

BÆREDYGTIGHED I STORE GRYDER

**Mad & Måltider
Sundhedsforvaltningen
Odense Kommune**



MAD & MÅLTIDER – ODENSE KOMMUNE



- Vi laver hver dag mad til ca 5000 borgere og medarbejdere. Maden serveres for børn i daginstitutioner, til borgere der modtager madservice, til beboere på plejehjem og bosteder samt i vores syv personalecaféer
- Vi er 130 dygtige madhåndværkere; kokke, ernæringsassistenter, catere, bagere, husassistenter, professionsbachelorere i Ernæring og Sundhed med flere
- Vi har Det Økologiske Spisemærke i sølv (minimum 60%), og vi prioriterer lokale råvarer
- Vi arbejder med udgangspunkt i De Officielle Kostråd – godt for sundhed og klima samt nationale vejledninger og retningslinjer i forhold til madens sammensætning, madspild og CO2-reduktion
- Vi arbejder med bæredygtighed i driften. Indsatser implementeres ud fra princippet om at afprøve, forbedre og udvikle over gryderne





BÆREDYGTIG MAD



Vælg økologi og den fynske køkkenhave

Vælg økologi, når du kan

Dyrk det fynske og favn verdens muligheder

Tag på opdagelse i det fynske madland



Brug hele råvaren

Skær minimalt fra top og bund

Brug stokke fra broccoli, blomkål og lignende i supper, salater og gryderetter

Spis kartofler og rodfrugter med skræl

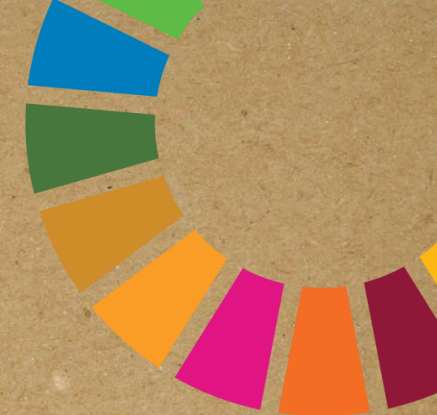


Brug sæsonens grøntsager og frugter

Spis mange lette grøntsager forår og sommer

Spis mange rodfrugter og forskellige kåltyper efterår og vinter

Spis flest danske frugter og bær



BÆREDYGTIG MAD



Spis mindre kød, mere fisk og flere bønner, linser og ærter

Minimer brugen af oksekød og lammekød – spis kylling og gris i stedet

Spis flest af de små fisk og vælg fisk i sæson

Spis bønner, linser og ærter som alternativ og supplement til kød



Spis flere kartofler, korn og kerner

Spis kartofler på mange forskellige måder—kogt, stegt, bagt og most

Brug korn og kerner som fyld i salater og supper

Minimer brugen af ris—erstat eller bland med korn og kerner

BÆREDYGTIGHEDSSTRATEGI

LÆS HELE VORES STRATEGI
VED AT KLIKE HER



Verdensmålene – for bæredygtig udvikling

Vi ønsker at yde et vigtigt bidrag til den bæredygtige udvikling og omsætte verdensmålene til konkrete og hverdagsnære handlinger.

Et fælles ansvar

Verdensmålene er et fælles ansvar – og det starter med os selv. Vi sætter kursen mod en bæredygtig udvikling i store gryder.

En naturlig del af den daglige drift

Bæredygtighed er en vedvarende proces. Vi gør det med hinanden - i driften, over gryderne og i arbejdsfællesskabet.



DE 17 VERDENSMÅL



BÆREDYGTIG EMBALLAGE

- Reduktion af engangsemballage i Caféerne og i Byens Køkken
- I Caféerne arbejdes der med cirkulær emballage mellem Café Slottet og Skulkenborg, hvor emballage vaskes og genbruges
- Kritisk blik på valg af engangsemballage. Vi vælger den løsning, der pt. er mest bæredygtig i forhold til genanvendelighed og forbrænding – 80% genanvendt plast
- Gennem deltagelse i arbejdsgrupper og udviklingsarbejde er vi med til at påvirke branchen, så der udvikles nye løsninger
- Fokus på anvendelse af ressourcer på engangsemballage kontra opvask (vand, kemi, arbejdsmiljø, tid)
- Genanvendelse af plastemballage fra fødevarer (fx ARLA spande)

GRØNNE RETTER I STORE GRYDER

Udviklet i samarbejde mellem køkkenerne på Bispebjerg & Frederiksberg Hospital, Byens Køkken og Caféerne i Odense Kommune, Økologisk Landsforening, Arla Pro, Dansk Vegetarisk Forening, Danske Æg og Arne Astrup fra Københavns Universitet

Grønne retter 1.0

- 🍴 Udvikling af 92 grønne opskrifter/retter i 2020
- 🍴 Implementeret i menuplaner og drift
- 🍴 Konsulent og kok Inger Kjærgaard, The Cookroom er opskriftudvikler
- 🍴 Opskrifter er tilgængelige for det professionelle mad-Danmark på www.metodikogsmag.dk

Grønne retter 2.0

- 🍴 Koncept for bæredygtig børnemad
- 🍴 Etablering af netværket Grønne Retter i Storegryder hvor 12 organisationer er med
- 🍴 Udvikle sunde, økologiske grønne mødesnacks
- 🍴 Udvikle flere opskrifter og retter hvor 20-40 % af kødet erstattes med planteproteiner



PLANTEBASERET MAD ➡ KLIMAVENNLIG MAD

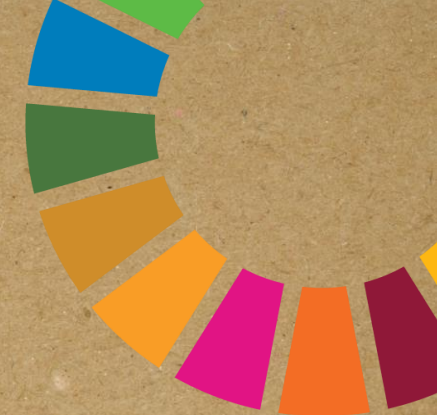
- ☛ Samarbejde med Økologisk Landsforening, leverandører og producenter om danske økologiske bælgrugter
- ☛ Brug af planteproteiner (bælgrugter) i farsretter, sovser, delikatesseretter, salater, brød og desserter for at nedbringe forbruget af animalsk protein 80/20 – gerne stigende til 70/30
- ☛ Kulinarisk test af produkter for at højne kvaliteten på markedet
- ☛ Kompetenceudvikling
- ☛ Fejring af Bælgrugternes dag



PROJEKT SUND OG KLIMAVENLIG MAD I PROFESSIONELLE KØKKENER

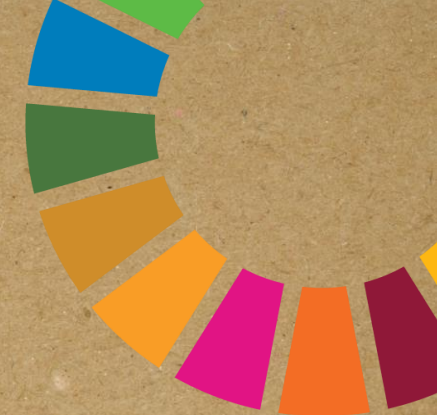
- Projekt i regi af Rådet for sund mad, som et samarbejde mellem Kost og Ernæringsforbundet, Landbrug og fødevarer, Arla, HORESTA og Odense Kommune. Læs mere om projektet her
- Udvikling og test af opskrifter, der tilsammen udgør 10 frokostmåltider til kantiner. Opskrifterne skal leve op til Fødevarestyrelsens Kostråd til måltider i kantiner samt de Nordiske Næringsstof Anbefalinger fra 2012
- Fokus på at øge brugen af bælgrugter, grove grøntsager og fuldkorn, samt at sænke forbruget af kød og æg og minimere madspild
- Udvikling af vejledning, der gør det nemt at omdanne en almindelig opskrift til en opskrift til brug i professionelle køkkener
- Alle opskrifter og vejledninger bliver lagt op på metodikogsmag.dk til fri afbenyttelse





- Det globale madaffald pr. indbygger skal halveres inden 2030. Dette verdensmål ligger til grund for vores 2023 indsats "Kål på Madspild". Her er målet at reducere madspild i Byens Køkken, Caféerne og Team gæstekok med 25% i 2024
- I Byens Køkken og Caféerne arbejder vi konkret med at anvende hele råvaren og sikre minimalt madspild i og efter produktion. Det sker ved at måle madspild, være i løbende dialog med medarbejderne om arbejdsgange og justere opskrifter
- Samarbejde med FoodWaste om madspildsmålinger og indsatser
- Markering af national madspildsdag i Byens Køkken og Caféerne
- Kompetenceløft af medarbejdere til at identificere og reducere spild
- Sortering og vejning af organisk affald (Odense Renovation / DAKA)





- 1-årigt projekt, støttet af Fonden for Økologisk landbrug, der har til formål at skabe grøn geist i Caféerne. Grøn geist opnås gennem kompetenceudvikling, og skal sikre måltider, der tager udgangspunkt i De Officielle Kost- og Klimaråd.
- Gennem indkøbsanalyser vil projektet følge udviklingen af indkøb af økologi, lokale råvarer, bælgrugter, kød med mere gennem året. Projektets mål er ved udgangen af 2023, at:
 - Rådhuscaféen opnår Det Økologiske Spisemærke i guld
 - 30% af indkøbene skal være lokale råvarer i sæson
 - øge forbruget af bælgrugter med minimum 20% i løbet af 2023
- Caféens medarbejdere får tre dages kompetenceudvikling, hvor de får ny viden om økologi og bælgrugter samt konkrete værktøjer og tips, der styrker deres kompetencer i forhold til at lave dejlig, planterig, økologisk mad af høj kulinarisk kvalitet.
- Udvikling af E-læringsforløb med indholdet fra de 3 workshops, så kompetenceudviklingen kan deles med køkkener i hele landet.

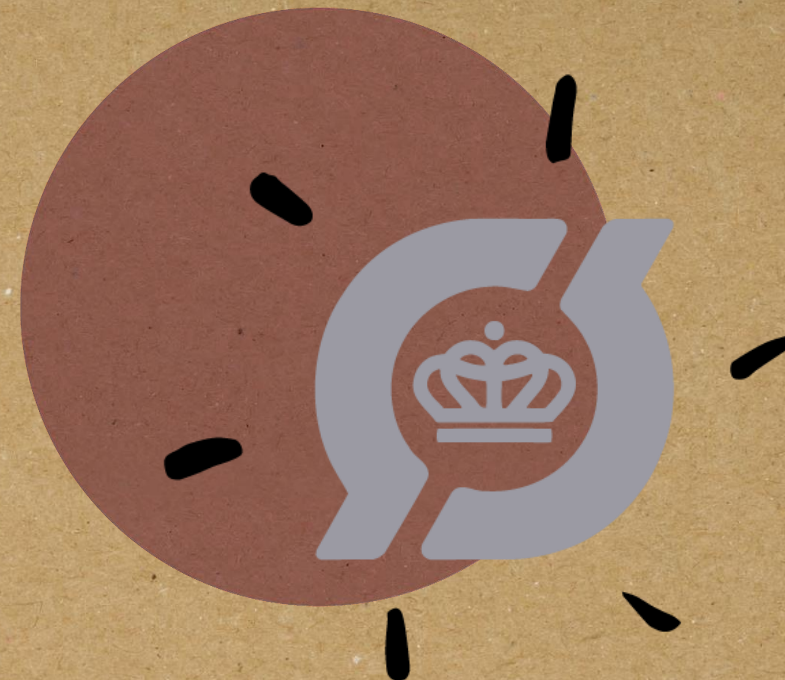
LOKAL HANDEL

- I Byens Køkken og Caféerne prioriterer vi de lokale råvarer fra Fyn og øerne når det er mulig
- Tæt samarbejde med Udbud og Kontraktstyring om indkøbsaftaler på lokale og økologiske råvarer
- Kontinuerlig dialog med leverandører og producenter om at sikre leverancesikkerhed af produkter af høj kvalitet og meget gerne økologiske
- Fokus på lokalt producerede planteproteiner



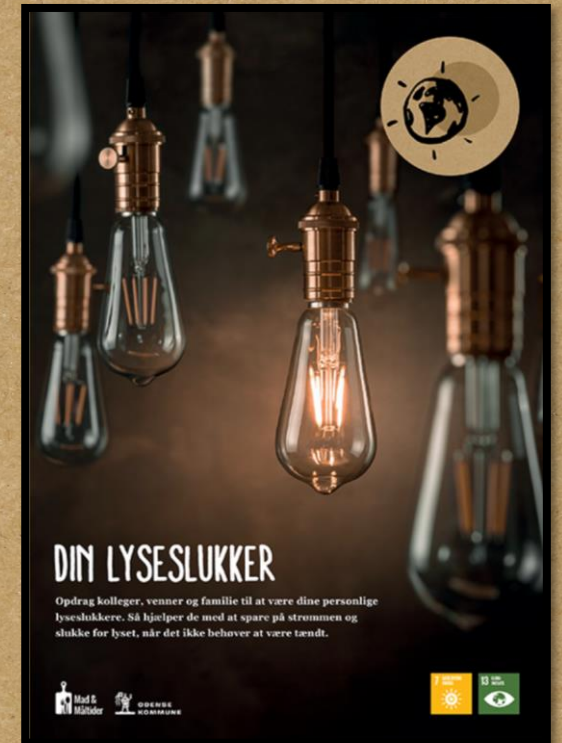
ØKOLOGI

- Det Økologiske Spisemærk i Sølv (60-90% økologi)
- Økologi procent: 65-80% i Byens Køkken og Caféerne
- Økologi er blevet en naturlig del af vores praksis
- Samarbejde med Økologisk Landsforening om praksisnære indsatser og projekter, der løfter økologi, kvalitet og adgang til gode råvarer



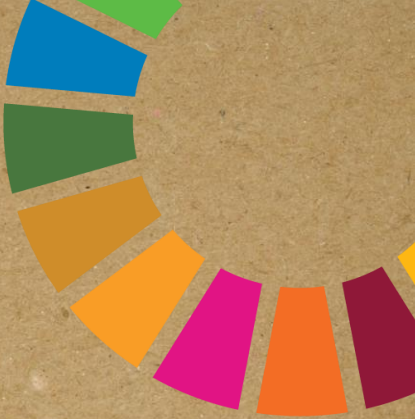
ENERGIRESSOURCER

- Samarbejde med Fang Fråserne om at reducere energiforbrug i produktion
- Udskiftning af produktionsudstyr, der bidrager til at minimere energiforbrug (el, vand, varme). Udskiftning sker med tilskud fra Energigruppen
- Reduktion af vandforbrug ved rengøring
- Medarbejderne bidrager til at finde gode løsninger, der reducerer forbruget i produktionen. Det sker blandt andet ved at genbrug gryder og junger fra eksempelvis tomatsovs til brun sovs eller jordbærgrød til blommegrød; på den måde reduceres vandforbruget



CO2 BEREGNINGER AF MAD OG FØDEVARER

- Mål: Nedbringelse af CO2-forbrug i mad og fødevarer
- Data indhentes via et modul, der automatisk beregner CO2-udledning på baggrund af indkøbsdata. På den måde identificeres interessante indsatsområder let.
- Samarbejde med leverandører om data på fødevareindkøb bl.a. Hørkram og MasterCater
- Dele viden og skabe opmærksomhed om behovet for valide beregninger via artikler (bl.a. Altinget og sociale medier)



ANDRE INDSATSER

- ☛ Afskaffelse af flaskevand til chauffører, brug af drikkevand i stedet
- ☛ Erstatte karklude der indeholder mikroplast
- ☛ Reduktion af brug af kemi i samarbejde med leverandører (Stadsing / Abena)
- ☛ Lave eget desinfektionsmiddel (ECA-vand)
- ☛ Leverandørkrav; mindre brug af indpakning
- ☛ Bæredygtige fisk (fisk i sæson). Ikke brug af laks og tun.
- ☛ Bæredygtig sukker.
- ☛ Lagerstyring - bringe alle lagre ned på et absolut minimum

BÆREDYGTIG MAD OG MØDEFORPLEJNING

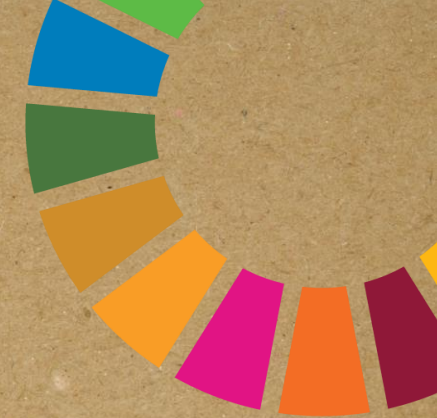
- ☛ Mål: Cafédrift med fokus på bæredygtighed på bundlinjen – miljømæssigt, socialt og økonomisk
- ☛ Kompetenceløft af medarbejderne i Caféerne
- ☛ Kompetenceløft af koordinatorene i Caféerne med fokus på LEAN, kalkulation, bæredygtighed og effektiv drift
- ☛ Kompetenceløft i metodik, smag og madspild



BÆREDYGTIGE BLOMSTER OG INDRETNING

- ☛ Dekoration i Caféerne sker med naturens materialer, og er årstidsbestemt. På den måde skabes der rum, som understøtter bæredygtig mad og giver inspiration til gæsterne
- ☛ Blomsterservice: Pynt til arrangementer, buketter og dekorationer laves med høj grad af økologiske blomster og med anvendelse af naturens ”gratis” materialer (grene, blade og lignende)
- ☛ Dialog med lokale blomsterproducenter om bæredygtig blomsterproduktion (økologi og friland)





GODT
FOR
DIG



GODT
FOR
DYRENE



GODT
FOR
MILJØET

