



StratKIT og Aarhus Kommunes strategi

- Fokus på offentlige måltider og indkøb

Temagruppe om 'Grønne og klimavenlige indkøb af fødevarer' 28/4 2022



Hvad var StratKIT?

- StratKIT sigtede mod at gøre offentlige indkøb, forplejning og cateringtjenester i Østersøregionen mere bæredygtige.
- Derfor var målene at:
 - identificere løsninger på udfordringerne
 - udvikle og afprøve regionale strategier i praksis
 - inspirere og motivere indkøbere og cateringfirmaer til at udnytte muligheder i tilknytning til øget bæredygtighed.
- Sammen med de øvrige lande omkring Østersøen, var vi med i et projekt, der kortlagde de initiativer, der allerede er taget for at gøre den offentlige forplejning mere bæredygtig.
- Sammen med offentlige myndigheder, virksomheder og uddannelsesinstitutioner skabte vi nye metoder.
- Vi skabte en platform for vidensdeling, et tværbaltisk netværk og vi udviklede et sæt værktøjer der er offentligt tilgængelige, så alle kan drage nytte af dem.





- StratKIT var et EU-projekt af 3 års varighed, der modtog offentlige midler fra "The Interreg Baltic Sea Region Program".
- Der var deltagelse fra Danmark, Finland, Estland, Rusland, Polen og Tyskland.
- Danske Partnere var Aarhus Kommune, CDEU-kontoret og IFAU.
- Projektet er afsluttet, men måske et nyt er på vej, der bygger ovenpå
- Resultatet præsenteres her:





Værktøjskassen til bæredygtige offentlige måltider



Kopier link



Sustainable Public Meal Toolkit



Se på  YouTube



Præsentation af projektets produkter

- Her finder du platformen,
- Her finder du de spændende værktøjer.

- Er du interesseret i at læse de rapporter, så finder du her:
 - ToolKIT rapport
 - Dynamic Sustainability Model for Public meals
 - Kortlægning af landenes systemer





Læringer ved deltagelse i StratKIT

- Det lette
 - Ny viden – nye samarbejder
 - Giver et andet blik på egne processer, forhold og politikker
 - Læring om forskelligheder i EU
 - Et skridt på vejen
 - Skal have sammenhæng med det øvrige arbejde
 - CDEU-kontoret kæmpe stor hjælp!
- Det lidt sværere
 - Underkend ikke den administrative del af projektet
 - Brug den tid der skal til, hvis ikke du har tid nok, så ansæt/få hjælp
 - Hav styr på dine indsatser
 - Levér til tiden
 - Ændringer
 - Sprogbarrierer
 - Kommunikation efter og under



Tree-model, udviklingspunkter

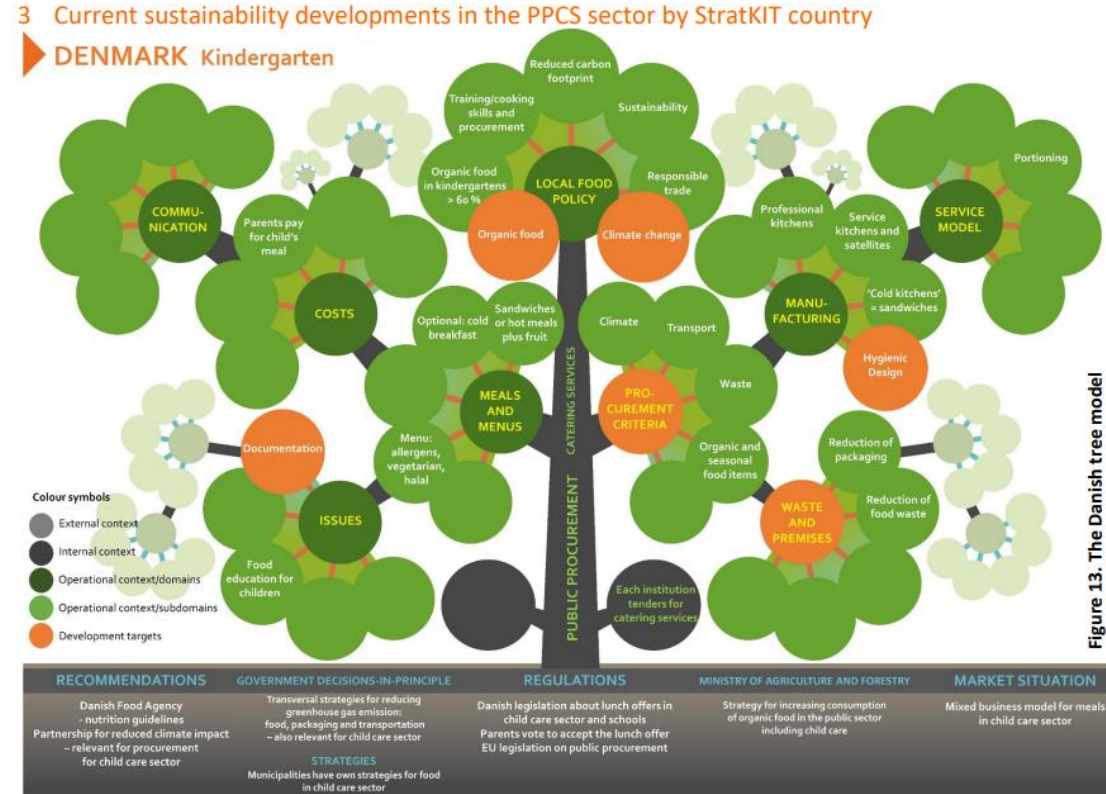
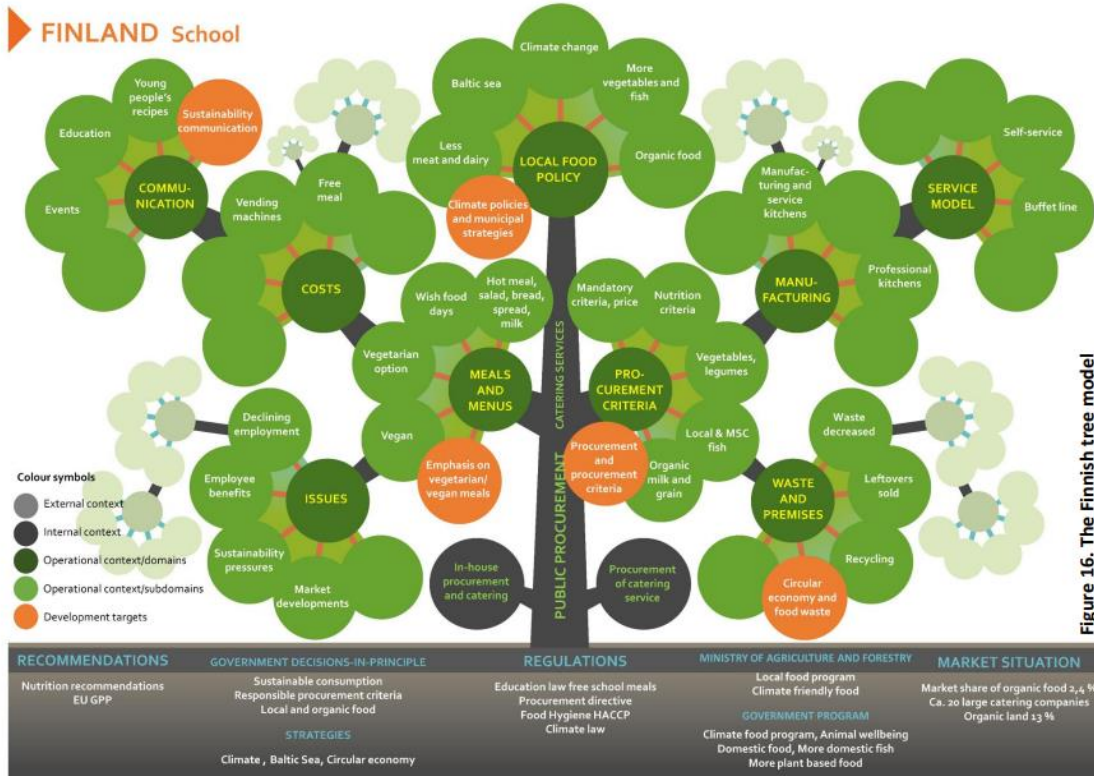


Figure 16. The Finnish tree model

Figure 13. The Danish tree model

Fælles udfordringer/udvikling: Indkøbskriterier, cirkularitet, klimapolitik



Hvad var det politiske ophæng?
Hvad ER vores strategi?






Borgmesteren fortæller

Mad og måltider i Aarhus
Kommune





3 mål frem mod 2025

-  25 % reduktion af CO2-aftrykket af indkøbte fødevarer
-  33 % mindre madspild
-  Flere klimavenlige fødevarer ind i indkøbsaftaler, vi har egen fødevareaftale



Uden at gå på kompromis med 60 % økologi, velsmag, ernæring og lokal medbestemmelse.



Spis flere grøntsager og frugter

Spis mad med fuldkorn

Spis mindre kød – vælg bægfrugter og fisk

Sluk tørsten i vand

Vælg planteolier og magre mejeriprodukter

Spis mindre af det søde, salte og fede

Spis planterigt, varieret og ikke for meget

De officielle Kostråd
– godt for sundhed og klima

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarerstyrelsen
atomkost.dk



Hvad har vi fokus på?

Flere grøntsager – mange af de grønne

Flere bønner, linser og bægfrugter

Flere nødder og frø

Mere frugt, fuldkorn og kartofler

Mindre rødt- og forarbejdet kød

(Nogle kødtyper har større CO2 aftryk end andre)

- det afspejler sig i fødevarerudbud og aftale.



Rammer

- 352.336 indbyggere (2. kvartal 2021)
- Aahus kommune indkøber årligt for ca. 8 mia. kr. (alt muligt)
- Deraf 136.000 mio. kr. årligt til fødevarer, kaffe, the og frugt og måltider
- Fremover: Én totalleverandør (+100 mio.) og en leverandør af frugt og grønt (ikke SKI)
 - Mange daginstitutioner får mad leveret af ekstern leverandør.
 - Skolemad på flere skoler og budget til 16 nye produktionskøkkener over de næste 10 år.
- +600 køkkener
 - Heraf cirka 300 større køkkener fx skoler, plejehjem, daginstitutioner, mm.
 - Mange små køkkener som sfo'er, klubber, små bosteder, mv.
- Cirka 800 madprofessionelle (Kok, ernæringsassistent, økonoma, kantineleder, og andre faggrupper)
 - Derudover mange faggrupper supplerer de madprofessionelle (sosu, pædagoger, lærere, ledere)
- Kommende mindstekriterier for indkøb til offentlige måltider?



”Indkøb og Udbud” som konceptbutik

• Indkøbskoncept

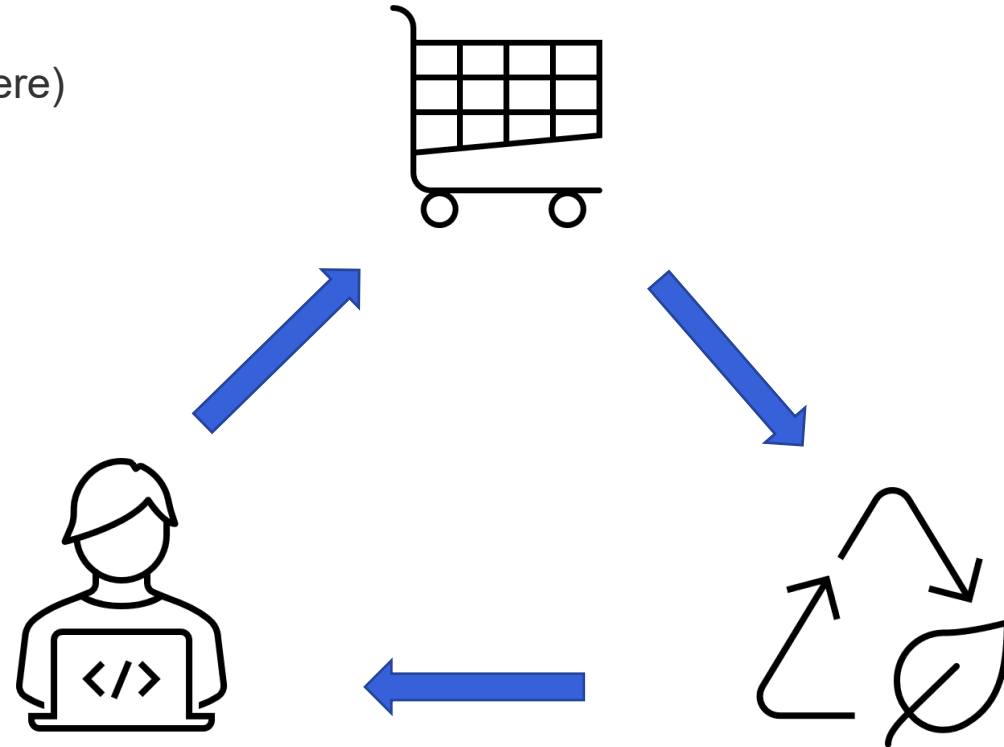
- Adfærdsdesign
- Faglige standarder
- Samarbejder (leverandører, sammenslutninger og brugere)
- Statistik og data
- Leveringssikkerhed

• Bæredygtighedskoncept

- CSR
- Transport
- CO2
- Madspild
- Økologi
- Emballager
- M.fl.

• Digitaliseringskoncept

- Kompetenceudvikling
- Kommunikationsveje
- E-handel



Flere Klimavenlige fødevarer ind i aftalerne

- Der arbejdes med Fødevareudbud (udkast i Høring, efterfølgende refereres til høring)
 - Brugergruppe på ca 30 fra forskellige magistratsafdelinger
 - Der laves intern og ekstern høring
 - Brugergruppen er med til at kvalificere udbuddet
 - Det skal spille sammen med andre politikker, eksempelvis Grøn transportplan, CO2-neutralitet
- Der arbejdes med de eksisterende aftaler, Samarbejde med Grossist er essentiel!
 - Linser for livet
 - PlantMate-produkter
 - Plantefars fra Planteslagterne
 - Lollandsk Quinoa
- Minimesser
- Madfællesskabet
- Mindre udviklingsprojekter med lokale innovative producenter (LOOP Food Lab, upcycling af kaffe mm)



Hvordan reducerer vi CO2 i forbindelse med indkøbsaftalen?.... I udbudsfasen

1. Nemt at finde



- Mærkningsordninger og kategorisering (Økologi, dyrevelfærd, bælgfrugter, vegetarisk)
- Først på hjemmeside
- Førstevalg i lister

3. Nemt at få viden



- Fakta om fødevarers klimaaftryk i indkøbsøjeblik
- Indkøbsstatistik over tid (fx pr måned/kvartal)
- Sådan gør du

2. Nemt at blive inspireret



- Vi ønsker at se råvarer og ”rigtig mad” på indkøbssiden
- Bæredygtige ideer, opskrifter og events i ugebrev/månedsmails
- Vi ønsker at se flere relevante reklamer på de varer vi skal købe mest af - og færrest reklamer for de ting, vi skal købe sjældnest.

(Flere kartofler – færre pommes frites)

4. Nemt at vælge



- Tilbud
- CO2 tal
- Månedsrappporter



Hvordan reducerer vi CO2? Det er ikke nok at de rette fødevarer er tilgængelige, de skal anvendes og give lækre og velsmagende måltider

Kompetenceudvikling af madprofessionelle

Vi laver digital kompetenceudvikling og inspiration

- Digitale infomøder for både medarbejdere og ledelse
- Webinarer om bælgfrugter, madspild, mv.
- Fælles kanal til kommunikation

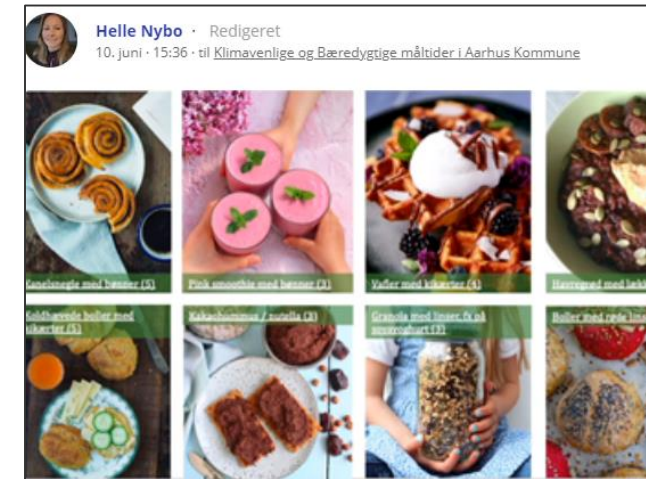
• Vi arrangerer fysiske kurser

- Inspirationsdage, workshops, mv.

• Vi samarbejder med leverandører, organisationer og andre interessenter

• Der udsendes prøvekasse med bælgfrugter + opskrift til bønnebar

• Vi følger "De Officielle Kostråd"



Gense inspirations-webinar

Bæredygtig mødeforplejning og små snacks - 10. juni 2021.

Bæredygtig mødeforplejning og små-snacks

ØKO Klimavenlige og Bæredygtige måltider i Aarhus Kommune · Redigeret
20. maj · 09:42 · til Klimavenlige og Bæredygtige måltider i Aarhus Kommune



Inspirationsdage med Linser

Fysisk workshop i august med fokus på lokale linser [Vis mere](#) · 1 fil

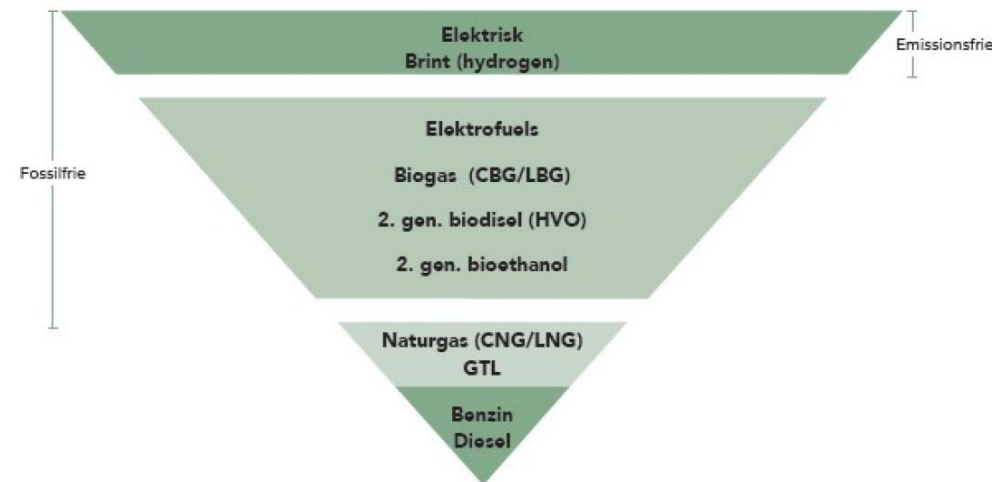


Andre overvejelser om fødevareaftaler

- Fossilfri transport (i 2030) Grøn transportplan



Estimeret årligt antal km		350.000	350.000	350.000	350.000	350.000	350.000
		År 1	År 2	År 3	År 4	År 5	År 6
	Vægt	20%	20%	20%	15%	15%	10%
Andel med emissionsfrit køretøj	70%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Antal estimeret km		-	-	-	-	-	-
Point		-	-	-	-	-	-
Vægtet point		-	-	-	-	-	-
Vægtet point for året		-	-	-	-	-	-
Andel med fossilfrit køretøj	30%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Antal estimeret km		-	-	-	-	-	-
Point		-	-	-	-	-	-
Vægtet point		-	-	-	-	-	-
Vægtet point for året		-	-	-	-	-	-



Tilbudsgiver skal udfylde tabellen ved at angive, hvor stor en andel i % af de årlige 350.000 km, der køres med henholdsvis emissionsfrie køretøjer og fossilfrie køretøjer. Der henvises til ovenstående figur fra Grøn Transportplan i forhold til, hvilke drivmidler, der er hhv. fossil- og emissionsfrie.

Angivelsen er fordelt udover aftaleperiodens maksimale 6 år. Emissionsfrie køretøjer vægtes højere end fossilfrie køretøjer. Ligeledes vægtes det højere, jo før i aftaleperioden, køretøjerne anvendes.



Andre overvejelser om fødevareaftaler

Bæredygtighed er for Aarhus mere end selve fødevarernes klimaaftryk

- Levering i returemballage, der genbruges I udkast: Aarhus Kommune ønsker, i tilbudsevalueringen, at vægte levering i returemballage, der genbruges, positivt.

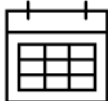




Med levering i returemballage, der genbruges, menes "pakningskasser", som tilbudsgiver pakker varer i på eget lager, hvorefter "pakningskasserne" bliver leveret til Aarhus Kommunes leveringsadresser. "Pakningskasserne" tages efterfølgende retur af tilbudsgiver, som rengør (eller tilsvarende) disse, inden de igen anvendes som "pakningskasser". "Pakningskasser" kan være i plast eller andet materiale, der tåler rengøring, og tåler at genbruges som en del af et retursystem.

Opfyldelse af delkriteriet	Tilbudsgivers angivelse, sæt "X" Der må kun angives én celle	Point
Tilbudsgiver anvender levering i returemballage fra aftalens start		100
Tilbudsgiver anvender levering i returemballage senest 6 måneder efter aftalens start		80
Tilbudsgiver anvender levering i returemballage 7-12 måneder efter aftalens start		60
Tilbudsgiver anvender levering i returemballage 13-18 måneder efter aftalens start		40
Tilbudsgiver anvender levering i returemballage 19-24 måneder efter aftalens start		20
Tilbudsgiver anvender ikke levering i returemballage i aftaleperioden		0



Andre overvejelser om fødevareaftaler

- Antal leveringsdage 
- Diversitet og sæson
- Certificerede fisk
- Måltidskasser
- Udvikling i kontraktperioden (samarbejde med leverandør og underleverandører)
 - I udkast: Dyrevelfærd blandt andet
- Projekter, der undersøger nye fødevarers anvendelse i køkkenerne 
- Afstand fra producent til kommune 
- og nyest: Klimaafgift på de "tunge" varegrupper, som eksempelvis oksekød



Opsummering - vi har lært...



- At vi skal gøre det nemt at vælge klimavenligt (**Adfærdsdesign**)
- At en god fødevareaftale ikke er nok. Koordinering og samarbejde på tværs i organisationen og på tværs af faggrupper er vigtig (**Implementering**)
- At kommunikation kun er ord. Der skal udvikles kompetencer til at kunne handle anderledes i praksis (**Kompetencer**)
- At vi skal turde være risikovillige – fx afprøve digitale veje i en coronatid (**Chancer**)
- At vores leverandører er vores vigtige medspillere, der sikrer friske råvarer og at vi bliver stærke når vi udvikler sammen med andre (**Samarbejde**)
- At mad skal smage godt for at blive spist (**Vi er til for borgerne**)
- At det kræver tid og flid at ændre madkultur og vaner (**Tid**)

