

The image features several green artichokes on a light-colored, weathered wooden surface. Some artichokes are whole, while others are partially prepared, with their outer leaves removed. A central white rectangular box with a green border contains the word "BILAG" in a black, serif font. The background is filled with the texture of the wood and the vibrant green of the artichokes.

BILAG

Indhold

Partners nuværende aktiviteter med relevans for Madfællesskabet	s. 1
Mere bæredygtige måltider	s. 1-3
Styrket samspil mellem land og by	s. 4-8
Oversigt	s. 9

Partnernes nuværende aktiviteter med relevans for Madfællesskabet

Der er allerede en hel del aktiviteter i gang, der samlet styrker forbindelserne mellem land og by. Men aktiviteterne er i dag ofte ukoordinerede, og det er vanskeligt at skabe sig overblik over aktiviteter, aktører og resultater.

- Aktiviteterne rummer i forskellig grad følgende fokus:
- Dialog, viden og øget forståelse
- Logistik og forbindelser
- Turisme
- Fremme øget efterspørgsel efter lokalt producerede produkter
- Fremme øget produktion lokalt til nærmarked
- Styrket bæredygtighed

Mere bæredygtige og velsmagende måltider

FOOD: Pilotprojekt med Able

Status: I gang. Afsluttes Q2 2020

Der gennemføres i øjeblikket inspirationsforløb med 12 produktionskøkkener, der til sammen leverer ca 13.000 måltider dagligt via Ables distribution (tidligere frokost.dk). Fokus er på inspiration, logistik, indkøb og praktik i forbindelse med omlægning til mere grønne måltider. Der er primo 2020 gennemført 10 af de planlagte 12 forløb. Dette har indtil nu givet en række erfaringer, der kan arbejdes videre med:

- De faglige kompetencer skal udvikles. Der er behov for at uddanne dem der ejer stederne eller køkkencheferne til at tænke mere kreativt og køkkenpersonalet skal have noget mere teknisk viden. Meget af det personale, der står i køkkenerne, har næsten ingen eller slet ingen køkkenfaglig viden.
- Medarbejderne er ofte uinteresserede og uvidende om, hvor tendensen om det grønne egentlig peger hen – det er ikke noget de selv beskæftiger sig med.
- Mere direkte kontakt/oplysning om deres kunder. Stor forskel på den måde de driver det hvis de har kantine vs. ren frokostservice, hvor de ikke møder kunderne til hverdag.
- Praktikken, logistikken skal de hjælpes mere med: Køkkenerne er ikke bygget til de produktioner de har, og alt handler om at producere rigtigt meget så hurtigt som hurtigt.
- Efterspørgslen skifter gradvist, hvilket giver en del udfordringer i omstillingsperioden. Det nemmeste er at lave en løsning til alle, men i dag er der rigtigt mange og ofte meget forskellige præferencer. Det giver meget ekstra arbejde i forhold til at have en løsning, der er ens for alle.

FOOD: Copenhagen Food Forum

Status: Gennemføres en gang årligt. Næste gang august 2020.

Et årligt symposium for ejere og ledere af de største restaurantkæder i Danmark. I 2020 vil der blive sat særligt fokus på, hvordan de private kæder kan understøtte de dagsordener, der ligger til grund for Madfællesskabet. Dvs. hvordan de praktiske og økonomiske barrierer, der bremser omstillingen til flere lokale råvarer kan håndteres bedre i fællesskab. CFF gennemføres i partnerskab med Danske Restauranter og Cafeer og Restaurationsbranchens Garantiordning (REGA).

KK: Madkvalitetsaftalen: Køkkenløft af køkkenpersonalet

Status: Opgaven varetages i øjeblikket af Meyers Madhus. Forventes udbudt igen efteråret 2020

Madkvalitetsaftalen dækker (i den nuværende form) rådgivning om indkøb og indkøbsaftaler af fødevarer, udvikling af køkkenhaver på institutioner, projekter for udsatte borgere med maden i centrum, implementering og udførelse af køkkenløft, økologiomlægning af institutioner samt undervisning og opkvalificering af køkkenpersonalet i KK. Den er samlet på 10,5 mio./årligt, går på tværs af alle forvaltningerne og omfatter over 1000 offentlige køkkener i KK. Aftalen skal i udbud til efteråret og kommer også til at omfatte et klimafokus. Opkvalificeringen har fokus på at rådgive køkkenpersonalet i KK's køkkener til at købe og lave bæredygtig mad. Det kunne fx være, hvordan køkkenerne kan købe flere lokale råvarer i sæson. Det er med til at styrke Madfællesskabets dagsorden ved at sætte fokus på, hvordan køkkenerne kan købe mere lokalt samt ved at dele viden om, hvordan man rådgiver køkkenpersonalet i de offentlige køkkener om bæredygtige og økologiske måltider (især relevant ift. Region H).

KK: Climate-KIC Operationalizing Food System Targets for Health and Sustainability.

Status: I gang

WRI har beregnet CO₂-udledning af KK's fødevarerindkøb. KK går i et samarbejde med WRI ift. arbejdet med at nå målet om 25 % reduktion af vores måltider i Mad- og Måltidsstrategien: Link: <https://www.wri.org/our-work/project/cool-food-pledge>. Det spiller sammen med Madfællesskabets fokus på at fremme de bæredygtige og klimavenlige måltider (særligt relevant for Region H).

KK: Samarbejde med DTU (tbd)

Status: KK er i dialog om kontrakt

KK er gået i dialog med DTU om at udarbejde reference bæredygtig kost for KK's måltider som en del af implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien. Det spiller sammen med Madfællesskabets fokus på at fremme de bæredygtige og klimavenlige måltider.

KK: Kategorimanagement af indkøb

Status: I gang løbende

Formålet er at sikre kontraktindgåelse af kommunens fødevarerrelaterede indkøb og sikre, at de overholder KK's indkøbspolitikker, miljømålsætninger samt understøttelse af bæredygtige fødevarer. KK's indkøbspolitik og udbud er en væsentlig aktivitet i Madfællesskabet til at undersøge og pilotteste muligheder for at købe mere lokalt, som på sigt skal resultere i, hvordan det offentlige kan købe mere lokalt og stadig overholde EU's udbudsregler. Derudover er der mulighed for at undersøge barriererne for køkkerne til at købe mere lokalt.

RH: Økologi og mere klimavenlig mad på hospitaler

Status: De 3 medarbejdere forventes ansat pr. 1. april/1. maj i et nyt bæredygtighedssekretariat på Rigshospitalet (tilknyttet Centralkøkkenet).

I henhold til handlingsplanen for FN's verdensmål ansættes der på Rigshospitalet to tværgående nøglemedarbejdere (2 årsværk) og en koordinator (0,5 årsværk), der skal understøtte hospitalskøkkenerne i at omlægge yderligere til økologi og facilitere øget samarbejde mellem de enkelte køkkener ift. at tage det næste skridt – nemlig at kombinere økologitænkningen med fokus på mere klimavenlig kostproduktion. Indsatsen hænger direkte sammen med Madfællesskabets vision og formål. Køkkencheferne udtrykker klar interesse for at bruge flere lokale råvarer.

RH: Mindre madspild på hospitaler

Status: Igangsættes primo 2020

Der er et stort potentiale i at reducere madspild på afdelingerne ved at lade patienterne vælge selv, hvad de vil have at spise og i hvilken mængde. Der igangsættes et pilotprojekt, hvor patienterne selv bestiller deres mad direkte hos køkkenet via en app, der tilgås enten via en tablet i afdelingen eller via patientens egen tablet eller mobiltelefon. Projektet er inspireret af projektet "Food'n'Go" på Herlev Hospital, der med succes har afprøvet konceptet på ældre medicinske patienter. Midlerne benyttes til at afprøve konceptet på forskellige patientgrupper på i alt seks afdelinger fordelt på tre hospitaler.

BRK: Økologi i forpagtningsaftaler

Status: Der er sat krav om økologisk drift i alle forpagtningsaftaler.

Videreudvikler naturplejedrift af naturområder og følger udspillet i Finanslov 2020 om muligheder ift. jordomlægning.

Styrkede forbindelser mellem byer og opland

FOOD: Partnerskab med REGA om lokale varer til hovedstadens restauranter

Status: Pilotprojekt i gang. Der er etableret samarbejde mellem enkelte landmænd og kæder

Restauratørernes Garantiordning (REGA) og FOOD har iværksat et pilotprojekt mhp. at få en del af restaurantkæderne i REGA-samarbejdet til at indkøbe flere fødevarer produceret lokalt. Der arbejdes bl.a. på test af it-system til monitorering af indkøb, samarbejde mellem landmænd og restauratører om enkelte markplaner allerede i 2020 og etablering af samarbejde med en eller flere grossister om distribution. Det er hensigten, at pilotprojektet skal udvikle sig til et langsigtet, forpligtende partnerskab.

Hvis piloten forløber succesfuldt vil partnerskabet kunne udvikles som den private pendant til Madfællesskabet, hvor de private partnere kan bidrage til både at styrke efterspørgslen og fremme produktion af lokale varer og dermed bane vejen for endnu flere offentlige aftaler.

FOOD: Fremtidens Madscene

Status: Under afslutning. Læring opsamles.

En række aktiviteter rettet mod madbranchen i hovedstadsområdet i samarbejde med Madhuset og HRS. Bl.a. fokus på råvarematch, kompetenceudvikling og samspil mellem land og by. Projektet udløber ved udgangen af april 2020 og har været hårdt ramt af Madhusets konkurs, men der arbejdes på at indsamle den viden og læring, der kan trækkes ud af projektet.

FOOD: Det Gastronomiske Rejsehold

Status: I gang. Finansieret til udgangen af 2022

Rejseholdet er et tilbud til alle forretninger, der laver måltider til gæster. Det er særligt restauranter og caféer, men også fx fiskehandlere og slagtere med madproduktion, som kan have glæde af forløbet.

Hvert forløb er af 2-3 dages varighed fordelt over en aftalt periode. Indsatsen tager altid udgangspunkt i det enkelte spisesteds situation på baggrund af et dybdegående interview, og det er derfor også forskelligt, hvad vi bruger mest tid på fra sted til sted. Det kan særligt være:

- Ny inspiration. Mange spisesteder har kørt godt i mange år, men mærker måske et snigende behov for at udvikle sig. Her kan man have stor glæde af ny inspiration uanset hvilket udgangspunkt, man har.
- Udvikle menukortet f.eks. med lokale råvarer eller et lokalt særpræg, der er med til at skabe en mere autentisk spiseoplevelse.
- Forbedre arbejdsgange i køkkenet, styrke kommunikationen eller noget helt fjerde. -

Projektet er med til at fremme tættere samarbejde mellem lokale spisesteder og lokale producenter. Det styrker både spisestederne, der kan tilbyde en mere autentisk oplevelse, og producenterne, der får prøvet mulighederne i et godt samarbejde med en eller flere restauranter af. Dermed er det med til at modne markedet samtidig med at det forhåbentlig er med til at gøre flere turister til ambassadører for lokale produkter fra de forskellige egne af Danmark.

LEJRE KOMMUNE: Udvikling af Herslev madoplevelseslandskab

Status: I gang

Et lokalt funderet økologisk fødevarerproduktionsmiljø i og omkring Herslev er ved at modnes drevet af det private initierede partnerskab 'En del af Herslev'. Et produktionsmiljø, der udvikles og næres af byen tæt på. Økologi, cirkulær økonomi og social inklusion er gennemgående temaer i produktionerne bl.a. udtrykt ved at produkterne er økologiske, mask fra bryggeriet bruges som foder til kvæg og grise og ved at socialt udsatte er en del af hverdagen i virksomhederne. Over de kommende to år skal oplevelsesdelen udvikles i samarbejde med Wonderful Copenhagen og Fjordlandet.

Herslev madoplevelseslandskab bidrager til Madfællesskabets dagsorden ved, at styrke eksisterende og udvikle nye forretningsmodeller for fødevarerproduktion baseret på land-by samarbejde. Størstedelen af partnerskabets kunder er fra de større byer omkring og den nye turismeindsats vil styrke denne udvikling.

Madfællesskabet kan bidrage ved at skabe forståelse for bæredygtig fødevarerproduktion og på den måde øge efterspørgslen.

LEJRE KOMMUNE: Stensbølsgård og madskolerne i København

Status: I gang

Stensbølsgård har i flere år leveret frisk-høstede grønsager til udvalgte madskoler i København. Dette giver eleverne en forståelse af friskhed og årets gang og en stabil levering for landmand Kirsten Sivertsen.

Samarbejdet har fungeret i nogle år og er et eksempel på hvordan offentlige køkkener og landbrug kan samarbejde om Madfællesskabets dagsorden. Det kan bruges som inspiration og læring idet samarbejdet er velafprøvet om end stadig i lille målestok.

Madfællesskabet kan bidrage ved at modne, skalere og fremtidssikre samarbejdet.

LEJRE KOMMUNE: FoodSHIFT2030

Status: I gang. Endelige aktiviteter fastlægges Q2 2020

Under projektet dannes FoodSHIFT Accelerator Labs i de ni deltagende byregioner: Athen, Avignon, Barcelona, Bari, Brasov, Berlin, Storkøbenhavn, Oostende og Wrocław. Hvert laboratorium vil arbejde på at modne, kombinere og opskalere eksisterende innovationer indenfor produktion, distribution, forbrug og recirkulering af fødevarer. En efterfølgende videndeling med syvogtyve andre byregioner vil blive gennemført ved etableringen af FoodSHIFT Enabler Labs. www.foodshift2030.com. Beslutning om endelige aktiviteter er i proces.

FoodSHIFT2030's formål er bygget op omkring Madfællesskabets formål. Projektet har fokus på udvikling af aktiviteter. Derfor vil aktiviteter bidrage til Madfællesskabets formål. De konkrete aktiviteter bliver endeligt besluttet i Q1-Q2.

Madfællesskabet kan bidrage ved at byde ind med netværk, politisk opbakning og viden.

LEJRE KOMMUNE: Partnerskaber for rent drikkevand og mere lokal handel mellem land og by

Status: Under udvikling

Lejre Kommune hviler på en rig ressource af drikkevand. For at sikre denne ind i fremtiden skal der over de kommende år sikres en bæredygtig drift (baseret på de tre bundlinjer) af drikkevandsområder i Lejre. Løsningerne skal på samme tid:

- Sikre landmændenes økonomi og udviklingsmuligheder,
- Sikre rent drikkevand
- Udvikle rekreative og jobskabende muligheder samt bidrage til et mere klimavenligt landbrug.

Midlerne er opdyrkning af nye forretningsmodeller, partnerskaber, multifunktionel jordfordeling, og nye finansieringsmuligheder.

Derfor arbejdes der for at borgere i Lejre, Roskilde og København kan investere i landbrugsjord i Lejre der er placeret i grundvandsdannende områder. Samtidig med denne mulighed skal der udvikles nye forretningsmuligheder for de berørte landmænd, således at de kan opretholde en bæredygtig produktion på områder på trods af ændrede vilkår og krav.

Projektet udvider Madfællesskabets interesseområde ved også at sætte fokus på drikkevand og finansiering af omstilling. Det gør det tydeligt, at et bæredygtigt fødevarerforbrug i byen også er af betydning for drikkevand, og at byen kan bidrage til at finansiere omstillingen.

Madfællesskabet kan bidrage ved at udvikle nye forretningspotentialer for konventionelle landmænd med jord i grundvandsdannende områder.

BRK: Købling til producenter

Status: Arbejdet foregår i regi af Bornholms Landbrug og Fødevarer med link også til Bornholms Regionskommunes køkkener. Der er dialog med forskellige producenter.

Dialog med producenter ift. at modne til markedet.

BRK: Fødevareudbud

Status: Stand-still periode ved udbuddet er afsluttet uden klager, og BRK kan derfor indgå kontrakt med vinder af udbuddet BC Catering med start 1. maj 2020. BC havde også udbuddet frem til 2020 og har gjort en stor indsats for at arbejde med lokale fødevarer.

Sortimentsudbud og ikke-eksklusiv aftale med tæt samarbejde med grossist. Nyt udbud i 2020. Madfællesskabet kan bidrage ved at byde ind med netværk, politisk opbakning og viden.

LF: Afsætning via Foodservice og grossister

Status: I foråret 2020 arbejdes på at kvalificere mængderne til det øgede antal kuverter. Det er på nogle områder en udfordring, som skal løses over 2-3 år og på andre områder kan den øgede efterspørgsel imødekommes allerede i år.

Det er en forudsætning for samarbejdet, at der etableres en lokal/regional handelsvirksomhed og løsning på lager og logistik, så det arbejder BLF på. Det noteres at nogle producenter ikke, med deres nuværende setup, er i stand til at producere på niveauer som på priser/mængder er relevante for afsætning uden for lokalområdet.

Der har siden foråret 2019 været et godt fødevare-samarbejde med en større Facility Management virksomhed omkring levering af fødevarer til en af de kantiner de driver, med fokus på at reducere madspild, lokal produktion og evt. økologi. Det hidtidige samarbejde har inkluderet 500 daglige kuverter, og udvides nu med yderligere 3.000 i Hovedstadsområdet.

Der er positive sonderinger med grossister/Foodservice-virksomheder som f.eks. Dansk Cater og Da-gröfa, som hver især ønsker eksklusivitet. Derfor ingen beslutning p.t.

LF: Samarbejde med eksterne uddannelsesinstitutioner

Status: I gang. Professionshøjskolerne samarbejder med en række lokale fødevareproducenter omkring udvikling, og RUC har en række besøg på LF og er ved at forberede et PhD-forløb sammen med Guldborgsund Kommune og BLF.

Der er gode samarbejder med Professionshøjskolen Absalon samt Københavns Professionshøjskole om udvikling af nye fødevarer på virksomhedsniveau. Dette suppleres med samarbejde med RUC omkring fødevarefortællingen/-antropologien omkring det lokale fødevarenetværk MULD.

LF: MULD-Huset

Status: Der etableres et afsætnings-selskab med betalingsløsning, samt løsning på lager- og logistikbehov. Forventes operationelt fra april/maj 2020. Etablering af større/modne virksomheder kører parallelt. Etablering af udviklings-/startup-miljø afventer egentligt behov fra lokale aktører eller indgåelse accelerator-samarbejde.

For at forbinde værdikæden fra råvareproducenter/landbrug til aftagere/kunder, etablerer BLF i 2020 et fødevarehus (3.000-4.000 m²) i Sakskøbing Sukkerfabrik som en vital part i den lokale fødevareklynge. Der vil være både etablerede virksomheder og iværksættere, samt mulighed for adgang til udviklingskøkkener. I samarbejde med andre lokale fødevareaktører (eks. CELF, Fælleskøkkenet og Madskolen) er målsætningen at øge den lokale fødevareproduktion og –forarbejdning, samt facilitere en fælles markedsføring, logistik og afsætning via nyt afsætningssselskab samt fælles lagerfaciliteter.

Der er et særligt fokus på etablering af svineslagteri samt fuglevildt- og fjerkræslagteri.

Indsatsen er baseret på det eksisterende fødevarenetværk MULD.

LF: Udvikling af producenter.

Status: Vækstforløbet (5 uger) er gennemført med 10 lokale fødevarevirksomheder, med god tilfredshed og effekt. Gennemføres igen i efteråret 2020. Food&Agritech acceleratoren (7 uger) med 12-15 virksomheder gennemføres igen efteråret 2020 (for 4. gang). Derudover forventes at fokuseret fødevare-accelerator forløb etableret i samarbejdet med større danske aktører, med første forløb start januar 2021.

BLF får 2019-2021 via finansloven finansieret vækstinitiativer, herunder vækstforløb målrettet lokale fødevareproducenter, hvor 10 virksomheder har deltaget i 2019. Fokus på at udvikle virksomheder til at matche markedsmulighederne. BLF faciliterer derudover forretningsudvikling på virksomhedsniveau.

Skematisk oversigt over eksisterende initiativer

	Dialog og forståelse	Logistik og forbindelser	Turisme	Fremme efterspørgsel	Fremme øget produktion	Øget bæredygtighed
Pilotprojekt med Able						
Copenhagen Food Forum						
Madkvalitetsaftalen: Køkkenløft						
Climate-KIC						
Samarbejde med WRI						
Samarbejde med DTU						
Kategorimanagement af indkøb						
Øko- og klimavenlig mad på hospitaler						
Mindre madspild på hospitaler						
Økologi i forpagtningsaftaler						
Partnerskab med REGA						
Fremtidens Madscene						
Det gastronomiske rejsehold						
Herslev Madoplevelseslandskab						
Stensbølsgaard og madskolerne						
FoodSHIFT						
Partnerskaber for rent vand						
Kobling til producenter						
Sortimentsudbud på Bornholm						
Afsætning via food service og grossister						
Samarbejde med uddannelsesinstitutioner						
MULD-huset						
Udvikling af producenter						