

Handleplan for Fødevarer 2022-2025

Sønderborg Kommune som bæredygtigt fødevarerområde
September 2022



Styringstrekant

Handlingsplanen tager afsæt i Sønderborg Kommunes styringstrekant. Styringstrekanten sikrer en helhedsorienteret udvikling og sammenhæng mellem vision og strategi, kommuneplan, politikker, planer og handlinger. Som det fremgår af styringstrekanten, er 'Planer' afledt af byrådets visioner.

Grundfortælling

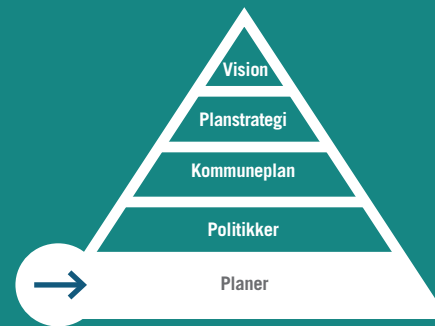
I Sønderborg er hele Europa inden for din rækkevidde. Det er her, at Skandinavien og det kontinentale Europa mødes og bindes sammen. Storbyer som Flensborg, Hamborg og Kiel er vores tætte naboer, imens den veludbyggede infrastruktur med motorvej og lufthavn sikrer korte afstande til andre metropoler som f.eks. Berlin og København.

Vores særlige placering som naturligt knudepunkt i grænselandet har givet os en helt speciel evne til at samarbejde på tværs af grænser, kulturer og skel, og i dag bor og lever 120 forskellige nationaliteter i Sønderborg.

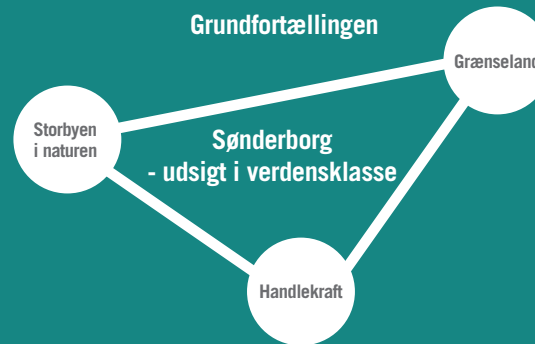
På den ene side rummer Sønderborg alle storbyens karakteristika: Nogle af Danmarks største globale industrikoncerner ligger her. Universitetets campus er landets mest internationale med studerende fra over 50 lande, og snakken på alverdens sprog summer i byens mange restauranter og caféer. Det er også i Sønderborg, at du finder ligeså mange kulturoplevelser og events, som der er dage i året.

Men Sønderborg er på samme tid også noget ganske andet, for vi er en storby midt i naturen. Her er skove, strande, bakker, lunde og søer. Her er 250 km krøllet kystlinje. Her er plads til udfoldelse, ro og dybde.

Styringstrekanten



Grundfortællingen





Uddannelser

Grøn omstilling
og jobvækst

Turisme

Levende byer,
lokalsamfund og
fællesskaber

Et godt liv

Byrådets
Vision og
Planstrategi

Grøn omstilling

Vi vil gå forrest når det gælder CO2-neutralitet og grøn omstilling og synliggøre Sønderborg Kommune som et attraktivt sted at arbejde, etablere og drive højteknologiske arbejdspladser og virksomheder indenfor grøn omstilling. Vi vil realisere grønne energiprojekter ved at producere lokal grøn energi og dermed styrke forsyningsikkerheden.

De fem fokusområder

Byrådets Vision og Planstrategi tager udgangspunkt i hele Sønderborg Kommune – med områdets unikke position med særegne landskaber, landsbyer, byer og kulturhistorie.

Byrådets to fyrtårnsprojekter, Project-Zero og Nordals Ferieresort, er udtryk for, at vi tør satse, prioritere, handle og gennemføre. De fem fokusområder er udpeget af Byrådet og skal skabe sammenhæng mellem den overordnede vision for kommunens udvikling og de fokusområder samt handlinger, der arbejdes med på tværs af fagudvalg og politisk ståsted. De fem fokusområder er udtryk for en politisk prioritering af emner, som skal sætte retning for arbejdet i hele Sønderborg Kommune.

Baggrund

Byrådet afsatte i 2016 en pulje på 1 million kr. til udvikling af fødevarerområdet i Sønderborg Kommune, som resulterede i fødevarerstrategien ”Sønderborg Kommune - som klimavenligt fødevarerområde”.

I 2019 blev der ansat en fødevarerkoordinator for at styrke indsatsen på fødevarerområdet. Der blev udarbejdet ”Handleplan for Fødevarer 2019-2021”, der blev godkendt af byrådet 7. oktober 2019. Handleplanen beskrev konkrete målsætninger og indsatser på fødevarerområdet.

Byrådet har med udmøntningsplanen for 2022-2025 besluttet, at den fokuserede indsats på fødevarerområdet skal fortsættes. Der er derfor afsat 500.000 kr. årligt i 2022 og 2023 til lønudgifter til en fødevarerkoordinator. Der resterer 500.000 kr. fra budgettet for ”Handleplan for Fødevarer 2019-2021” til implementering af Handleplan for fødevarer 2022-2025.

I dette dokument gøres der status over handlingerne i perioden 2019-2021 og dokumentet er den nye Handleplan for Fødevarer 2022-2025.

Indhold

Baggrund	3	Tema 2: Vi styrker vores madkultur og maddannelse	24
Forord	5	Inspirationsfolder om klimaråd for mad	25
Indledning	7	Vi formidler viden om sunde, bæredygtige og klimavenlige fødevarer	26
Bæredygtighed og FN's 17 Verdensmål	8	Grønne møder i madfællesskaber	27
Status på Handlinger 2019-2021	10	Tema 3: Vores måltider er sunde, bæredygtige og klimavenlige	28
Handleplan for Fødevarer 2022-2025	12	Understøtte det faglige netværk for køkkenpersonale	30
Lokale madoplevelser og -netværk	13	Nedbringe mængden af madspild med 25 % i de kommunale køkkener	31
Tema 1: Vi øger efterspørgslen efter lokale fødevarer	14	Øge mængden af vegetabiliske proteiner i de kommunale hovedmåltider	32
Undersøge mulighed for lokal leverandør til kommunale køkkener	16		
Afdække og udbrede erfaringer fra kommunalt køkkens indkøb af lokale fødevarer	17		
Afdække distributionsløsninger, der muliggør øget indkøb af lokale fødevarer	18		
Indgå aftaler med lokale leverandører til madservice, mad- og frokostordninger	19		
Events og oplevelser arrangeret af Sønderborg Kommune integrerer, lokale og klimavenlige fødevarer	20		
Afholdelse af Torvedage	21		
Videreførelse af fødevarenetværket ”Made in Sønderborg”	22		
Gastroguide	23		



Forord

Gennem de seneste år har vi i Sønderborg kommune haft succes med at styrke vores indsats på fødevarerområdet, til gavn for vores sundhed og klima i et bredt bæredygtigt perspektiv. Vi har vist, at vi med konkrete indsatser i samskabelse med borgere, virksomheder, organisationer og foreninger har fået den grønne omstilling til at finde vej til vores tallerkner både i de kommunale køkkener og i de private hjem.

Med **Handleplan for Fødevarer 2022-2025** tager vi nu næste vigtige skridt, så vi sikrer, at vi bliver det gode eksempel på fremtidens bæredygtige samfund også inden for fødevarerområdet.

Med afsæt i Byrådets vision er **Handleplan for Fødevarer 2022-2025** en ud af mange trædesten, der skal være med til, at vi sammen skaber en grønnere hverdag, at vi former børn og unge til en grøn fremtid og skaber gode vilkår for virksomhedernes fortsatte udvikling.

I alle kroge af vores kommune findes der dygtige fødevarerproducenter, der producerer sunde, bæredygtige og klimavenlige fødevarer af høj kvalitet. Det skal vi udnytte, ved at købe flere lokale fødevarer til vores kommunale køkkener. Udover, at det vil styrke vores lokale virksomheder, har det også betydning for vores madkultur og maddannelse. Mange borgere kender de lokale fødevarer og kender de steder, de kommer fra. Vi vil understøtte markedsføringen og at fødevarerne bringes til torvs.

Vi vil servere velsmagende sunde måltider for vores borgere og medarbejdere. Det kan skabe genkendelsens glæde og dermed være appetitvækker, som en del af vores borgere har særligt behov for.

Vi vil værne om ressourcerne, og blandt andet minimere transporttid og undgå madspild og hermed undgå at gode ressourcer går til spilde. Vi vil derfor arbejde målrettet på at nedbringe madspild i de kommunale køkkener. Det vil samtidig inspirere vores mange medarbejdere, til at tage de grønne vaner med sig hjem. Det vil gavne vores sundhed og trivsel og sikre vores fremtid.

I Sønderborg Kommune findes der et bredt udvalg af udsøgte restauranter og hyggelige cafeer, der skaber mindeværdige madoplevelser. Det vil vi gerne synliggøre over for de mange turister, der besøger vores smukke område, og skabe rum for at gastroturismen kan blomstre.

Det er nogle af de pejlemærker, som Handleplan for Fødevarer 2022-2025 tegner retningen for indenfor fødevarerområdet de næste 4 år i Sønderborg kommune.

Rigtig god læselyst.

August 2022

Tom Hartvig Nielsen

Formand for Udvalget for Bæredygtighed og Landdistrikter i Sønderborg Kommune



Indledning

Handleplan for Fødevarer 2022-2025 er en ambitiøs plan, der sætter retning og mål for, hvordan vi i Sønderborg Kommune vil arbejde med

- Efterspørgsel efter lokale fødevarer
- Madkultur og maddannelse
- Sunde, bæredygtige og klimavenlige fødevarer

Produktion, forarbejdning og forbrug af fødevarer har et stort klimaaftryk. Ifølge DTU kan hele 25% af en gennemsnitlig danskers CO₂-udledning tilskrives vores mad. Sønderborg Kommune er frontløber i den grønne omstilling, og skal derfor som virksomhed gå foran som et godt eksempel. De måltider, der serveres, skal afspejle og inspirere til en sund, bæredygtig og klimavenlig madkultur.

Realiseringen af **Handleplan for Fødevarer 2022-2025** sker i et samarbejde mellem Sønderborg Kommune og borgere, virksomheder, organisationer og foreninger. Målet er at informere og inspirere alle borgere i Sønderborg kommune til at skabe bedre og mere bæredygtige måltidsvaner. Mad spiller en central rolle som den største enkeltstående drivkraft til, at forbedre både sundhed og bæredygtighed.

Handlingerne i handleplanen er i videst muligt omfang konkrete, målbare og kan udføres her og nu. Andre handlinger er bevidst beskrevet brede, for at sikre rummelighed til løbende at gribe initiativer fra samarbejdspartnere, og justere efter ny viden i løbet af handleplanens tidsperiode.

Der laves en årlig statusrapport over udmøntningen af handleplanen.

*”Sammen skaber vi en grønnere hverdag.
Vi former børn og unge til en grøn fremtid og skaber gode
vilkår for virksomhedernes fortsatte udvikling”.*

Byrådets Vision 2022-2025



Bæredygtighed og FN's 17 Verdensmål

Bæredygtighed og FN's 17 Verdensmål i Sønderborg Kommune

Sønderborg Kommune arbejder målrettet med bæredygtighed og FN's 17 verdensmål. Med bæredygtighedspolitikken 2021 – 2024, arbejdes der med bæredygtighed i fire dimensioner: Den økonomiske, miljømæssige, sociale og kulturelle bæredygtighed.

FN's 17 verdensmål er valgt som centrale målepunkter.

Handleplan for Fødevarer 2022-2025 understøtter



Verdensmål 3
Sundhed og trivsel



Verdensmål 12
Ansvarligt forbrug og produktion

Der er valgt følgende delmål



Delmål 3.4
Inden 2030 skal tidlig dødelighed, som følge af ikke-smitsomme sygdomme, reduceres med en tredjedel gennem forebyggelse og behandling, og mental sundhed og trivsel skal fremmes.

Der er valgt følgende delmål



Delmål 12.3
Inden 2030 skal det globale madspild på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevareretab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres



Delmål 12.7
Der skal fremmes bæredygtige offentlige indkøbspraksis i overensstemmelse med nationale politikker og prioriteter.



Bæredygtighed og FN's 17 Verdensmål

Handleplan for Fødevarer 2022-2025 understøtter



Verdensmål 13
Klimaindsats

Der er valgt følgende delmål



Delmål 13.2
Tiltag mod klimaforandringer skal integreres i nationale politikker, strategier og planlægning.

Verdensmål til hverdagsmål

Verdensmål 3 kan understøttes ved, at der arbejdes målrettet med oplysning, inspiration og motivation af borgere til at øge mængden af grøntsager og uforarbejdet mad og nedsætte mængden af rødt kød, så risiko for livsstilssygdomme nedsættes.

Verdensmål 12 kan understøttes ved at:

- Der arbejdes målrettet med oplysning, inspiration og motivation af køkkenpersonale i de kommunale køkkener, samt borgere i Sønderborg Kommune
- Samtidig reduceres mængden af madspild i de offentlige køkkener samt i de private hjem
- Anvendelsen af bæredygtige og klimavenlige fødevarer øges
- Anvendelsen af lokalt indkøbte fødevarer i de kommunale køkkener øges

Verdensmål 13 kan understøttes ved, at mængden af animalske proteiner nedsættes og erstattes med flere plantebaserede proteiner. Derved nedsættes klimaaftrykket væsentligt på måltiderne.

Status på Handlinger 2019-2021

”Handleplan for fødevarer 2019-2021” havde følgende handlinger:

- Hæve andelen af de offentlige køkkeners indkøb og brug af lokale og klimavenlige fødevarer
- Distribution fra producent til offentlig og privat køkken
- Fokus på klimavenlig fødevareproduktion
- Fokus på madkultur, maddannelse og måltider, for børn, unge og ældre i offentlige institutioner og centre
- Mindre madspild i offentlige køkkener
- Formidling om sæson, madspild og god madkultur til private
- Understøtte fødevarenetværk og –erhvervet
- Branding af ”lokale fødevarer” og madoplevelser
- Flere oplevelser og events med lokale fødevarer som helt eller delvis element



Implementeringen af **Handleplan for Fødevarer 2019-2021** har været meget påvirket af Covid-19. De fleste handlinger er igangsat, men ikke fuldt implementeret. Fødevarekoordinatoren har i løbet af handleplanens periode opsagt sin stilling. De igangsatte handlinger er vedligeholdt, indtil den nye fødevarekoordinator tiltrådte 1. marts 2022.

Klimavenlige og lokale fødevarer

Hæve andelen af de offentlige køkkeners indkøb og brug af lokale og klimavenlige fødevarer

Der blev nedsat en arbejdsgruppe for øget indkøb af lokale fødevarer bestående af fødevarekoordinatoren, udbudsafdelingen og plejecenterledelsen. Det er lykkedes at indgå nogle kontrakter med lokale fødevareproducenter i Sønderborg kommune. Der er blevet arbejdet målrettet med at klæde de offentlige køkkener på til at bruge flere klimavenlige fødevarer. Af konkrete tiltag kan bl.a nævnes, at der er afholdt en workshop med navnet 'Bæredygtighed i store gryder', hvor 30 medarbejdere fra 11 kommunale køkkener, deltog.

Distribution fra producent til offentlig og privat køkken

Det er muligt, uden om SKI-aftalen, at indkøbe frisk frugt og grønt, fersk fisk, brød og kage samt kaffe og te lokalt til de kommunale køkkener. Der er foretaget en markedsundersøgelse og fundet tre mulige leverandører af frisk frugt og grønt. Tilbudsmateriale blev udarbejdet i samarbejde mellem arbejdsgruppen og leverandørerne. Alle leverandører meldte dog fra i processen med tilbudsindhentning. Den primære årsag til dette er, at det er ressourcekrævende at levere til 20 kommunale køkkener. Der har derfor været oplæg til en distributionsløsning gennem rådhusservice. Denne blev dog ikke etableret.

Status på Handlinger 2019-2021

Mad- og måltidskultur

Fokus på klimavenlig fødevarerproduktion

Fødevarerkoordinatoren har deltaget aktivt som oplægsholder og debatør i forskellige arrangementer, der har til formål at styrke fokus på klimavenlig fødevarerproduktion.

Fokus på madkultur, maddannelse og måltider, for børn, unge og ældre i offentlige institutioner og centre

Der har været flere velfungerende formidlingsarrangementer i samarbejde med bl.a. House of Health, House of Science og Naturvejlederne, hvor der er formidlet viden om maddannelse og madkultur til børn og unge. Der er desuden blevet udarbejdet en pixibog om mælk og opskrifter til Naturskolerne i samarbejde med Fiskbæk Gårdbutik.

Mindre madspild i offentlige køkkener

I det faglige netværk for køkkenpersonale er der blevet erfaringsudvekslet, med formål om at nedsætte mængden af madspild. Køkkenerne har allerede flere gode tiltag i gang, som er blevet samlet og formidlet til alle kommunale køkkener i Sønderborg Kommune. Omfanget af madspild har ikke været muligt at afdække pga. Covid-19, da det kræver fysisk fremmøde i et køkken for at udarbejde baseline og evaluere på tiltag.

Formidling om sæson, madspild og god madkultur til borgere

I februar 2021 blev der afholdt en kampagne ”Spis godt, Spis grønt” i forbindelse med udgivelsen af ”de officielle kostråd – gode for sundhed og klima”, som løb over en måned. Der blev afholdt workshops, online fællesspisning og udarbejdet en hjemmeside, hvor der var grønne madplaner tilgængelige. Fødevarerkoordinatoren er blevet budt ind i forskellige interne og eksterne sammenhænge, og har afholdt oplæg om klimavenlig mad og god madkultur til målgrupperne børn og unge.

Lokale madoplevelser og -netværk

Understøtte fødevarer-netværk og –erhvervet

Der blev i 2020 startet et netværk for fødevarerproducenter kaldet ”Made in Sønderborg”. Netværket har til formål at øge afsætning af varer og fremme fælles markedsføring. Made In Sønderborg har pt 27 medlemmer og en aktiv bestyrelse. Der er udviklet en hjemmeside og facebookside, hvor hvervning af medlemmer og markedsføring foregår.

Branding og understøttelse af lokale fødevarerproducenter

Sønderborg Kommune har medfinansieret ”Afsætningsnetværk for Sønderjyske fødevarer” med 25.000 kr. årligt i 3 år. Afsætningsnetværket har serviceret lokale fødevarerproducenter med sparring til udarbejdelse af virksomhedsplaner og markedsføringsstrategier.

Flere oplevelser og events med lokale fødevarer som helt eller delvis element

Madkulturens ”Det rullende madværksted” har besøgt Sønderborg og lavet mad af lokale fødevarer sammen med turister og borgere.

Der er siden juli 2020 afholdt torvedage i centrum af Sønderborg, hvor lokale fødevarerproducenter har kunnet markedsføre og sælge deres produkter. Torvedagene forgår hver 1. lørdag i måneden i månederne juni-december. I alt 17 stadeholdere har været tilmeldt. Evalueringen af torvedagene har vist, at de er værdifulde til at skabe liv i bymidten, markedsføre lokale produkter og øge tilgængelighed af lokale fødevarer for forbrugerne.



Handleplan for Fødevarer 2022-2025

Handleplan for Fødevarer 2022-2025 er en efterfølger af ”Handleplan for Fødevarer 2019-2021”. Handleplanen sætter retning og mål for, hvordan vi i Sønderborg kommune skal arbejde bæredygtigt og klimavenligt med fødevareindsatsen i 2022-2025.

Temaer og indsatser

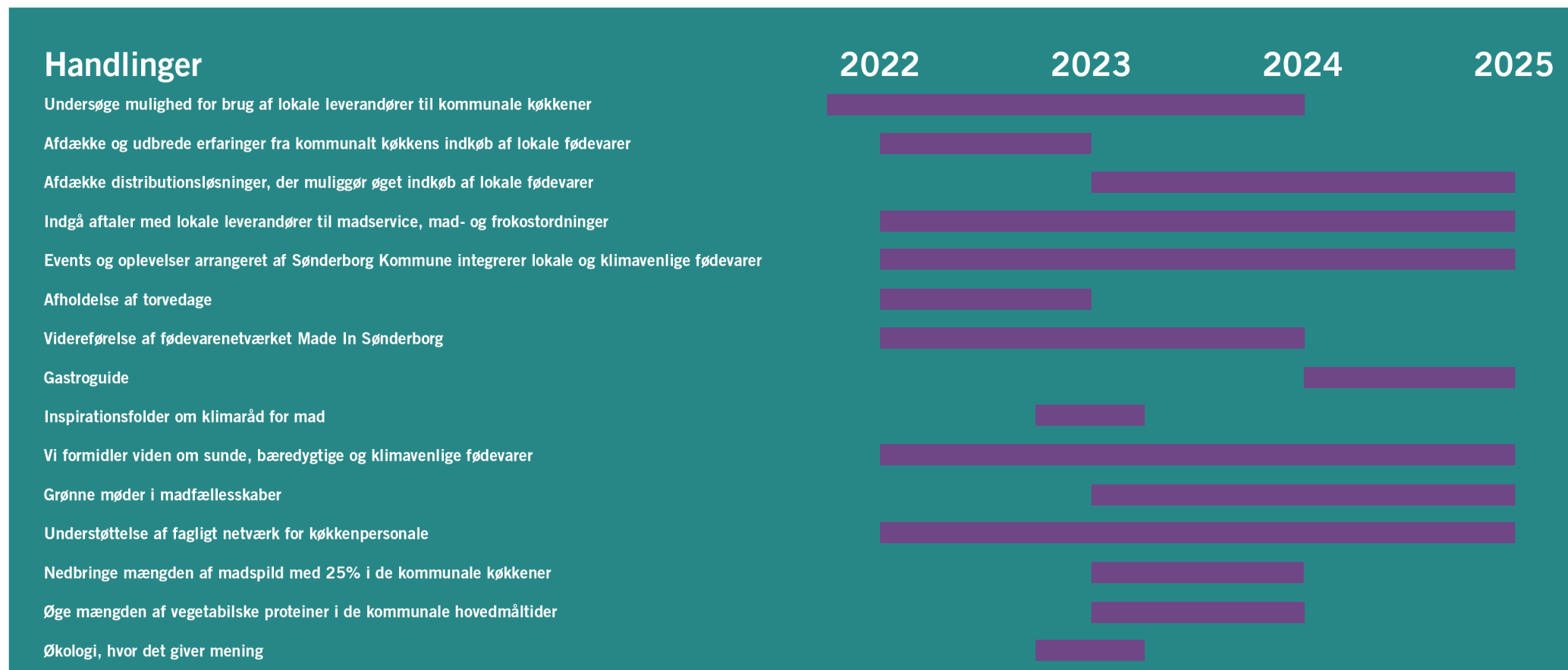
Handleplanen inddeles i følgende temaer

- **Vi øger efterspørgslen efter lokale fødevarer**
- **Vi styrker vores madkultur og maddannelse**
- **Vores måltider er sunde, bæredygtige og klimavenlige**

For hvert tema vil der være en kort introduktion og beskrivelse af rammerne for de konkrete handlinger.



Lokale madoplevelser og - netværk



Handlinger i Handleplan for Fødevarer 2022-2025 i et tidsperspektiv

Tema 1: Vi øger efterspørgslen efter lokale fødevarer

I Sønderborg Kommune ønsker vi at understøtte den lokale restaurationsbranche og de lokale fødevarereproducenter, samt øge efterspørgslen efter lokale fødevarer, ved at indgå flere aftaler med lokale leverandører og producenter. Det ønsker vi, for at spare på transporten, emballagen, forarbejdningen og spise efter sæsonen, men samtidig også for at støtte op omkring vores lokale erhvervsliv, blandt andet i Sønderborg Kommunes landdistrikter. I kommunen har vi mange dygtige producenter, der producerer fødevarer af høj kvalitet. Det skal vi udnytte og efterspørge.

Lokale fødevarer i et klimaperspektiv

Transporten udgør typisk en lille del af den samlede udledning fra vores fødevarer, da det oftest er produktion og forarbejdning, der er mest belastende for klimaet. Frugt og grønt dyrket på friland og i sæson, er mindre belastende for miljøet end f.eks. produktion af kød. Det betyder at transport og emballage udgør en større andel af klimabelastningen på disse fødevarer.

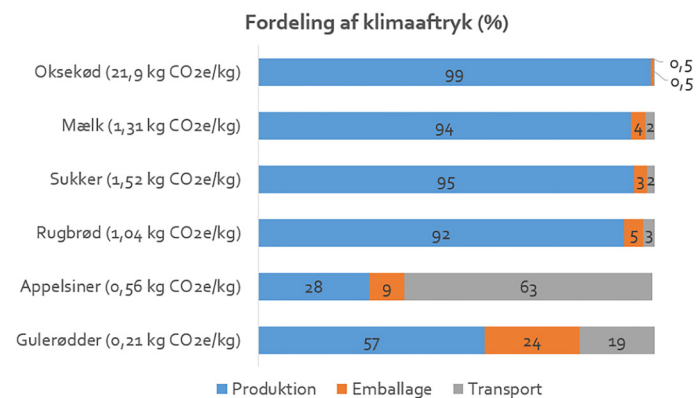
Man kan nedbringe CO₂-belastningen på årstidens frisk frugt og grønt, ved at handle lokalt, da transporten dermed minimeres. Der foregår ingen forarbejdning af disse fødevarer, og der bruges mindre eller slet ingen emballage. Forbrugeren kommer tættere på producenten, produktionen og fødevarerne, ved at handle lokalt. Det betyder, at fødevarerne er friske, når de når til forbrugeren. Indkøb af lokale fødevarer har endvidere den fordel, at de lokale arbejdspladser og den lokale økonomi støttes.

Lokale fødevarer i Sønderborg Kommune

Byrådet har prioriteret øget indkøb af lokale fødevarer til de kommunale køkkener gennem flere år senest med "Handleplan for Fødevarer 2019-2021". For at indfri det politiske ønske om øget indkøb af lokale fødevarer, kræver det en central styring på tværs af kommunale forvaltninger.

Nuværende praksis for indkøb bliver bl.a. påvirket på følgende områder:

- Indkøbsaftaler
- Økonomi
- Adgang til lokale fødevarer
- Praksis i køkkener
- Madkultur



Kilde: Consito

Tema 1: Vi øger efterspørgslen efter lokale fødevarer

SKIaftalen og indkøb af lokale fødevarer

Sønderborg Kommune har i dag en central aftale på indkøb af fødevarer, SKI-aftalen, der omfatter alle storkøkkener i kommunen. Denne aftale udløber i 2024, hvor der igen skal konkurrenceudsættes.

Den nuværende aftale omfatter følgende varegrupper:

- Mejeri
- Kød og pålæg
- Frugt og grønt (frost)
- Snitgrønt og –frugt
- Færdigretter
- kolonial

Følgende varegrupper er undtaget:

- Frisk frugt og grønt
- Frisk fisk
- Brød og kager
- Drikkevarer
- The/kaffe

I forbindelse med forberedelserne til en ny konkurrenceudsættelse sættes fokus på, hvordan en ny fremtidig fødevareaftale kan understøtte øget efterspørgsel af lokale fødevarer. Flere af plejecenterkøkkenerne i Sønderborg kommune har lokale aftaler med fødevareproducenter i deres nærområde, på de varegrupper der er undtaget kommunen nuværende indkøbsaftale med SKI.

Definition af lokale fødevarer

Lokale fødevarer defineres i ”Handleplan for 2022-2025” som fødevarer, der produceres eller forarbejdes i en radius af 100 km fra Sønderborg by. Denne radius er valgt for at sikre, at der er et tilpas stort udvalg af fødevarer, der kan købes lokalt under hensyn til rammerne i SKI-aftalen.

Gastroturismens potentialer

Fokus på lokale fødevarer i Sønderborg kommune som oplevelsesøkonomi er oplagt for at styrke lokaløkonomien. Samtidig rummer den stigende interesse i fødevarernes oprindelse og producenterne bag også et økonomisk potentiale for de små lokale producenter, ved at invitere kunderne på madoplevelser der rummer mere end blot køb af varen. Det rummer samtidig mulighed for mere levende landdistrikter, og kan derved indirekte være med til at påvirke bosætningen. Fødeveturismen kan tiltrække et købestærkt segment af kunder, samtidig med, at mange af oplevelserne er tilgængelige hele året, og derfor også kan være med at supplere sommerturismen og sprede turismen ud over hele året. I turismesektoren udgør føde- og drikkevarer ca. 35% af omsætningen, og er dermed medvirkende til at skabe jobs og udvikling også uden for de store byer. Samtidig er fødevarer- og madoplevelser i stigende grad en faktor, når der bestilles ferie. Mange turister, faktisk helt op til 86% af rejsende, har besøgt en bestemt destination ud fra en særlig spise- eller drikkeoplevelse som f.eks. en anerkendt restaurant eller fødevarefestival. I Danmark er lokale madoplevelser, restauranter og gastronomi årsag til, at 28% af de udenlandske turister vælger Danmark som destination.

Handling - Undersøge mulighed for brug af lokale leverandører til kommunale køkkener

Formålet er at undersøge mulighed for brug af lokale leverandører til indkøb i de kommunale køkkener. De lokale leverandører skal levere lokale fødevarer, hvor det er muligt ift. sortiment. Der vil igangsættes pilotprojekter med lokale leverandører i handlingens tidsperiode.

Pilotprojekterne skal undersøge de lokale leverandørers evne til at konkurrere på følgende parametre:

- Pris
- Kvalitet
- Levering (hyppighed, stabilitet, omkostning, fleksibilitet)
- Bestilling
- Mængden af lokale varer

Ressourcer

Der nedsættes en arbejdsgruppe bestående af fødevarekoordinatoren, udbudsafdelingen og plejecenterledelsen, der skal afholde løbende møder i projektperioderne. Fødevarekoordinatoren er tovholder på projekterne, og vil koordinere med de lokale leverandører, arbejdsgruppen og plejecenterkøkkenlederne. Der forventes, at der vil være et lille merforbrug tidsmæssigt for køkkenpersonalet til varebestilling og modtagelse i perioderne hvor pilotprojekterne varer.

Tidsplan

2022-2024

Succeskriterier

Et pilotprojekt er succesfuldt, når der afdækkes, om en lokal leverandør er attraktiv som leverandør af lokale fødevarer til de 20 kommunale køkkener.



Handling - Afdække og udbrede erfaringer fra kommunalt køkkens indkøb af lokale fødevarer

Flere kommunale køkkener har i dag lokale aftaler med bagere, slagtere, fiskehandlere og grønthandlere på de varegrupper, der er undtaget SKI-aftalen.

Det faglige netværk for køkkenpersonale anvendes til at identificere mængden af lokale aftaler, og der indledes dialog med køkkenpersonalet samt leverandører om, hvorledes aftalerne forløber, og hvad der kræves, for at gøre de lokale aftaler tilgængelige for alle de 20 kommunale køkkener.

Ressourcer

Fødevarekoordinatoren er tovholder på projektet. Der vil forekomme møder med udbudsafdelingen om indgåelse af nye lokale aftaler.

Tidsplan

2022-2023

Succeskriterier

Handlingen er en succes, når der indgås aftaler med lokale fødevareproducenter på varegrupper, der er undtaget SKIaftalen, og som er gældende for alle 20 kommunale køkkener.

Handling - Afdække distributionsløsninger, der muliggør øget indkøb af lokale fødevarer

Fødevarerekoordinatoren afdækker muligheder ift. distributionsløsninger. Der laves forsøgs-handlinger med lokale leverandører/producenter for en afgrænset periode, for at afprøve distributionsløsningernes bæredygtighed.

Ressourcer

Fødevarerekoordinatoren sparrer og samarbejder med Udbudsafdelingen, plejecenterledelsen og kommunalt køkkenpersonale. De kommunale køkkener vil forventes, at skulle anvende mere tid på indkøb i forsøgsperioden.

Tidsplan

2023-2025

Succeskriterier

Handlingen er en succes, når der findes en bæredygtig distributionsløsning, der muliggør indkøb hos lokale fødevarerproducenter, der er gældende for alle 20 kommunale køkkener.



Handling - Indgå aftaler med lokale leverandører til madservice, mad- og frokostordninger

Der kortlægges mulige leverandører til opgaven. Der afholdes dialogmøder med lokale leverandører, hvor der drøftes muligheder, rammer og vilkår. Der indhentes tilbud fra leverandører.

Ressourcer

Fødevarekoordinatoren sparrer og samarbejder med relevante samarbejdspartnere fra Udbudsafdelingen, forvaltningen psykiatri og Handikap, Forvaltningen Børn, Unge og Sundhed og Forvaltningen Omsorg og Udvikling, der er tovholdere på arbejdet med madservice, mad- og frokostordninger. Fødevarekoordinatoren indhenter tilbud hos lokale leverandører, når det er aktuelt.

Tidsplan

2022-2025

Succeskriterier

At der etableres aftaler med lokale leverandører til kommunale frokostordninger og madservices inden udgangen af 2025.



Handling - Events og oplevelser arrangeret af Sønderborg Kommune integrerer lokale og klimavenlige fødevarer

Fødevarekoordinatoren sparrer med kommunale samarbejdspartnere, der arrangerer events og oplevelser og tilbyder viden og know-how til anvendelse af lokale fødevarer i events og oplevelser.

Fødevarekoordinatoren laver en fælles oversigt over lokale fødevarer og drikkevarer til udlevering til kommunale samarbejdspartnere.

Ressourcer

Fødevarekoordinatoren udarbejder fælles oversigt, sparrer med kommunale samarbejdspartnere og assisterer ved indhentning af tilbud.

Tidsplan

2022-2025

Succeskriterier

Det er en succes, når kommunale aktører, der arrangerer events og oplevelser, anvender lokale fødevarer til arrangementerne, når det er muligt.



Handling - Afholdelse af Torvedage

Torvedagene i Sønderborg bymidte planlægges, koordineres, afholdes og evalueres. Der annonceres på Sønderborg.nyt, VisitSønderborgs App og på Sociale medier for at tiltrække stadeholdere, tiltrække besøgende samt markedsføre lokale fødevarer.

Torvedagene foregår 1. lørdag i hver måned med start juni og frem til december i tidsrummet kl. 10-14.

Der sælges lokale fødevarer og kunsthåndværk. På nogle af torvedagene vil der være musik til at skabe liv og stemning.

Der dannes et torvelaug under Made In Sønderborg, der skal videreføre afholdelsen af torvedagene fra 2023 og fremefter.

Ressourcer

Fødevarerkoordinatoren er tovholder på opgaver i forbindelse med torvedagene. Opgaverne udføres i samarbejde med torvelauget.

Der estimeres et budget på ca. 20.000 kr. årligt til udgifter i forbindelse med branding og afholdelse af torvedagene.

Tidsplan

2022-2023

Succeskriterier

Torvedagene er en succes, hvis:

- Der kan fastholdes mindst 10 stadeholdere pr torvedag
- At markedet er velbesøgt (estimeret 2-300 besøgende pr. gang)



Handling - Videreførelse af fødevarenetværket Made In Sønderborg

Der afholdes bestyrelsesmøder og medlemsmøder hvert kvartal. Der arbejdes kontinuerligt på strategisk hvervning.

Der nedsættes arbejdsgrupper under Made in Sønderborg, der skal varetage foreningens aktiviteter inden for SoMe og hjemmesiden, samt et torvelaug, der skal varetage afholdelsen af torvedagene.

Ressourcer

Fødevarekoordinatorer er tovholder på bestyrelsesmøder og medlemsmøder, og fungerer som kasserer i foreningen.

Tidsplan

2022-2024

Succeskriterier

Made In Sønderborg er en succes, når:

- Medlemmerne oplever, at målet om fælles markedsføring og øget netværk mellem producent og restauratører, opnås
- Foreningen er selvkørende og bestyrelsesposterne er besat udelukkende af fødevareproducenter og restauratører



Handling - Gastroguide

Der udvikles en gastroguide for at inspirere og guide turister til de bedste gastrooplevelser i Sønderborg kommune. Guiden kommer til at bestå af cafeer, restauranter, lokale steder med madoplevelser.

Guiden laves ud fra en række kriterier:

- Autencitet
- Brug af lokale råvarer
- Brug af lokale madtraditioner
- Bæredygtighed

Gastroguiden skal laves i samarbejde med VisitSønderjylland og fødevarerådgiver fra VisitSønderjylland, og skal offentliggøres på tilgængelige online platforme, der har med turisme og/eller fødevarer at gøre.

Ressourcer

Fødevarekoordinatoren er tovholder og koordinerer med VisitSønderjylland, lokale restauranter/cafeer/madsteder, fødevarerådgiver fra Udviklingsråd Sønderjylland om udarbejdelse af Gastroguiden.

Der estimeres et forbrug på 25.000 kr. til fremstilling af grafik og billeder.

Tidsplan

2023-2025

Succeskriterier

At Gastroguiden er synlig, og anvendes aktivt til branding af Sønderborgs og Sønderjyllands turismefremmende institutioner.



Tema 2: Vi styrker vores madkultur og maddannelse

Madkulturen, som er en videns- og forandringsorganisation under Ministeriet for fødevarer, landbrug og fiskeri, har undersøgt danskernes madkultur og maddannelse. Deres undersøgelser viser bl.a. at 3 ud af 4 måltider er baseret på kød i de danske husholdninger og at selvom 75% af danskere synes, klimavenlig mad er vigtig, har mere end hver tredje svært ved at lave den. De anbefaler derfor, at informationsniveauet om klimavenlig kost øges, og foreslår bl.a. en husstandsomdelt kogebog med klimavenlige hverdagsretter. Madkulturens undersøgelser viser også, at langt de fleste danskere helst vil spise aftensmad sammen med andre, men at der er 1,2 millioner danskere, der spiser aftensmad alene på en typisk aften. Fællesskab omkring måltidet kan derfor være en god indgangsvinkel, til at arbejde med kvaliteten af danskernes madkultur og maddannelse.

Madspild

Madspild er en stor kilde til CO₂-udledning, som faktisk kan undgås helt. Madspild defineres af Miljøstyrelsen, som "...affald, der stammer fra mad, der kunne være spist, men i stedet er blevet smidt ud. Det kan f.eks. være brød, frugt og grønt og middagsrester. Eksempler på andet madaffald er æggeskaller, osteskorper, kaffegrums og kernehuse" (definitionen miljøstyrelsen).

Den seneste opgørelse over madspild i Danmark viser, at vi smider hele 814.000 ton mad ud om året. Andelen fra husholdningerne er 250.000 ton årligt. Det svarer til, at hver person smider 47 kg mad ud om året, der kunne have været spist.

I Sønderborg Kommune har flere produktionskøkkener arbejdet intensivt med at nedsætte mængden af madspild. Ud over de klimamæssige fordele indsatserne har haft, har den også medført markante besparelser på indkøb.

Overvægt

I Sønderborg Kommune er andelen af borgere med et usundt kostmønster og andelen af overvægtige borgere på 57% - en tendens, der er gældende for hele Danmark. Et usundt kostmønster defineres som, et lavt indtag af frugt, grønt og fisk og for højt indtag af mættet fedt. En grønnere kost vil have en positiv effekt på både sundhed og klima.





Handling - Inspirationsfolder om klimaråd for mad

Der udarbejdes en inspirationsfolder med top-10 over de mest effektive klimaråd, relateret til mad, som formidles digitalt. Der vil være et link i inspirationsfolderen, hvor der vil kunne indhentes mere inspiration i form af opskrifter, fakta, hverdagsråd ol.

Ressourcer

Fødevearekoordinatoren udarbejder og formidler inspirationsfolderen.

Tidsplan

2023

Succeskriterier

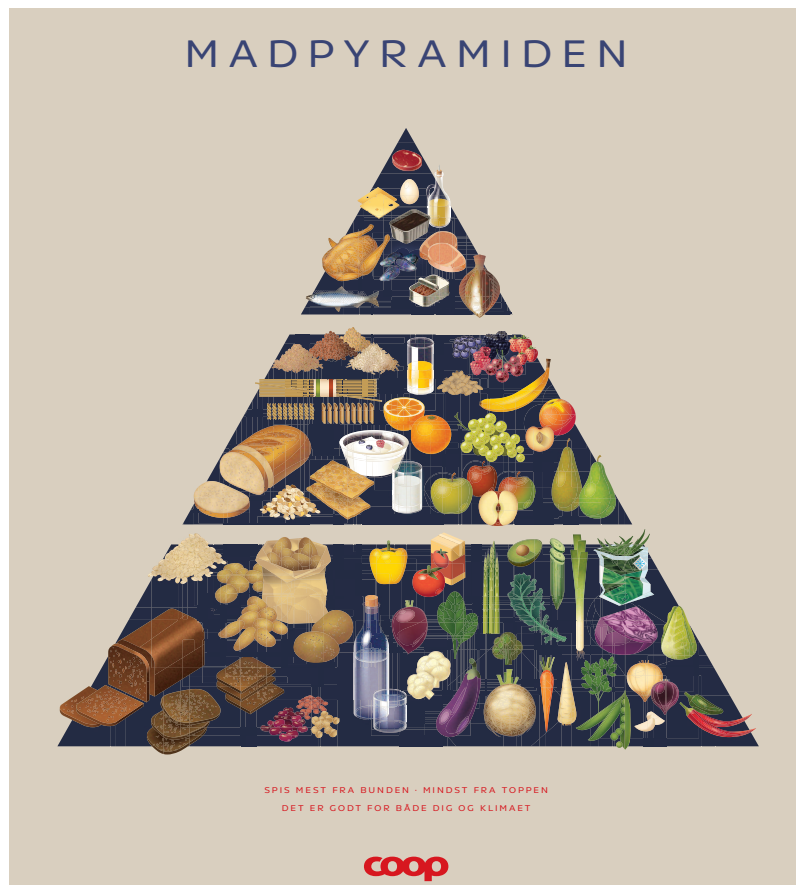
Inspirationsfolder er en succes, når den inspirerer kommunens borgere til at træffe klimavenlige valg relateret til mad og måltider.

Et repræsentativt udsnit af borgere vil blive kontaktet en uge efter modtagelsen og vil blive spurgt om, de har:

- Modtaget folderen
- Læst den
- Til hensigt at følge den
- Lyst til at blive kontaktet med et telefonisk efter 3 måneder til et kort telefonisk interview

Der evalueres på om Inspirationsfolderen har ændret borgernes vaner i en sundere, mere bæredygtig og klimavenlig retning.

Handling - Vi formidler viden om sunde, bæredygtige og klimavenlige fødevarer



Fødevarekoordinatoren arrangerer workshops, kurser, foredrag om sunde, bæredygtige og klimavenlige fødevarer. Dette gøres i samarbejde med forskellige aktører bl.a. madkundskabslærere, House of Science, House of Health, UCSyd, daginstitutioner, Ungeklimarådet, biblioteker.

Naturvejlederne formidler viden om sunde, bæredygtige og klimavenlige fødevarer gennem deres naturskoletilbud Haver til Maver Sønderborg samt deres marine nyttehaver ved Det Marine Center. Herudover afholdes der Vild Mad-arrangementer til skoleelever, borgere og turister, via Naturkalenderen og Blå Flag Sønderborg.

Fødevarekoordinatoren samarbejder med videregående uddannelser om formidling af sunde, bæredygtige og klimavenlige fødevarer ved at modtage studerende fra Ernærings og Sundhedsuddannelsen i praktik samt samarbejde med de studerende i ad hoc formidlingsopgaver i kommunens institutioner.

Ressourcer

Der afholdes mindst 6 foredrag/workshops årligt. Fødevarekoordinatoren vil afholde disse i samarbejde med relevante interne og eksterne aktører.

Fødevarekoordinatoren afholder vejledningssamtaler og evalueringssamtaler med den studerende samt praktikkoordinatoren i rollen som praktikvejleder for Ernærings- og Sundhedsstuderende.

Naturvejlederne tilbyder 102 Haver til Maver-arrangementer til 16 fjerdeklasser og en børnehave. Der afholdes 35-40 Vild Mad-arrangementer om året.

Tidsplan

2022-2025

Succeskriterier

Ved formidlingsopgaverne sørger vi for, at inddrage borgerne og gøre det nemt for dem at træffe klimavenlige valg.

Der modtages en studerende i praktik årligt.

Handling - Grønne møder i madfællesskaber

Fødevarerkoordinatoren inviterer sig ind i allerede eksisterende madfællesskaber bl.a. i boligforeninger, landsbylaug, bofællesskaber, frivillige foreninger og sportsforeninger, og inspirerer borgere til at lave grønnere retter sammen. Rekruttering vil foregå i samarbejde med bl.a. Den boligsociale Helhedsplan, Frivillighedens hus, Sundhedscentret og sportsforeninger.

Ressourcer

Fødevarerkoordinatoren vil deltage i 3 møder pr. madfællesskab. Der estimeres et forbrug på 1000 kr. pr. madmøde og dermed 12.000 kr. årligt.

Tidsplan

2024-2025

Succeskriterier

- At der afholdes mindst 4 grønne madfællesskaber om året.
- At deltagerne får inspiration til at leve grønnere i både madfællesskabet og privat.

”For unge er fællesskaber en central del af madlavning og måltider. Undersøgelser peger bredt på, at fællesskaber, tilhørsforhold og relationer ifm. med madlavning og -spisning er afgørende for unges deltagelse i, oplevelser af, og åbenhed for læring ved måltider og madlavning

Måltidskulturen, 2022



Tema 3: Vores måltider er sunde, bæredygtige og klimavenlige

Handleplan for Fødevarer 2022-2025 skal sætte en ny retning for vores mad og måltider i Sønderborg Kommune.

De skal være sundere, mere bæredygtige og klimavenlige.

De officielle Kostråd – godt for sundhed og klima

I Danmark har vi nationale anbefalinger og retningslinjer, der rammesætter kravene til vores måltider til forskellige målgrupper, f.eks raske børn, raske ældre, syge mennesker, undervægtige etc.

Fødevarestyrelsen har i 2020 udgivet ”De officielle Kostråd – godt for sundhed og klima”. Det er kostråd, som størstedelen af den danske befolkning anbefales at følge.



De officielle kostråd består af syv kostråd samt et par supplerende tips

- Spis planterigt, varieret og ikke for meget
- Spis flere grøntsager og frugter
- Spis mindre kød
- Spis mad med fuldkorn
- Vælg planteolier og magre mejeriprodukter
- Spis mindre af det søde, salte og fede
- Sluk tørsten i vand

Vigtige tips!

- Begræns madspild
- Gå efter nøglehullet

Når man følger kostrådene, lever man sundt og får man dækket behovet for vitaminer, mineraler og andre vigtige næringsstoffer. Kostrådene er sammensat, så de både tager hensyn til sundhed, klimaet og danskernes madkultur. Danskernes forbrug af fødevarer er en væsentlig kilde til CO₂-udledning, og det har derfor betydning, hvad vi lægger i indkøbskurven og på tallerkenen. Ved at følge kostrådene kan man nedsætte sit CO₂-aftryk med hele 31-45%.

Kostrådene gælder for alle aldersgrupper. For den ældre del af befolkningen, eks. plejehjemsbeboere, er det nødvendigt at implementere kostrådene i tempo der tager højde for deres traditioner, vaner og madkultur der er båret gennem mange år.

I Sønderborg Kommunes værdighedspolitik vil borgerne fortsat være medinddraget og have en stor stemme i efterlevelsen af kostrådene og i intentionen om at indføre mere klimavenlige fødevarer.

Der er særlige kostkrav, som skal opfyldes ved særlige tilstande eks. sygdom og undervægt. Afhængig af problemstillingen vil der være et særligt behov for at fokusere på energisammensætning, energiindtag, proteinmængde, proteinkvalitet etc.

Tema 3: Vores måltider er sunde, bæredygtige og klimavenlige

Økologi, hvor det giver mening

I Sønderborg Kommune bruger kommunale køkkener både økologiske og konventionelle fødevarer i deres produktion. Bl.a. køber nogle af køkkenerne ca. 30-40% økologisk og er dermed kandidater til Det Økologiske Bronzemærke.

Fødevarens spisekvalitet vægtes højt, når der træffes valg om brug af økologiske eller konventionelle fødevarer. Herudover spiller holdbarhed, pris og oprindelse også en rolle.

Ved at købe økologiske fødevarer sikrer man at varerne er produceret efter principper, der tager hensyn til dyrevelfærd og miljø. Disse værdier vil vi gerne støtte i Sønderborg Kommune, hvor det giver mening ift f.eks. kvalitet, brug af lokale fødevarer og klima.

Inspiration til bæredygtige vaner gennem det kommunale måltid

I dag har vi i Sønderborg Kommune 20 produktionskøkkener på plejehjem, botilbud samt i kantiner. Køkkenerne producerer ca. 2500 hovedmåltider om dagen - næsten 1 million hovedmåltider om året. De kommunale måltid er derfor en oplagt mulighed, for at vise det gode eksempel på en sund, bæredygtig og klimavenlig tilgang til måltidet. Intentionen er, at medarbejderne bringer de gode vaner med sig hjem og at kantiner på private arbejdspladser, kan lade sig inspirere til at øget fokus på bæredygtighed. Måltiderne skal tage hensyn til både den miljømæssige, sociale, økonomiske og kulturelle dimension af maden. Bæredygtighed handler om mere end klima og ressourcer. Det handler også om mennesker, sundhed og velvære, både som medarbejder og borger.

Der skal forsat være fokus på madens kulinariske kvalitet, den gode måltidsoplevelse og tilfredse borgere og medarbejdere.

Kost og Ernæringsforbundet har gennemført en bæredygtighedsundersøgelse, der viser, at personalet i offentlige køkkener er klar til at tage ansvar for den bæredygtige omstilling. Denne omstilling kræver dog mere end motivation for forandring hos køkkenpersonalet. Opgaven er nødt til at være forpligtende, og der skal følge økonomiske ressourcer og kompetenceudvikling med.

Køkkenpersonalet i Sønderborg Kommune har et ønske om, at bruge flere lokale råvarer, flere friske grøntsager, mere økologi, og lave mere mad fra bunden. De peger på, at ud over tid, økonomi og opbakning fra personale og ledelse, er faglig sparring vigtigt for at understøtte denne udvikling. De ønsker opskrifter og inspiration til, hvordan de kan få mere grønt ind i måltiderne, samt til at bruge vegetabiliske proteiner som f.eks. bønner og linser.



Handling - Understøtte det faglige netværk for køkkenpersonale

Der er oprettet et fagligt netværk for køkkenpersonale i Sønderborg Kommune, der faciliteres af Udviklingskonsulent i hjemme- og sygeplejen. Netværket mødes kvartalsvis. Fødevarekoordinatoren vil understøtte og inspirere det faglige netværk til at have fortsat fokus på en bæredygtig udvikling.

Der vil afholdes oplæg og workshops med udgangspunkt i sunde, bæredygtige og klimavenlige måltider. Indsatserne vil tilrettelægges og koordineres i et samarbejde mellem Udviklingskonsulenten, fødevarerkoordinatoren og Køkkenpersonalet

Der oprettes arbejdsgrupper i netværket med fokus på:

- Madspild
- Maskinpark/hjælpemidler
- Lokale fødevarer
- Grønnere måltider

Fødevarekoordinatoren faciliterer arbejdsgrupperne. Arbejdsgrupperne mødes sideløbende med det faglige netværk en gang i kvartalet. Arbejdsgruppernes erfaringer med emnerne vil deles i det faglige netværk, så der kontinuerligt foregår vidensdeling og udvikling på tværs af de 20 kommunale køkkener.

Ressourcer

Fødevarekoordinatoren vil deltage i møderne i det faglige netværk og vil facilitere vidensdeling fra de respektive arbejdsgrupper. Der vil blive gjort brug af eksterne konsulenter til workshops og faglige oplæg ved behov. Forbruget til dette forventes at være maksimalt 15.000 kr. årligt.

Det køkkenpersonale, der deltager i arbejdsgrupperne, forventes, at skulle afsætte tid til et møde hvert kvartal af 2 timers varighed. Der må forventes ad hoc opgaver ift. udviklingsarbejde.

Arbejdsgrupperne vil bestå af 5-10 medarbejdere fra forskellige køkkener.



Tidsplan

2022-2025

Succeskriterier

Understøttelse af det faglige netværk for kommunalt køkkenpersonale er en succes, når de faglige kompetencer inden for sunde, bæredygtige og klimavenlige måltider hos den enkelte medarbejder højnes, og bliver sat i spil på tværs af de 20 kommunale køkkener.

At der skabes rum for, at erfaringsudveksle om:

- Indkøb hos lokale leverandører
- Metoder til nedsættelse af madspild
- Udvikling og brug af plantebaserede opskrifter
- Hjælpemidler

Handling - Nedbringe mængden af madspild med 25% i de kommunale køkkener

Sønderborg Kommune læner sig op af målene fra Århus og Københavns kommune om at nedbringe madspild i de kommunale køkkener med 25%.

Fødevarekoordinatoren afdækker baseline på mængden af madspild i 1-2 køkkener over en repræsentativ periode. Der identificeres og implementeres tiltag til nedbringelse af madspild i samarbejde med "Arbejdsgruppen Madspild" i det faglige netværk. Der måles herefter igen på mængden af madspild i de udvalgte køkkener efter en 3-måneders periode, hvor de nye tiltag er iværksat. Denne proces gentages, indtil mængden af madspild er reduceret med 25%.



Ressourcer

Fødevarekoordinatoren og ledelsen på de udvalgte køkkener afholder møder i projektperioden. Køkkenerne kan enten være kantiner, plejecenterkøkkener eller bosteder. Fødevarekoordinatoren vil i projektets periode deltage i de udvalgte køkkeners dagligdag. Der forventes et mindre merforbrug tidsmæssigt for køkkenpersonalet i forbindelse med implementering af nye arbejdsgange.

Tidsplan

2023-2024

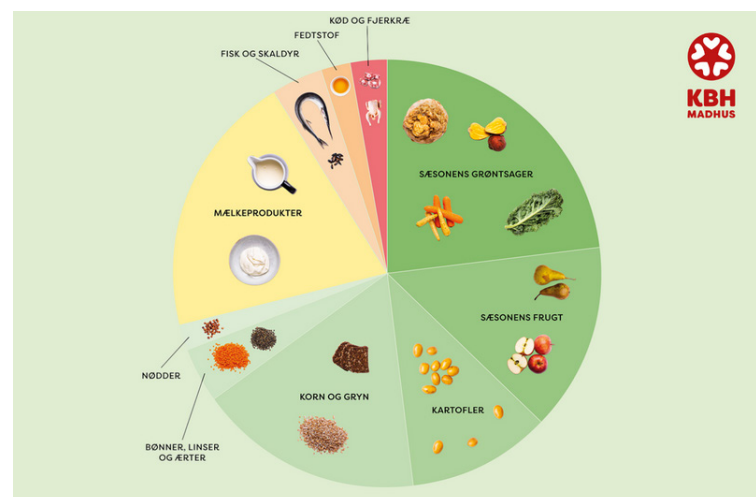
Succeskriterier

- At erfaringerne fra de udvalgte køkkener implementeres i de resterende kommunale køkkener
- At der udarbejdes en vejledning i nedbringelse af madspild til alle produktionskøkkenerne
- At alle 20 produktionskøkkener nedsætter deres madspild ved brug af de iværksatte tiltag med mindst 25% inden udgangen af 2025

Handling - Øge mængden af vegetabiliske proteiner i de kommunale hovedmåltider

Fødevarekoordinatoren afdækker i samarbejde med to udvalgte kommunale køkkener, brugen af vegetabiliske proteiner, der anvendes i en udvalgt periode. Der udvikles herefter opskrifter med udgangspunkt i kendte retter, hvor en del af det animalske protein erstattes med vegetabilisk protein. Opskrifterne næringsberegnes, så de lever op til de officielle anbefalinger. Opskrifterne udbredes til de 20 kommunale køkkener.

Der foretages evaluering af borgernes modtagelse af de nye opskrifter.



Ressourcer

Der vil være mødeaktivitet i arbejdsgruppen i projektperioden. Fødevarekoordinatoren vil opskriftsudvikle i samarbejde med køkkenpersonalet, introducere opskrifterne i det faglige netværk, samt evaluere. Der forventes ikke merforbrug tidsmæssigt ved implementering af opskrifterne i de kommunale køkkener. Der estimeres et forbrug på omkring 5000 kr. til indkøb i forbindelse med opskriftsudvikling.

Tidsplan

2023-2024

Succeskriterier

- At opskrifterne på retter med flere vegetabiliske proteiner udbredes og anvendes af de 20 kommunale køkkener
- At der inspireres til at gøre flere af de mest anvendte retter i køkkenerne mere plantebaserede

”Vi skal stikke hovedet ud ad vinduet og se, hvad der er i sæson og bruge de fantastiske grøntsager, vi har i Danmark, og give dem lige så meget kærlighed som kødet har fået. Og så skal vi komponere måltidet, så det er en oplevelse både for øjne og mund: Er der friskhed, knæk og knas? Pirrer det sanserne?”
Ronny Isvik, Kbh Madhus

Handling - Økologi, hvor det giver mening

Fødevarekoordinatoren vil i samarbejde med plejecenterledelsen og rådhuservice udvælge 5-8 køkkener, der ønsker at deltage i et udviklingsprojekt ”Økologi og Madglæde” om en bæredygtig omstilling. Gennem projektet styrkes medarbejdernes kompetencer inden for bæredygtigt indkøb og produktion.

Projektet faciliteres i et samarbejde med Meyers Madhus og finansieres af fondsmidler. Køkkenerne modtager skræddersyet rådgivningsforløb fra Meyers Madhus tilpasset hver enkelt institution. Rådgivningen omhandler indkøb, analyser og produktion.

Forløbene foregår primært som en del af køkkenernes hverdag. Der vil derudover være 5 kurser ud af huset.

Køkkenerne vil lave individuelle mål for økologisk omstilling, hvor det giver mening. Økologi vil prioriteres under hensyn til indkøb af lokale fødevarer, de nye klimavenlige kostråd, reduktion af madspild og høj spisekvalitet.



Ressourcer

Udgifter til rådgivning fra Meyers Madhus afholdes af Fonden for Økologisk Landbrug i forbindelse med projekt ”Økologi og Madglæde”. Den bæredygtige omstilling foregår inden for køkkenernes eksisterende økonomiske ramme.

Der vil være udgifter til evt. vikartimer i forbindelse med kursusafholdelse. Det efterstræbes at kurserne afholdes lokalt og uden for køkkenernes åbningstid, så behov for vikarer minimeres.

Der er ansøgt om 110.000 til projektet gennem Fonden for Økologisk Landbrug. Svar på ansøgning forelægges december 2022. Projektet gennemføres kun hvis der opnås fondsstøtte.

Tidsplan

2023

Succeskriterier

- At erfaringerne fra de udvalgte køkkener udbredes og anvendes af alle 20 kommunale køkkener
- At mindst 3 af køkkenerne opnår det økologiske bronzemærke med mindst 30% økologiske indkøb
- At andelen af køkkenernes indkøb af økologi øges


Sønderborg
Udsigt i verdensklasse

Sønderborg Kommune
Rådhusvej 10
6400 Sønderborg

T: 0045 8872 6400
post@sønderborg.dk

sonderborgkommune.dk

