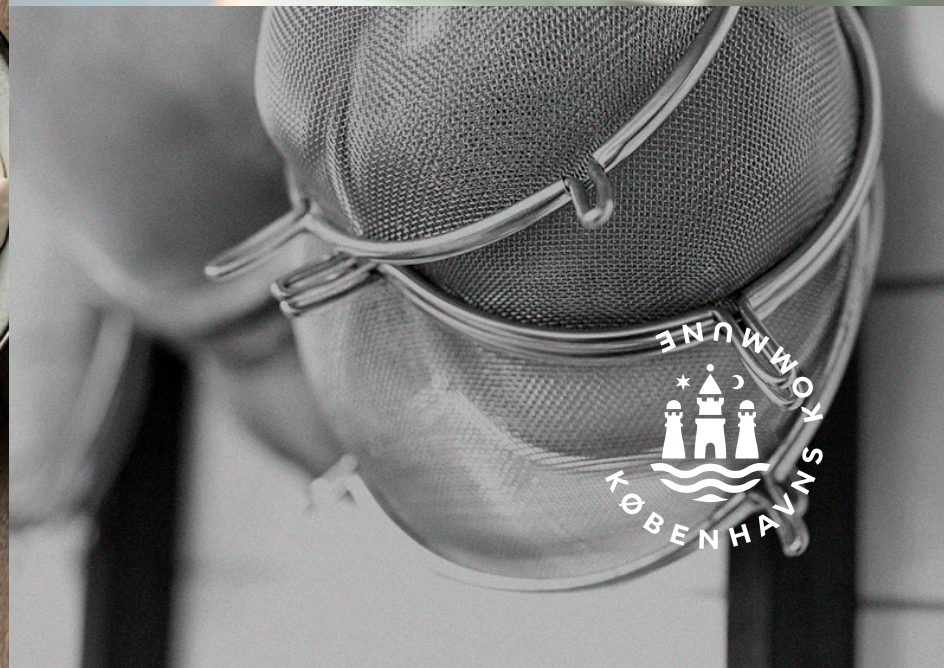


Mad- og Måltids- strategi

Status på
implementering
2020-2025



Indhold

Indledning	3
Rådgivningsforløb og kompetenceudvikling	5
Tema 1 Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden	8
Tema 2 Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet	11
Tema 3 Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige	13
Tema 4 Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse	21
Tema 5 København skal være en sund, grøn og vital madby	25
Governance og forankring	29

Forkortelser:

KK	Københavns Kommune
ØKF	Økonomiforvaltningen
BUF	Børne- og Ungdomsforvaltningen
SOF	Socialforvaltningen
SUF	Sundheds- og Omsorgsforvaltningen
TMF	Teknik- og Miljøforvaltningen
BIF	Beskæftigelses- og Integrationsforvaltningen
KFF	Kultur- og Fritidsforvaltningen
BR	Borgerrepræsentationen
ØU	Økonomiudvalget

Indledning

Københavns Kommune har gennem de sidste 25 år arbejdet med mad og de offentlige måltider, der i dag favner over de ca. 1000 offentlige køkkener og ca. 115.000 mellem- og hovedmåltider, som hver dag serveres på kommunens daginstitutioner, skoler, sociale tilbud og plejehjem.

Siden første målsætning om 75% økologi i 2001, er ambitionerne konstant blevet skærpet og indeholder nu også et mere helhedsorienteret syn på mad og måltider. I Københavns Kommune er det et naturligt afsæt, at måltider både er velsmag, madglæde, ernæring, et socialt samlingspunkt, og er et område, hvor kommunen tager ansvar for aftryk i verden. Denne tilgang har udgjort grundlaget for kommunens Mad- og Måltidsstrategi, vedtaget af Borgerrepræsentationen i 2019, som har været gældende for perioden 2020-2025. Erfaringerne fra denne strategiperiode indgår i arbejdet med fornyelsen af Mad- og Måltidsstrategien, der allerede er godt i gang.

Implementeringsarbejdet har været båret af en tværkommunal indsats og har været finansieret via to overordnede puljer:

Madkvalitetsmidlerne

- En varig bevilling på ca. 12 mio. kroner årligt, som har sikret rådgivningsindsats og kompetenceudvikling til køkkener og institutioner.

Udviklingsmidlerne

- I budgetaftalen fra 2020 blev der hertil afsat 17.2 mio. kroner fra 2020-2023 til udvikling af konkrete projekter for at realisere strategiens målsætninger.

Strategiperiodens resultater

I strategiperioden har kommunens køkkener nået klimamålet og øget økologiniveauet. Gennem klare målsætninger og regelmæssige rapporter om klima og økologi, er omstillingen blevet prioriteret på både administrativt og lokalt niveau.

Med Mad- og Måltidsstrategien blev der fastlagt fælles retning og mål for mad- og måltidsarbejdet inden for strategiens fem temaer:

-
- 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



Den datadrevne og vidensbaserede proces har været effektiv til at drive forandring og har givet ledere og medarbejdere, som arbejder med mad og måltider, et fælles mål og en tydelig retning. Internationale fora, som C40 og World Resource Institute, har herudover anerkendt klima- og økologiindsatsen i Københavns offentlige køkkener som et forbillede for andre byer.

Strategien har været et afgørende redskab i at kommunikere kommunens ambitioner inden for mad- og måltidsområdet til både borgere og virksomheder. Den har tjent som ramme for udbud og samarbejder med eksterne aktører. De borgerrettede indsatser har givet københavnernes større indsigt i kommunens køkkenarbejde og tilbudt inspirerende madoplevelser. Kommunen har som en del af strategiens arbejde etableret partnerskaber med fx private aktører, uddannelsesinstitutioner, NGO'er og internationale organisationer

om madmarkeder, indsamling af overskudsmad, fællesspisninger, udvikling af viden mm. Disse har både været med til at sprede viden og erfaringer, og har støttet en udvikling mod et sundere og mere bæredygtigt fødevarsystem.

Om rapporten

Denne rapport er den tredje og sidste i strategiperioden og samler op på implementeringen af strategien struktureret omkring de fem temaer. Indledningsvis beskrives de tværgående rådgivningsforløb og kompetenceløft. Herefter behandles de fire første temaer i strategien, som omhandler omstillingen i KK's offentlige køkkener, og endelig det femte tema, der angår københavnernes og det lokale fødevarsystem. Særligt for Tema 3 vil rapporten indeholde flere tal og oversigter. Slutteligt belyses governance-strukturen og strategiens forankring i kommunen.

God læselyst.

Rådgivningsforløb og kompetenceudvikling

Implementering af Mad- og Måltidsstrategien via rådgivning, kurser og kommunikation

Siden vedtagelsen af kommunens økologimålsætning i starten af 2000 er de offentlige køkkener i Københavns Kommune blevet tilbudt rådgivning for at understøtte dem i at nå kommunens målsætninger på mad- og måltidsområdet. Arbejdet varetages i dag af en ekstern leverandør igennem et udbud hvert fjerde år: Meyers Madhus har været leverandør på indsatsen siden 2016.

Rådgivningsforløbene er funderet i en helhedsorienteret tilgang og favner Mad- og Måltidsstrategien bredt. I hver rådgivningsperiode har Københavns Kommune samtidig defineret særligt prioriterede indsatsområder. I rådgivningsindsatsen 2020-2024 var klimaomstilling under hensyntagen til målgruppens ernæringsbehov højeste prioritet. I rådgivningsperioden 2025-2028 er reduktion af madspild, det tværfaglige arbejde med måltidet og ernæring prioriterede indsatsområder.

I samarbejdet med institutionerne fokuserer rådgivningen på følgende områder, som er udviklet med udgangspunkt i Mad- og Måltidsstrategien:

1. Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden
2. Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet
3. Vi bruger 90 procent økologiske varer og har Det Økologiske Spisemærke i guld
4. Klimaaftrykket fra fødevarer skal reduceres med 25 procent inden 2025
5. Vi vil mindske madspildet med 50 procent inden 2030
6. Vi vil styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse

Rådgivningsindsatserne 2020-2024 og 2025-2028 understøtter forvaltningerne i at nå målene i Mad- og Måltidsstrategien, og indsatsen sker i tæt samarbejde med de fagansvarlige i de enkelte forvaltninger. Konkret er implementeringen bygget op om:

- Rådgivningsforløb på 3, 6 eller 12 måneder
- Kurser, workshops og oplæg ude i institutionerne og i Meyers Madhus
- Over 1000 digitale klimavenlige opskrifter
- Fødevarerfaglig rådgivning af indkøbsteamet i Københavns Kommune
- Kommunikation gennem forskellige fysiske og digitale kanaler
- Fejringer og anerkendelse af medarbejdernes indsats

Alle rådgivningsforløb tilrettelægges efter den enkelte institutions ønsker og behov. I det følgende skitseres, hvordan rådgivningsforløb og kurser er tilrettelagt, og hvad status er på arbejdet med at implementere Mad- og Måltidsstrategien i kommunens ca. 1000 køkkener.

Status på rådgivningsforløb

I perioden 2020-2024 blev alle institutioner og køkkener tilbudt et rådgivningsforløb, og i alt 733 institutioner valgte at tage imod tilbuddet. For perioden 2025-2028 er der 630 rådgivningsforløb til rådighed, og pr. juni 2025 er 98 enheder tilmeldt.

Rådgivningsforløbene varer 3, 6 eller 12 måneder, afhængig af de specifikke behov. Alle typer af institutioner er repræsenteret, lige fra plejehjem, midlertidige døgnophold og sociale tilbud til daginstitutioner, skoler, fritidsinstitutioner og madkundskab.

I løbet af årene med rådgivningsindsatsen har der været en bevægelse hen imod mere databaseret rådgivning, samt en forandringsmetodisk tilgang, som er mere involverende og tager udgangspunkt i den enkelte institutions behov. Disse to udviklingsspor har gjort det muligt for institutionerne at omsætte ambitionerne på en mere relevant og målrettet måde i praksis.

Den øgede opmærksomhed omkring klimaomstilling er på tværs af institutionerne blevet positivt modtaget, og har, i kombination med rådgivningsforløbene, ført til at institutionerne generelt oplever omstillingen og forandringen som en positiv og fagligt udviklende opgave.

Arbejdet med klimavenlig mad fortsætter, med den overordnede forudsætning at sikre at omstillingen sker i overensstemmelse med de enkelte borgergruppers ernæringsbehov, madkulturelle præferencer og velsmag.

Kurser, workshops og oplæg

Rådgivningsforløb kan suppleres med kurser, og medarbejdere har mulighed for at deltage i kurser uafhængigt af deltagelse i rådgivningsforløb.

Kurserne udvikles løbende og omfatter væsentlige temaer under strategien. Som eksempler tilbydes kurser med fokus på brug af grønne proteinkilder i måltiderne og reduktion af madspild. Der tilbydes også kurser med mere specialiserede temaer såsom mellemmåltider til ældre borgere, weekendretter i små køkkener til sociale tilbud eller pædagogiske madaktiviteter til børn.

Fra 2020 til juni 2025 er der afholdt sammenlagt 817 kurser fordelt på kurser i Meyers Madhus og lokalt i institutionerne. Kurserne har udviklet sig over årene og er gradvist blevet mere skræddersyede med bedre muligheder for at afholde dem lokalt i den enkelte institution. Denne udvikling er sket i overensstemmelse med de løbende ønsker fra institutionerne.



Tema 1



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden

I implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien har der været en særlig vægt på ernæringssammensætning, så klimavenlig omstilling ikke er sket på bekostning af optimal ernæring for alle målgrupper. For at opnå dette er forskellige indsatser igangsat, og der har generelt været en betoning af ernæringssammensætning i rådgivningsforløbene for køkkenpersonalet. Her fokuseres blandt andet på brug af mindre kød og flere grønne proteinkilder, ernæringsrigtige mellemmåltider til ældre og generelt kompetenceløft hos køkkenmedarbejderne.

Pejlemærkerne til de forskellige målgrupper, udviklet af DTU Fødevareinstituttet, anvendes også som et centralt redskab for at sikre, at klimaomstillingen ikke sker på bekostning af den rette ernæring til målgruppen. I BUF er klub- og fritidsområdet også blevet inkluderet i rådgivningstilbuddene, og der er kommet en øget opmærksomhed omkring at tilbyde børn og unge sunde og klimavenlige mellemmåltider.

Målsætninger	Indsatser	Status på indsatser
Der er færre under- og fejlernærede borgere i Københavns Kommune.	Styrket skolemad: Flest mulige børn skal have adgang til sund skolemad.	I 2014 blev det besluttet at udvide skolemadstilbuddet til alle elever i Københavns skoler. Som følge heraf er der blevet oprettet nye madskoler, herunder i forbindelse med etablering af nye folkeskoler. I maj 2025 begyndte produktionen af skolemad i det nye EAT-køkken i Valby. I 2024 og 2025 er antallet af madskoler steget til 24 fordelt på 21 skoler.
	Ernæringsscreening og ernæringsindsats hos ældre borgere. <i>(Denne indsats foregik også før vedtagelsen af strategien, men er vigtig for strategiens arbejde med ernæring. Den er derfor medtaget her)</i>	I SUF tilbydes alle borgere ernæringsscreening ved indflytning på plejehjem og midlertidige døgnophold samt efter behov. Indsatsen har til formål at opspore borgere i ernæringsrisiko for at igangsætte relevante ernæringsindsatser.
Mad og måltider i Københavns Kommune bidrager til at mindske social ulighed i sundhed.	Sunde mellemmåltider: Mad i fritidstilbud og klubber opprioriteres.	I den seneste kontraktperiode med kommunens madkvalitetsrådgiver blev klub- og fritidshjem inkluderet i rådgivnings- og kursustilbuddet og opprioriteret til en koordineret indsats. Klub- og fritidspædagoger får opkvalificering til at integrere madværksteder i fritidstilbuddet. Desuden modtager de træning og inspiration til at etablere et sundt, bæredygtigt og økonomisk madtilbud. Indtil nu har 174 gennemført et rådgivningsforløb, og der ses stadig et potentiale for udvikling af området.
Omlægning til mere klimavenlige måltider gennemføres med udgangspunkt i de officielle anbefalinger og med hensyntagen til borgernes ernæringsmæssige behov.	Opkvalificering og understøttelse: Et grønnere indkøb skal understøttes af kompetenceløft hos køkkenmedarbejdere.	Grønnere indkøb er blevet fremmet gennem rådgivningsforløb og opkvalificering ved hjælp af pejlemærker udviklet med DTU Fødevareinstituttet. Rådgivere, inklusive en autoriseret klinisk diætist, hjælper medarbejdere til produktion af ernæringsrigtig kost til målgruppen. I en rapport fra DTU blev det, på baggrund af data fra 2022, konstateret, at en reduktion af CO2-udledninger fra indkøbet generelt ikke havde haft en effekt på næringsstofsammensætning. ¹ Dog er der løbende behov for ernæringsmæssigt fokus for de forskellige typer målgrupper.

¹ DTU Fødevareinstituttet (2025). Implementering af reduktion i klimaaftryk af fødevarerindkøbet i Københavns Kommune. Hentet fra implementering-af-reduktion-i-klimaaftryk-af-foedevareindkoebet-i-kbh-kommune_final-report.pdf

Eksempel

Pejlemærkerne

I strategiperioden er der i et samarbejde mellem forskellige institutionstyper i Københavns Kommune og DTU Fødevareinstituttet blevet udviklet pejlemærker for klimavenlige og ernæringsrigtige måltider i hhv. vuggestuer og børnehaver, for sociale tilbud og for plejehjem og midlertidige døgnophold (MTO).

Pejlemærkerne er udviklet i tre versioner med de tre målgruppers specifikke ernæringsbehov som udgangspunkt. Pejlemærkerne har været et middel til at sikre, at indfrielse af klimamålsætning ikke gik ud over borgernes sundhed og ernæringstilstand. Jf. tidligere nævnte rapport fra DTU er det generelle billede, at den succesfulde klimaomstilling ikke er gået ud over borgernes ernæring. Rapporten viser samtidig også, at der stadig er mulighed for forbedringer i forhold til at få alle institutionstyper til fuldt ud at følge anbefalingerne. Dette skyldes dog primært det ernæringsmæssige udgangspunkt og ikke selve omstillingsprocessen.

Pejlemærker for klima- venlige og ernærings- rigtige måltider



Tema 2

Velsmag, kvalitet og madglæde skal være højsædet

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. Herudover er det samtidig en grundforudsætning for at kunne komme i mål med de øvrige ambitioner. Velsmag, kvalitet og madglæde i måltiderne gør det således lettere at fastholde sunde vaner, acceptere grønnere alternativer og få borgerne til at mødes om bordet.

Størstedelen af arbejdet med velsmag, kvalitet og madglæde er integreret i rådgivningsforløbene og i udbuddet af kurser til køkkenmedarbejdere og øvrigt personale. Udover rådgivning og kurser er der halvårslige netværksdage og temamøder for ansatte i SUF og BUF, som blandt andet berører emner som velsmag og kvalitet. På den måde får medarbejdere endnu flere inputs til dagligdagen i køkkenet, og fællesskabet på tværs af forvaltningernes køkkener bliver styrket.

Målsætninger	Indsatser	Status på indsatser
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.	Opkvalificering og understøttelse: Kompetencer til menuplanlægning, tilberedning og tilsmagning i institutionskøkkener løftes gennem videreuddannelse og understøttende tiltag, der sikrer det rette kompetenceniveau i køkkenerne.	Rådgivningsforløb og opkvalificering har styrket indsatsen. På børneområdet trænes personalet i kommunikation, så nye retter præsenteres effektivt, og alle ved, hvad der serveres pågældende dag og hvorfor. Maden integreres også i pædagogikken gennem madpædagogiske aktiviteter. På ældreområdet får plejepersonalet bl.a. hjælp til værtskab og det tværfaglige samarbejde ift. måltiderne. Samtidig opleves det også, at der er potentiale for at udvikle denne del yderligere og integrere faglighederne endnu mere i indsatsen.
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	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.	Ved byggeri af nye skoler, daginstitutioner og plejehjem planlægges køkkener ind fra starten. Ved modernisering af plejehjem i SUF bygges produktionskøkkener, hvis muligt, for at erstatte modtagekøkkener. I BUF er der etableret produktionskøkkener på tre skoler i 2024 og 2025, og alle køkkener er screenet for at udvikle en vedligeholdelsesplan.

Eksempel

Byens Bageri på Plejehjemmet Møllehuset

Udover udendørsarealer, hvor der bl.a. dyrkes kartofler og krydderurter, og beboere kan nyde duften af hjemmelavet mad, åbnede Møllehuset i 2024 dørene op til Byens Bageri. Her holdes liv i surdej, æltes, hæves og bages, og bageriet laver bl.a. friskbagt brød, hjemmelavet pizza og kager til beboerne på Møllehuset og de omkringliggende plejehjem i De Gamles By.



Tema 3



Måltiderne skal være bæredygtige og klima- ansvarlige

Med Mad- og Måltidsstrategien er Københavns Kommune gået forrest for den grønne omstilling af offentlige køkkener. Målsætningerne inkluderede en 25% reduktion i klimaaftrykket fra fødevareindkøb inden 2025, 90% økologiske råvarer og det økologiske spisemærke i guld, hvilket har forstærket køkkenernes fokus på grøn omstilling. Københavns Kommune deltager i Coolfood Pledge fra World Resources Institute (WRI) med en global ambition om at reducere klimaaftrykket med mindst 25% inden 2030.² En sådan reduktion betragtes af WRI som forenelig med målene i Parisaftalen, og i København nåede vi målet i 2023.

Københavns Kommune har arbejdet for at nå dette mål i samarbejde med DTU Fødevareinstituttet for at sikre, at ernæringsbehovene stadig opfyldes

for de forskellige målgrupper. I 2022 satte Københavns Kommune herudover et mål om at halvere madspild inden 2030, med et delmål på 15% inden 2025. Dette sætter nye krav til køkkenerne, og flere indsatser er sat i værk for at støtte op om udviklingen, så omstillingen ikke går ud over ernæring, sundhed og velsmag.

Københavns Kommune har gjort betydelige fremskridt mod et lavere CO₂-aftryk med en 32% reduktion i fødevareindkøbet fra 2018 til 2024, og økologien ligger nu på 87,7% (2024).

²Jf. Tracking Progress Toward the Cool Food Pledge | World Resources Institute (wri.org)

Målsætninger	Indsatser ³	Status på målsætninger og indsatser
Måltider i Københavns Kommune skal være bæredygtige og klimavenlige. Som mål vil vi gennemføre en reduktion af klimaaftrykket på mindst 25 procent per kilo indkøbt fødevarer i kommunen. Målet er for Københavns Kommune som helhed.	Grønnere menuer i de offentlige køkkener: Som led i at udvikle grønnere og 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.	I samarbejde med DTU Fødevarerinstitutionen og Meyers Madhus er der udviklet pejlemærker for vuggestue- og børnehavebørn, skolebørn, udsatte borgere og ældre borgere, som guider til, hvordan hver målgruppe kan reducere sit klimaaftryk på fødevarerindkøb og samtidig overholde de målgruppespecifikke ernæringsbehov. DTU Fødevarerinstitutionen har undersøgt indkøbsdata fra de forskellige institutionstyper i BUF, SUF og SOF med henblik på at undersøge og evaluere den ernæringsmæssige effekt af klimaomlægningen i de offentlige måltider. Analysen viser, som nævnt i første tema, at der, på trods af omstilling, bredt set ikke har været de store ændringer af ernærings sammensætningen for de enkelte målgrupper. KK har samlet set reduceret sit CO₂-aftryk per kg. indkøbt fødevarer med 32 % (2024-data sammenlignet med en 2018-baseline). Se fordeling på forvaltningsniveau nedenfor.
	Opkvalificering og understøttelse: Når pejlemærkerne for sammensætning af måltider ændrer sig, skal det understøttes af en videre opkvalificering af køkkenpersonale med fokus på klimavenlig, velsmagende, ernæringsrigtig og økologisk mad. Målgruppespecifikke opskrifter skal understøtte arbejdet.	Siden udviklingen af pejlemærkerne er de blevet aktivt brugt som vejledende redskaber i både rådgivningsforløb, kurser og inspirationsmateriale til institutionerne, og de har dannet grundlag for udviklingen af over 1000 klimavenlige opskrifter målrettet børn, voksne og ældre, som er tilgængelige på hjemmesiden måltider.kk.dk. Alle opskrifter er ernærings- og klimaberegnet. Opskrifterne er også at finde i Børnemenuen og i plejehjemmenes produktionsstyringssystem. De bruges herudover som en aktiv del af Meyers Madhus' rådgivning. I supplement til pejlemærkerne og opskrifterne er der udviklet klima- og økologirapporter, som institutionerne modtager i forbindelse med rådgivningen.
Københavns Kommunes køkkener bruger mindst 90% økologiske råvarer samlet set, og Københavns Kommunes køkkener er registrerede med Fødevarerstyrelsens Økologiske Spisemærke i guld i 2025.		Økologien i kommunens samlede fødevarerindkøb er steget til 87,7% i 2024, og ud af alle kommunens ca. 1000 køkkener, er der 548 køkkener, som kan registreres med Det Økologiske Spisemærke. Af de 548 mangler 29 køkkener stadig at blive registreret med Det Økologiske Spisemærke. Se fordeling på forvaltningsniveau nedenfor. Samlet set er der på dette punkt sket store forbedringer over hele strategiperioden. Ikke desto mindre er kommunen endnu ikke fuldkommen i mål.

³Indsatserne beskrevet herunder er redigeret ned fra den oprindelige tekst i Mad- og Måltidsstrategien men henviser til de samme indsatser.

⁴Cool Food Pledge Climate Report 2024 – Copenhagen (2024)

Målsætninger	Indsatser	Status på målsætninger og indsatser
Københavns Kommune skal være med til at vise vejen og ændre den måde, der produceres fødevarer på i dag i Danmark og resten af verden.	Der arbejdes målrettet på at sikre, at så mange grønne råvarer som muligt er i sæson og dyrket på friland, ligesom fisk kan indkøbes efter sæson.	Indkøbsaftalerne på fødevarerområdet fokuserer på bæredygtighed og økologi. Alle varer i udbuddene er økologiske, undtagen vildtfanget fisk, som ikke kan certificeres. Kravene i udbuddene understøtter kommunens klimamål og kobles til skoleprojekter om fødevarer systemet for at fremme forståelsen af værdikæden.
	Indkøb skal påvirke fødevarekæden: Kommunens indkøb skal understøtte bæredygtig fødevareproduktion.	Fødevarekategorien (den indkøbsansvarlige enhed i Københavns Kommune) udviklede i 2023 og 2024 innovativt udbudsmateriale for totalleverandørudbuddet, som inkluderede gårdbesøg, fælles markplanlægning og natleveringsprojekt. Udbuddet blev dog sat på pause for at indarbejde ambitioner i en ny strategiperiode fra 2026, og et genudbud fra 2021 blev gennemført med opdateringer, som resulterede i "Compraverde Buygreen Award 2025" til Fødevarekategorien. Herudover besluttede Børne- og Ungdomsudvalget i 2024, at dagtilbud og skoler ikke længere serverer rødt kød fra august 2024 for at reducere klimaaftrykket fra måltiderne.
Københavns Kommune skal reducere sit madspild i de offentlige køkkener med 15 % inden 2025 og 50 % inden 2030 ⁵	Reduktion af madspild: Der arbejdes målrettet med at mindske madspild i indkøb og produktion.	Dette initiativ henviser til reduktion af madspild i forsyningskæden inden maden når kommunens køkkener. Københavns Kommune deltog i et forskningsprojekt med Roskilde Universitet og andre partnere, støttet af Velux Fonden, som viste, at tidligere bestillinger kan reducere madspild. Fødevarekategorien lancerer nu et projekt med leverandører og køkkener for bedre planlægning og forståelse af køkkenernes behov.
	Reduktion af madspild: Der arbejdes målrettet med at mindske madspild, som sker efter produktionen fx i bestillingsprocesser og serveringsmåder.	Med denne indsats fokuseres der på madspildet ved produktionen af mad og servering ude i institutionerne. Køkkenerne modtager rådgivning og kurser om madspild, og der afprøves nye tiltag, som er fremkommet på baggrund af workshops med medarbejdere i institutionerne, hvor både køkkenpersonale, måltidsværter og ledere har deltaget. Fra 2025 er madspildsrådgivningen tilpasset, så alle institutioner så vidt muligt måler madspild løbende. Der er udviklet opskrifter og kurser for at minimere spild i kategorier såsom brød. Et madspildsmåleværktøj til brug i rådgivningen, der matcher indkøb med ernæringsbehov, blev udviklet i slutningen af 2024 og testes i 2025. Værktøjet hjælper med at identificere potentialet for madspild og opsætning af målrettede indsatser.
	Madspild baseline: Det er relevant at kortlægge områder med høj andel af madspild for at kunne tydeliggøre, hvor Københavns Kommune skal foretage forandrings tiltag.	I 2021 gennemførte Econet en baselinemåling med henblik på at kortlægge mængde og sammensætning af madspild fra offentlige køkkener og enheder i SUF, SOF og BUF. Madspildsmålingen er i 2025 fulgt op af en lignende måling, som peger på en generel reduktion af det samlede madspild. Den metodiske fremgangsmåde i begge rapporter har haft betydning for målingernes konklusioner, som derfor bør læses med forbehold. Se separat afsnit nedenfor for yderligere informationer.

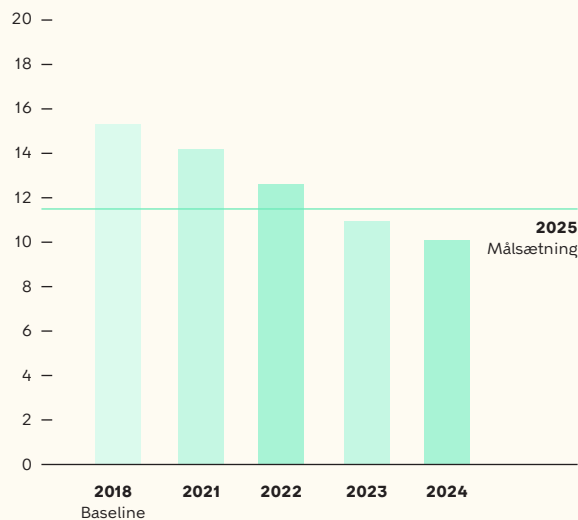
⁴Når relevant for udbuddet lægges der bl.a. vægt på diversitet af frugt og grønt, grønne køretøjer samt certificering af palmeolie, soja og fisk mm. ved valg af leverandør.
⁵Madspildsmålsætningen blev godkendt i Borgerrepræsentationen (BR) i 2022.

Status på klimaomstillingen 2018-2024

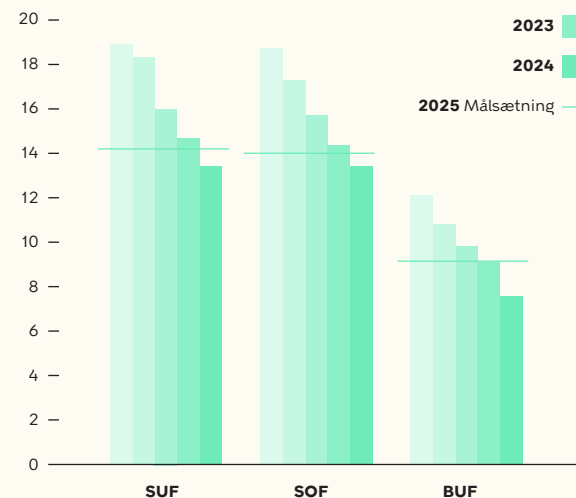
Københavns Kommune er medlem af Coolfood Pledge, et initiativ under den globale klimatænk-tank World Resource Institute, som udarbejder særskilte klimarapporter for kommunen. Den seneste er udarbejdet i 2025 med afsæt i kommunens indkøbsdata fra 2024.

Rapporten viser, at CO₂e-udledningen pr. kilo fødevarer siden 2018 er reduceret med 32% på tværs af kommunens institutioner. Alle forvaltninger har opnået markante reduktioner, og BUF, SUF og SOF har alle nået deres mål på 25%. BUF har reduceret med 35,2%, SUF med 26,9%, og SOF med 26,7% (se graf 1). Succesen med CO₂e-reduktion viser, at initiativet er bredt forankret, og at forvaltningerne har formået at finde løsninger selv i komplekse sammenhænge såsom produktion af mad til svækkede ældre borgere, der kræver særlige ernæringsmæssige hensyn.

KK Total
Klimaafttryk (Kilo CO₂e per kilo fødevarer)



På forvaltningsniveau
Klimaafttryk (Kilo CO₂e per kilo fødevarer)



Graf 1 viser klimaafttrykket (kilo CO₂e per kilo fødevarer) for hele Københavns Kommune (til venstre) og fordelt på SUF, SOF og BUF (til højre). Grafen viser baseline fra 2018 samt målinger af fødevaredata fra 2021, 2022, 2023 og 2024. Linjen visualiserer 2025-målsætningen.

*Målestandarder er fortsat et omdiskuteret emne på forskningsniveau, og pt. er Københavns Kommunes fødevarerindkøb målt på standarder udviklet af tænketanken WRI. Her er både fødevareproduktionen og afledte emissioner inkluderet i regnskabet.

Status på økologi- omstillingen

I 2024 var 87,7% af Københavns Kommunes føde-
vareindkøb økologiske. Det største indkøb foretages
af BUF, SUF og SOF. Tabel 1 viser det totale føde-
vareindkøb og økologiandel per forvaltning. Per
august 2024 manglede 29 kommunale køkkener
registrering med Det Økologiske Spisemærke.
Der er 101 køkkener, der skal opgraderes fra Sølv
(60-90% økologi) og ét køkken fra Bronze (30-60%
økologi) til Guld (90-100% økologi). Tabel 2 viser
spisemærkefordelingen per forvaltning.

Siden 2019 har økologimålingen været baseret
fuldt ud på kommunens indkøb, beregnet via data
fra totalleverandøren Hørkram. Økologiopgørelser
indhentes også fra centralkøkkenerne Københavns
Madservice og EAT, samt fra den private leverandør
Foodsource inden for børnemadsområdet.

Nøgletal	2024 Fødevareindkøb, totalkilo	2024 Fordeling af samlet fødevare- indkøb	2024 Økologi-%
Børne- og Ungdomsforvaltningen	4.939.795	56 %	91
Daginstitutioner	3.230.572		94
EAT	471.875		96
Madskoler og UIU	552.755		92
Fritidsinstitutioner og klubber	453.534		73
Foodsource	110.206		94
Madkundskab og skole	89.027		60
Øvrigt indkøb	31.826		63
Socialforvaltningen	1.072.134	12 %	82
Borgercenter Handicap	477.189		79
Borgercenter Voksne	346.687		87
Borgercenter Børn og Unge	247.721		82
Øvrigt indkøb	537		11
Sundheds- og Omsorgsforvaltningen	2.724.559	31 %	85
Plejehjem og MTO med produktionskøkkener	2.028.624		89
Plejehjem og MTO med modtagekøkkener	258.320		83
Københavns Madservice	404.682		67
Aktivitetscentre uden for plejehjem	18.917		50
Øvrigt indkøb	14.017		66
Øvrige forvaltninger	137.706	2 %	67
Samlet, Københavns Kommune	8.874.195		87,7

Tabel 1 viser kommunens totale fødevareindkøb og den procentvise fordeling på forvaltninger og institutionstyper. Tabellen viser også økologiprocenten på hhv. forvaltnings- samt institutionstypeniveau. Alle tal er per 2024.

Implementering af Det Økologiske Spisemærke 2024	Antal enheder der kan spisemærke- registreres	Guld	Sølv	Bronze	Skal registreres	Antal enheder total i KK
Børne- og Ungdomsforvaltningen	448	377	53	1	17	804
Daginstitutioner	418	357	48	1	12	467
EAT, madskoler og UIU	25	16	5		4	27
Fritidsinstitutioner og klubber	4	3			1	254
Foodsources	1	1				1
Madkundskab og skole						55
Socialforvaltningen	51	17	26	0	8	112
Borgercenter Handicap	20	4	13		3	44
Borgercenter Voksne	21	9	9		3	34
Borgercenter Børn og Unge	10	4	4		2	34
Sundheds- og Omsorgsforvaltningen	48	22	22	0	4	51
Plejehjem og MTO med produktionskøkkener	32	20	11		1	32
Plejehjem og MTO med modtagekøkkener	10		10			10
Københavns Madservice	1		1			1
Aktivitetscentre	4	1			3	7
Byens Bageri	1	1				1
Øvrige forvaltninger	1	1	0	0	0	2
Samlet, Københavns Kommune	548	417	101	1	29	969

Tabel 2 viser status på implementeringen af Det Økologiske Spisemærke i kommunen per 2024. Tallene er fordelt på forvaltnings- og institutionstypeniveau.

Baseline for madspild⁷

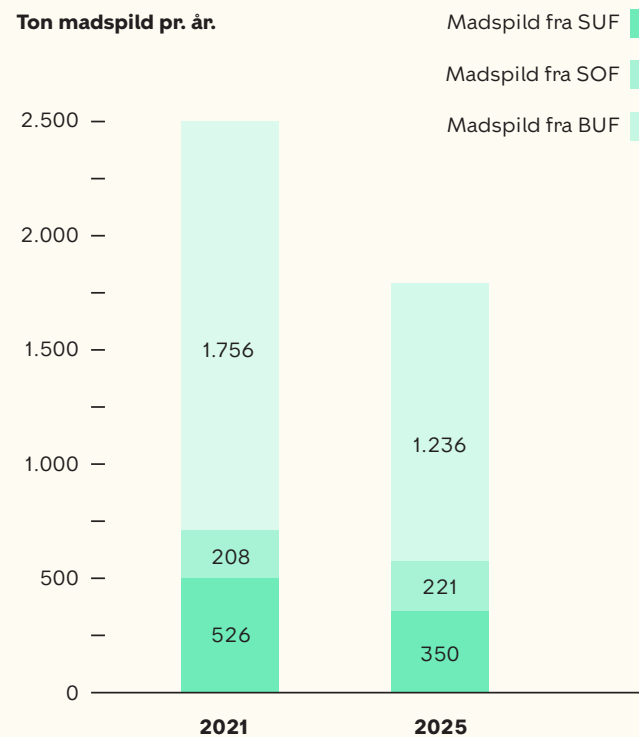
I 2021 udførte Econet en baselinemåling over madspildet i kommunens offentlige køkkener og enheder. Målingen blev foretaget på baggrund af stikprøver af en uges restaffald i henholdsvis SUF, SOF og BUF. Econet har i 2025 udarbejdet en opfølgning på baselinemålingen med det formål at vise udviklingen i madspildet i de tre forvaltninger.

Rapporten fra 2025 viser generelt en reduktion af madspildet, og den samlede mængde madspild fra SUF, SOF og BUF er således estimeret til 1.807 ton årligt i 2025 sammenlignet med 2.490 ton årligt i 2021 svarende til et fald på 27%.

Målingerne er designet ud fra en række til- og fravalg i den metodiske fremgangsmåde med henblik på at balancere ambitioner til målingen og ønsker til projektets omfang bedst muligt. Metodevalget har dog alt andet lige haft betydning for målingernes konklusioner, som derfor bør læses med forbehold. Dels er der foretaget stikprøver baseret på kun én uges affald, dels bygger beregningerne på skaleringer for hver af de i projektet formulerede arketyper. Herudover spiller de praktiske forhold på de enkelte enheder en afgørende rolle, herunder om affaldet er smidt i de rette affaldscontainere, om enhederne deler skraldespande med andre eller hvor tæt på afhentning, affaldet er blevet målt og vejjet.

Erfaringerne med indsamling og bearbejdning af madspiltsdata i strategiperioden har tydeliggjort behovet for videre arbejde med at finde en valid metode for både måling og udregning af madspild i kommunens offentlige køkkener.

⁷ Følgende tal kommer alle fra rapporten "Madspild fra offentlige køkkener og enheder 2025" udført af Econet (2025)



Tabel 3 Årlig mængde madspild fordelt på forvaltninger- SUF, SOF, og BUF i Københavns Kommune, 2021 og 2025. Opgjort i ton pr. år.

Eksempel

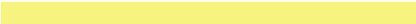
Arbejde med restholdbarhedskrav og reduktion af madspild i værdikæden gennem IKA Tænk tank Fødevarer

I Fødevarekategorien (den indkøbsansvarlige enhed i kommunen) har der været opmærksomhed på at reducere madspild i værdikæden. Fødevarekategorien har blandt andet arbejdet med dette med en systemisk tilgang via deres deltagelse i IKAs Tænk tank Fødevarer. Her har Fødevarekategorien sammen med fødevareproducenter, grossister og køkkener vurderet hvad der er meningsfulde krav til restholdbarhed indenfor forskellige fødevarekategorier. Det fælles mål om at reducere madspild i værdikæden har været afgørende for at skabe enighed om krav til restholdbarhed.

På den ene side ønsker Københavns Kommune naturligvis, at køkkenerne modtager helt friske varer. På den anden side kan krav til unødvendig lang restholdbarhed føre til madspild hos grossisterne, fordi varer, der ikke længere lever op til kontraktens krav til restholdbarhed, ikke kan leveres til køkkenet. Varen risikerer derfor at blive til madspild hos grossisten, selvom kvaliteten ellers er ok. Arbejdet er resulteret i en guide til medarbejdere der skriver offentlige fødevareudbud. I 2024/2025 er guiden blevet anvendt i totalleverandørudbuddet i Københavns Kommune.



Tema 4



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse

I Københavns Kommune er styrkelse af sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse centrale værdier for arbejdet med mad og måltider, og måltiders potentiale for at skabe og opretholde fællesskaber og nærvær er enestående. Spisning sammen giver mulighed for samtale, nydelse og samvær, hvilket kan reducere ensomhed og forbedre livsmestring, sammenhængskraft og livskvaliteten generelt. Ved at fokusere på både de sociale og fysiske rammer om måltider understøttes det på bedst mulig vis.

Ved åbning af nye institutioner som daginstitutioner, skoler eller plejehjem, har kommunen prioriteret etablering af produktionskøkkener. Fra starten er der fokus på nærvær og sanselighed i madlavningen, og borgere lærer køkkenlederne og personalet at kende. Desuden er styrkelsen af sociale rammer omkring mad inkluderet i rådgivningsforløb og kurser samt i det direkte møde med borgerne.

Målsætninger	Indsatser	Status på målsætninger og indsatser
Der skal være gode fysiske og sociale rammer om mad og måltider samt god tid til nydelse, deltagelse og samvær, så vi skaber givende og udviklende fællesskaber for alle borgere, der bruger Københavns tilbud og institutioner.	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 samt personale i kulturhuse og idrætshaller. Værktøjer til at involvere borgere aktivt i madlavning styrkes hos pædagogisk og køkkenfagligt personale.	Opkvalificering og støtte tilbydes SUF, SOF og BUF gennem rådgivningsforløb, hvor socialpædagoger og plejepersonale styrkes i at anrette, servere mad, og skabe gode rammer for måltider. Fokus tilpasses hver faggruppe. Daginstitutioner lærer om sammenhængen mellem smag og læring, mens ældreområdet bl.a. fokuserer på måltidets betydning for de ældre og fagprofessionel deltagelse i måltidet. Køkkenerne i KFF er bortforpagtede, og forvaltningen har ikke fast personale til madservering. I stedet samarbejder de løbende med forpagterne for at sikre et godt værtskab, så borgere føler sig trygge og velkomne i KK's kultur- og idrætsinstitutioner.
	Madundervisning for børn og unge: Der tilbydes madundervisning til børn i daginstitutioner og skoler på alle alderstrin.	I samarbejde med virksomheder og organisationer tilbydes skoler og daginstitutioner mange forskellige læringsforløb (via Åben Skole og Åben Dagsinstitution) omkring mad og råvarer enten på skolen/institutionen eller hos eksterne leverandører. Fælles for læringsforløbene er, at børnene får sansemæssige, praktiske oplevelser med mad og råvarer. BUF har i samarbejde med Meyers Madhus fået udviklet en guidebog, som skal hjælpe personalet i fritidsklubberne med at starte madklubber, hvor de unge bliver inddraget og engageret. Mange KKFO'er har herudover haft besøg af 'snackpatroljen' med inspiration og sjove aktiviteter omkring mad. I SOF sker det via rådgivningsforløbet Madliv København.
	Nye madfællesskaber: Der arbejdes for at anvende offentlige institutioner som ramme for nye madfællesskaber. Fx fællesspisninger på skoler og plejehjem gennem brug af lokale produktionskøkkener.	Fra 2021 til 2025 har 45 madklubforløb på plejehjem hjulpet med at skabe fællesskab og bekæmpe ensomhed blandt borgere. Se mere i eksempel på side 24. KFF har arbejdet målrettet på bedre understøttelse og forståelse af KFFs forpagteres forretningsgrundlag, så det bliver mere attraktivt at blive forpagter i Københavns Kommune. Forpagtere bidrager til, at byens kulturhuse og idrætsfaciliteter kan fungere som omdrejningspunkt for bæredygtige madfællesskaber, hvor borgerne også får adgang og inspiration til sunde og grønne måltider, og hvor fællesskaberne omkring måltiderne understøtter og supplerer de lokale kulturtilbud.
	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.	Langt størstedelen af KK's institutioner (ca. 90%) producerer mad lokalt på daginstitutioner, skoler, sociale tilbud og plejecentre. De 90% dækker både over institutioner, der har fuld produktion, og de institutioner der kun én eller et par gange om ugen laver mad til eller med borgerne. Tallet dækker også de institutioner, fx fritidsklubber, som kun serverer mellemmåltider. Ifm. Moderniseringsplanen i SUF arbejdes der løbende på at etablere produktionskøkkener, hvis det er muligt, når allerede etablerede plejehjem renoveres.

Eksempel

Rabarberbørnenes klimafest

I september 2024 afholdte 3 daginstitutioner på Nørrebro i samarbejde med Meyers en lille klimafest, hvor der foregik forskellige aktiviteter, som alle havde mad som omdrejningspunkt. Her kunne forældre smage på mad fra institutionerne og både børn og forældre kunne være med til en blæksprutteworkshop, lave sin egen krydderiblanding eller teste deres viden om bælgfrugter.



Eksempel

Madklubber på plejehjem

Madklubber for borgere på plejehjem er en indsats, der skal give borgerne mulighed for at mødes om måltidet og danne nye eller styrke eksisterende relationer og derigennem modvirke ensomhed. I madklubberne laver borgerne og medarbejdere mad og spiser sammen med udgangspunkt i borgernes ønsker til menu. I hver madklub deltager typisk 6-10 borgere, og hver madklub mødes ca. 13 gange i løbet af et år.

Borgerne er glade for at deltage i madklubberne, og medarbejderne oplever, at relationerne styrkes mellem borgerne i madklubforløbene. Nogle borgere har opbygget nye venskaber, som fx viser sig ved, at de besøger hinanden og går ture sammen. Derudover oplever medarbejderne, at borgerne får styrket deres funktionsevne, at de er stolte over at kunne deltage i madklubbernes aktiviteter og får styrket deres selvtillid og erkendelse af egne kompetencer.



Tema 5



København skal være en sund, grøn og vital madby

Mad- og Måltidsstrategien fokuserer ikke kun på at rykke de offentlige køkkener, men har også sigtet mod at styrke det lokale fødevaresystem. Initiativer fremmer samarbejde mellem land og by, understøtter en ansvarlig madbranche og styrker kommunens innovative indkøb inden for mad og måltider. Dette skulle bidrage til et dynamisk og inspirerende miljø, der gavner flest mulige københavnere.

Med to brede målsætninger er der blevet iværksat mange forskellige tiltag. For at støtte en bæredygtig madbranche fokuserer kommunens fødevareindkøbsaftaler på bæredygtighed, økologi og inddragelse af små og mellemstore virksomheder. Hertil kommer flere kommunikationsinitiativer, lokale partnerskaber og støtte til festivaler og events, som har fremmet en bæredygtig madscene i byen.

Målsætninger	Indsatser	Status på målsætninger og indsatser
København skal være en vital, stærk og differentieret madby. Her opdyrkes nye og inspirerende tiltag, der kan give gode madoplevelser for alle københavnere og tilbyde nye løsninger på de udfordringer, som optager os.	Lokale partnerskaber: Der arbejdes for at etablere lokale partnerskaber i byen med foreninger, spisesteder og detailhandlen om at gøre sunde og bæredygtige råvarer og måltider tilgængelige for alle københavnere.	KFF har som tovholder på indsatsen Grønne Måltidsfællesskaber i samarbejde med eksterne aktører som fx Fødevarebanken igangsat en række aktiviteter, der styrker lokale og borgerrettede madfællesskaber for københavnere.
	Flere spiselige byrum: Der arbejdes på etablering af flere urbane haver med spiselige råvarer på gadehjørner, i parker og på hustage, som alle borgere har adgang til og kan bidrage til at drive. Andre tiltag skal desuden give bedre leverum for vilde bier og insekter i byen.	Kommunens borgerrettede Biodiversitetspulje, der blev afsat midler til i perioden 2021-2023, bidrog til at løfte indsatsen for at give bedre leverum for vilde bier og insekter i byen. Rundt omkring i København ligger otte skolehaver, som drives af foreningen Københavns Skolehaver med tilskud fra Københavns Kommune. Her har tusinder af københavnske børn hvert år mulighed for at dyrke et stykke jord med blomster og grøntsager i deres fritid, i deres dagtilbud eller sammen med deres klasse i skoletiden.
	Mad og kultur: Styrket kobling mellem mad og byens kulturelle tilbud og store events. Herunder udvikling og implementering af pejlemærker til grønne og sunde mad- og drikke tilbud under festivaler og events støttet eller finansieret af Københavns Kommune.	ØKF, TMF og KFF har identificeret syv indsatser for megaevents og øvrige events, der kan understøtte implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien. Indsatsen, der fokuserer på mad, har fokus på vegetariske måltider, en højere økologiprocent og reduktion af madspild. De syv indsatser indgår i København Kommunes strategi for megaevents. ⁸ Som en del af afviklingen af to megaevents i 2025, Copenhagen Sprint og Copenhagen Street Days, har Økonomiforvaltningen udbudt opgaven om at etablere et madmarked, som følger en madmission baseret på Mad- og Måltidsstrategien. Arbejdet med at sikre vegetariske hovedmåltider og minimere madspild fungerede godt, mens ønsket om at servere måltider med en høj grad af økologi og lokale råvarer grundet arrangementernes midlertidige format har været sværere at måle på.
	Borgerrettet kommunikation og inddragelse: Der arbejdes med at lave kampagner og events med fokus på at inspirere og involvere københavnere. <i>Indsats er kommet til efter vedtagelse af strategien.</i>	I efteråret 2023 lancerede Københavns Kommune en kampagne med formålet at vise det gode arbejde med sunde og grønne offentlige måltider til københavnere og inspirere københavnske børnefamilier til at lave mere sund, velsmagende og klimavenlig mad. Kampagnen foregik på tværs af forskellige kanaler og inkluderede bl.a. 240 plakatsøjler, GoCards, events og opslag på SoMe. Kampagnen fik 1,6 mio. visninger på Facebook og Instagram, ligesom GoCard med alternativ julemenu havde et aftræk på 90%. Fra 2022 til 2025 er madfestivalen 'Spis med i vores køkkener' blevet afholdt årligt i kommunens institutioner. Her er københavnere blevet inviteret til at spise med i et udvalg af byens offentlige køkkener, som slår dørene op for en enkelt aften. Formålet med festivalen har både været at fejre og give københavnere indblik i det gode offentlige måltid. Med 8 arrangementer om året har SUF, BUF og SOF været med til at åbne dørene for ca. 300 spisende gæster hvert år, i alt ca. 1200 københavnere.

⁸ Megaeventsstrategien kan læses her.

Målsætninger	Indsatser	Status på målsætninger og indsatser
København skal understøtte en bæredygtig madbranche i og omkring byen samt en styrket sammenhæng mellem byens forbrug og oplandets produktion af bæredygtige fødevarer.	Bæredygtig vækst: I partnerskaber arbejdes der for at styrke udviklingen af en bæredygtig madbranche i og omkring København med fokus på uddannelse og arbejdskraft, iværksætteri, turisme og oplevelser.	KK har i perioden 2022-2024 støttet Food Organisation Of Denmark (FOOD) med 1 mio. kr. årligt og støtter i perioden 2025-2027 med 800.000 kr. årligt. FOOD arrangerer den årlige madfestival Copenhagen Cooking, som fejrer den mangfoldige københavnske madscene. KFF repræsenterer KK i FOOD's bestyrelse og sikrer dermed indflydelse bl.a. på konkrete aktiviteter og projekter, der drives i regi af FOOD. Herudover modtog FOOD i forbindelse med overførselssagen 2023/2024 en bevilling på 0,5 mio. kr. i 2025 og 2,5 mio. kr. i 2026 til aktiviteter i forbindelse med det danske værtskab for Michelin Nordics i 2025 og 2026.
	Innovative indkøb: Der arbejdes med at styrke Københavns Kommunes indkøb på mad- og måltidsområdet, så de offentlige udbudsprocesser gøres tilgængelige for små og mellemstore virksomheder, hvor det er muligt med respekt for køkkenernes drift.	Fødevarekategorien deltager i forskellige fonds- og EU-projekter, der støtter Mad- og Måltidsstrategiens ambitioner. Horizon 2020-projektet Food Trails blev afsluttet med konferencen "The power of public food procurement" i KBH juni 2024. Dette projekt gjorde det muligt at udvikle en app til kommunikation mellem køkkener og leverandører samt at implementere et forløb med kartoffeldyrkning i en række skoleklasser.
		Fødevarekategorien har søgt partnerskaber for projekter med fokus på data, controlling, forbrugsstyring og AI i offentlige fødevarerudbud. Gennem fx SF4C-projektet (School Food 4 Change) prioriteres og videreudvikles innovative totalleverandørudbud inspireret af SF4C Guidelines og samarbejder med EU-medlemslande.
		For at øge antallet af aftaler med små- og mellemstore virksomheder blev der forsøgt oprettet et dynamisk indkøbssystem på frugt og grønt i sæson. Det dynamiske indkøbssystem skulle være en elektronisk indkøbsproces, hvor potentielle leverandører, heriblandt små- og mellemstore virksomheder, kunne sætte deres varer til salg, og KK kunne indhente tilbud på varerne.
		Arbejdet med det dynamiske indkøbssystem er dog sat på pause, da en markedsafdækning viste, at markedet ikke har kapacitet til at levere til Københavns Kommune. Selv ved levering til blot ét køkken var volumen for stor, og logistikken kunne ikke hænge sammen.
Styrket kobling mellem land og by: Der arbejdes på at etablere stærke lokale partnerskaber med madaktører og producenter i oplandet til København og i byen. Dette sker for at understøtte en bæredygtig omlægning af den danske fødevarerproduktion – herunder med landbruget om forsynings sikkerhed på de sæson- og lokalproducerede råvarer, der kræves i bæredygtige måltider.		En app er blevet udviklet for at forenkle kommunikationen mellem køkkenerne og dem, der styrer fødevarerindkøbsaftaler, herunder opfølgning på mangler ved indkøbte varer.
		Implementeringen af Køkken-appen er i gang, men varierende smartphone-adgang hos køkkenerne skaber udfordringer. Fødevarekategorien tilbyder ugentlige supportmøder til interesserede køkkener.
		Der indgås løbende partnerskaber med producenter for at styrke koblingen mellem land og by. Det bedste eksempel herpå er stadig et samarbejde mellem kartoffelavlere og BUF, som er blevet nævnt i tidligere afrapporteringer. De involverede skoler fortsætter med at dyrke kartofler og benytte tilgængeligt online materiale. Der arbejdes videre med hvordan krav om uddannelsesforløb kan kombineres med udbud.
		KK har siden 2015 været en del af Madfællesskabet. I Madfællesskabet er en række kommunale og regionale partnere gået sammen i et forpligtende partnerskab, der arbejder for at skabe et bæredygtigt fødevarer system. Målet er at styrke koblingen mellem land og by og støtte en mangfoldig produktion af lokale fødevarer.

Eksempel

Copenhagen Sprint og CPH Street Days

Som en del af afviklingen af to megaevents i 2025, Copenhagen Sprint og Copenhagen Street Days, har Økonomiforvaltningen udbudt opgaven om at etablere et madmarked, som følger en madmission baseret på Mad- og Måltidsstrategien. Fokus har været på at skabe et madmarked, hvor det oplevede produkt skal afspejle en aktiv bevidsthed om og stillingtagen til bl.a. kvalitet, klima- og miljøbelastning samt social ansvarlighed. Arbejdet med at sikre vegetariske hovedmåltider og minimere madspild fungerede godt, mens ønsket om at servere måltider med en høj grad af økologi og lokale råvarer er sværere at måle på i praksis. Der arbejdes videre med evaluering af disse første forsøg og integreringen af Mad- og Måltidsstrategiens ambitioner i fremtidige megaevents.



Governance og forankring

Koordinering og implementering

Mad- og måltidsområdet er en fælles agenda på tværs af kommunens forvaltninger, med forskellige opgaver, ansvar, prioriteter og arbejdsprocesser inden for området. Hver forvaltning skal sikre, at mad- og måltidsarbejdet er effektivt og bidrager til målene i Mad- og Måltidsstrategien.

En styregruppe og en koordinationsgruppe, med medlemmer fra SUF, SOF, BUF, TMF, KFF og ØKF er dannet for beslutningstagning og koordinering af fælles indsatser inden for mad- og måltidsområdet. Ved større beslutninger inddrages 7-DIR. ØKF koordinerer indsatsen og leder implementeringen af strategien.

Igennem Madkvalitetsaftalen tilbydes rådgivning og opkvalificering til kommunens offentlige køkkener, udført af en ekstern leverandør, valgt via udbud hvert fjerde år, i tæt samarbejde med de relevante forvaltninger.

Indkøb

Kommunens fødevarerindkøbsaftaler styres af Fødevarer kategorien i BUF i tæt dialog med Mad- og Måltidsstrategiens koordinationsgruppe for at sikre synergi mellem udbud og indkøb.

