

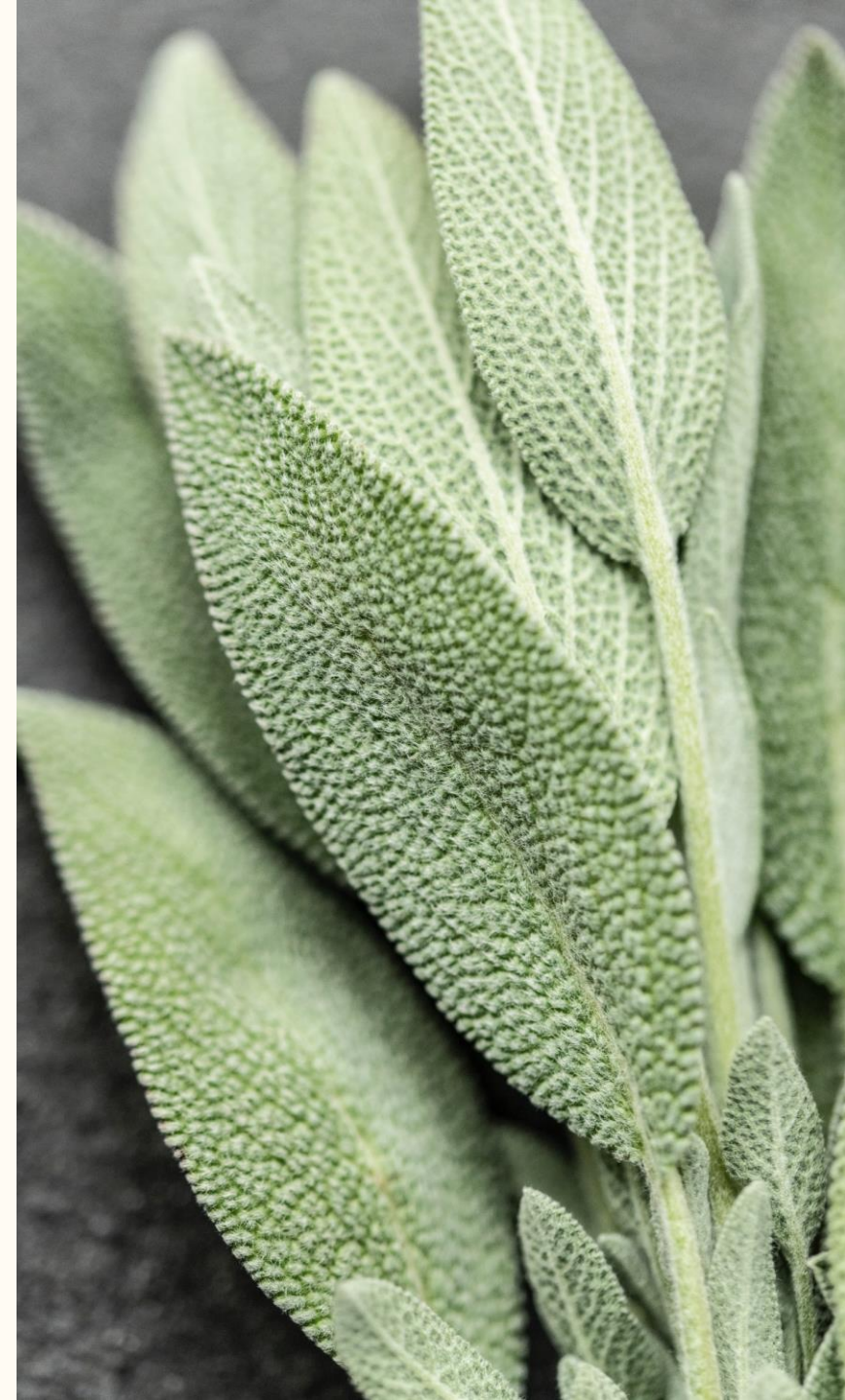
Ø

Klimavenlige, sunde og velsmagende måltider - hvordan arbejder Københavns Kommune?



Mad og måltider i KK

- 70.000 offentlige måltider hver dag
- 1000+ køkkenenheder
- 1750 køkkenmedarbejdere
- 10.000 tons samlet fødevareindkøb om året
- 84 procent økologisk (2020)
- 120.000 tons CO₂e fra KKs fødevareindkøb (2018)
- 25 pct. klimareduktion inden 2025 (30.000 tons CO₂e-besparelse)



Det offentlige måltid

Livskvalitet

Sociale
fællesskaber

Ernæring

Social ulighed
i sundhed

Madkultur/
værtsskab

Madspild

Madkvalitet og
velsmag

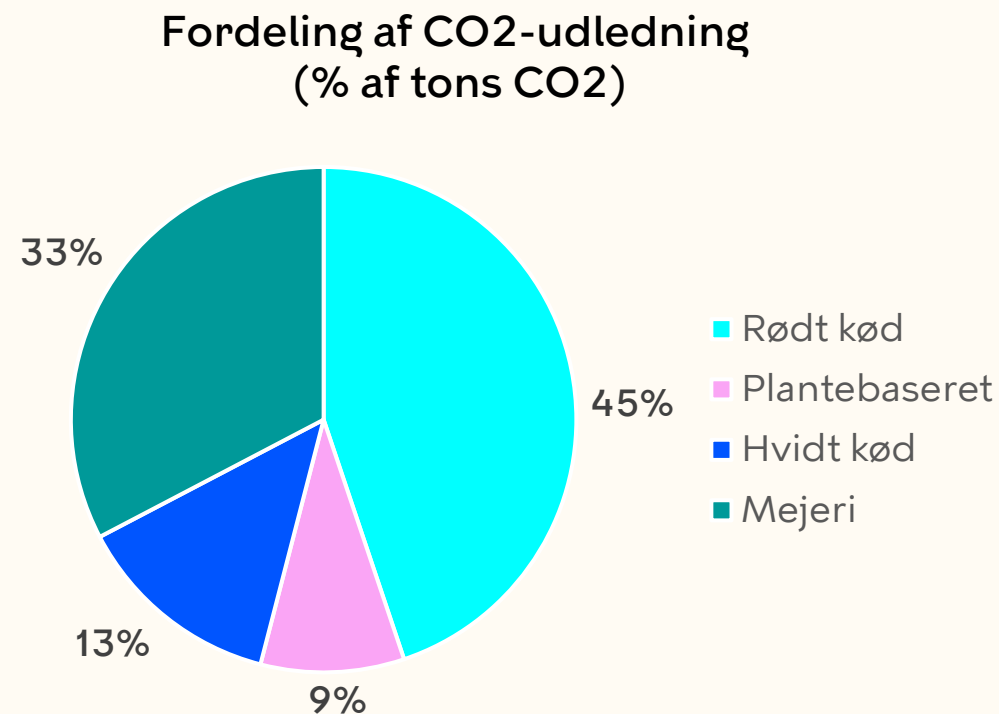
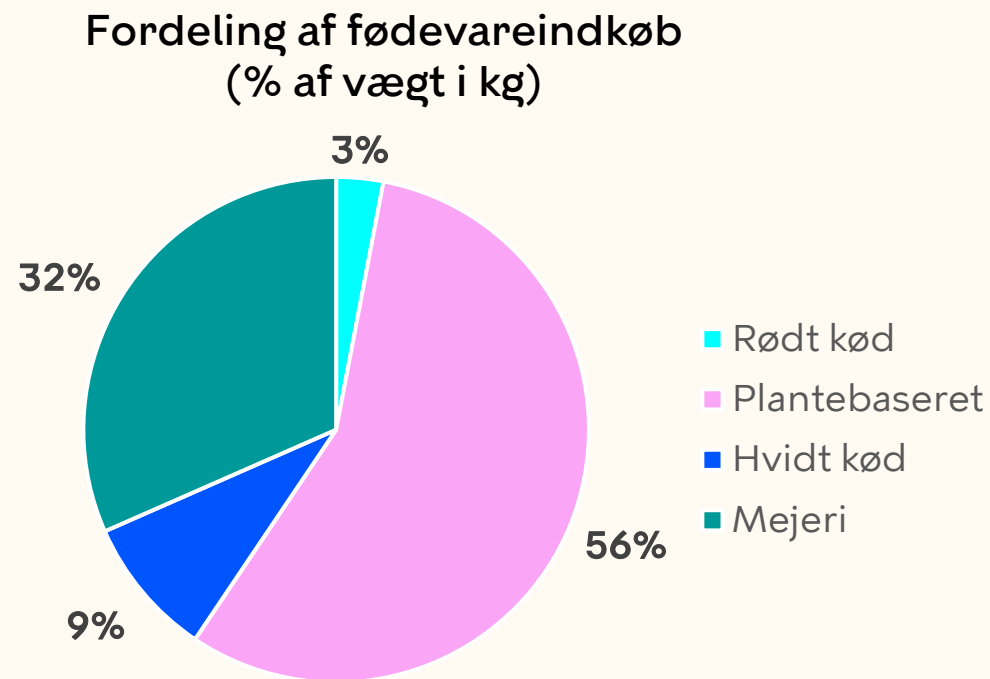
Klimareduktion
(fødevareindkøb)

Økologi

Biodiversitet?

Hvad er problemet?

Madforbruget står for 25 pct. af den samlede klimabelastning per person i de vestlige lande og heraf stammer en stor del fra vores indtag af kød



Figurer: Den procentvise fordeling af fødevareindkøb og CO2-udledning fra Københavns Kommunes fødevareindkøb i 2018 (WRI 2019)

KØBENHAVNS KOMMUNES

MAD- OG

MÅLTIDSSTRATEGI





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.



MÅL & 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.

Bæredygtigheds mål fra MMS

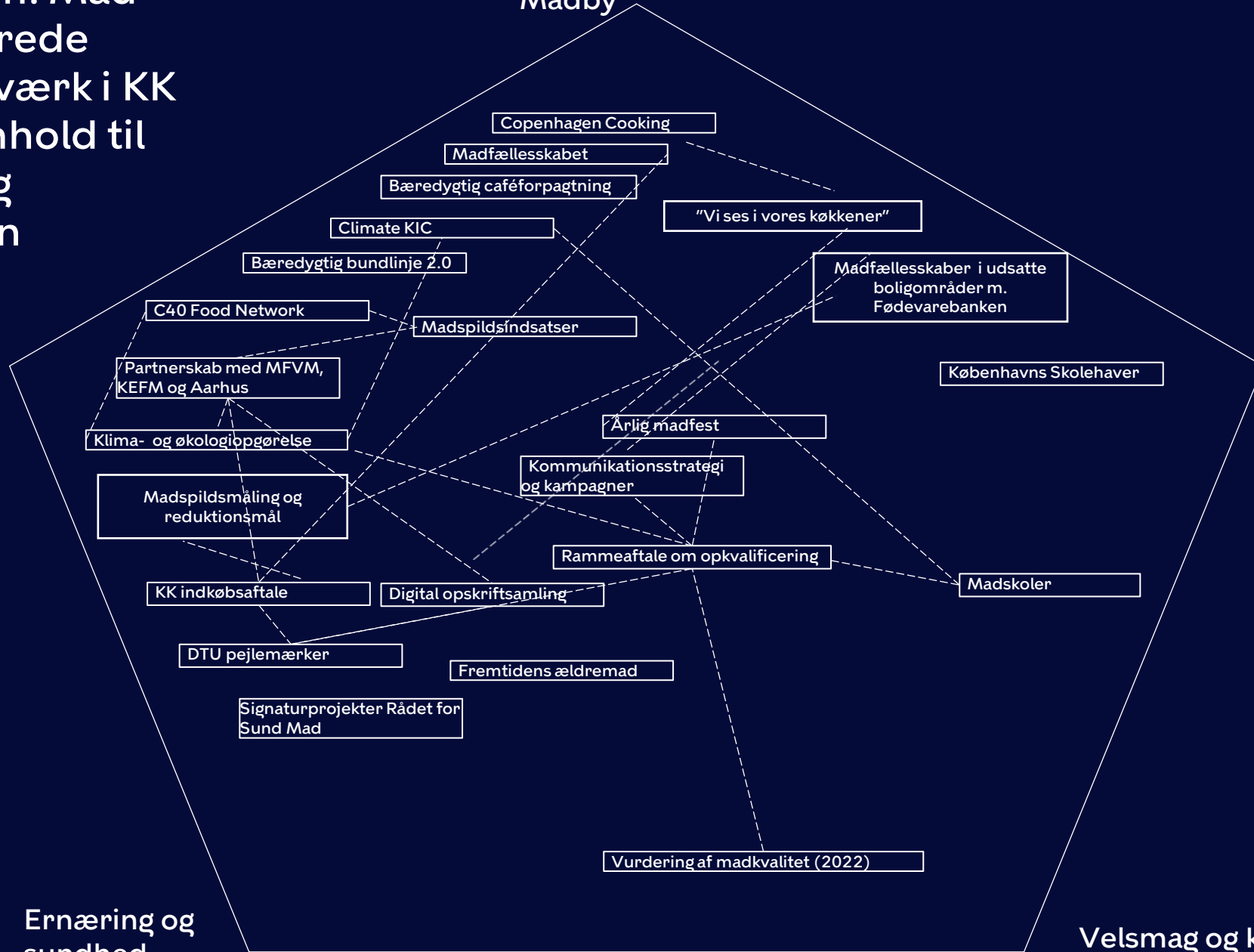
- Reducering af CO2-aftrykket fra KKs fødevarerindkøb med 25 % inden 2025
- Udvikle en baseline og initiativer for at reducere madspild.
- 90 procent økologi per køkkenenhed
- Promovere bæredygtige fødevarer systemer og styrke forbindelsen ml. land og by
- C40 Good Food Declaration: Flere bæredygtige og økologiske måltider, reducere madspild, partnerskaber og koordinering med fødevarer strategien og byens klimaindsatser.

Oversigtsdiagram: Mad- og måltidsrelaterede indsatser og netværk i KK 2020-2025 i henhold til temaer i Mad- og Måltidsstrategien

København som Madby

Klima og bæredygtighed

Sociale fællesskaber og maddannelse



Ernæring og sundhed

Velsmag og kulinarisk kvalitet

Hvordan?

- Vi bygger på vores erfaringer med den økologiske omstilling.
- Opkvalificerings- og rådgivningsforløb for køkkenpersonale + anden relevant personale
- Værditilbud - ikke en ekstra arbejdsbelastning.
- På tværs af alle forvaltningerne i København.
- Partnerskaber, vidensdeling og inspiration