

Værktøjer til grønne og klimavenlige indkøb af fødevarer

Forum for bæredygtige indkøb, Odense 23.11.2021

Betina Bergmann Madsen, KK og Bente Kramer Møller, AAK



International og dansk, det overordnede

- Verdensmålene
- EU Green Public Procurement
- EU's Farm to Fork strategi
- Finansministeriet strategi for grønne offentlige indkøb.
- POGIs indkøbsmål



Og så er der alle politikkerne og retningslinjer for klimavenlig og sund mad, kostrådene og lokale målsætninger. CO2 neutralitet, reduktion af klimaaftryk, madspild, grøn transport....

Så hvordan kan vi gøre det konkret, kan vi nå horisonten?



Gladsaxe Kommune går efter økologiske og bæredygtige fødevarer



Når der foretages udbud på fødevarer til daginstitutioner og skoler i Gladsaxe er miljø og bæredygtighed i fokus. Alt fra den enkelte leverandørs sortiment af økologiske produkter og årstidens råvarer til ressourceforbrug og transport har betydning, når kommunen skal finde sin leverandør.

Gladsaxe er en af de danske kommuner, som går forrest og stiller ambitiøse miljøkrav, når der foretages udbud og indkøb. Det seneste eksempel på Gladsaxes dedikerede arbejde med bæredygtige indkøb er et netop gennemført udbud på levering af fødevarer til kommunens daginstitutioner og skoler.

- Enkeltvis eller sammen?
- FVST/DTU arbejder på projekt
- StratKIT; [StratKIT Homepage](#) - StratKIT



"Hippie-agtig" holdindsats sikrer lokale fødevarer i Bornholmske storkøkkener



Det handler om mad. Om livsglæde og kvalitet. Men i høj grad også om godt købmændskab i køkkenet, lokale relationer og om at få de kommunale budgetter til at slå til. Bornholm stiller efter 40% lokale bæredygtige fødevarer inden 2020, og med en ny indkøbsaftale er de allerede godt på vej.

Skræk-historierne om kommunal mad er der nok af. Om fynske vakuum-madpakker til ældre, udkogte kartofler og tørt rugbrød i foliebakker. Men selvom Bornholms Regionskommune bestemt ikke er blandt landets rigeste kommuner, så har man alligevel sat sig et ambitiøst mål om, at æns beboere skal bespises med økologiske, bæredygtige og lokale fødevarer.

I sommeren 2015 kom kommunen i mål med ambitionen om, at 60% af fødevarerne i kommunens køkkener skal være økologiske. Selvom det kan være dyrere, er det hverken udbudsteknisk eller sortimentsmæssigt et problem.

Andersledes udfordrende er ambitionen om indkøb af lokale fødevarer. Dels er æns moderne landbrug gearret til eksport og ikke til selvforsyning, hvilket begrænser udvalget. Og dels er det i strid med EU's udbudsregler at stille som betingelse, at varerne skal være lokale.

På trods af det, har kommunen sat sig en politisk ambition om, at 40% af fødevarerne i de kommunale køkkener skal være lokale fødevarer inden 2020. For nyligt landede kommunen en indkøbsaftale, som tager udfordringen alvorligt.



Og så er der et helt nyt materiale på vej!

- skal vi følges ad?



Inspirationskataloget

Her indsættes kode eller..



[Emballage](#)

[Madspild](#)

[Sæson og diversitet](#)

[Klimavenlig mad](#)

[Økologi](#)

[Kvalitet - Sensorisk vurdering](#)

[Transfedt](#)

[Bæredygtig Palmeolie](#)

[Bæredygtig soja](#)

[Dyrevelfærd](#)

[Bæredygtig fisk - MSC/ASC mærkede fisk](#)

[Fair Trade](#)

[Transport](#)

[Energioptimering i produktionen og håndteringen](#)

[Verdensmålene i udbud](#) ·