



ROSKILDE
KOMMUNE



Fødevarer- Strategi 2021-24

Roskilde Kommune

Indholdsfortegnelse

Forord.....	3
Visionen	4
Mål og indsatser	5
Målsætning 1:.....	6
Målsætning 2:	8
Målsætning 3:	9
Opfølgning og implementering	10



Forord

Med denne fødevarestrategi ønsker Roskilde Kommune at bidrage yderligere til arbejdet for et bæredygtigt og klimaansvarligt samfund. Nyere undersøgelser viser, at klimaaftrykket fra fødevarer står for knap 30 % af verdens drivhusgasudledninger¹, hvilket gør fødevarerområdet til et helt afgørende klimapolitisk indsatsområde.

I Roskilde Kommune er vi allerede godt med på klimafronten. Vi er klimakommune, og vi har vedtaget en Strategisk Klima- og Energiplan. Det betyder bl.a., at vi skal være en CO₂-neutral kommune som geografisk område i 2040, og at vi allerede 2035 skal være en CO₂-neutral kommunal virksomhed. Samtidig har vi besluttet at anvende FN's verdensmål til at hæve det generelle ambitionsniveau for den bæredygtige udvikling i kommunen. Fødevarestrategien har således både sundhedsmæssige og miljømæssige dimensioner, der kobler sig på en række af de centrale verdensmål.

På fødevarerområdet har vores indsats for at bruge flere økologiske fødevarer allerede fremmet brugen af grønsager og anden plantebaseret mad, ligesom den har sat fokus på det generelle "håndværk" i de kommunale køkkener. Nu ønsker vi at tage det næste skridt. For selvom fødevarer udgør en forholdsvis lille andel af de kommunale udgifter, tegner de mange måltider, som dagligt serveres i de kommunale køkkener, sig for en relativ høj del af vores samlede klimaaftryk².

Med nye ambitiøse mål for vores offentlige virksomhed håber vi samtidigt at kunne inspirere andre dele af vores lokalsamfund, så vi hver især kan bidrage til et mere bæredygtigt og klimavenligt fødevarerindtag i hele Roskilde Kommune.

Roskilde Kommunes fødevarerrelaterede klimaindsatser skal altid ske med udgangspunktet i den enkelte borgers behov. Derfor vil sundhed, ernæring og det frie valg altid være helt afgørende for vores initiativer. Således vil indsatsen fx bygge videre på, og ske med respekt for, kommunens ældre værdigheds- og sundhedspolitik. Mere konkret tager indsatserne også afsæt i kommunens kostpolitik for børn og unge og Mad- og måltidsguiden for skoler og SFO.

Ifølge World Resources Institute er mindre madspild og mere planterig kost de to vigtigste enkeltstående elementer i omstillingen af verdens fødevarerystem³. De konkrete mål og initiativer i vores fødevarestrategi skal ses i dette lys.

¹ Concito 2021: Den store klimadatabase – baggrundsrapport.

² Concito 2020: Klimamål for offentlige indkøb.

³ World Resources Institute, 2019. Creating a Sustainable Food Future



Visionen

Det er byrådets vision, at Roskilde Kommune skal vise vejen mod et mere klimaansvarligt fødevarerforbrug. Via styrket fokus på bl.a. uddannelse, indkøb og madvaner vil vi skabe et stærkt fællesskab omkring en mere sund, grøn, klimavenlig, lokal og velsmagende mad- og måltidskultur - til gavn for bl.a. beboere på plejecentre, børn i dagtilbud og kommunens ansatte samt til inspiration for alle kommunens borgere.



Figur 1. Udvalgte fødevarerrelaterede verdensmål



Mål og indsatser

Fødevarerstrategien tager udgangspunkt i tre overordnede målsætninger, som hver for sig og i kombination skal styrke Roskilde Kommunes klimaprofil på fødevarerområdet:

- Målsætning 1: 25 % reduktionsmål på den samlede klimabelastning af Roskilde Kommunes madindkøb i 2024.
- Målsætning 2: Styrket tilbud om vegetariske retter
- Målsætning 3: Styrket fokus på at minimere madspild

Strategien beskriver baggrunden for målsætningerne nærmere og lancerer de nøgleindsatser, der skal bidrage til at realisere målene.





Målsætning 1:

25 % reduktionsmål på den samlede klimabelastning af Roskilde Kommunes madindkøb i 2024.

Med et 25 % reduktionsmål sætter vi baren højt, men heldigvis er der mange steder, vi kan sætte ind. Således kan fx en mere konsekvent og systematisk brug af de nyeste kostråd i sig selv give en positiv klimaeffekt. Ligeledes findes der en række konkrete og effektive tiltag såsom at reducere klimaaftrykket ved at udskifte specifikke fødevarer til mindre belastende grupper inden for samme kategori. Det handler fx om at gå fra oksekød til fjerkræ eller fra importeret til årstidsbaserede danske fødevarer, og, evt. lokalt, frilandsgrønt. I mange lokale køkkener er vi allerede godt i gang.

Vi kan imidlertid også konstatere, at der er medarbejdere, som efterspørger flere lettilgængelige faglige redskaber til at sikre et øget klimafokus i den daglige praksis. Det skal vi som kommune være lydhøre overfor.

Det handler også om at sætte vedvarende fokus på vores fødevarerindkøb, så de kommunale indkøbsaftaler bidrager til at nedsætte vores fødevarers samlede klimaaftryk.

Samtidig skal vores mad selvfølgelig til hver en tid laves og serveres med respekt for vores borgeres og ansattes ernæringsmæssige behov.

En vejledningsindsats skal også skabe plads til og fremme lokal faglig kreativitet og idéskabelse, så man kan gribe klimadagsordenen og koble den til den lokale kontekst og de lokale muligheder. I den forbindelse vil vi også forsøge at klæde de lokale køkkener på til at informere bredere om klimaindsatsen med henblik på et større ejerskab hos både medarbejderne "rundt om køkkenerne" og hos målgrupper såsom børn, forældre og ældre medborgere.

Der findes endnu ikke nogen national eller international fælles anerkendt opgørelsesmetode til at måle udviklingen i klimaaftryk fra fødevarer. Roskilde Kommune har derfor valgt en konkret metode, der bygger på en database over fødevarers klimaaftryk, udviklet af den grønne tænketank Concito. Vi måler på den del af kommunes fødevarer, som anskaffes via den centrale indkøbsfunktion, hvilket udgør ca. 80 % af det samlede fødevarerindkøb. Grundet COVID-19 pandemien i 2020 anses 2019 som et mere dækkende og validt referenceår for indsatsen. Derfor er 2019 valgt som "baseline" i forhold til at vurdere udviklingen i klimaaftrykket frem mod 2024. Reduktionsmålet i 2024 gælder indtil videre for fødevarerforbruget på tværs af hele den kommunale organisation og ikke for det enkelte kommunale køkken.



Indsatser

- En styrket praksisnær vejledningsindsats om sammenhængen mellem fødevarevalg og klimaeffekt.
- Klimadialog med Roskilde Kommunes eksisterende leverandører af færdigretter.
- Styrket klimafokus og fælleskommunalt samarbejde i relation til Roskilde Kommunes fødevareindkøbsaftale.
- Etablering af målemetode til at opgøre klimabelastningen fra kommunens fødevareindkøb.
- Fremme mulighederne for relevant lokal information af - og dialog med - kolleger og slutbrugere "rundt om køkkenerne".





Målsætning 2:

Styrket tilbud om vegetariske retter.

Sundhedsmyndighedernes anbefaling om, at vi skal spise mere plantebaseret kost er velkendt. Samtidig ønsker halvdelen af os rent faktisk at nedsætte vores kødforbrug⁴. Én af vejene til at kombinere både klimamæssige og sundhedsmæssige mål er at spise mere vegetarisk.

I Roskilde Kommune kan man allerede nu vælge fuld vegetarisk kost i ældreplejen, og i skole og dagsinstitutioner opereres de fleste steder med vegetarretter 2-3 gange om ugen. Vi vil dog gerne gøre det endnu lettere og mere attraktivt at vælge det vegetariske måltid. Det er i den forbindelse vigtigt, at vegetarretterne bliver forbundet med kulinarisk oplevelse, nydelse og kvalitet. Det kræver viden, faglig indsigt og gode ideer til alternativ brug af traditionelle og nye plantebaserede råvarer, herunder øget kreativ brug af årstidens grønt.

Samtidig er vi bevidste om, at borgerens ernæringsbehov altid er hovedfokus for den faglige indsats i vores køkkener. Dertil skal vi altid være opmærksomme på, at et stort udvalg af måltider ofte kan være dyrt i produktionstid, råvareindkøb og madspild.

Derfor skal der lokalt være plads til en vurdering af, hvordan en kombination af vegetarretter og retter med flere grønsager og mindre kød, kan nå ud til den størst mulige kreds af borgere med sunde og klimavenlige måltider. Det kan med fordel ske i samarbejde med lokale aktører, brugere og pårørende.

Indsatser

- En styrket vejledningsindsats med fokus på øget kendskab til plantebaserede råvarer og ernæringsmæssige fordele ved øget brug af vegetariske alternativer.
- Udformning af lettilgængeligt, visuelt og målrettet inspirationsmateriale, der kan påvirke de daglige produktionsgange i køkkenerne i retningen af flere plantebaserede valg.

⁴ COOP 2018: Halvdelen af danskerne ønsker mindre kød.



Målsætning 3:

Styrket indsats for at minimere madspild.

Koblingen mellem madspild og klimaområdet er åbenbar. Derfor kommer vi heller ikke uden om et forstærket fokus på madspild i vores indsats for at reducere klimabelastningen fra vores fødevarerforbrug i den kommunale virksomhed.

Undersøgelser peger på, at omkring halvdelen af den mad, der ryger i skraldespanden, kunne være spist⁵. Selvom det største madspild sker i processen fra produktion til salg, er der stadig meget, vi kan gøre for at reducere madspildet i vores køkkener. Det gælder både i de egentlige produktionsprocesser og spildet hos slutbrugeren (tallerkenspild).

Madspild er allerede et fokusområde i mange af vores køkkener, og en reduktion i madspild har fx spillet en rolle i forsøget på at finansiere dele af vores omlægning til øget brug af økologiske fødevarer.

Madspild er imidlertid et område, som kræver løbende fokus og nytænkning, så vi hele tiden finder nye veje til at minimere andelen af kasseret mad, og dermed også frigør ressourcer til styrket fokus på både faglig kvalitet og en bærdygtig, klimavenlig madkultur i vores køkkener.

Samlet set er både indkøb, råvareudnyttelse og serveringspraksis helt afgørende indsatsområder for at reducere vores madspild. Et godt eksempel er Rådhusets kantine, der om fredagen altid serverer rester fra ugens første fire dage.

Indsatser

- Praksisnær vejledningsindsats, der skal reducere madspild gennem fokus på fx indkøbspraksis, råvareudnyttelse og serveringspraksis.
- Pilotprojekt i Rådhusets kantinekøkken, hvor madspild kortlægges og tænkes ind som indsatsområde i alle relevante produktionsprocesser.

⁵ Fødevarestyrelsen 2021, www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Madspild.aspx



Opfølgning og implementering

Den konkrete implementering af fødevarerestrategiens indsatser over for personale og slutbrugere vil blive udviklet nærmere og implementeret i samarbejde med Madkulturen, som er en Roskilde-baseret selvejende videns- og forandringsorganisation under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Indsatserne vil starte op i løbet af 2. halvår af 2021 og vil blive ledsaget af en opfordring til et generelt øget fokus på klimaspørgsmålet i de lokalt baserede fødevarerelaterede uddannelsesindsatser.

Fra Roskilde Kommunes budgetforlig for 2020 er der afsat et engangsbeløb på 300.000 kr. fra Klima- og Miljøudvalgets "Klimamillion", der er øremærket til vejledningsindsatsen i medfør af denne fødevarerestrategi. Midlerne er overført til 2021.

Hvert år udarbejder Roskilde Kommune et Grønt Regnskab for kommunen som virksomhed. Fremover vil udviklingen i CO₂-aftrykket fra kommunens fødevarerindkøb blive afrapporteret heri. Roskilde Byråd vil i 2023 evaluere de foreløbige resultater af fødevarerestrategien.





**ROSKILDE
KOMMUNE**

#ALLE TIDERS ROSKILDE

ROSKILDE KOMMUNE

Rådhusbuen 1
4000 Roskilde
Telefon: 46 31 30 00
Email: kommunen@roskilde.dk