mere end vores nationale kostråd anbefaler (DTU 2019). Mange måltider i Københavns Kommune regi er dog allerede markant grønnere end en dansk gennemsnitskost.

³ Målingen er foretaget i 2017 og baseret på indberetninger fra køkkenerne, der er behæftet med en vis usikkerhed. Køkkenerne er frem mod udgangen af 2019 ved at overgå til registrering med Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærke, der giver et mere pålideligt økologiregnskab. Målingen fra 2018 er under udarbejdelse.

⁴ Da økologisk kød har en væsentlig merpris sammenlignet med konventionelt kød, giver omlægning til økologisk drift et incitament til at reducere kødmængden. DTU peger på, at økologi kan betragtes som neutralt i en klimasammenhæng, da nogle faktorer ved økologisk landbrug er gunstige og andre negative for klimaet (DTU 2019). Der er ikke konsensus om økologiens samlede betydning i en klimasammenhæng.

313 københavnske institutioner over en halvandenårig periode. Her rådgives institutionerne i madspildsreduktion fra planlægning af menuer til indkøb, produktion og præsentation af mad mv. Indsatsen understøttes af AMU-kurser med fokus på madspildsreduktion. Madspild har ligeledes været i fokus i rådgivningsforløbet Køkkenløftet, der er gennemført af flere end 150 institutioner. Københavns Madhus har gennemført en række kvantitative madspildsmålinger og analyser i de større produktionskøkkener i Københavns Kommune og har på baggrund heraf rådgivet om, hvordan man kommer madspildet til livs i indkøb, produktion og på tallerkenen. Madspild er også i fokus, når nogle køkkener anvender varer fra Fødevarerbanken og/eller har aftaler med lokale handlende, f.eks. bagerier, om at aftage overskudsvarer.

Ovennævnte giver et fundament at bygge videre på. Der er dog fortsat et potentiale. At holde madspildet i bund er en kontinuerlig udfordring i langt de fleste køkkener og institutioner, og der er særligt behov for en fornyet indsats omkring kommunikation og bestillingsprocesser mv. samt i arbejdet med at reducere spild ved selve måltiderne.

Grønnere mad set i en helhed – sundhed, ernæring og madkultur

En grønnere kost vil have en positiv effekt på sundhed for et flertal af borgerne, hvis kosten tilrettelægges ernæringsfagligt rigtigt, da danskerne i gennemsnit spiser for lidt frugt og grønt. Samtidig er der dog borgere med særlige ernæringsbehov, navnlig børn under to år, ældre, samt syge og svækkede borgere, for hvem kød og andre animalske fødevarer er gode kilder til vigtige næringsstoffer. En klimainsats omkring mad og måltider skal tage hensyn til dette⁵.

En ændring af vores kostvaner skal også ses i en kulturel sammenhæng. Danmark er et landbrugsland med naturtyper, hvor husdyrhold med græssende dyr har formet vores madkultur gennem århundreder. Vi er også en fiskerination, hvor fisk og skaldyr fra havene omkring os har været med til at definere vores historie og køkken – herunder den nyere udvikling i dansk og nordisk gastronomi, hvis værdier om sæson, nærhed og ansvarlighed har fået international gennemslagskraft. Vi skal være opmærksomme på denne kulturelle ramme, så vi fører værdifulde aspekter af vores madkultur og landbrugsproduktion videre, samtidig med at vi udvikler en mere bæredygtig madkultur.

Mål for klima og miljø:

⁵ En undersøgelse af kostvaner, sundhedsadfærd og vægtstatus blandt 55-75-årige peger på, at der bør fokuseres på at sikre en tilstrækkelig proteinindtagelse i aldersgruppen (DTU Fødevarerinstitutionen, 2017)

- Måltider i Københavns Kommune skal være bæredygtige og klimavenlige. Som delmål vil vi gennemføre en reduktion af klimaaftrykket på mindst 25% inden 2025*
- Københavns Kommunes køkkener bruger mindst 90% økologiske råvarer samlet (jf. eksisterende økologimålsætning), og Københavns Kommunes køkkener er endvidere registreret med Fødevarestyrelsens Økologiske Spisemærke i guld i 2025 med få undtagelser⁶
- Københavns Kommune skal med ambitiøse klima- og miljømål være med til at vise vejen, og ændre den måde der produceres fødevarer på i dag i Danmark og resten af verden.

Indsatser:

- *Grønnere menuer i de offentlige køkkener:* Som led i at udvikle grønnere, 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. Det skal ske med udgangspunkt i den nyeste viden og tage højde for ernæringsbehov og -hensyn, madkultur og ret til selvbestemmelse for borgere, der modtager døgnforplejning. Flere borgere, der ønsker det, skal inspireres til og kunne vælge at spise plantebaserede måltider. Overordnet forventes følgende tiltag at være bærende for de fleste målgrupper:
 - De meste belastende kødtyper, særligt oksekød, reduceres i det samlede indkøb, så det kød, der anvendes, primært er de mindre belastende typer som fjerkræ og fisk
 - Den samlede mængde af animalske fødevarer reduceres, så der anvendes flere plantebaserede råvarer, og især flere plantebaserede proteinkilder som bælgfrugter
 - Der arbejdes målrettet med at sikre, at så mange grønne råvarer som muligt er i sæson og dyrket på friland, ligesom fisk kan indkøbes efter sæson. Dette ligger i direkte forlængelse

⁶ Køkkener, der benytter store mængder af overskudsvarer fra Fødevarerbanken, kan af tekniske grunde have svært ved at opnå Spisemærket i guld. Endvidere kan køkkener, der kun producerer det varme hovedmåltid til ældre borgere med særligt ernæringsbehov (med behov for højt indhold af animalsk protein) have vanskeligt ved at opnå Spisemærket i guld.

af arbejdet med økologi i de senere år og vil ligeledes understøtte en målsætning om at knytte København tættere til sit opland

- *Opkvalificering og understøttelse:* Når pejlemærkerne ændrer sig for sammensætning af måltider, skal det understøttes af en videre opkvalificering af køkkenpersonale med fokus på klimavenlig, velsmagende, ernæringsrigtig og økologisk mad. Opskriftressourcer skal understøtte arbejdet
- *Madspild baseline:* Det er relevant at kortlægge områder med høj andel af madspild for at kunne tydeliggøre, hvor Københavns Kommune skal foretage forandringstiltag. I arbejdet med beregningen af baseline lægges der vægt på, at metoden for opfølgning er realistisk at gennemføre i køkkenerne.
- *Reduktion af madspild:* Der arbejdes målrettet med at mindske madspild i indkøb og produktion. Det er afgørende, at indkøbspraksis tilrettelægges bevidst med henblik på reduktion af madspild, og at køkkenpersonale har viden om, hvordan hele råvaren udnyttes med henblik på minimalt madspild. Lagerstyring, produktionsstyring, råvarekendskab og -håndtering er afgørende parametre.
- *Reduktion af madspild:* Der arbejdes målrettet med at mindske madspild, som sker efter produktionen, for eksempel i bestillingsprocesser og serveringsmåder. Den rette kommunikation mellem køkkener, måltidsværter og borgerne, der skal spise maden, er afgørende, ligesom serveringsmetoder og processer omkring anvendelse af rester (eksempelvis gennem ubrudt kølekæde) kan bidrage væsentligt til reduktion af madspild.
- *Indkøb skal påvirke fødevarekæden:* Kommunens indkøb skal understøtte bæredygtig fødevareproduktion.

<nedestående sættes i faktaboks i den grafiske opsætning – grafisk kan det få en side for sig tæt på målsætningerne ovenfor >

*** 2025 Delmål**

Der arbejdes i dialog med World Resources Institute (WRI), som er verdens største klimatænkertank, på at afdække klimaaftrykket ved det nuværende forbrug i Københavns Kommune, for de enkelte forvaltninger og samlet. En 25%-reduktion af klimaaftrykket er ikke et tilfældigt tal. WRI har stillet en udfordring til virksomheder, organisationer og byer verden over om at reducere klimaaftrykket med 25% inden 2030

under overskriften "Cool Food Pledge". Denne reduktion betragtes af WRI som forenelig med målene i Parisaftalen. I Københavns Kommune er vi ambitiøse og vil stræbe efter at indfri en 25% reduktion allerede i 2025, hvis afdækning af nuværende baseline viser en farbar vej dertil⁷.

Et delmål om en reduktion på 25% skal ses i lyset af, at vi allerede i dag arbejder målrettet med en ansvarlig og bæredygtig madproduktion i København. Køkkenerne i Københavns Kommune har længe haft fokus på at mindske madspild, og mange køkkener bruger også mindre kød og flere grønne råvarer i sæson i kraft af omlægningen til økologi. Derfor er der i dag ikke mange lavthængende frugter tilbage. Hertil kommer, at nogle af målgrupperne for offentlige måltider, f.eks. børn under to år, ældre, syge og svækkede borgere, har særlige ernæringsbehov, der til enhver tid skal gå først. Da implementeringen af delmålet om en reduktion på 25% tilpasses hver forvaltning, vil dette påvirke forvaltningerne forskelligt. Det vil derudover være nødvendigt at sætte ind på mange områder samtidig og arbejde sideløbende med madspild, sammensætning af måltiderne, emballage, transport m.m.

25%-reduktion er ikke endemålet men et skridt på vejen. Arbejdet med at reducere klimaaftrykket ved vores fødevarer systemer er kontinuerligt og omfatter alle led i kæden. Med dette mål starter vi med at fokusere på den del, vi har direkte indflydelse på – vores indkøb og arbejdsgange.

<faktaboks slut>

Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse

Måltider og madlavning rummer et stort potentiale for at skabe og styrke relationer, trivsel, modvirke ensomhed, bidrage til maddannelse og styrke folkesundheden. Borgere, der spiser nogle af eller alle deres måltider fra offentlige køkkener, skal opleve at blive involveret og kunne tage aktivt del i deres eget madliv. Medbestemmelse i det daglige, muligheden for at komme med ønsker og blive hørt – og for at deltage i skabelsen af maden og måltidet, hvis man kan og vil – er i dag grundværdier i arbejdet med mad og måltider i Københavns Kommune. Dette skal fastholdes og styrkes fremover. Rammerne om måltiderne, fysisk og socialt, er et afgørende fokus – både ift. trivsel, sundhed og borgenes udvikling.

Stærk maddannelse for børn og unge

⁷ Når vi kender WRI's konklusioner, vil der muligvis ske en mindre tilpasning af målet om 25% reduktion fordi København allerede er langt på området.

Maddannelse for de yngste københavnere har gennem en årrække været i fokus. Der er i dag 15 madskoler med produktionskøkken og ansatte, der hver dag laver mad til børnene, og hvor børnene deltager i madlavning og værtskab. Flere er på vej. Københavns Kommune tilbyder madundervisning til børn i daginstitutioner og folkeskoler på alle alderstrin, og andre maddannende aktiviteter i f.eks. Københavns syv skolehaver m.m. Indsatsens for en bred og levende maddannelse for Københavns børn og unge skal fortsat prioriteres for at bidrage til, at børn og unge får kompetencer til at leve et sundt og bæredygtigt liv.

Mål for sociale fællesskaber og madkultur

- Der skal være gode fysiske og sociale rammer om mad og måltider og god tid til nydelse, deltagelse og samvær, så vi skaber givende og udviklende fællesskaber for alle borgere, der bruger Københavns tilbud og institutioner
- Børn i Københavns Kommunes folkeskoler og daginstitutioner involveres i aktiviteter og undervisning, der giver en bred og mangfoldig maddannelse – både i og uden for skole/institution

Indsatser:

- *Opkvalificering og understøttelse:* Kompetencer til at sikre godt værtskab og positive fællesskaber med mad og måltider i centrum understøttes og løftes blandt pædagogisk, socialt- og sundhedsfagligt personale og personale i kulturhuse og idrætshaller. Værktøjer til at involvere borgere aktivt i madlavning styrkes hos pædagogisk og køkkenfagligt personale
- *Madundervisning for børn og unge:* Der tilbydes madundervisning til børn i daginstitutioner og skoler på alle alderstrin
- *Nye madfællesskaber:* Der arbejdes for at anvende offentlige institutioner som ramme for nye madfællesskaber. F.eks. fællesspisninger på skoler gennem en udnyttelse af madskolernes produktionskøkkener.

København skal være en sund, grøn og vital madby

København er en del af et lokalt fødevarer-system, hvor vejen fra jord til bord er kortere end i de fleste andre storbyer. På Sjælland, i resten af Danmark og i Skåne er betingelserne til stede for at producere et bredt

udbud af fødevarer, der kan understøtte bæredygtige måltider i København – og det sker allerede i vid udstrækning i dag. 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, der er nødvendig for en langtidssikret bæredygtig udvikling af mad og måltider i København. Det vil tillige give København en unik mulighed for at styrke byens borgere og besøgenes forståelse for det samlede fødevarsystem, betydningen af årstiderne og en forståelse for fødevarerproduktionens påvirkning af klima og miljø.

Dyrkning af fødevarer inden for bygrænsen er ligeledes et nyt og interessant fænomen, der bidrager til København som madby med f.eks. honningproduktion på hustage, insektfarme, drivhuse, svampedyrkning, 'vertical farming' og maritime nyttehaver. Mad- og Måltidsstrategien skal bidrage til udviklingen af København som madby for alle københavnere, i partnerskab med byens borgere og aktører inden for detail, produktion, formidling, iværksætter og restaurations- og eventbranchen. Dette skal sikre et levende og inspirerende miljø på madområdet, der kommer flest mulige københavnere til gavn.

København har i løbet af de sidste ca. 15 år opnået international berømmelse som madby. Besøgende vælger København for at opleve alt fra toprestauranter til street food og madmarkeder. Københavns mange madtilbud har en mulighed for at inspirere og udvikle københavnernes madvaner og madkultur og bør derfor spille en rolle i udviklingen af sundere og mere bæredygtige kostvaner hos de mange københavnere, der ikke spiser offentlige måltider. Det skal ske på en måde, der kommer flest mulige københavnere til gavn i alle områder af byen”

Mål for København som madby

- København er en vital, stærk og differentieret madby, hvor der opdyrkes nye og inspirerende tiltag, der kan give gode madoplevelser for alle københavnere og tilbyde nye løsninger på de udfordringer, der optager os
- København understøtter en bæredygtig madbranche i og omkring byen og en styrket sammenhæng mellem byens forbrug og oplandets produktion af bæredygtige fødevarer.

Indsats:

- Styrket kobling mellem land og by: Der arbejdes for at etablere stærke lokale partnerskaber med madaktører og producenter i oplandet til København og i byen for at understøtte en bæredygtig

omlægning af den danske fødevarerproduktion – herunder med landbruget om forsyningsikkerhed på de sæson- og lokalproducerede råvarer, der kræves i bæredygtige måltider.

- *Mad og kultur:* Styrket kobling mellem mad og byens kulturelle tilbud og store events. Herunder udvikling og implementering af krav til grønne og sunde mad- og drikke tilbud under festivaler og events støttet eller finansieret af Københavns Kommune.
- *Bæredygtig vækst:* I partnerskaber arbejdes der for at styrke udviklingen af en bæredygtig madbranche i og omkring København med fokus på uddannelse og arbejdskraft, iværksætterier, turisme og oplevelser
- *Lokale partnerskaber:* Der arbejdes for at etablere lokale partnerskaber i byen med forening, spisesteder og detailhandlen om at gøre sunde og bæredygtige råvarer og måltider tilgængelige for alle københavnere.
- *Innovative indkøb:* Der arbejdes med styrke Københavns Kommunes indkøb på mad- og måltidsområdet, så de offentlige udbudsprocesser gøres tilgængelige for SMV'er, hvor det er muligt med respekt for køkkenernes drift.
- *Flere spiselige byrum:* Der arbejdes for at etablere flere urbane haver med spiselige råvarer i byen på gadehjørner, i parker og på hustage, som alle borgere har adgang til og kan bidrage til at drive; disse og andre tiltag skal endvidere give bedre leverum for vilde bier og insekter i byen

OPFØLGNING OG IMPLEMENTERING

Københavns Kommune udarbejder hvert andet år en status for implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien, som behandles i Københavns Kommunes Borgerrepræsentation. Her beskrives, hvor langt Københavns Kommune er nået med at indfri mål og indsatser og eventuelle nye tiltag, der understøtter visionen og opfyldelse af målene. Med udgangspunkt i ny viden om, hvad der styrker udviklingen af København som en grøn og sund madby fokuseres og prioriteres ressourcerne på tværs af kommunen.

<nedestående sættes i faktaboks i den grafiske opsætning>

Berøringsflader med andre strategier

FN's Verdensmål

Mad- og Måltidsstrategien bidrager til Københavns Kommunes arbejde med FNs verdensmål, hvor særligt mål nr. 3 'sundhed og trivsel', nr. 11 'bæredygtige byer og lokalsamfund', nr. 12 'ansvarligt forbrug og produktion' og nr. 13 'klimaindsats' er i fokus. Strategien berører endvidere mål nr. 4 'kvalitetsuddannelse og livslang læring' samt delmålsætninger om ernæring, der beskrives under mål nr. 2 'stop sult'.

C40 Netværk

C40 er et netværk af 94 storbyer rundt omkring i verden, der arbejder på styrkede klimaindsatser. Mad- og Måltidsstrategien spiller sammen med dette netværk, da der lanceres en deklARATION på C40-topmødet i København i oktober 2019, som byerne kan underskrive. Deklarationen har blandt andet som mål at nedbringe CO₂-udledning fra fødevarerforbruget med 25% i 2030, hvilket er i overensstemmelse med Mad- og Måltidsstrategiens mål om at reducere klimaaftrykket med 25% i 2025. WRI er samarbejdspartner på begge tiltag.

KBH 2025, Klimaplanen

Mad- og Måltidsstrategien lægger sig op af arbejdet for at gøre København til en bæredygtig og CO₂ neutral by, der blev sat i gang med Klimaplanen i 2012. Klimaplanen fokuserer især på omstillingen af energi og transport, mens Mad- og Måltidsstrategien sætter en retning for at mindske klimabelastning fra mad og måltider.

Sundhedspolitikken "Nyd livet, københavnner"

Sundhedspolitikken sætter en fælles ramme og retning for københavnernes sundhed. Visionen er, at københavnernes i 2025 er blandt de borgere i verden, som har den bedste livskvalitet – og det skal alle københavnere kunne mærke. Sundhedspolitikken har tre langsigtede pejlemærker for københavnernes sundhed. De er, at middellevetiden for københavnernes skal øges, at københavnernes skal have flere gode leveår, og den sociale ulighed i sundhed skal mindskes. Visionen og pejlemærkerne realiseres gennem handleplaner med konkrete initiativer, og indsatser rettet mod de største udfordringer for københavnernes sundhed.

Strategi for børn og unge i København, "Vores børn – fælles ansvar"

Her sætter børne- og ungdomsudvalget mål inden for fem områder, der omfatter støtte til udsatte børn, kvalitet i daginstitutioner, faglighed og trivsel i skoler, ungefællesskaber og en bedre sammenhæng mellem

almen- og specialområderne. Arbejdet med mad og måltider kan spille en understøttende rolle i flere af disse sammenhænge.

Socialstrategien, "En by med plads til alle"

Med socialstrategien arbejdes der for at sikre et godt, meningsfuldt og værdigt liv for alle københavnere der har brug for støtte: børn, unge og voksne, der i kortere eller længere tid har brug for en social indsats. Borgere med borgere, handicap, sindslidelse, misbrug, kriminalitet, hjemløshed eller mistroivsel. Mad og måltider kan bruges aktivt til at understøtte denne målsætning, som drivkraft for sociale fællesskaber, trivsel og sundhed.

Ældrepolitikken, "Vær med – hele livet"

Ældrepolitikken beskriver de overordnede værdier, der ligger til grund for det gode ældreliv i Københavns Kommune. Politikken tager udgangspunkt i temaerne frihed, tryghed og fællesskaber. Politikken overordnede målsætning er, at alle borgere skal opleve et ældreliv med muligheder og indhold uanset eventuelle fysiske eller psykiske begrænsninger. I Ældrepolitikken er der blandt andet fokus på ernæring og måltider, som handler om, at man skal opleve frihed i forhold til ens egne madpræferencer og at madlavning sammen med andre kan danne rammen om fællesskaber.

Erhvervs- og vækstpolitikken 2015-2020

Erhvervs- og vækstpolitikken beskriver hvordan København igennem bæredygtige byudvikling, skal udvikle Københavns attraktivitet som en grøn, sund, kreativ og smart by. Gennem indsatser målrettet blandt andet uddannelse, beskæftigelse, et bæredygtigt arbejdsmarked og innovativ offentlig efterspørgsel, vil København være en attraktiv by og en drivkraft for virksomhedernes innovation og vækst.

I Erhvervs- og vækstpolitikken "Handleplan 2019-2020" beskrives det, hvordan København har potentialet for at skabe øget vækst og arbejder i mad- og restaurationsbranchen ved at styrke samarbejdet mellem land/by og understøtte kreative madentreprenører og lokale producenter kan der sættes yderligere skub i en bæredygtig vækst.

Mad og Kultur – Plan for mad og måltider på kultur- og fritidsområdet

I Kultur- og fritidsudvalgets plan for mad og måltider på kultur- og fritidsområdet er formuleret en vision og tre målsætninger for at styrke koblingen mellem mad og kultur. Med en vision om en bæredygtig og klimaansvarlig madkultur der samler, udvikler og inspirerer København, Danmark og verden, er der fokus

på, at flere københavnere i flere bydele får glæde af at bo i en af verdens førende madbyer, at understøtte udviklingen af en bæredygtig madscene koblet med kultur, samt på at fastholde Københavns storbykultur med internationalt udsyn.

<faktaboks slut>

<Uddrag af nedenstående sættes i faktaboks i den grafiske opsætning>

Fakta om maden og måltiderne i Københavns Kommune

På tværs af syv forvaltninger står Københavns Kommunes offentlige køkkener dagligt for ca. 70.000 måltider, konservativt beregnet. De serveres i ca. 1.000 forskellige institutioner og tilbud, herunder daginstitutioner, skoler, fritidshjem, plejehjem, medarbejderkantiner, kulturhuse og idrætshaller, cafeer og herberg for hjemløse, botilbud for borgere med funktionsnedsættelser og hjemmeboende ældre.

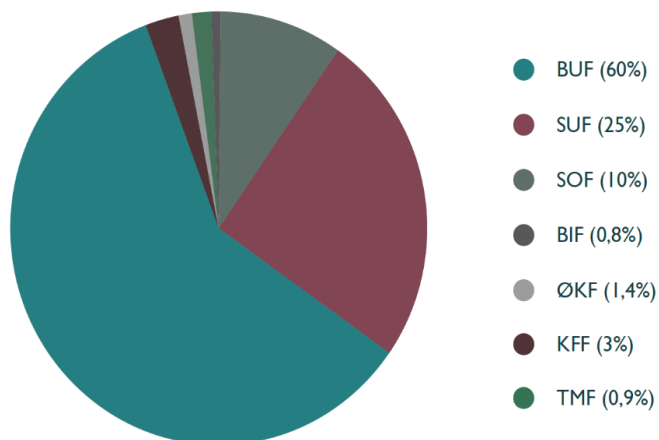
Maden tilberedes og serveres af medarbejdere med vidt forskellige forudsætninger og uddannelsesmæssig baggrund; fra kokke- eller ernæringsfagligt uddannet personale til ufaglærte og socialpædagoger. De fysiske rammer rangerer fra store produktionskøkkener til små køkkener i f.eks. daginstitutioner med en enkelt ansat. Der er ansat ca. 1.750 køkkenmedarbejdere i Københavns Kommune.

Her laves der mad

Tre af Københavns Kommunes syv forvaltninger står for langt størstedelen af indkøbet og madproduktionen. Det drejer sig om Børne- og Ungdomsforvaltningen (BUF), Sundheds- og omsorgsforvaltningen (SUF), og Socialforvaltningen (SOF). Derudover indkøbes der fødevarer i kultur- og fritidstilbud under Kultur- og fritidsforvaltningen (KFF) og i en række medarbejderkantiner.

Indkøbene fordeler sig overordnet således (tallene er baseret på indberetninger fra institutioner/tilbud i 2017 og behæftet med en vis usikkerhed):

Københavns Kommunes samlede fødevarerindkøb, forvaltningsniveau



Det samlede indkøb er over 10.000 tons; mere end 10% af det offentlige fødevarerindkøb i Danmark.

Kort om den samlede kommunale indsats i forhold til mad og måltider

Kort om maden til børn og unge – BUF

Måltiderne i BUF er dem, der serveres for børn i daginstitutioner, i skolemadsordningen EAT, på madskolerne, i fritidshjem og klubber og i madkundskabsundervisning. Ca. 28.000 børn estimeres at spise deres frokost i Københavns Kommunes ca. 520 daginstitutioner; kun ganske få daginstitutioner har ikke fælles frokostordning. Madlavningen i daginstitutioner er fordelt på mange små køkkener, ofte med kun én ansat, heraf en del ufaglærte. 87% af skolebørn i København har mulighed for skolemad, enten fra EAT eller på madskolerne; hver dag spiser 11-13.000 elever skolemad.

Overordnet har der de sidste 18 år været en stor indsats i forhold til at styrke mad og måltider i daginstitutioner og på skolerne. Der er bygget køkkener, etableret skolehaver, madskoler med eget produktionskøkken, indført skolemadsordningen EAT, og etableret madordninger i næsten samtlige daginstitutioner. Størstedelen af daginstitutionerne har i dag madordning og har igennem de sidste mange år været igennem udviklingsforløbet Køkkenløftet og/eller Madliv København, hvor de har fået støtte til at udvikle sunde, velsmagende måltider og arbejde med maddannelse og omlægning til 90% økologi.

Udover driften af madordningerne er der fokus på de pædagogiske og læringsmæssige aspekter ved maden og måltiderne. Mange og skoler daginstitutioner er således optaget af at arbejde med børnenes maddannelse og involvere børnene i madlavningen på forskellige niveauer. I en årrække har der desuden i

regi af Åben Skole og Åben Dagtilbud været tilbud til skoleklasser og institutioner om eksterne læringsforløb med fokus på råvarer, madlavning, m.v.

Kort om ældremaden – SUF

Måltiderne i SUF er primært til ældre og andre borgere på plejehjem samt hjemmeboende ældre. Madproduktionen i SUF er i al væsentlighed fordelt på 30 plejehjem med eget produktionskøkken samt et stort centralkøkken – Københavns Madservice – der leverer til 14 modtageplejehjem samt til ca. 3.000 borgere i eget hjem. Der indkøbes ca. 3.000 tons fødevarer årligt i SUF.

Ældre på plejehjem

Ældre på plejehjem har særlige ernæringsbehov. Mange har nedsat appetit, er småtspisende og/eller har tygge-synkebesvær. Således vil det primære fokus som regel være på at sikre, at den ældre får nok energi i løbet af dagen, og især nok protein. Det vil ofte ske gennem mange små og energitætte måltider, hvor den ældre skal nødes og fristes. Maden på et plejehjem er døgnforplejning, og den ældre har således ikke mulighed for selv at supplere med andre måltider.

Mad til borgere i eget hjem

For borgere i eget hjem, der ikke selv kan tilberede mad men skal have den leveret fra Københavns Madservice, er hensynene gennemgående på linje med hensynet til ældre på plejehjem. Der vil dog gennemsnitligt være tale om borgere med en lidt bedre ernæringstilstand end på plejehjem. Det er her et vigtigt fokus at sikre, at borgeren får den rette og nok mad og dermed opretholder sin ernærings- og sundhedstilstand og kan blive længst muligt i eget hjem.

Indsatser på ernærings, mad og måltidsområdet i SUF

SUF har siden 2006 haft fokus på at forbedre borgernes ernæringstilstand gennem ernæringscreening og ernæringsindsats både i hjemmeplejen og på plejehjem. Alle borgere i plejebolig tilbydes ernæringscreening ved indflytning samt ved behov, og screeningen indikerer, om borger skal tilbydes ernæringsindsats

SUF har endvidere gennem de seneste år arbejdet med indsatser i forhold til borgere med tygge- og synkebesvær (dysfagi), både ift. opsporingen af borgere med dysfagi og ved at tilbyde den rette indsats, herunder at sikre, at borgere tilbydes konsistensmodificeret kost. Der har været afholdt kurser i tilberedning af dysfagikost for køkkenmedarbejderne på plejehjemmene og pr. 1. marts 2019 har alle

plejehjem og rehabiliteringscentre derudover fået mulighed for at købe smørrebrød til borgere med dysfagi hos Københavns Madservice. Københavns Madservice er yderligere i gang med en større omlægning af deres madtilbud, hvor der udvikles et nyt måltidskoncept og emballage, som har til formål at øge den borgeroplevede kvalitet af maden samt sikre individuelt tilpasset og nærende mad.

Alle plejehjem arbejder i 2018 og 2019 i forbindelse med Madliv København med at videreudvikle deres madtilbud med det formål at styrke fokus på området, øge kvaliteten af maden, øge borgernes spiseoplevelse, appetit og ernæringstilstand samt hæve økologiprocenten. Der arbejdes endvidere i SUF med flere udviklingsprojekter på enkelte plejehjem i forhold til brugertilfredshed og valgfrihed, og SUF har endvidere et profilplejehjem for madentusiaster.

Kort om maden til socialt udsatte og borgere med funktionsnedsættelse – SOF

Måltiderne i SOF fordeler sig på Borgercenter voksne, Borgercenter handicap og Borgercenter børn og unge. Inden for disse er der tilbud med vidt forskellige målgrupper og organiseringer. Måltiderne kan f.eks. være fuld døgnforplejning for borgere med funktionsnedsættelse, eller det kan eksempelvis være mellemmåltider til misbrugere, der besøger et dagtilbud og selv køber maden. En del af madlavningen varetages af socialpædagoger uden madfaglig uddannelse. Der indkøbes lidt over 1.000 tons fødevarer årligt.

Siden 2007 har en række sociale tilbud været igennem Køkkenløftet og Madliv København, hvor de har arbejdet med i at styrke fokus på mad og måltider, øge kvaliteten af maden, øge borgernes spiseoplevelse, appetit og ernæringstilstand samt hæve økologiprocenten. Et særligt fokus i de sociale tilbud er at integrere det socialfaglige arbejde med mad og måltider, og derved sikre at borgernes udvikling og sundhedstilstand styrkes.

Kort om maden i Kultur- og fritidsforvaltningen

Måltider i regi af KFF fordeler sig på især byens kulturhuse og idrætshaller. Her vil der typisk være tale om forpagtningsordninger, hvor mad sælges til byens borgere, og hvor Københavns Kommune har formuleret fire pejlemærker for ansvarlig cafédrift, der opstiller kriterier for økologi, bæredygtighed, social ansvarlighed og mad- og kulturfællesskaber. KFF samarbejder med en række madaktører, der gennem festivaler og partnerskaber i restaurationsbranchen understøtter udviklingen af den københavnske madscene. Det sker blandet andet gennem tilskud til Copenhagen Cooking & Food Festival og facilitering af

etableringen af REGA - verdens første brancheinitiativ for samfundsansvar i restaurationsbranchen. Derudover har KFF understøttet udviklingen af et stærkt miljø for madiværksættere gennem etableringen af CPH Food Space og et samarbejde med Væksthus Hovedstaden omkring et inkubatorprogram for madiværksættere - CPH Food Start-up.

Kort om maden i kantiner i Københavns kommune

Hver dag spiser et stort antal medarbejdere i Københavns Kommune deres daglige frokost i en medarbejderkantine eller på anden vis som led i en fælles frokostordning. Dette område tegner sig for lidt over 650 tons fødevarer årligt. De fleste medarbejdermåltider substitueret af Københavns Kommune er udliciteret til professionelle kantineleverandører dog forefindes SØV-ordninger samt aftag fra centralkøkkenerne. Fælles for alle måltider er dog, at der stilles krav om 90% økologi, krav om smag og menu sammensætning samt diverse miljøkrav.

<faktaboks slut>