



Bilag 3: Børnemaden

03-03-2009

Hvilke madløsninger skal der være i Københavns Kommune?

I budgetforliget for 2009 blev det besluttet i årene 2010 og 2011, at operere med en kombinationsmodel, hvor nogle institutioner producerer maden selv og andre modtager mad udefra. Det skal nu besluttes, hvilke løsninger (overordnede madmodeller), denne kombinationsmodel skal indeholde. Herefter vil Centerfunktionen for Mad og Måltid i BUF i dialog med Københavns Madhus og en følgegruppe med repræsentanter for institutioner og KFO operationalisere løsningerne i et antal mere konkrete modeller.

Sagsnr.
2009-25432

Dokumentnr.
2009-125524

Sagsbehandler
Vibeke Jørgensen

Det foreslås, at kombinationsmodellen skal indeholde 3 madmodeller:

- Egenproduktion: Denne model tager udgangspunkt i institutioner der har et produktionskøkken og står for hele produktionen af mellemmåltider og frokostmåltidet til alle børn i institutionen. *På nuværende tidspunkt vurderes ca. 20.000 børn at omfattes af denne løsning.*
- Halvfabrikata: Modellen tager udgangspunkt i, at nogle institutioner ikke har et produktionskøkken, hvori de kan få godkendelse til at håndtere rå kød, rå fisk og æg eller grøntsager med jord. Men har et køkken med begrænset kapacitet eller et anretterkøkken, hvori de kan modtage halvfabrikata til færdigtilberedning eller opvarmning og evt.

**Centerfunktionen for
Mad & Måltid**

Gyldenløvesgade 15
1502 København V

Telefon
3366 4214

E-mail
krist@buf.kk.dk

www.kk.dk

selv producere fx salater, bage brød etc. *På nuværende tidspunkt vurderes ca. 5.500 børn at omfattes af denne løsning.*

- Varm- og kølholdt mad: Denne model tager udgangspunkt i, at nogle institutioner ikke har køkkenkapacitet til selv at producere eller færdigtilberede et frokostmåltid, og derfor vil få bragt maden enten kold eller varm til institutionen hver dag. *På nuværende tidspunkt vurderes ca. 1.500 børn at omfattes af denne løsning.*

Skal institutionerne, hvor det er muligt, servere varm mad mindst et par gange om ugen?

Børne- og Ungdomsudvalget besluttede den 25. februar 2009, at daginstitutionerne skal anvende den køkkenkapacitet, de har. Det vil sige, at institutioner med eget produktionskøkken selv skal varetage den daglige madproduktion, og institutioner med mulighed for anvendelse af halvfabrikata skal anvende denne model frem for at få leveret varm-/kølholdt mad udefra.

I aftaleteksten til budgetforliget for 2009 er beskrevet, at daginstitutionerne selv skal kunne vælge, om de vil servere varm eller kold mad. Ernæringsmæssigt og madpædagogisk set må varm mad anses som et mere interessant tilbud end kold mad. Det vurderes som nemmere at sammensætte en varieret og sund menu, hvis ugens måltider også indeholder varm mad end en menu der primært er kold og f.eks. er baseret på det der traditionelt opfattes om kold mad; sandwich og rugbrød. Det er også nemmere at præsentere børnene for nye smagsindtryk og variere maden, hvilket er væsentligt ud fra et maddannelsesperspektiv. Det anbefales derfor, at daginstitutionerne serverer varm mad mindst et par gange om ugen, dog under hensyntagen til institutionens køkkenkapacitet og øvrige lokale forhold. Det skal dog samtidig bemærkes, at en sådan beslutning vil være en indskrænkning af institutionernes selvbestemmelse.

Personalemad og pædagogiske måltider

I nogle institutioner kan personalet i dag købe et måltid mad, så de kan spise den samme mad som børnene. Ud fra et maddannelsesmæssigt synspunkt er det en god idé, at personalet spiser samme mad som børnene. Man kan dog ikke pålægge personalet, at de skal spise børnemaden, eller at institutionen skal prioritere at bruge midler til råvarer til mad til personalet også. Det foreslås derfor, at institutionerne fortsat frit kan tilrettelægge personalemadsordninger og fastsætte en pris herfor.

Hvilke religiøse og kulturelle hensyn skal tages og hvordan?

I Sundhedspolitikken for Københavns Kommunes Dagtilbud står der, at maden der serveres i dagtilbuddet planlægges ud fra børnegruppens sammensætning: ”Københavns Kommune respekterer mangfoldighed – også på det madkulturelle område. Er der i en børnegruppe børn, som af religiøse eller kulturelle grunde følger bestemte spiseregler, tager dagtilbuddene hensyn til det.”

For de institutioner der producerer maden lokalt tilrettelægger institutionen selv, hvordan de vil operationalisere ovenstående krav, fx ved at formulere en lokal mad- og måltidspolitik, der tager hensyn til børnenes kulturelle og religiøse mangfoldighed.

For de institutioner der skal modtage mad udefra, og hvor kommunen skal tilrettelægge et EU-udbud, er der behov for en præcisering af mindstekrav til leverandørerne ift. hvilke religiøse og kulturelle hensyn der skal tages og hvordan.

I udbuddet kan det anbefales, at leverandørerne tager hensyn til større religiøse og kulturelle grupper. Af økonomiske og logistiske årsager vil det være meget vanskeligt at tage hensyn til en lang række mindre religiøse og kulturelle grupper. Erfaringer fra skolemadsområdet, hvor man har serveret mad i flere år er, at de to større grupper er muslimer og vegetarer.

Kulturelle hensyn ved mad leveret udefra

Det foreslås at anbefale eksterne leverandører, at der tilbydes vegetarmad. Fødevarestyrelsen er ved at udarbejde retningslinjer for vegetarmad til de 0-5 årige, der sikrer, at maden er ernæringsmæssig korrekt. Der kan ikke tilbydes veganermad, da denne type kost ikke lever op til Fødevarestyrelsens retningslinjer for sund mad.

Religiøse hensyn ved mad leveret udefra

Der er 3 scenarier for hvordan der skal tages religiøse hensyn ved mad leveret udefra:

1. Der serveres kun fisk og vegetarmad.
2. Der serveres ikke halalslagtet kød, men på dage hvor der serveres kød, serveres altid et alternativ i form af vegetarmad eller fisk.
3. De kødtyper der kan fås halalslagtet, serveres halalslaget. Når der serveres svinekød eller ikke halalslaget kød serveres et alternativ – fx i form af vegetarmad eller fisk.

Krav om 75 % økologi fra 1. januar 2010 ved mad leveret udefra

I Københavns Kommunes Agenda 21 plan 2008-2011 er beskrevet følgende økologimål:

- 60 % af den mad, der serveres i kommunens køkkener og kantiner skal være økologisk inden udgangen af 2009.
- 75 % af den mad, der serveres i kommunens køkkener og kantiner skal være økologisk inden udgangen af 2011.
- 90 % af den mad, der serveres i kommunens køkkener og kantiner skal være økologisk inden udgangen af 2015.

Økologiprocenten for daginstitutioner i Københavns Kommune der deltager i Dogme2000 projektet var i februar 2006: 84 % for vuggestuer, 84 % for integrerede institutioner og 76 % for børnehaver (målt i kilo). Går man ned til et krav om 60 % økologi ved et udbud vil det betyde en tilbagerulning til et tidligere lavere niveau.

En del af den mad der skal serveres i daginstitutionerne skal leveres af eksterne leverandører. Hvis de skal begynde med at levere 60 % økologisk og i 2012 levere 75 % økologisk, vil det betyde, at de skal omlægge deres produktion i tiden mellem 2010 og 2010 og operere med andre priser efter en 2-årig periode. Det kan betyde, at vi skal ud og finde nye leverandører. Et udbud med et krav om 75 % økologi til og med 2011 vil være mere attraktivt for såvel institutioner som leverandører – og for de forældre, der lægger vægt på økologisk mad. I projekt Ny Skolemad opereres der endvidere fra starten i sommer 2009 med krav om en økologiprocent på mindst 75 %. Det anbefales derfor at operere med samme krav for børnemaden fra 1. januar 2010.

Midler til Københavns Madhus til implementering (herunder kurser, rådgivning og kampagne 2010)

Der skal være frokost til alle daginstitutionsbørn fra 1. januar 2010, men udviklings- og implementeringsopgaven slutter ikke hermed. Der vil gennem hele 2010 være behov for en implementerings- og rådgivningsindsats. Og der vil (alt efter hvorledes en ”udrulningsplan” for anlægsdelen bliver) løbende være behov for igangsætningshjælp til institutioner der skal have produktionskøkkener og nye madmødre.

Der vil være behov for madfaglig sparring til de institutioner der selv producerer, opfølgende kurser for de madmødre der står med en helt ny opgave fra 1. januar 2010 samt kurser for det personale der ansættes i løbet af 2010 i takt med, at institutionskøkkenerne ombygges og egenproduktion igangsættes.

Det foreslås derfor, at der i forbindelse med budgetforhandlingerne for 2010 afsættes 1,5 mio. kr. til Københavns Madhus' aktiviteter i forbindelse med børnemaden i 2010. Aktiviteterne vil omfatte information, rådgivning, uddannelse og rekruttering.

Midler til evaluering af madordningen i 2010

Det foreslås at der afsættes kr. 400.000 til evaluering af madordningen i 2010, dels som grundlag for planlægning af fremtidige madordninger og dels i formidlingsøjemed.

I samarbejde med Folkesundhed København og

Fødevarerinstitutionen/DTU kan der gennemføres et evalueringsforløb, hvor effekten af indsatsen i projekt Børnemad dokumenteres og formidles. Dette forudsætter at der afsættes midler.

Fødevarerinstitutionen forventes at lave en nulpunktsanalyse af maden i daginstitutioner i Københavns Kommune 2009.