

# MAAD



ROSKILDE  
KOMMUNE



Indsatskatalog  
2026-2029

# ***Roskilde Kommunes fødevarerelaterede indsatsområder 2026-2029***

De hidtidige indsatser i medfør af Roskilde Kommunes fødevarerestrategi har betydet en markant reduktion i det fødevarerelaterede klimaaftryk fra Roskilde Kommunes institutioner. Med nærværende indsatskatalog ønsker Roskilde Kommune, at fortsætte og forstærke indsatsen yderligere i perioden 2026-29.





## Mere ambitiøst klimareduktionsmål

Roskilde Kommune har i 2024 succesfuldt opfyldt det vedtagne reduktionsmål på 25 % af klimaaftrykket per kilo fødevarer fra Roskilde Kommunes madindkøb, hvor der særligt på dagtilbudsområdet er et meget lavt klimaaftryk. Nu hæver vi barren med yderligere 15-25 % og sigter nu mod et reduktionsmål på 40-50 % per kilo fødevarer i 2030.

Det overordnede reduktionsmål suppleres af målsætninger for de enkelte hovedområder i den kommunale organisation, da potentialet for yderligere reduktioner varierer. I lyset af, at de fleste lavthængende frugter er høstet, er målopfyldelsen usikker og vil kræve en massiv indsats med omfattende ændringer i den daglige madlavning, herunder mere egenproduktion. Indsatsen vil lægge beslag på medarbejderressourcer i de lokale køkkener og skal håndteres inden for de eksisterende budgetter.

Budgetaftalen for 2026 lægger rammerne for en ambitiøs og realistisk målsætning, der bakkes op af en årlig bevilling til at styrke indsatsen for mere planterig kost. En realisering af en ny ambitiøs målsætning vil samtidig kræve en stærk ledelsesmæssig opbakning til at styrke den fødevarerrelaterede faglighed, ligesom der er behov for løbende støtte fra både politisk og administrativ side med henblik på at realisere de nødvendige store ændringer i den mad, som fremadrettet serveres for kommunens borgere. Borgernes sundhed er fortsat helt afgørende for fødevarerproduktionen i Roskilde Kommune, og klimaindsatsen skal ske i positiv sammenhæng med fx ernæringshensyn, herunder ældre borgeres lyst til at spise den mad der bliver serveret på plejehjem og i hjemmepleje.

Samtidig skal klimaindsatsen også integreres med arbejdet med at sikre øget brug af økologiske fødevarer, så målet på 90% nås i 2030, og der sigtes mod et reduktionsmål for madspild fra den offentlige bespisning på max. 10% af den producerede mængde mad inden 2030.

Der er således en række andre hensyn, som alt i alt betyder, at det samlede resultat af indsatsen, er vanskelig at forudsige. I forsøget på at nå længst muligt i forhold til klimareduktionsmålet igangsættes nedenstående initiativer.



## **Forstærket fokus på bælgfrugter**

Roskilde Kommune har de seneste år haft fokus på at øge andelen af bælgfrugter i den mad, der tilberedes på dagtilbuds- og ældreområdet samt i Rådhuskantinen. Det gælder fx i pålæg, salater, supper, diverse bagværk og grøn mad generelt. Denne indsats foreslås forstærket og udvidet til andre relevante kommunale køkkener med et fortsat primært fokus på borgernes ønsker og sundhedsmæssige behov. Indsatsen kan desuden udvides fx ved at sætte lokale målsætninger for de store fødevaregrupper – grønt, frugt, kød, fisk, bælgfrugter, mejeri, fuldkorn – i tråd med anbefalingerne i De officielle Kostråd. De forskellige Kostråd for måltider målrettet hhv. skoler og kantiner eller daginstitutioner og ældre vil således kunne indgå som redskab til at fremme både sunde og grønne madvaner lokalt. Arbejdet vil kunne tilrettelægges på baggrund af analyser af fødevareindkøbet i de relevante køkkener, hvilket skal målrette indsatserne og klargøre effekterne nærmere.

## **Reduceret forbrug af kød og mejeriprodukter**

Et vedvarende fokus på kødforbruget vil være helt afgørende, hvis det nye ambitiøse klimamål på fødevareområdet skal realiseres. Derfor vil indsatser for både mindre kødforbrug og omlægning til mindre klimabelastende kødformer være centrale i den fremadrettede indsats, hvilket også kan have gavnlige sundhedsmæssige effekter. Der vil også være fokus på, hvordan forbruget af udvalgte klimabelastende mejeriprodukter kan reduceres. På dagtilbudsområdet er der allerede et meget lavt kødforbrug. Som et led i at afprøve effekterne af et køkken helt uden oksekød, foreslås en fuld udfasning af oksekød i Rådhuskantinen senest i 2028.

## Flere vegetariske tilbud

Flere og bedre vegetariske tilbud er en central del af et grønnere og mere klimavenligt madforbrug, og et stigende antal borgere efterspørger plantebaserede alternativer. Efteruddannelsesindsatserne skal derfor også sætte fokus på, at udvikle køkkenernes viden om et bredere og mere varieret vegetarisk udbud. Indsatsen skal balanceres, da det kræver mange ressourcer, at servere ekstra retter. Der skal løbende arbejdes med en forventningsafstemning mellem borgere og de lokale køkkener. I daginstitutioner arbejdes der allerede med flere dage, hvor der udelukkende serveres vegetarisk mad. Som pilotprojekt iværksættes i løbet af 2026 lignende initiativer i rådhuskantinen.

## Reduktion af madspild

Der har været flere indsatser i forhold til madspild i rådhuskantinen, herunder større fokus på brug af portionsanretninger. Der er således oparbejdet en del data som vil blive brugt til at iværksætte yderligere tiltag, og mulighederne for salg af overskudsproduktion til brugere af kantinen vil blive undersøgt nærmere. Plejecentrene har ligeledes arbejdet med et pilotprojekt på området, og daginstitutionerne har fx arbejdet med, hvordan rester af grød kan blive til brød, og hvordan rester af bælgfrugter kan indgå i supper. Reduktion af madspild har også betydning for at holde udgifter til madproduktion nede. Det skal undersøges nærmere, hvilke muligheder der er for, at indsatsen mod madspild kan styrkes yderligere. I forhold til børn og unge kan temaet fx indgå i et undervisningsperspektiv.

Det foreslås også at indføre pilotprojekter om, hvordan vi bliver bedre til at producere den rette mængde mad samtidig med, at vi reducerer madspildet fra selve madproduktionen.





## **Øget brug af lokale fødevarer**

Roskilde Kommune har i dag en indkøbsaftale på fødevarer med en stor fødevaregrossist, og langt de fleste indkøb af fødevarer indkøbes igennem denne aftale. Indsatsen for at øge andelen af lokalt producerede fødevarer skal ske inden for de forholdsvis snævre lovgivningsmæssige rammer og vil omfatte pilotprojekter med indgåelse af aftaler med lokale producenter, der samtidig sikrer en høj leveringssikkerhed.

## **Udfasning af engangsemballage**

Ifølge budgetaftalen for 2026 skal Roskilde Kommune i videst muligt omfang udfase brugen af engangsservice. Engangsservice bruges bl.a. i forbindelse med servering af fødevarer. Der vil derfor blive arbejdet med at belyse brugen af engangsservice i forbindelse med servering af måltider og forplejning, samt hvordan der kan findes alternativer hertil. Der skal samtidig arbejdes med løsninger vedr. økonomi, logistik og tidsforbrug relateret til brug af alternative løsninger.

## **En bredere indsats i Roskilde Kommune – flere køkkener skal med**

Hovedindsatserne i den første fase af Roskilde Kommunes fødevarestrategi har ligget på ældreområdet og i Rådhuskantinen, da potentialet for en reduktion af klimaaftrykket var størst på disse områder. Daginstitutionsområdet har i forvejen en lang erfaring med økologisk madproduktion og havde et i udgangspunktet lavt klimaaftryk, men har også i den første fase, ligesom skolerne, ydet en væsentlig indsats. Nu er det tid til at brede indsatsen ud til endnu flere enheder. Det vil derfor blive nærmere afdækket, hvilke nye områder, der med fordel kan inddrages i en udvidet indsats, fx sociale institutioner og klubber. En eventuel øget indsats rettet mod børn og unge vil også kunne bidrage til at fremme en klimavenlig madkultur. I 2026 er temaet for køkkenerne på daginstitutionsområdet "Fremtidens madvaner", der sætter fokus på måltidspædagogik og dannelse af børn til fremtidens madvaner med flere bælgfrugter og mere plantebaseret kost.



## Udbredelse af best practice - klimakøkkener

Det kan konstateres, at der er forholdsvis stor forskel på klimaaftrykket fra køkkener i sammenlignelige kommunale institutioner. Disse forskelle kan skyldes mange forskellige forhold såsom uddannelsesniveau, lokale vaner, ledelsesfokus, økonomi, ildsjæle osv. På frivillig basis foreslås det, at udnævne køkkener med ekstraordinære gode klimatal til "klimakøkkener". Erfaringerne fra disse køkkener opsamles (fx opskriftskatalog) og formidles til andre relevante køkkener i Roskilde Kommune med henblik på læring og inspiration samtidig med, at de lokale køkkener fortsat skal have metodefrihed til på kreativ og faglig vis at reducere deres klimaaftryk. På daginstitutionsområdet er der et fagligt netværk på køkkenområdet, som i 2025 har haft temadage under overskriften "Det grønne køkken", og i september 2025 blev der afholdt en temadag, under overskriften "Den store maddyst i grøn mad til børn". De lokale køkkener kan evt. også indgå i formidlings/undervisningsindsatsen, hvilket kan styrke både netværk og videndeling.

## Mere efteruddannelse

Der er behov for en markant forøget efteruddannelsesindsats og kompetenceopbygning for at forstærke udviklingen hen imod mere klimavenlig madproduktion. Der skal overvejes fast introforløb samt niveauopdelte kurser, så alle køkkenmedarbejdere motiveres og lærer mest muligt. Behovet for at styrke viden og indsigt hos personale der fx serverer eller på anden måde kan bidrage til en kulturændring hos borgerne, skal ligeledes overvejes. Uddannelsesindsatsen fordrer både tid og mulighed for at afprøve nye arbejdsgange mv., før en mere klimavenlig mad samtidig kan leve op til de ernæringsmæssige og kulinariske mål. Fastlæggelse af efteruddannelsesindsatsen skal ske i tæt samarbejde med ledelse og medarbejdere i de lokale køkkener og der vil samtidig være behov for sparring med eksterne madprofessionelle.





## **Styrket samarbejde med Grønt Omstillingsforbund**

Roskilde Kommune har tidligere haft et godt samarbejde med Grønt Omstillingsforbund i forbindelse med "Roskilde Spiser Grønt" kampagnen. Dette samarbejde intensiveres nu med udgangspunkt i projektet "Roskilde Spiser Grønt - Mere og bedre plantebaseret kost i Roskilde Kommune". Projektet støttes økonomisk af Plantefonden og har bl.a. som formål, at øge indtaget af plantebaserede fødevarer gennem varige adfærdsændringer.



## **Fastholdelse af eksisterende klimavenlige virkemidler og rutiner – nyt dataværktøj**

Det vil kræve en målrettet og vedholdende indsats i de lokale køkkener at fastholde de virkemidler og rutiner, som har været med til at sikre den hidtidige meget væsentlige reduktion i det fødevarerrelaterede klimaaftryk. Det kan kun ske via et vedvarende fokus hos alle relevante ledere og køkkenmedarbejdere. Med henblik på at understøtte indsatsen, og motivere til yderligere tiltag, udarbejdes fremadrettet løbende datamålinger af klimaaftrykket på de forskellige hovedområder (fx skole, klub, daginstitutioner, ældreområdet og rådhuskantinen), og der tilbydes institutionsspecifikke data til interesserede køkkener. Roskilde Kommune har i forbindelse med de fødevarerrelaterede indsatser fra 2021-2024 gjort brug af fødevareregrossistens analysesystem, til at måle på fremdriften i forhold til realisering af klimareduktionsmålet. Der vil fremadrettet blive indført et nyt system, der bedre og mere præcist kan måle på klimabelastningen fra kommunens madindkøb, og målingerne vil blive integreret i kommunens løbende ledelsesinformation. De forbedrede data vil gøre det muligt løbende at justere indsatserne i de lokale køkkener.


## **Klimavenlig mødeforplejning på Rådhuset**

Mødeforplejning er en central del af hverdagen på et aktivt Rådhus præget af en række møder, arrangementer mv. Det foreslås, at mødeforplejningen fremadrettet gøres mest mulig klimavenlig bl.a. via et ændret og reduceret kødforbrug. Ligeledes vil der også blive arbejdet målrettet for at reducere madspildet fra mødeforplejningen.

## **Organisering, finansiering og opfølgning**

Forvaltningens interne projektorganisering omkring fødevarerstrategien vil fortsat være omdrejningspunkt for styring af indsatserne, og der vil blive samarbejdet tæt med de relevante køkkener og lokale institutioner. Der vil samtidig blive trukket på eksterne vidensinstitutioner/fagkonsulenter med henblik på at udvikle de foreslåede indsatser nærmere og til at stå for uddannelses- og sparingsindsatser.

Internt tidsforbrug finansieres inden for de eksisterende budgetmæssige rammer. Ekstern støtte vil blive finansieret af den årlige bevilling, der er afsat på budget 2026-29. Derudover forventes den økonomiske støtte fra Plantefonden, i et vist omfang, at kunne finansiere både interne og eksterne projektressourcer.



**Klima- og  
Miljøudvalget og  
Økonomiudvalget  
vil i løbet af 2027  
drøfte fremdriften i  
indsatserne.**