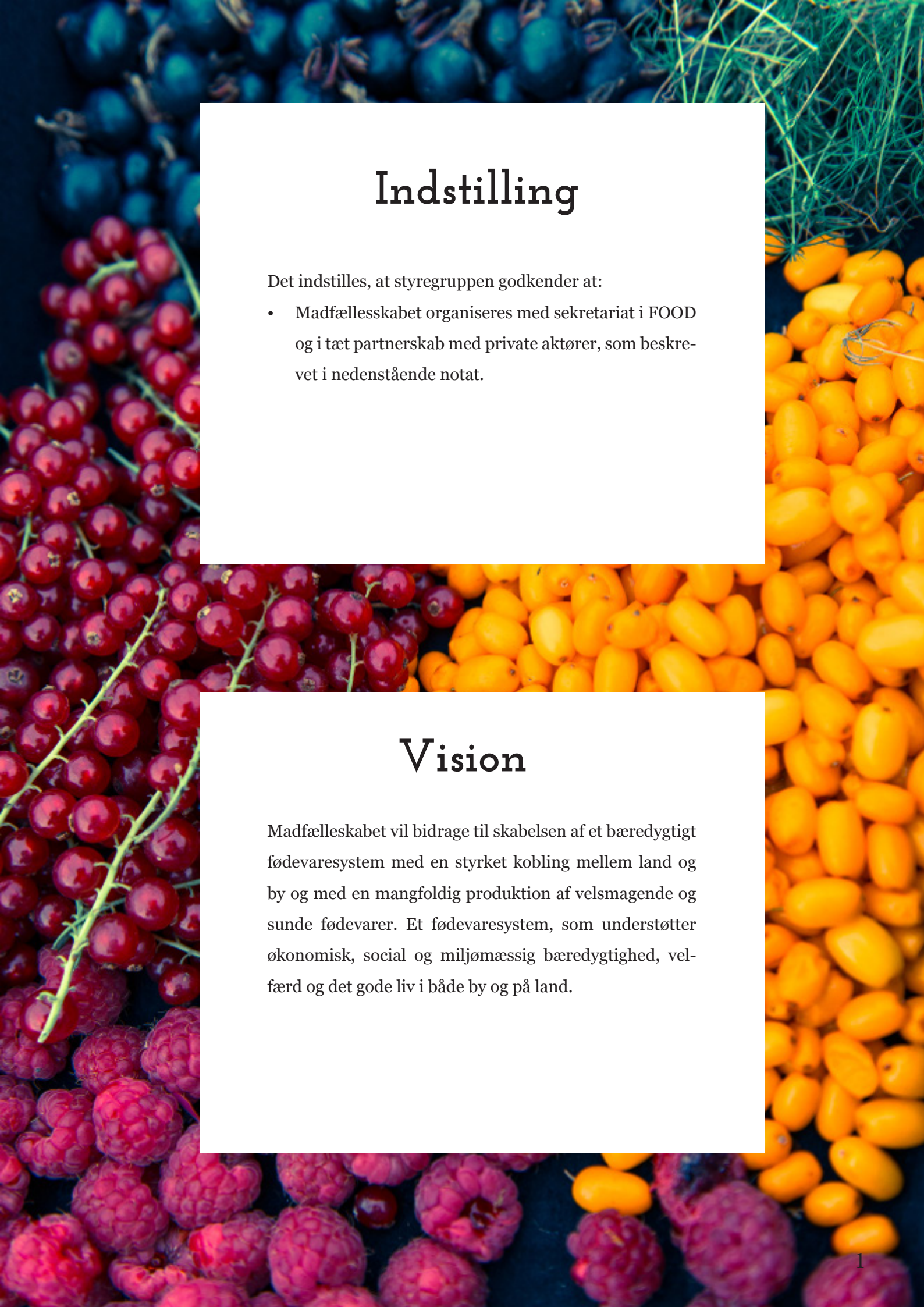


A photograph of several green artichokes on a rustic, light-colored wooden surface. Some artichokes are whole, while others are partially peeled, with their green leaves scattered around. A white rectangular box with a green border is centered over the image, containing the text "Mad fællesskabet".

Mad
fællesskabet

Indhold

Indstilling	s. 1
Vision	s. 1
Formål	s. 2
Potentiale, Udfordringer & Handlinger	s. 3-4
Organisering	s. 5-6
Økonomi	s. 7-8



Indstilling

Det indstilles, at styregruppen godkender at:

- Madfællesskabet organiseres med sekretariat i FOOD og i tæt partnerskab med private aktører, som beskrevet i nedenstående notat.

Vision

Madfællesskabet vil bidrage til skabelsen af et bæredygtigt fødevarer-system med en styrket kobling mellem land og by og med en mangfoldig produktion af velsmagende og sunde fødevarer. Et fødevarer-system, som understøtter økonomisk, social og miljømæssig bæredygtighed, velfærd og det gode liv i både by og på land.

Formål

Madfællesskabet styrker forbindelser mellem land og by - fra jord til bord. Sammen skaber vi aktiviteter, der hver især og samlet fungerer som byggesten på vejen mod et mere bæredygtigt fødevaresystem. Madfællesskabet har to overordnede formål:

- **Mere bæredygtige og velsmagende måltider.** De mange tusinde måltider, der hver dag produceres i professionelle storkøkkener, skal være klimavenlige, sunde og velsmagende – og gerne med lokalt ophav. Vi har fokus på lokale fødevarer i sæson – gerne økologiske -, der er dyrket på en bæredygtig måde med hensyn til klima, biodiversitet, rent drikkevand og jord.
- **Styrkede forbindelser mellem byer og opland.** Oplandet skal producere flere af de fødevarer, der forbruges i byen, og der skal være en større forståelse for og indsigt i produktionsformer. Flere aftaler om køb af fødevarer til byens offentlige og private køkkener fra producenter i Madfællesskabet kan bidrage til flere arbejdspladser på landet og et mere bæredygtigt forbrug i byerne. Udviklingen er efterspørgselsdrevet og bygger på, at produktionen udvikler sig i takt med byens og markedets stigende behov.

De to formål er gensidigt understøttende forstået således, at når måltiderne er mere grønne, økologiske og bæredygtige i en lang række professionelle storkøkkener i byen giver dette også en ændret efterspørgsel efter fødevarer end i dag. Hvis sammenhængen mellem land og by er stærk, skabes dermed et grundlag for en ny og anderledes måde både at producere og forarbejde fødevarer på i byens opland. Formålet på længere sigt er at skabe en ambitiøs indsats på nationalt niveau, som kan være med til at sikre, at Madfællesskabets dagsorden bliver fremmet endnu mere effektivt og styrkes med flere ressourcer og partnere. Der er enighed om, at de ønskede forandringer tager tid, og at den fælles ambition er at sikre en langsigtet og vedvarende indsats, der med stadigt større kraft kan bidrage til at skabe de ønskede forandringer de kommende 5 til 10 år.

Potentiale, muligheder & handlinger

Madfællesskabet vil påvirke det etablerede fødevarer system, hvor fokus er på storproduktion, høj grad af specialisering og konkurrence på pris. Det er der en række potentialer og udfordringer ved. I Madfællesskabet har vi valgt at fokusere på følgende tre potentialer, som vurderes at være mest relevante for at lykkes med Madfællesskabets vision.

Potentiale	Udfordringer	Handlinger
Offentlige køkkener køber mere lokalt	Det er ikke lovligt ifl. EU's udbudsregler for de offentlige køkkener at efterspørge fødevarer fra et bestemt geografisk område.	Tre pilotprojekter om at åbne mindre udbud mere op for SMV'ere, som bygger på eksisterende erfaringer. Udarbejdelse af notat over muligheder for indkøb af lokale råvarer indenfor EU's udbudsregler.
Flere SMV'ere producerer til professionelle køkkener i København	SMV'ere fra MF er ikke altid konkurrencedygtige ift. pris, kvalitet og leveringssikkerhed. Grossister anser ikke den nære handel som forretningsområde, hvilket medfører, at den nødvendige service mellem producent og køkken er manglende.	SMV'ere skal styrkes gennem målrettede kompetenceudvikling og udveksling af praktiske erfaringer, der bl.a. bygger på erfaringerne med EU-projektet Fremtidens Madscene med Københavns Madhus og Hotel- og restaurantskolen. Arbejde for udarbejdelse af fælles løsninger sammen med REGA på udfordringerne med håndtering af logistik og service og klargøring af fødevarer ift. lokale SMV'ere.
Skabe en national prioritering om at eksisterende og kommende danske producenter (SMV'ere) har incitament til at producere økologiske grønsager og frugt.	Der er pt. ikke er en tilstrækkelig national vision eller plan på området	Udarbejde initiativ til en national indsats fx med fokus på råvarematch, kompetenceudvikling og erfaringsudveksling af SMV'ere.

Førnævnte aktiviteter skal bidrage til at opfylde følgende succeskriterier for Madfællesskabet i 2021:

- Der er indgået mindst 10 handelsaftaler om afsætning og anvendelse af fødevarer fra produktområder i Madfællesskabet.
- Der er udarbejdet modeller for, hvordan de offentlige køkkener kan købe mere lokalt og samtidig overholde EU's udbudsregler.
- Det er etableret mindst et strategisk samarbejde om fælles løsninger på udfordringer med at købe fra SMV'ere med en række private aktører.
- Der er etableret et samarbejde om en national indsats fx i form af en ansøgning igennem erhvervsfremmesystemet.
- Madfællesskabet er udvidet med yderligere to offentlige medlemmer.
- Madfællesskabets medlemmer har fremmet Madfællesskabets dagsorden på flere platforme ved at deltage i debatter fx på Madens Folkemøde og Folkemødet på Bornholm, samt ved at kommunikere om budskabet i diverse medier.



Organisering

Madfællesskabet vil blive organiseret som et forpligtende partnerskab, hvor alle medlemmer bidrager til det fælles arbejde støttet af et mindre sekretariat i FOOD. Hvert medlem i Madfællesskabet har en forpligtelse til at koordinere relevante lokale politikker, strategier, planer og mål sammen med Madfællesskabets dagsorden og sikre en lokal forankring.

Politisk styregruppe

Den politiske styregruppe består af borgmestre og regionsrådsformænd fra medlemmerne i Madfællesskabet. FOOD's bestyrelsesformand deltager på styregruppens møder. Gruppen mødes minimum en gang årligt. Styregruppens primære opgaver er:

- Sikre synlighed og politisk interessevaretagelse og opbakning til Madfællesskabets dagsorden.
- Godkende årsstatus samt kommende års handleplan og budget.

Arbejdsgruppe

Arbejdsgruppen består af mindst én medarbejder fra hvert medlem. Andre fagmedarbejdere deltager efter behov. Gruppen mødes minimum 4 gange årligt. Arbejdsgruppens primære opgaver er:

- Understøtte sekretariatet i dens opgaver, herunder medudvikle og være medudførende på aktiviteter.
- Sikre lokal koordinering og forankring, herunder koordinering med relevante politikker og strate-

Sekretariat

Der etableres et sekretariat for Madfællesskabet i FOOD. Ideen er at skabe et team af flere fagmedarbejdere i FOOD, som på deltid arbejder med Madfællesskabet og resten af tiden arbejder med FOOD's andre opgaver fx på projekter med de private aktører. På denne måde er der mulighed for at skaffe flere fagkompetencer ift. at ansætte én medarbejder på fuldtid samt mulighed for en stærkere koordinering med FOOD's andre aktiviteter, der arbejder med samme dagsorden. Sekretariatets primære opgaver er:

- Løfte de konkrete aktiviteter, der sættes i gang i regi af Madfællesskabet.
- Understøtte indsamling og formidling af viden om området til de deltagende aktører.
- Stå for den løbende kontakt og dialog med eksterne aktører.
- Servicere den politiske styregruppe, herunder udarbejde et beslutningsoplæg til udvikling af den fremadrettede indsats samt fundraise løbende (ansøgninger fx til nationale puljer, fonde mv.).
- Understøtte arbejdsgruppen og den politiske styregruppe i at sikre koordinering, synlighed og forståelse for den fælles dagsorden.



Ved at forankre sekretariatet i Madfællesskabet i FOOD vil opgaverne blive forankret i en organisation, der udelukkende arbejder med fødevaredagsordenen. Der er nem adgang til et meget stort netværk og en omfattende viden om den danske madverden. Madfællesskabets dagsorden vil igennem FOOD få en rolle på FOOD's større events, som Madens Folkemøde og Copenhagen Cooking. FOOD er et non-profit offentlig privat partnerskab med deltagelse af små og store virksomheder, staten, kommunale partnere, en række uddannelsesinstitutioner og branchens organisationer. Medlemmerne tæller bl.a. Københavns Kommune, Miljø- og Fødevareministeriet, Erhvervsministeriet, Arla, Danish Crown og Carlsberg. Opgaverne omfatter Danmarks tre største madbegivenheder (Copenhagen Cooking, Aarhus Food Festival og Madens Folkemøde), international promovering af dansk gastronomi, praktisk bistand til aktiviteter fra Nakskov til Hirtshals, udvikling af restaurationsbranchen og en række andre aktiviteter, der alle handler om god mad.

Økonomi

Basisfinansiering for 2020 er tilvejebragt gennem de tilsagn, der allerede er givet, jf. nedenfor.

Tilskud	Midler (kr.)
Københavns Kommune	200.000 kr./årligt
Region Hovedstaden	200.000 kr./årligt
Bornholms Regionskommune	40.000 kr./årligt
Lejre Kommune	27.000 kr./årligt
Lolland Kommune	40.000 kr./årligt
I alt	507.000 kr./årligt

De afsatte midler svarer ca. til 0,65 AC-årsværk årligt inkl. overhead, men såfremt sekretariatet får base i FOOD, tilbyder FOOD i 2020 at stille lokaler, it, telefon, regnskab, bogføring, kantine mm til rådighed uden beregning. Det er således alene lønudgiften, der skal afholdes. Budgettet for 2020 bliver dermed følgende:

Budgetpost	Midler (kr.)
Løn til projektleder (8 måneder)	427.000 kr.
Hjemmeside	20.000 kr.
Transport	20.000 kr.
Ekstern bistand	40.000 kr.
I alt	507.000 kr.

Budgettet dækker, at sekretariatet i 2020 har midler til at løfte følgende aktiviteter:

- Tovholder på minimum tre pilotforsøg med SMV'ere der leverer til storkøkkener
- Udvikling af partnerskab med REGA og andre private partnere om fælles løsninger
- Udarbejdelse af en ansøgning på nationalt initiativ
- Tovholder på udarbejdelse af udbudsnotat (udbuddene og det juridiske benarbejde udarbejdes af medlemmerne og/eller dygtige eksterne jurister)
- Gøre Madfællesskabet til en betydelig del af Copenhagen Cooking, Frederiksberg Høstfest, Madens Folkemøde og andre relevante aktiviteter i regi af FOOD.

Udover basisfinansieringen vil der på længere sigt være behov for finansiering til at videreføre og udvikle de konkrete aktiviteter. Bidragene vil skulle komme fra parterne bag Madfællesskabet fx igennem allerede finansierede aktiviteter, finansiering fra private aktører eller fra statslige midler. Dette kan fx være igennem en ansøgning til erhvervsfremmesystemet (forudsætter at der rejses medfinansiering), Københavns Kommunes og Region H's allerede afsatte midler til kompetenceudvikling i de offentlige køkkener eller et samarbejde med REGA's projekt: "Fra græs til gæst" om at forbinde lokale landmænd med restaurant- og detail-branchen, der er finansieret fra Industriens Fond.

