



**Til**

Børne- og Ungdomsudvalget

Sagsnr.  
2009-34720

**Bilag 3: Beslutningsoversigt**

Der er tidligere på Børne- og Ungdomsudvalgets møder den 25. februar og den 11. marts truffet følgende beslutninger vedrørende den obligatoriske madordning, der skal indføres i alle 0-5 års daginstitutioner pr. 1. januar 2010:

Dokumentnr.  
2009-153817

Sagsbehandler  
Vibeke Jørgensen

- *At daginstitutionernes medfinansiering beregnes ud fra nuværende forbrugstal (BUU 25. februar 2009)*

Det er vedtaget at bruge forbrugstal frem for de normtal, som institutionerne fik meldt ud i forbindelse med selvforvaltningen i 2000, da institutionerne har haft ret til frit at disponere de tildelte midler til institutionens aktiviteter, hvorfor en mulig tilpasning af normtallene vil føre til nedgang i serviceniveau, og især vil få konsekvenser for institutionernes midler til aflønning af personale.

- *At daginstitutionerne pålægges at udnytte deres lokale køkkenkapacitet, så der opnås den højeste grad af egenproduktion i daginstitutionerne (BUU 25. februar 2009)*

For at den samlede køkkenkapacitet anvendes, og for at sikre mest muligt lokalt produceret mad og.

**Centerfunktionen for  
Mad og Måltid**

Gyldenløvesgade 15  
1502 København V

Telefon  
Gyldenløvesgade 15

E-mail  
vibejo@buf.kk.dk

EAN nummer  
5798009380043

www.kk.dk

- *At der er 3 overordnede løsninger for børnemad i Københavns Kommune: 1) Egenproduktion, 2) halvfabrikata og 3) varm- og kølholdt mad (BUU 11. marts 2009)*

Beslutningen grunder i, at det på baggrund af den første kortlægning af daginstitutionernes køkkenfaciliteter, kan konstateres, at ikke alle institutioner kan egenproducere mad til børnene i daginstitutionerne fra den 1. januar 2010. Ca. 900 børn skønnes at skulle modtage færdiglavet varm- eller kølholdt mad udefra. Ca. 400 børn er i institutioner med anretterkøkkener, hvor maden modtages færdigtilberedt til opvarmning. Ca. 4.500 børn er i institutioner, hvis køkkener kun er godkendt til begrænset tilvirkning og hvor retter med æg, fisk og kød derfor skal modtages som halvfabrikata. De resterende 21.000 børn er i institutioner med produktionskøkken, hvor der kan laves enten egenproduceret varm mad dagligt (17.700) eller en kombination af egenproduceret mad og smør-selv-mad (5.300).

- *At det tilstræbes, at daginstitutionerne serverer varm mad mindst et par gange om ugen i alle de institutioner, hvor det er muligt (BUU 11. marts 2009)*

Beslutningen grunder i, at varm mad både maddannelses- og ernæringsmæssigt set må betragtes som et bedre tilbud end kold mad.

- *At udbuddet til de institutioner, der skal have mad udefra, gennemføres inden for de beskrevne rammer, herunder 75 % økologi (BUU 11. marts 2009)*

I udbudsmaterialet skal en lang række konkrete rammer og opgaver beskrives.

- *At udbuddet konkret tager hensyn til såvel etniske danskere som andre større kulturelle og religiøse grupper (BUU 11. marts 2009)*

Dette ligger inden for rammerne af Københavns Kommunes sundhedspolitik.

- *At finansieringen af Børnemad, udover institutionernes egenfinansiering, samt 0,4 mio. kr. til evalueringsaktiviteter, og 1,5 mio. kr. til understøttelse af daginstitutionernes opgave med Børnemad indgår i budgetforhandlingerne 2010 (BUU 11. marts 2009)*

Omfattes også af denne indstilling.