

Økologikongres 09

Københavns Madhus, oktober
Anne-Birgitte Agger





Københavns Madhus
Ingerslevsgade 44
www.kbhmadhus.dk



Formålet med Københavns Madhus

- Er sat i verden for at højne kvaliteten i de måltider, som Københavns Kommune tilbyder til sine borgere – og skabe en bæredygtig, sund og livsglad spisekultur i det offentlige rum
- Vil afskaffe affodringskulturen og bidrage til en ny og bedre madkultur.
- Vil være en kritisk og kærlig sparringspartner til de københavnske institutioner.

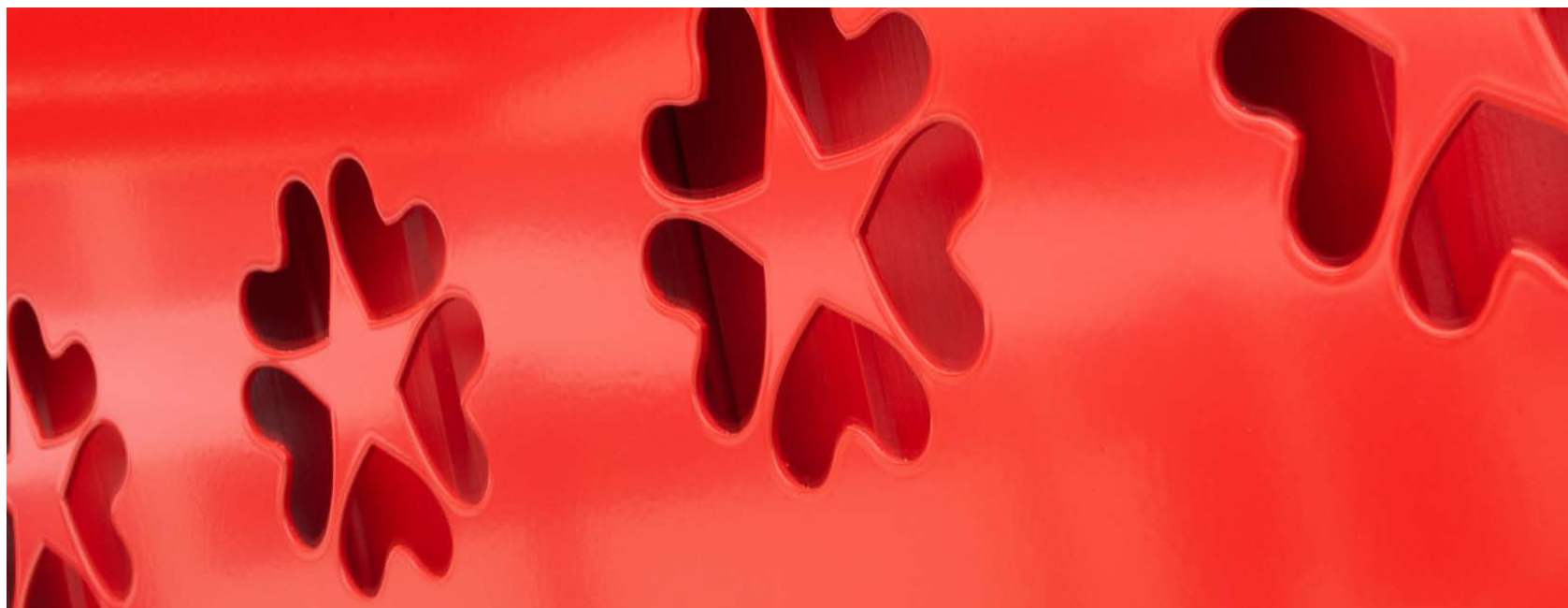


Fakta i Københavns kommune

- 44.000 (60.000) daglige måltider
- 1200 (1400) køkkener
- Ca.1600 medarbejdere i køkkenerne
- Mindst 4000 – 6000 ”værter”
- 200 (240) mio. kroner i indkøb
- Fordelt på 7 forvaltninger
- I 6-8 distrikter



Økologi en naturlig del af de københavnske køkkener



De offentlige måltider

2-4 mia. kroners årlige indkøb:

sygehuse

børnehaver

vuggestuer

kaserner

plejehjem

børnehjem

døgninstitutioner

sportshaller

væresteder

medborgerhuse

hjemmeboende

offentlige kantiner

skoler



Det offentlige indkøb kunne være et lokomotiv for øget økologisk forbrug i DK

Det er de ikke i dag.

- Mange køkkener og budgetrammer burde gøre det driftsmæssigt muligt, men der mangler omlægningsinvestering
- Mange kommuner satser for lidt økonomisk på specielt børnemaden og skolemaden til skade for både økologi og madkvalitet.



Økologisk varer kræver et valg af strategi

Det har længe stået klart at der er to måder at indføre økologiske fødevarer på:

1. Konvertering (gør som I plejer)

Man beslutter sig for at erstatte de konventionelle varer med de ø-mærkede uden at forandre hverken kostsammensætningen eller madlavningen.

Dette valg vil som regel medføre en permanent merpris på mellem 20 og 35 procent.

2. Omlægning (en forandringsproces)

Via ændring af sine vaner både m.h.t. kostens sammensætning på tallerkenen og i produktionen indføres op mod 100 procent økologiske fødevarer uden merøkonomi til følge.

Men så skal der investeres i omlægning.



Økologi via omlægning i København

75 procent inden 2012 – 90 procent i 2015

- Ca. halvdelen af institutionerne og forbruget i disse (der også udgør halvdelen) er i mål.
- Nye initiativer i 2009 er også økologiske fra start: Børnehaver, skolemad.
- Ældre, kantiner og andet i fokus i 2010
- Problembørn: de store køkkener der står for udbringning til hjemmeboende pensionister, samt plejehjem uden køkken. Sportshaller.
- Udbud af alle fødevarerne i 2010 (240 mio. kr)



Målsætning for Økologisk omlægning i Københavns Kommune

Alle kommunens køkkener og institutioner skal
omlægges til :

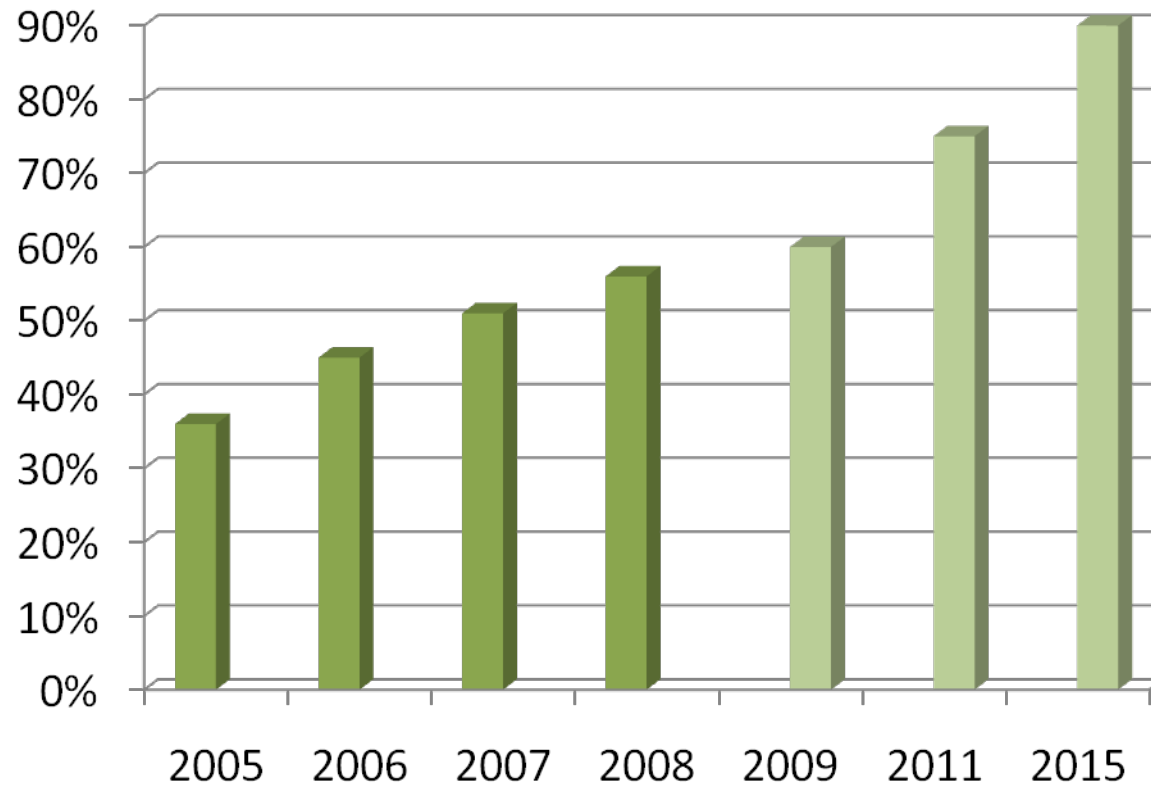
60 % økologi ved udgangen af 2009

75 % økologi ved udgangen af 2011

90 % økologi ved udgangen af 2015



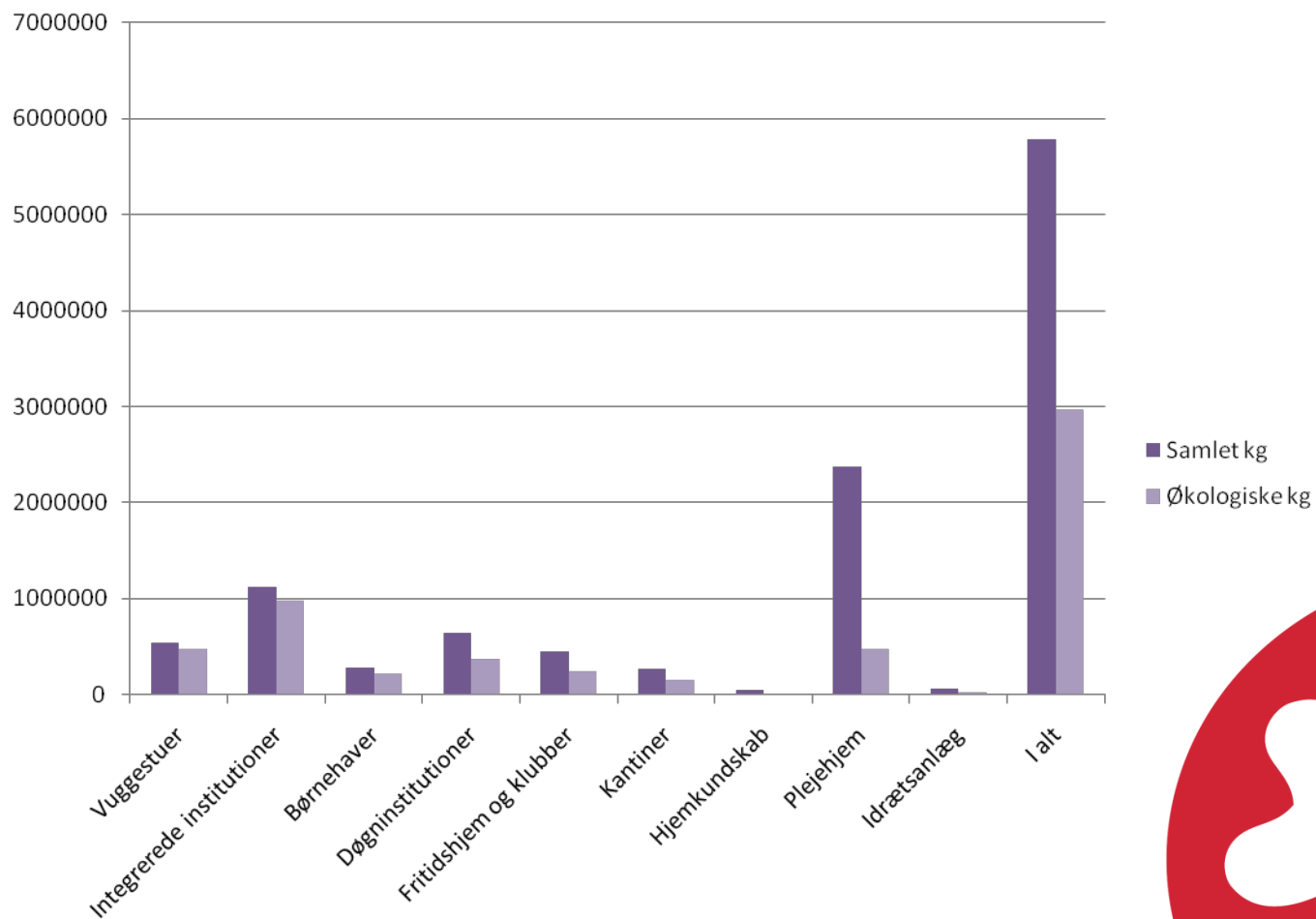
Økologiske Målsætninger i København:



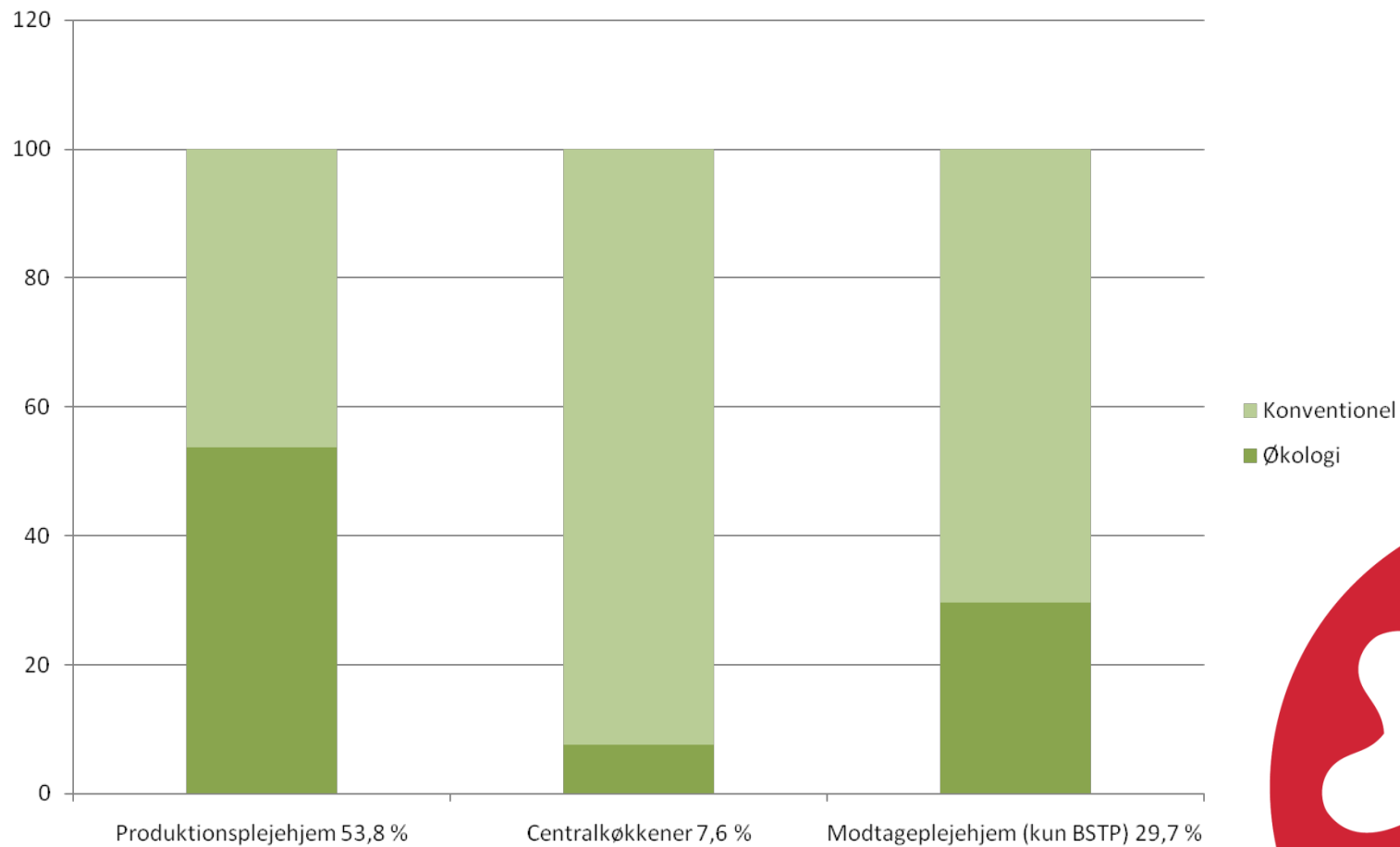
■ Resultater
■ Mål



Samlede/økologiske kilo i København 2008



Økologi i Ældremaden 2008



Fremtidens mission

De økologiske mærker er ikke nok . Det offentlige økologiske køkken kan meget mere . Økologien som mål og mission i de professionelle og offentlige køkkener har brug for at:

- være velsmagens køkken
- være co2 neutralt
- genskabe jordforbindelsen for byens borgere
- medvirke til øget maddannelse af den opvoksende generation
- inspirere til bedre madvaner og øget sundhed
- smitte af på det private forbrug.
- Være en bevidst forbruger og udnytte sin indkøbsposition

