

Nyborg Kommune

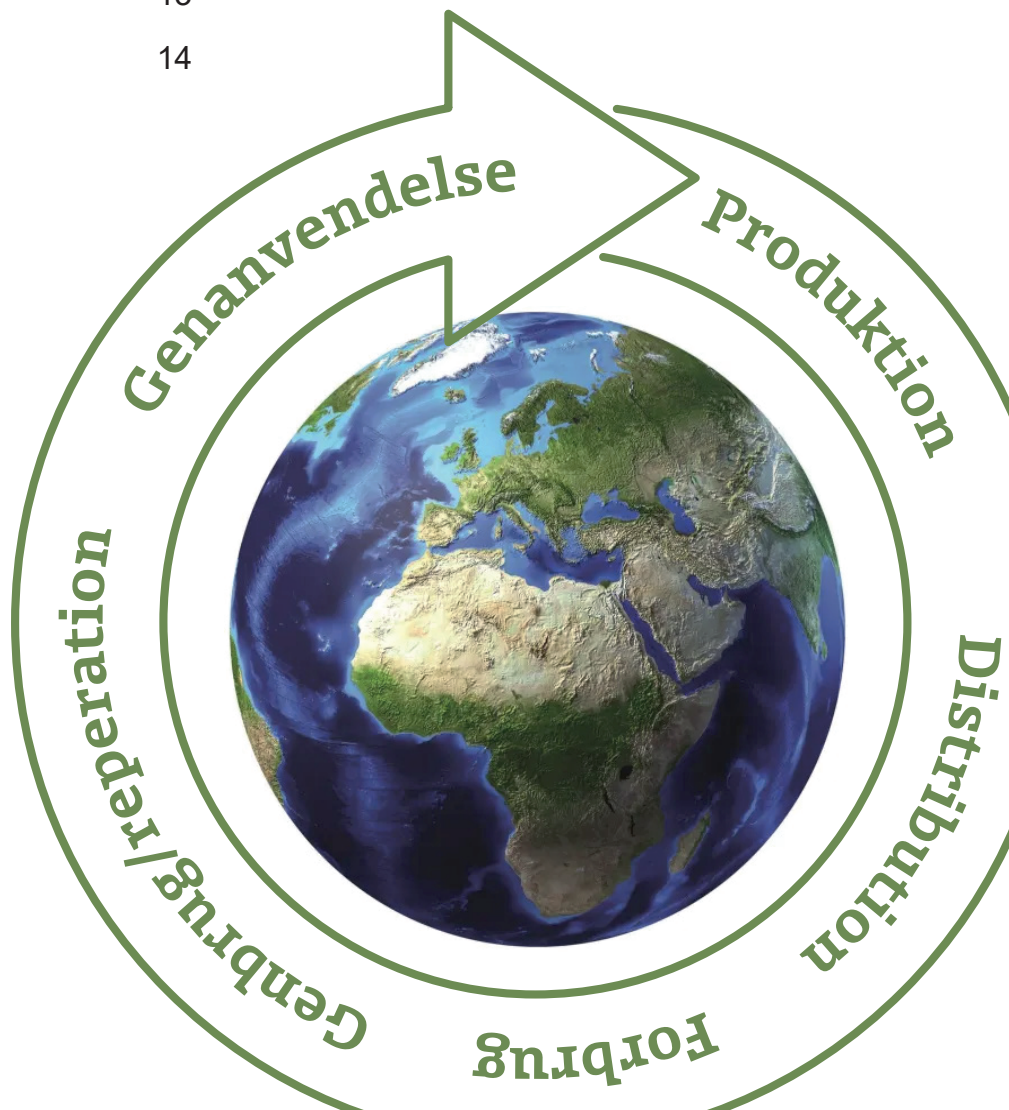
BÆREDYGTIGE FØDEVARER

Principper, mål og indsatser for bæredygtige
fødevareindkøb og måltider



Indhold

Indledning	3
Mad og måltider i Nyborg Kommune	4
Bæredygtige fødevarer	7
Natur og miljø skal beskyttes	13
Understøttende indsatser	14



Indledning

I Nyborg Kommune har vi et mål om at reducere klima- og miljøaftryk igennem vores indkøb og forbrug. Målet er fastlagt i kommunens Klimahandleplan 2022, ligesom det udgør et hovedfokusområde i Udbuds- og Indkøbspolitikken.

Kommunens indkøbsaftaler skal understøtte målet om at reducere klimabelastningen ved at stille krav til de produkter og tjenesteydelser, der indkøbes. Samtidig vil vi sætte fokus på adfærd i forbindelse med indkøb og forbrug.

Klimaneutral i 2040

Byrådet besluttede med "Nyborg Kommunes Klimaplan 2022", "Politik for Grøn Omstilling" og ved tilslutning til den fælles grønne vision "Fyn 2030", at Nyborg Kommune skal være klimaneutral i 2040.

Gennem Nyborg Kommunes Klimaplan 2022, den fællesfynske vision Fyn 2030 og ved sit medlemskab af Partnerskab for Offentlige Grønne Indkøb (POGI) har Nyborg Kommune forpligtet sig til at igangsætte indsatser med målet om at fremme bæredygtige fødevarerindkøb og måltider.

"Principper, mål og indsatser for Bæredygtige fødevarer" er en hensigtserklæring for, hvordan Nyborg Kommune vil arbejde med bæredygtige fødevarer frem mod 2026.

Produktion af fødevarer påvirker i stor grad klima, miljø og naturressourcer globalt. Klima- og miljøpåvirkning

Partnerskab for Offentlige Grønne Indkøb

Er et partnerskab for offentlige organisationer, der ønsker at gøre en indsats for miljøet gennem grønne indkøb. Medlemmer er forpligtet til at implementere fælles indkøbsmål, der for fødevarer sikrer:

- Flere sæsonvarer.
- Mere fair trade.
- Mere økologi.
- Mindre madspild.
- Mindre plast.

sker i alle led af en fødevarers værdikæde fra produktion til affald, og derfor stiller Nyborg Kommune krav til leverandører af fødevarer, til produkterne, og til måden, hvorpå de leveres til vores enheder.

Men Nyborg Kommune vil i lige så høj grad arbejde med vaner og adfærd i forhold til, hvilke fødevarer, vi indkøber, hvilken mad serveres og hvordan vi i fællesskab minimerer madspild.

Det handler om forbrug med omtanke, og om at prioritere bæredygtige valg i hele værdikæden fra indkøb til forbrug.

De planlagte indsatser skal rumme forskelligartede behov blandt de målgrupper, der skal nyde måltiderne. Der arbejdes derfor med bæredygtige måltider ud fra en tilgang til sundhed og ernæring, der er differentieret efter målgruppe.

Mad og måltider i Nyborg Kommune

Nyborg Kommune tilbereder måltider til meget forskellige målgrupper. Madhuset laver måltider til ældre borgere i eget hjem eller på plejehjem. Kantinerne laver måltider til medarbejdere i administrationen og mødeforplejning til gæster og møder. Børnehaver og skoler laver mad til børn og unge og i Bastionen tilberedes der mad til bl.a. kunstnere og frivillige.

Det er et bredt spektrum med forskelligartede behov for ernæring og sundhed. Alle køkkener har samtidig et budget, de skal agere inden for.

Sundhed og ernæring

Måltiderne skal tilberedes af råvarer, der har en god kvalitet, er klimavenlige og ernæringsmæssigt passende til målgruppen. Det er vigtigt at skelne mellem normalkost til voksne og børn og specialkost til personer med særlige ernæringsbehov.

Der vil, afhængigt af målgruppen, være forskellige handlemuligheder i forhold til at fremme bæredygtig udvikling igennem måltider.



Kost til ældre borgere

Forplejningen er en væsentlig del af Nyborg Kommunes service til ældre borgere i eget hjem eller på plejehjem. Måltidernes smagsoplevelse, sammensætning og ernæring skal altid, som første prioritet, afspejle den enkeltes behov og bidrage til borgerens sundhed. Der skal tages hensyn til, at mennesker er forskellige, har forskellige behov, ressourcer, madkultur og præferencer.

Måltiderne skal sammensættes af høj kulinarisk kvalitet, være indbydende og velsmagende, samt skabe trivsel og livskvalitet hos den enkelte borger, samtidig med, at de lever op til [anbefalingerne for den danske institutionskost](#).

Hos borgere med normal appetit og ernæringsbehov, er handlemulighederne for en mere klimavenlig kost gode. Under sygdom er appetitten ofte nedsat. Her skal der særligt tages hensyn til svage, småtspisende borgere, som er særligt udsatte og har en høj ernæringsmæssig risiko.

For at sikre, at borgerne får den rigtige ernæring, har kost til svage og småtspisende et højere indhold af fedt og protein samt et lavere indhold af kulhydrater og kostfibre end normalkosten. I forlængelse heraf er det afgørende, at maden er appetitvækkende og gerne forbindes med noget genkendeligt. Handlemulighederne i forhold til at udskifte kød og mejeriprodukter med et klimavenligt alternativ kan derfor i nogle tilfælde være begrænsede.

Hvor der er mulighed for, at bæredygtighed og behandling kan gå hånd i hånd, skal dette finde sted.



Kost til børn og unge

Personer i denne målgruppe er oftest kendetegnet ved at have en "normal" appetit, og der er sjældent behov for at tage særlige hensyn til ernæringsmæssige behov. Handlemulighederne for mere klimavenlig kost til børn og unge er derfor gode.

Daginstitutionerne har i mange år haft stort fokus på, at børnenes måltider i høj grad er tilberedt med økologiske råvarer. Måltider til børnene skal være af høj kulinarisk kvalitet, være nærende, velsmagende, indbydende og fremme sundhed og trivsel, samtidig skal de leve op til [Fødevarestyrelsens officielle kostråd – godt for sundhed og klima](#).



Kost til organisation og gæster

I løbet af arbejdsdagen og ved møder er måltider og forplejning et værdifuldt omdrejningspunkt for det sociale og kollegiale. Kost til medarbejdere, møder og gæster skal være nærende, velsmagende og varieret,

og her er der særdeles gode muligheder for mere klimavenlig mad. Kosten skal, hvor det er muligt, tilberedes af gode klimavenlige råvarer med fokus på økologi, årstiden og lokale fødevarer. Målet er, at disse måltider lever op til [Fødevarestyrelsens officielle kostråd – godt for sundhed og klima](#), samt bronzemærket for økologi i storkøkkener.

Fakta om køkkener i Nyborg Kommune

Sundhed og Ældre

Madhuset og Køkken Rosengården laver mad til 330 hjemmeboende borgere, i mængder tilpasset efter borgernes ønske.

Der laves døgnkost til ca. 180 beboere på plejehjem samt mad til ca. 45 personer i demensklubben og varm mad til ca. 50 personer i de fire cafeer.

Børn og Skole

Der laves primært mad i forbindelse med ugentlig undervisning i madkundskab for 5. og 6. Klasse; ca. 450 elever fordelt på 4 skoler og for elever, der har madkundskab som et toårigt valgfag.

I børnehusene Valhalla, Tumlebillen, Møllervangen og Ådalens er der madordning til i alt 510 børn og 87 medarbejdere.

Kultur og Fritid

Bastionen har eget køkken, hvor SAJL står for mad til kunstnere og frivillige ifm. arrangementer.

Kantiner

Kantinen på Ringvej har 223 åbningsdage/året med knap 11.000 betalende gæster. Der serveres årligt ca. 2.600 mødekuverter.

Kantinen på rådhuset har 233 åbningsdage/året med knap 11.000 betalende gæster. Derudover serveres der årligt ca. 8.500 mødekuverter.

Bæredygtige fødevarer

Danmark har en målsætning om at reducere udledning af CO₂ og andre klimagasser med 70% i 2030 i forhold til 1990 samt være CO₂-neutral i 2050. De samme målsætninger går igen i Nyborg Kommunes Klimaplan, der dog har vedtaget mål om at være klimaneutral i 2040.

En stor del af Nyborg Kommunes klimaaftryk kommer fra de varer og tjenesteydelser, der indkøbes. Ifølge Konsido CPO stammer 879 ton CO₂ fra indkøb af fødevarer og nydelsesmidler, og derfor er der et stort potentiale for at rykke indkøb og adfærd i en mere klimavenlig retning. Det handler om at vælge

andre typer af fødevarer i løbet af året, mindske plastemballage samt reducere madspild til et minimum. Samtidig skal vi sikre os, at de varer, vi køber, belaster naturen mindst muligt og bidrager til mere biodiversitet.

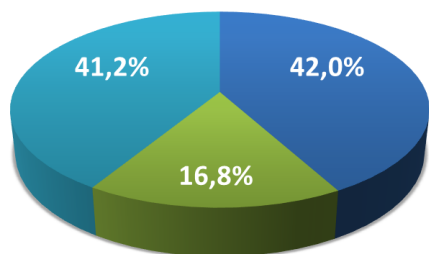
Derfor har Nyborg Kommune som mål at reducere klimabelastningen igennem sin forbrugsadfærd og sine indkøb af fødevarer samt tage ansvar for, at de produkter, der indkøbes, er produceret på en forsvarlig måde.

Klimabelastningen skal reduceres

Nyborg Kommune måler sin CO₂-udledning for alle indkøb, ved brug af Konsido CPO, der beregner udledning ud fra kommunens fakturadata.

I 2022 udgjorde kød, æg- og mejeriprodukter ca. 58,8 % af CO₂-udledningen fra fødevarerindkøb, hvoraf 250 ton stammer fra okse- og kalvekød og 147 ton fra mejeri- og æggebaserede produkter.

CO₂ udledning fødevarer 2022



- Kødprodukter, råvarer, halv- og helfabrikata
- Mejeri- og æggebaserede produkter
- Andet

Kilde: Konsido CPO (baseret på Nyborg Kommunes fakturadata)

Tiltag for at nedbringe af CO₂-udledning

- Mindske madspild.
- Mere klimavenlige måltider.
- Mere årstidens fødevarer.
- Mindre plast emballage.

For at mindske Nyborg Kommunes klimaaftryk i forbindelse med indkøb og forbrug af fødevarer igangsættes følgende tiltag:

Mindske madspild

Madspild er den del af madaffaldet, som potentielt kunne være blevet spist, hvis det var håndteret korrekt og i tide.



Mindre madspild vil betyde, at der forbruges og indkøbes færre fødevarer. Mindre forbrug betyder mindre CO₂-udledning og besparelser. Madspild kan ske fra lager, produktion, servering og tallerken.

Typisk ser man, at madspild i storkøkkener oftest sker i forbindelse med produktion og servering.

Gennem POGI har Nyborg Kommune forpligtet sig til at stille krav i udbud og indkøb om begrænsning af madspild, samt at have procedurer for madspild i egne køkkener.

Madspild fra produktion af måltider har længe været et område, der arbejdes aktivt med i Nyborg Kommune. Især Madhuset har, igennem flere års fokuseret arbejde, formået at nedbringe madspild i forbindelse med produktion til et absolut minimum. Arbejdet med madspild er en kontinuerlig opgave, der skal være fokus på hele tiden.

Nyborg Kommune deler erfaringer med madspild køkkenerne imellem og igangsætter tests og prøvehandlinger i rådhusets kantine i 2024 og 2025, der skal mindske madspild ved servering. Servering skal her forstås bredt; buffetservering, mødeforplejning og forplejning ved arrangementer.

Det er hensigten, at potentielle besparelser skal bidrage til finansiering af tiltag med merudgifter.

Mål for at mindske madspil

- 20 % reduktion af madspild 2024-2025 i rådhusets kantine.

Mere klimavenlige måltider

Brug af flere klimavenlige råvarer og sæsonens frugt og grønt i tilberedningen af mad og menuer, vil medvirke til at nedbringe udledningen af CO₂.

I 2022 udgjorde CO₂-udledning fra kød og produkter 58,8% af Nyborg Kommunes udledning fra fødevarerindkøb.

Der arbejdes allerede med at reducere brugen af oksekød. En beregning af CO₂-udledning pr. kg indkøbte fødevarer viste i 2022 en udledning på 1,81 CO₂. Ved at ændre til mere klimavenlige måltider, er målet at reducere CO₂-udledning pr. kg. indkøbt fødevarer med 20%.

Fremover vil der også tilbydes flere vegetariske og årstidsbestemte måltider til de målgrupper, hvor det

er muligt. Det vil betyde, at oksekød minimeres og erstattes med fx kylling, fisk, bælgfrugter og grøntsager. Det vurderes, hvordan klimahensyn tilgodeses på bedste vis i alle måltider.

Ved at gøre brug af sæsonens frugt og grønt, vil der være mindre behov for kunstigt dyrkede råvarer fra væksthuse, der i mange tilfælde har et stort energiforbrug. Kvaliteten og smagen af friske råvarer kan desuden også være bedre.

Mål for klimavenlige måltider

- Reduktion af CO₂ pr. kg indkøbt fødevarer med 20% frem mod 2025.
- Oksekød udfases frem mod 2030.



Køkkenerne vil udarbejde opskrifter på mere klimavenligt mad og årstidsbestemte måltider. Der vil blive sparret og søgt inspiration på tværs af køkkener og andre kommuner.

Der stilles krav til fødevarekontaktmateriale og transportemballage i kommunens indkøbsaftaler. Dermed sikres, at emballage er fri for PVC, ftalater og andre uønskede stoffer.

Der er ligeledes krav om at undgå overemballage af fødevarer, og at emballage, der bruges i forbindelse med transport, enten skal tages med retur eller være egnet til genanvendelse.

Det er hensigten, at potentielle besparelser skal bidrage til finansiering af tiltag med merudgifter.



Flere lokale og mere årstidens fødevarer

Lokale fødevarer vil understøtte bæredygtighed på bedste vis, når råvarerne er i sæson, dyrkes udenfor væksthuse og ikke transporteres langt.

Det, at købe mere sæsonbestemt og efter årstidens fødevarer, vil gavne biodiversiteten og samtidig sikrer friske råvarer og mulighed for større variation i Nyborg Kommunes måltider. Det vil også betyde, at andre mere klimabelastende fødevarer fravælges fx frugt og grønt, der dyrkes i væksthuse eller transporteres langvejs fra.

Klimabelastningen ved transport af fødevarer udgør en meget lille del af den samlede CO₂-udledning. Derfor defineres "lokalt" som både Nyborg, Fyn og Danmark.

Der arbejdes med at afdække, hvad der kan købes ved lokale avlere/producenter, og hvordan logistikken omkring levering og leveringssikkerhed kan løses. Indkøb fra lokale avlere vil ske indenfor de rammer, der er økonomisk og juridisk muligt.

Mål for flere lokale og årstidsbestemte fødevarer

- Indkøbs- og logistikaftaler med lokale avlere, hvor muligt og juridisk lovligt i 2024.
- Måltider tilberedes med sæsonbestemte fødevarer.





Natur og miljø skal beskyttes

Økologi og fair trade er vigtige indsatser i forhold til bæredygtighed og forsvarlig produktion. Økologiske fødevarer er produceret uden brug af sprøjtemidler og kunstgødning, samt med fokus på dyrevelfærd. Fairtrade omfatter certificerede mærkninger af fødevarer, der sikrer en fair leverandørkæde og ansvarlig fødevarerproduktion.

Mål for økologi og fairtrade

- 30% økologi i Madhuset og kantinen i 2024.
- 30% økologi i alle køkkener i 2024.
- 60% økologi i 2030.
- 28% Økologisk eller fair trade kaffe i 2024.
- 50% Økologisk eller fair trade kaffe, te, kakao i 2025.

Når man spiser økologisk og fairtrade fødevarer udsættes man i mindre grad for uønskede stoffer som sprøjtemidler og tilsætningsstoffer og samtidig beskyttes natur og miljø og biodiversiteten styrkes.

Nyborg Kommune vil gennem sine fødevarerindkøb bidrage positivt til at beskytte natur og miljø og igangsætter tiltag, der skal øge andelen af økologiske fødevarer og fairtrade kaffe, te og kakao.

Mere økologi

Gennem POGI har Nyborg Kommune, sammen med de øvrige kommuner i partnerskabet, tilsluttet sig en målsætning om at nå op mod 60% økologiske fødevarer og 50% økologisk/fairtrade kaffe, te og kakao indenfor en kort årrække.

I dag er det primært daginstitutionerne, der indkøber økologiske fødevarer. Skal POGI-målene indfries, er

der er behov for, at de øvrige køkkener, i højere grad end i dag, tilvælger økologiske fødevarer.

I 2022 havde Nyborg Kommune samlet en økologiprocent på 15%.

Madhuset og Kantinerne vil i 2024, sammen med Økologisk Landsforening, igangsætte en indsats for økologisk omlægning med en målsætning om at opnå det økologiske spisemærke i bronze i 2024.



Opnås dette, og bibeholder den øvrige del af organisationen samme mængde økologiske produkter som i dag, vil Nyborg Kommune øge til samlet 30% økologi. Skal økologiprocenten højere op end 30%, kræver det en større andel af egenproduktion, som bagning, syltning og bearbejdning af grøntsager.

Mere Økologisk/fairtrade kaffe, te og kakao

Jf. POGI er der mål om 50% økologisk eller fairtrade kaffe, te og kakao. Nyborg Kommune ligger i dag på knap 20%.

For at komme nærmere målet vil rådhuset skifte til økologisk kaffe i 2024, og dermed opnå 28% økologi. De øvrige dele af kommunen vil følge med fra 2025.

Understøttende indsatser

For at sikre at målene opnås, er det vigtigt, at understøtte med målrettede indsatser.

Understøttende indsatser

- Kompetenceudvikling af køkkenpersonale:
 - Økologisk omlægning.
 - Madspild.
 - Klimavenlig mad.
- Bæredygtighed tages med i konkurrenceudsættelser.
- Kommunikation til organisation og gæster.
- Værktøjer og datagrundlag:
 - Co2-målinger.
 - Madspild.
 - Økologiregnskab.

Kompetenceudvikling

Det er helt afgørende for at lykkes med indsatserne, at køkkenpersonalet har de rette kompetencer og viden om omlægning til klimamad og økologi. Derfor er der brug for kompetenceudvikling, hvilket er planlagt til første halvår 2024.

Kompetencer til at arbejde med klimavenlige og årstidsbestemte menuer opnås dels igennem sparring med hinanden og andre kommuner og ved at deltage i udviklingsforløb i relevante netværk.

Arbejdet med at minimere madspild, forankres i en systematisk opfølgning i rådhusets kantine, og udbredes til øvrige køkkener i kommunen.

Der laves aftale med leverandør om adgang til system, der skal give medarbejderne mere viden om, hvor madspild opstår, og hvordan der kan arbejdes med at minimere det.

Kommunikation

Det er en forudsætning for at kunne komme i mål med de bæredygtige indsatser, at Nyborg Kommunes ledelse og politikere bakker tiltagene op.

Der skal kommunikeres til alle medarbejdere om indsatserne og baggrunden herfor, og om, hvordan vi hver især kan bidrage til, at Nyborg Kommune når sine målsætninger om bæredygtige fødevarer og indkøbsadfærd.

Værktøjer og datagrundlag

Der er behov for måleværktøjer for at sikre fremdrift og følge op på mål løbende:

Madspild

Der laves en startmåling for kantinerne, og en måling i en periode på 14 dage i hvert kvartal fra august 2024 og 1-2 år frem. Efter hver måling udarbejdes der en kort redegørelse samt igangsættes tiltag, hvis nødvendigt.

Økologi

Nyborg Kommune modtager økologirapporter hvert kvartal fra sin primære leverandør af fødevarer. Hvis de mindre enheder køber fødevarer via nethandel, vil det også være muligt at få økologirapporter tilsendt fra disse. Mindre avlere og leverandører af fødevarer, der indsender faktura elektronisk, vil der også laves beregninger for.

Udledning af CO₂

Konsido opdaterer deres rapport om Nyborg Kommunes CO₂-udledning for indkøbte varer og tjenesteydelser kvartalsvis. Opfølgningen forankres i Udbud og Indkøb, der laver kvartalsvise målinger på andel af CO₂ udledning for kød- og mælkeprodukter.

Opfølgning og afrapportering

Opfølgning på tiltag vil ske årligt i forbindelse med den årlige beretning fra indkøbsområdet. Afrapporteringen udarbejdes af køkkenerne og Udbud og Indkøb i fællesskab.

Har du spørgsmål, der vedrører principper og mål for bæredygtige fødevarerindkøb og måltider, kontakt Udbud og Indkøb.





Nyborg
KOMMUNE