

Bilag 2

Erfaringsopsamling på implementering af Mad- og Måltidsstrategien 2020- 2024



Introduktion

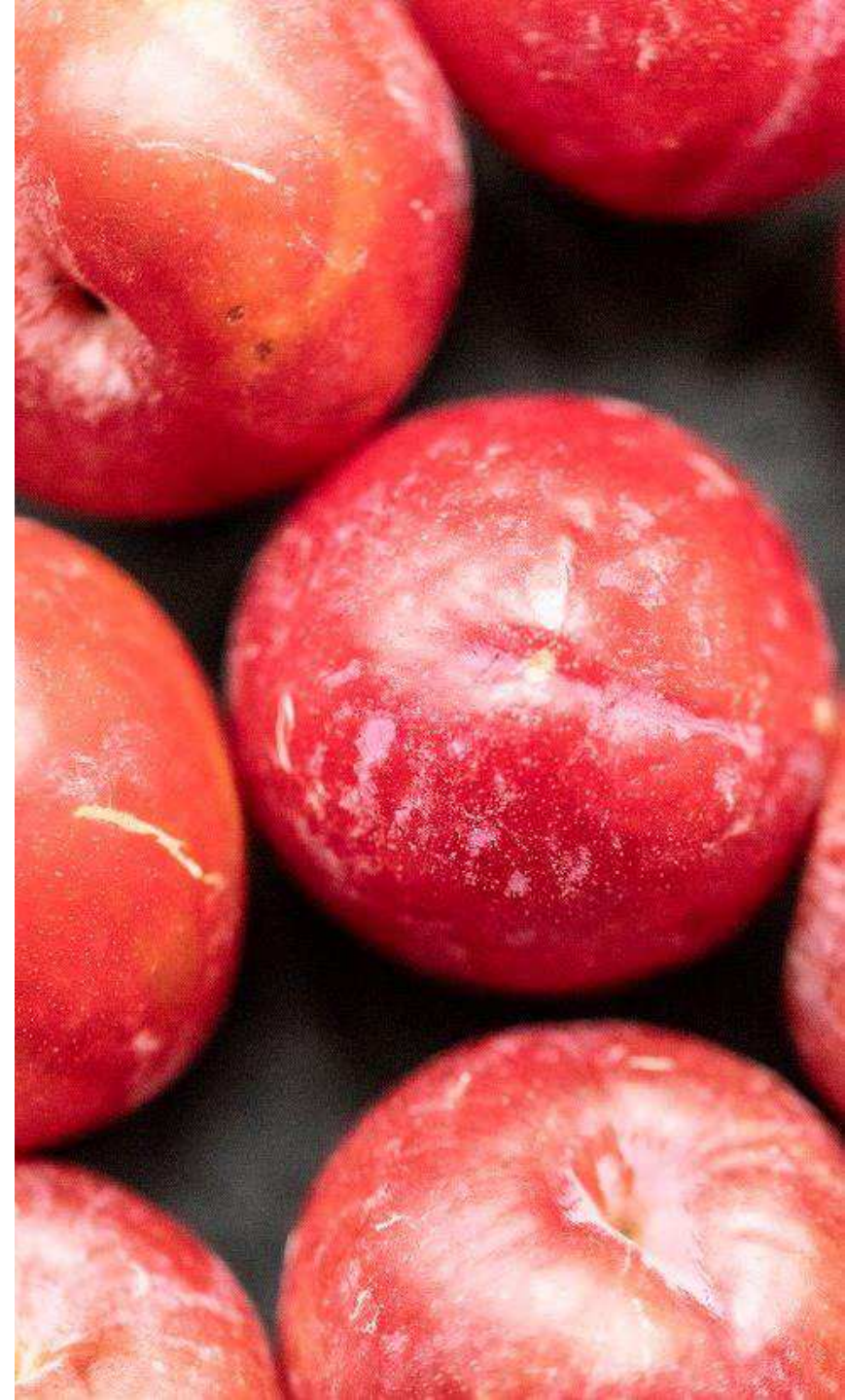
Denne erfaringsopsamling har til formål at beskrive forvaltningernes erfaringer fra strategiarbejdet 2020-2024. Opsamlingen er udarbejdet af ØKF med inputs indsamlet fra en workshop med deltagelse fra BUF, SUF, SOF, KFF og TMF.

Københavns Kommune har siden vedtagelsen af det første økologimål i 2001 arbejdet for at sikre gode og sunde måltider til byens borger i de offentlige køkkener. Med Mad- og Måltidsstrategien, som blev vedtaget af Borgerrepræsentationen i 2019, fik kommunen sin første tværgående strategi, der samlede indsatser og ambitioner på madområdet.

Strategien har sat en strategisk retning og fælles politiske mål for mad- og måltidsarbejdet i kommunen inden for fem temaer: sundhed og ernæring, kvalitet og madglæde, bæredygtighed og klimaansvar, styrkelse af sociale fællesskaber og madkultur samt København som en sund, grøn og vital madby.

Ressort på madområdet i Københavns Kommune er fordelt mellem seks forvaltninger: ØKF, BUF, SUF, SOF, TMF og KFF. Med strategien blev der nedsat en tværgående styregruppe og arbejdsgruppe for at drive og koordinere implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien.

Implementering af strategien fra 2020-2024 er blevet finansieret med Madkvalitetsmidlerne: ca. 10,5 mio. kr. (pl/2020) årligt i varig bevilling samt 17,2 mio. kr. i Budget20 (ØK61).



Temaer og indsatser i Mad- og Måltidsstrategien

Tema i Mad- og Måltidsstrategien	Indsatsområde
1. Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden	Tema 1-4 omhandler primært de offentlige måltider , og understøttes igennem rådgivning, kurser og opkvalificering af de offentlige køkkener. Bæredygtigheds-målsætningerne er også integreret i udbudskrav til KK's medarbejderkantiner
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	Tema 5 omhandler primært indsatser rettet mod Madbyen København : eksterne madaktører og københavnere



Offentlige måltider

Indsatser

- Det primære greb i implementering af strategiens tema 1-4 har været rådgivningsindsatsen til de offentlige køkkener. KK er i perioden indgået aftale med Meyers Madhus, som har drevet rådgivningsindsatsen 2020-2024*
- Imellem 2020-2024 blev der gennemført 733 opkvalificerende rådgivningsforløb på tværs af BUF, SUF, og SOF (ca. 74% af køkkenerne). Rådgivningen har haft fokus på madkvalitet og ernæring, økologiomlægning, klimaomstilling af måltiderne og reduktion af madspild samt sociale fællesskaber omkring måltiderne, rekruttering af medarbejdere, effektiv køkkendrift og samarbejde mellem forskellige personalegrupper
- Til hvert rådgivningsforløb er en specialiseret rådgiver koblet til enheden, og sammen med medarbejderne skræddersyer de et forløb på enten 3, 6 eller 12 måneder, som er tilpasset enhedens og køkkenets behov

**En ny rådgivningskontrakt er indgået med Meyers Madhus 2025-2028*



Offentlige måltider

Indsatser

- KK har lanceret klimapejlemærker i samarbejde med DTU for at sikre at en 25% reduktion af CO₂ fra fødevarerindkøbet ikke skal ske på bekostning af korrekt ernæringsmæssig kost til de specifikke målgrupper. DTU har gennemført en midtvejsstatus på implementering af pejlemærkerne (2022), som viste, at der i omstillingen ikke var sket store ændringer i næringsstofsammensætningen i måltiderne
- KK har udviklet 1000 sunde og klimavenlige opskrifter til inspiration for køkkener, udbredt på hjemmesider, i nyhedsbreve, artikler og madmagasiner
- KK har styrket fokus på madspildsreduktion i kommunens enheder ved at indføre et reduktionsmål samt en række pilotforsøg for at fremme forståelsen for arbejdet med madspildsreduktion lokalt i enhederne
- Sammen med den skræddersyede rådgivning er strategiens målsætninger integreret i kommunens indkøbsaftaler for at understøtte, at køkkenerne har mulighed for at købe ind i overensstemmelse med strategien. Det er bl.a. sket ved at sikre, at sæsongrønt og -frugt samt økologiske råvarer er tilgængelige for køkkenerne

Offentlige måltider

Erfaringer og resultater

I strategiperioden er kommunen nået i mål med klimaomlægningen på tværs af kommunens enheder samtidig med at øge økologiniveauet. Konkrete målsætninger og regelmæssig opfølgning på indsatser via klima- og økologirapporter har sikret, at indsatserne er blevet prioriteret på administrativt og lokalt niveau. En data- og vidensbaseret omlægningsproces, herunder brug af pejlemærker og klima- og økologirapporter, har været et meget velfungerende forandringsværktøj.

Målbare resultater	2020	2021	2022	2023	2024
Antal rådgivningsforløb v. Meyers Madhus	0	111	362	568	733
Kommunen skal opnå 25% reduktion af CO2 udledninger fra fødevarerindkøbet inden 2025 (baseline 2018) <i>Målt v. World Resource Institute</i>	-	-7,45%	-17,6%	-25,6%	Afventer resultater Q2 2025
Kommunen fødevarerindkøb skal være 90% økologisk inden 2025 <i>Målt v. Meyers Madhus</i>	84%	85%	85%	87,4%	87,7%
Alle institutioner som har mulighed skal være registreret med spisemærke i guld inden 2025 <i>Registreret per december 2024</i>					417 har guldmærke 101 har sølvmærke 1 har bronzemærke 29 mangler registrering
Kommunen skal reducere madspild fra offentlige måltider med 15% inden 2025, og 50% i 2030 (baseline 2021) <i>Målt v. Econet</i>		3.184 tons (baseline)			Afventer resultater Q2 2025



Offentlige måltider

Erfaringer

- Strategiens målsætninger og indsatser har bidraget med et fælles formål og retning for de medarbejdere, der er ansvarlige for mad og måltider i kommunens institutioner
- Den tværgående rådgivningsindsats har bidraget til et bredt løft at mad- og måltidsindsatsen ved at sætte sundhed, velsmag og bæredygtighed i fokus, også de steder hvor det ikke er garanteret, at sund, bæredygtig kost og værtskab om måltidet bliver prioriteret
- Strategiens helhedsorienterede fokus der kombinerer temaer som sundhed, velsmag, bæredygtighed, og hvor måltidet anskues gennem læring og pædagogik, har skabt større opbakning blandt enhederne, som kan se flere fordele ved en styrket mad- og måltidspraksis
- Kommunens arbejde med klima- og økologiomstilling i offentlige køkkener er blevet fremhævet og anerkendt som et foregangseksempel i flere internationale sammenhænge, fx i C40-samarbejdet og ved verdens største klimatænketank, World Resource Institute

Offentlige måltider

Udfordringsbillede

- Med omstilling til mere klimavenlige måltider er det blevet endnu vigtigere at styrke kompetencer i køkkenerne for at sikre en fortsat sund og velsmagende kost tilpasset de forskellige målgruppers behov
- Der mangler i dag konkret opfølgning på sundhed og de 'blødere' parametre i strategien, som fx velsmag og sociale fællesskaber, både på enhedsniveau og for hele kommunen, hvilket resulterer i mindre fokus på disse områder ift. de kvantificerbare mål
- Omstillingen til mere planterige måltider kan give udfordringer i køkkenet, da det nogen steder kræver mere tid og flere ressourcer at tilberede maden
- Arbejdet med madspild er ressourcekrævende i enhederne, og der er stadig udfordringer med, hvordan man bedst måler og følger op på målsætningen
- Det kan være svært for den enkelte enhed at forene borgernes selvbestemmelse med målsætningerne om sundere og mere klimavenlige måltider
- Mad- og måltidsindsatsen har primært fokuseret på rådgivning til køkkener, og det har været en udfordring at integrere indsatsen på tværs af ledelse, pædagogisk-, pleje- og køkkenpersonale i en institution. Ledelsesopbakning og lokal forankring er nødvendigt for at opnå vedvarende resultater
- Rekruttering af medarbejdere til køkkenerne med høj nok faglighed er en udfordring, og der hvor der ikke er kompetencer og hænder nok, kan en ambitiøs mad- og måltidsindsats være en stor udfordring. Stor udskiftning af køkkenpersonale på tværs af enheder resulterer i at opkvalificering går tabt
- Arbejdet med folkesundhed som en del af strategien har været begrænset til de offentlige måltider, og med stigende ulighed i folkesundheden kan der med fordel igangsættes en bredere indsats
- Der på enkelte områder udfordringer med at sikre højeste standard inden for dyrevelfærd, og samtidig holde indkøb inden for budget



Offentlige måltider

Private kantine- og foodserviceleverandører til KK og øvrigt indkøb

Erfaringer

- Private kantineleverandører, herunder kommunens bortforpagtede medarbejderkantiner samt foodservice leverandører til de offentlige institutioner, er ikke del af den tværgående indsats med rådgivning. I stedet bliver Mad- og Måltidsstrategiens ambitioner, herunder krav om CO₂-reduktion, 90% økologi og madspildsreduktion, løbende integreret i udbudskrav til kommunens medarbejderkantiner

Udfordringsbillede

- Ambitioner og krav til eksterne leverandører mangler tydeligt ejerskab og opfølgning. Der findes i dag ikke en ensrettet metode til at følge op på krav, herunder indsamling af data på CO₂-udledninger og madspild. Leverandørerne har forskellige opgørelsesmetoder, som bidrager til kompleksiteten





Madbyen København

Indsatser

- KK arbejder løbende med krav til måltidstilbud i forbindelse med megaevents, herunder Tour de France og CPH Sprint, og krav til måltiderne blev i 2023 også en del af kommunens megaeventstrategi
- Krav og målsætninger er også blevet indarbejdet i udbud af kommunens bortforpagtninger
- KK har i strategiperioden lanceret to borgerrettede kampagner med fokus på at aktivere borgere og fremhæve køkkenernes arbejde med klimavenlig mad
- KK har afholdt fire årlige madfestivaler i de offentlige køkkener, "Spis med i vores køkkener" med over 1000 deltagende københavnere, som har oplevet de sunde, bæredygtige og velsmagende offentlige måltider
- KK er indgået i en række samarbejder med aktører ude i byen med formålet om at understøtte fællesskab omkring sunde og klimavenlige måltider, herunder Fødevarerbanken, Hello Kitchen og Grønt Marked
- Fødevarer kategorien har udviklet en række projekter for at muliggøre at lokale fødevarerproducenter kan tage del i at forsyne kommunens køkkener med sunde og bæredygtige fødevarer, f-eks et udbud af kartofler til EAT-køkkenet, som er koblet til undervisning af skoleelever.



Madbyen København

Erfaringer

- Strategien har været et vigtigt redskab til at kommunikere kommunens ambitioner på mad- og måltidsområdet ud til borgere og virksomheder, og er blevet brugt som en ramme for udbud og samarbejde med eksterne aktører
- Borgerrettede indsatser har været med til at give københavnere en større indsigt i arbejdet med mad i kommunens køkkener og givet inspirerende og nye madoplevelser
- KK har i arbejdet med strategien indgået flere partnerskaber for indsatser med de offentlige køkkener (bl.a. DTU, FOOD og Meyers Madhus) og for indsatser der rækker ud til københavnere (Fødevarerbanken, Grønt Marked og Democracy X). Disse samarbejder har understøttet udbredelse af viden og erfaringer med at arbejde for en udvikling mod et sundere og mere bæredygtigt fødevarer-system

Madbyen København



Udfordringsbillede

- En meget bred ambition, generelle målsætninger og manglende ressourcer til at løfte indsatser, har gjort det svært for kommunen at sikre konkret effekt af indsatser under tema 5. Dette har begrænset mulighederne for at understøtte og udvikle den bæredygtige madbranche i København
- På forpagtningsområdet, som er et område med stort potentiale for at møde og interagere med københavnernes, har det været en udfordring for forpagterne at leve op til mål og ambitioner i Mad- og Måltidsstrategien
- Kommunen har begrænset handlerum, når det handler om at understøtte en bæredygtig omlægning af den danske fødevarerproduktion - blandt andet på grund af EU's Udbudsdirektiv, som begrænser, hvad kommunen kan efterspørge af lokale råvarer i kommunens køkkener. Dog er det et vigtigt fokusområde at fastholde og undersøge muligheder grundet klimaforandringer og en øget usikkerhed i fødevarerforsyningen



Governance

Indsatser

- Med strategien blev der nedsat en arbejdsgruppe og styregruppe for at koordinere og styre indsatsen
- Der afrapporteres hvert andet år til BR på status for strategien med mål, indsatser og evt. nye tiltag

Erfaringer

- Igennem strategien har hele kommunen fået et tydeligt ophæng for indsatserne på mad- og måltidsområdet, som gør det nemmere for forvaltninger og eksterne aktører at navigere i kommunens mad- og måltidspolitik og forankre det i den daglige drift
- Koordinering og samarbejde på tværs af forvaltningerne har styrket de tværgående indsatser og skabt synergi mellem forvaltningernes arbejde på madområdet. Andre byer som ikke har denne type af organisering, ser til København som et forbillede på dette område
- Det kræver ressourcer i forvaltningerne til at understøtte, administrere og koordinere en succesfuld implementering af strategien

Udfordringsbillede

- Med flere kommunale ambitioner for bl.a. klima og sundhed koblet til mad- og måltidsområdet bliver det endnu vigtigere fortsat at koordinere indsatserne i kommunen