

Offentlige fødevareindkøb

En løftestang for bedre måltidskvalitet
og lokal fødevarevækst

Judith Kyst, direktør, Madkulturen

Oplægget vil handle om:

- Præsentation af Madkulturen
- Offentlige fødevareindkøb som løftestang
- Indsatsen Kloge fødevareindkøb



MADKULTUREN

bedre mad til alle



Madkulturen

- Madkulturen er en selvejende organisation under det danske Fødevareministerium
- Etableret i 2011
- 30 medarbejdere
- Er finansieret af staten og samarbejdsprojekter

Mad og måltiders potentiale

Mad og måltider kan meget mere end at gøre dig mæt. Mad og måltider kan være vejen til læring og uddannelse, til et stærkt socialt liv, til sundhed og livsglæde, til velfærd og til vækst.

Madkulturens strategiske fundament

Vision

At styrke madkulturen i Danmark

Mission

At være en innovativ koblingsboks, der samler tværfaglige kompetencer i en målrettet indsats for at styrke madkulturen i Danmark

Madkulturen er sat i verden for at gøre bedre fødevarer, gode måltider og smagsoplevelser tilgængelige for alle.

Strategiske indsatsområder

Madkulturen ønsker at bidrage til kvalitet, vækst og velfærd, ved at sætte fokus på tre strategiske indsatsområder:

- Fødevareerhvervet
- Fødevarekompetencer
- Fremtidens forbrugere

Madkulturen kobler på tværs

Samarbejdspartnere fra hele værdikæden

- Landmænd
- Fødevareproducenter
- Detailhandel
- Grossistledet
- Kommuner og regioner
- Myndigheder
- Forskningsenheder



Børn og unge



Madkamp **DM i Hjemkundskab**

**Opmærksomhed på fagligheden
i faget Hjemkundskab.**

Der arbejdes undersøgende og
innovativt med en råvare.

Eleverne får mulighed for at fordybe
sig i smag, sundhed, konsistens,
tilberedning og madkultur.

Lærerne får konkrete
undervisningsværktøjer og
anledning til at arbejde tværfagligt.



MADlejr

Færre og færre børn er med i køkkenet derhjemme, og hjemkundskabsfaget taber terræn.

På MADlejr lærer elever på 4.-7. klassetrin om **mad, måltider og natur**. Men også om fællesskaber, om nye måder at lære på og om livskvalitet.

Pilotprojekt gennemført i 2013.



Skolehaver

Vidensindsamling og best practise

Fremmer maddannelse, herunder forståelse af madens vej fra jord til bord.

Skabe nye veje til sundhed gennem leg og sanselighed.

Et konkret læringsrum, som giver lærerne nye redskaber til undervisningen.



Velfærd

Mad og måltider som vejen til vækst og velfærd

I Danmark serveres der hver dag ca. 800.000 måltider, der er tilberedt i offentlige køkkener.

Der er et stort potentiale i at gentænke og kvalificere de offentlige måltider til at blive en reel katalysator for velfærdsfremme.

Kommunepartnerskab

Vækst og velfærd

Kommunepartnerskabet er en sammenslutning af seks kommuner, der arbejder for at gøre mad- og måltidsområdet til platform for samarbejde og udvikling af nye velfærds løsninger.

De seks kommuner i partnerskabet er Hjørring, Holbæk, Holstebro, Hvidovre, Ringkøbing-Skjern og Roskilde.



Madværksteder

Handlekompetencer, sociale relationer og livsglæde

Måltidet og madlavning

Værdifuldt samvær og historiefortælling

Madværksteder for ældre:

- Hjemmeboende ældre
- Ældre med demens

Blanding mellem noget **trygt** og noget **nyt**.



Opskriften på et Madværksted for ældre

- Ca. 3-5 ældre
- 1-2 plejemedarbejdere
- 1 madvejleder
- 1 køkken på daghjemmet
- Råvarebestillinger fra Madservice



Gevinster

Samvær

Minde-snakke og livshistorier

Konkrete fif og redskaber

Råkost opblødt i appelsinsaft,
kogte kartofler på nye måder og
de fem grundsmage

Personale-borger relationer

Personale positivt overraskede
over borgeres udvikling



Fødevarer- kompetencer



Fokus på fødevarekompetencer

Fødevareerhvervet står for en betragtelig del af Danmarks eksport og en stor del af arbejdspladserne udenfor de store byer. Det kræver en målrettet indsats at sikre de allerbedste kompetencer.

Også blandt de sundheds- og velfærdsprofessionelle er der behov for øget fokus på mad- og måltidsområdet – **i praksis og som del af uddannelserne.**

Fremtidens fødevareuddannelser

Madkulturen har kortlagt alle fødevareuddannelser i Danmark, og samlet et partnerskab mellem:

- Uddannelser
- Fødevarebranchen og fagforeninger
- Fire ministerier





Fødevarer- erhvervet

Mad- distrikter

Det konkrete projekt skal bidrage til at:

- Styrke stoltheden over tilhørsforhold til et særligt lokalområde
- Koble lokale virksomheder med urbane forbrugere
- Synliggøre og forstærke udviklingen af lokale fødevareproducenter





MADKULTUREN
bedre mad til alle



Offentlige fødevarerindkøb i Danmark

Fakta:

Offentlig måltidsproduktion:
800.000 måltider om dagen

20.000 offentlige køkkener
med mange små køkkener

Årligt offentligt
fødevareindkøb:
4 mia. dkr.

Årligt offentligt
økologisk fødevareindkøb:
310 mio. dkr.



25 års økologi i offentlige køkkener

1995-2000

Første bølge økologi-omlægning
(Københavns kommunes børnehaver)

2012

Regeringsmålsætning om 60%
økologi i offentlige køkkener



Lokale fødevarer

Lokale fødevarer er en ny trend i Danmark, hjulpet på vej af international inspiration, fødevarefællesskaber og Ny Nordisk Mad.

Den danske regering kom i juni 2013 med en officiel udmelding om **mere lokal afsætning til de offentlige køkkener.**

I EU skal offentlige indkøb konkurrenceudsættes og man må **ikke efterspørge lokale varer** (fri konkurrence)



Food service markedet

Tre store catering grossister og mange små

Konventionelle vs. økologiske grossister

Mange små køkkener kræver anden type grossist end storkøkkener

Lokal mad er vanskeligt at indkøbe/dokumentere

Offentlige fødevarerindkøb som løftestang for måltidskvalitet og fødevarerækst

Fersk lokal fisk på plejehjem ved Vesterhavet

- Indkøbsaftale i Ringkøbing ved Vesterhavet omfattede kun frossen, importeret fisk, f.eks. pangasius fra Afrika
- Ønske fra køkkenet om at kunne servere fersk, lokal fisk for de pensionerede fiskere på plejehjemmet
- Køkkenleder, beslutningstagere og indkøbere talte sammen og fandt lovlig løsning
- Nu serveres fersk lokal fisk og lokal vildt kød



Offentlige fødevareindkøb som løftestang for:

Måltidskvalitet

- Friske råvarer er en forudsætning for at lave god mad fra bunden
- Øge den kulinariske kvalitet
- Variation i sorter, farver og smag
- Faglig stolthed blandt køkkenpersonalet



Offentlige fødevareindkøb som løftestang for:

Lokal fødevarevækst

- De offentlige midler kan være økonomisk motor for øget afsætning for lokale virksomheder
- Miljøhensyn, mindre transport
- Nordisk lokal mad, stedbundenhed
- Meningsfuldt for køkkenpersonale og borgere at tilberede og spise den lokale mad



Kloge fødevarerindkøb Ny indsats



Baggrund

Fødevareindkøb kan spænde ben for
økologiomlægning

Ønske om lokale fødevarer i offentlige indkøb

Behov for mere fødevarefaglig viden i
offentligt indkøb af fødevarer

ØkoCamp 2013

Hvordan kan offentlige køkkeners indkøb skabe mere økologisk vækst?

- 35 personer i 24 timer
- Hele værdikæden fra køkken til landmand og forskning

<http://www.youtube.com/watch?v=alZ6Bp1C8PM>



Indsatsen **Kloge fødevareindkøb**

Rådgivning om økologiske og lokale offentlige fødevareindkøb

Treårig indsats - 12,4 mio. kr. finansieret af regeringens pulje til Grøn Vækst

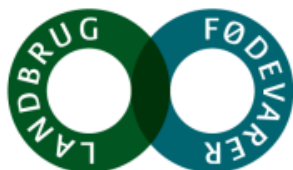
Formålet er, at øge indkøb af økologiske og lokale råvarer i offentlige køkkener.

Dette gøres via rådgivning til indkøbere samt dokumentation og vidensdeling i feltet.



Kloge Fødevarerindkøb

Et stærkt partnerskab



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen



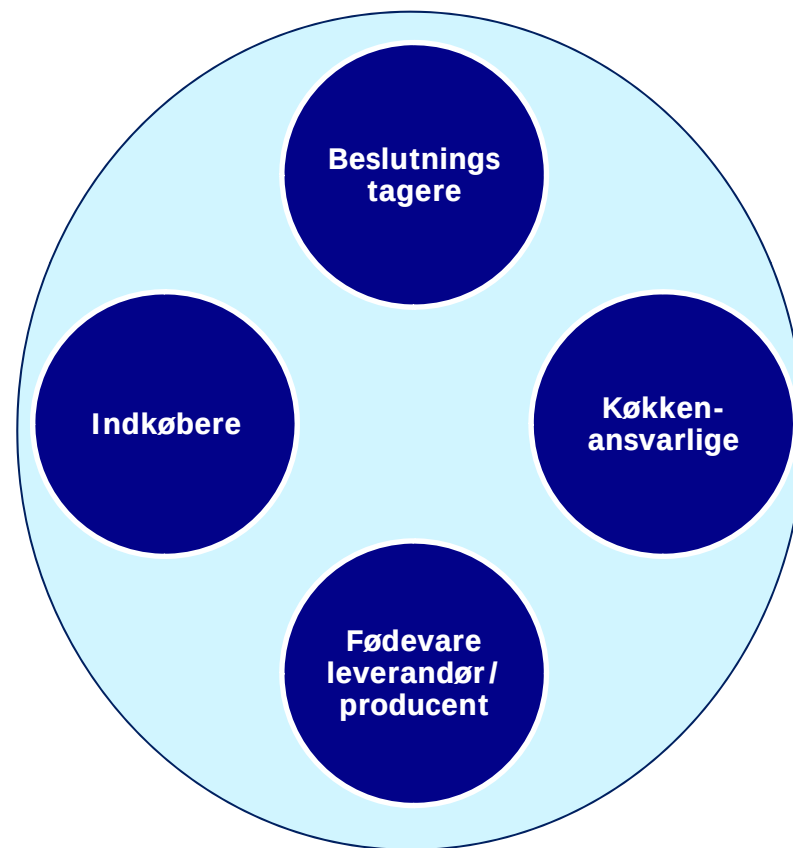
Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri



Målgruppe / aktører

Rådgivning skal skabe tættere samarbejde mellem:

- Indkøbere (jurister)
- Køkkener
- Beslutningstagere
- Markedet



Nordisk samarbejde om offentligefødevarerindkøb

- Erfaringsudveksling
- Fælles tiltag, viden og dokumentation
- Nordisk Ministerråd, Ny Nordisk Mad



MADKULTUREN
bedre mad til alle

