

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2025

5. Pulje: Køkkenomstilling

Beløb i 1000 kr. Note	Basis- budget 2024	Basis-budget 2025	Specifikation af anvendt statsstøtterege
--------------------------	--------------------------	----------------------	--

VI. Aktiviteter fordelt på tilskudsmodtagere

Center for Bæredygtige Hospitaler i alt		0	1.414	
Uddannelse				
47	Velkommen til fremtiden i de offentlige køkkener i Region Midtjylland – med mere smag og økologi.	-	1.414	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	1.414	
Nordjysk Mad i alt		0	1.166	
Uddannelse				
48	På vej mod sølv - Køkkenomstilling Nordjysk Mad	-	1.166	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	1.166	
Forenede Service A/S i alt		0	1.069	
Uddannelse				
49	Økologisk omstilling af Kokkenes køkken 2025	-	1.069	De minimis
Uddannelse i alt		0	1.069	
Nyborg Kommune i alt		0	1.032	
Uddannelse				
50	Køkkenomstilling Nyborg Komune	-	1.032	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	1.032	
Kerteminde Kommune i alt		691	1.019	
Uddannelse				
51	Bæredygtig velsmag i Kerteminde Kommune, fase 2	691	1.019	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		691	1.019	
Ærø Madservice i alt		0	884	
Uddannelse				
52	Øko-Ø-Ærø – mere økologi i de professionelle køkkener på Ærø	-	884	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	884	
Slagelse Kommune i alt		474	627	
Uddannelse				
53	Råd til økologi via bæredygtige indkøb og mindre madspild	-	627	Ej statsstøtte
-	Bæredygtige indkøb og mindre madspild giver råd til økologi	474	-	
Uddannelse i alt		474	627	

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2025

5. Pulje: Køkkenomstilling

Beløb i 1000 kr.		Basis-budget 2024	Basis-budget 2025	Specifikation af anvendt statsstøtterege
Note				
Skanderborg Kommune i alt		552	567	
Uddannelse				
54	Grøn omstilling i Skanderborgs offentlige køkkener	552	567	Ej statsstøtte
-	Grøn omstilling i Skanderborgs offentlige køkkener	-		
Uddannelse i alt		552	567	
Kolding Kommune i alt		0	528	
Uddannelse				
55	Økologisk omlægning af køkkener i Kolding Kommune	-	528	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	528	
Fredensborg Kommune i alt		0	528	
Uddannelse				
56	Økologiomstilling i Fredensborg Kommune	-	528	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	528	
Ishøj Kommune i alt		0	522	
Uddannelse				
57	Økologisk omlægning af køkkener i Ishøj Kommune	-	522	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	522	
Hillerød Kommune i alt		0	519	
Uddannelse				
58	Økologiomstilling som løftestang til klimavenlig mad i Hillerød Kommune	-	519	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	519	
Høje-Taastrup Kommune i alt		0	453	
Uddannelse				
59	Økologisk omlægning af offentlige køkkener i Høje-Taastrups Kommune	-	453	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	453	
Næstved Kommune i alt		115	441	
Uddannelse				
60	Økologisk omstilling af plejehjem i Næstved Kommune	-	441	Ej statsstøtte
-	Omlægning til økologisk køkkendrift hos Næstved Madservice	115	-	
Uddannelse i alt		115	441	

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2025

5. Pulje: Køkkenomstilling

Beløb i 1000 kr.		Basis-budget 2024	Basis-budget 2025	Specifikation af anvendt statsstøtterege
Note				
Den Internationale Højskole i alt		0	346	
Uddannelse				
61	Grøn omstilling af IPCs køkken - Et lille skridt mod ansvarlighed i forhold til klodens ressourcer	-	346	De minimis
Uddannelse i alt		0	346	
Greve Kommune i alt		0	302	
Uddannelse				
62	Økologiomstilling i Greve Kommune	-	302	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	302	
Lyngby-Taarbæk Kommune i alt		0	182	
Uddannelse				
63	Økologisk omlægning af offentlige køkkener i Lyngby-Taarbæk Kommune	-	182	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	182	
Dragør Kommune i alt		0	125	
Uddannelse				
64	Økologiomlægning med Enggård i Dragør Kommune	-	125	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	125	
Gribskov Kommune i alt		0	116	
Uddannelse				
65	Økologiomstilling i Gilbjerg Børnehuse i Gribskov Kommune	-	116	De minimis + ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	116	
Rødovre Kommune i alt		0	115	
Uddannelse				
66	Økologiomstilling i Børneinstitutionen Rønneholm i Rødovre Kommune	-	115	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	115	
Børnehuset Munkdrup i alt		0	70	
Uddannelse				
67	Økologisk omstilling af køkken i en daginstitution	-	70	Ej statsstøtte
Uddannelse i alt		0	70	
Meyers Madhus i alt		3.800	0	
Uddannelse				
-	Økologi og madglæde 2024 – bæredygtig omstilling i offentlige køkkener	3.800	-	
Uddannelse i alt		3.800	0	

Fonden for økologisk landbrug - Basisbudget 2025

5. Pulje: Køkkenomstilling

Beløb i 1000 kr. Note	Basis- budget 2024	Basis-budget 2025	Specifikation af anvendt statsstøtterege
Økologisk Landsforening i alt	2.938	0	
Uddannelse			
- Køkkenomstilling Faxe og Nyborg Kommune	1.489	-	
- Køkkenomstilling Jammerbugt og Halsnæs Kommune	1.449	-	
Uddannelse i alt	2.938	0	
Region Midtjylland i alt	1.315	0	
Uddannelse			
- Smagen af grøn og økologisk gejst i Region Midtjylland	1.315	-	
Uddannelse i alt	1.315	0	
Silkeborg Kommune i alt	833	0	
Uddannelse			
- Økologiske, klimavenligere livretter i Byens Køkken – køkkenfaglige kompetencer, der giver grøn gejst	833	-	
Uddannelse i alt	833	0	
Odense Kommune i alt	750	0	
Uddannelse			
- Økologiske, klimavenligere livretter i Byens Køkken – køkkenfaglige kompetencer, der giver grøn gejst	750	-	
Uddannelse i alt	750	0	
Randers Kommune i alt	624	0	
Uddannelse			
- Økologisk energi de ældre kan li'	624	-	
Uddannelse i alt	624	0	
Guldborgsund Kommune i alt	484	0	
Uddannelse			
- Klimahandlingsplan i praksis - økologi og nye kompetencer i Guldborgsund Kommunens Køkkener	484	-	
Uddannelse i alt	484	0	
Driftsfonden Kornets Hus i alt	174	0	
Uddannelse			
- Økologisk brød-bølge i de nordjyske storkøkkener – første skridt på vejen mod et spisemærke.	174	-	
Uddannelse i alt	174	0	
Puljen i alt	12.750	12.025	

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

Note 47. Velkommen til fremtiden i de offentlige køkkener i Region Midtjylland – med mere smag og økologi. Center for Bæredygtige Hospitaler

Formål og mål:

Region Midts (RM) strategi for bæredygtighed danner rammen for omstilling mod 2030, et led omhandler bæredygtig drift af RMs køkkener og kantiner. Formålet er at understøtte arbejde og skabe smagen af grøn og økologisk gejst, gennem et fokus på kompetenceudvikling af køkkenernes medarbejdere. Desuden stilles i efteråret skarpt på RMs socialområder, hvor et fælles sprog for bæredygtighed skal sættes i fokus. Her vil vi gennem medinddragelsesprocesser skabe socialområdets actionplan.

Aktiviteter:

Projektet indeholder tre arbejdsplaner, som overordnet har fokus på at sikre kompetenceudvikling af køkkenernes medarbejdere og danne et fælles ståsted for socialområdets køkkener med fokus på økologi og bæredygtighed.

De tre arbejdsplaner består af følgende aktiviteter:

Arbejdsplan 1: Velkommen til fremtidens bæredygtige ernæring på socialområdet

Denne arbejdsplan er målrettet Region Midtjyllands mindre institutionskøkkener indenfor socialområdet. Formålet er at tage socialområdets køkkendrift op på dagsordenen hos ledere, direktører såvel som køkkenmedarbejdere. Med fokus på de økologiske grundprincipper i relation til bæredygtighed vil vi understøtte en bæredygtig rejse på socialområdet.

Arbejdsplan 2: Velkommen til fremtiden for hospitalskøkkener!

Erfaringer fra de sidste tre år har vist et behov for at genbesøge de økologiske grundprincipper, og sætte dem i relation til bæredygtighedsdagsordenen. Denne arbejdsplan har til formål at samle køkkenerne på tværs og formidle budskabet om, hvorfor vi skal prioritere økologi og bæredygtighed som en del af køkkenernes hverdag. Vi vil i år have fokus på hvordan fremtidens fødevarerproduktion ser ud. Og få jord under neglene.

Arbejdsplan 3: Støtte og sparring til udvalgte fokusområder i hospitalskøkkenerne

Med erfaring fra de foregående år kan vi se, at sparring og støtte imellem kurser, erfaringsnetværk, og indspirationsture ofte er sparsomt og erfaring og ny viden kan gå tabt i dagligdagens travlhed. I denne arbejdsplan vil vi derfor lade en ekspert understøtte et intenst udviklingsforløb, hvor målet er at skabe nogle af fremtidens økologiske fødevarer.

Effekter:

Projektets deltagende køkkener ønsker, med afsæt i de tre arbejdsplaner, som min. at fastholde deres økologiprocent. Desuden har køkkenerne i større eller mindre grad et ønske om at fastholde eller ansøge om nye spisemærker. Vi vil i projektet understøtte Socialområdets ønske om at få en fælles actionplan og præge organisationen i en mere økologisk og bæredygtig retning.

Note 48. På vej mod sølv – Køkkenomstilling Nordjysk Mad Nordjysk Mad

Projektet vil hæve antallet af økologiske og bæredygtige måltider i de professionelle køkkener ved at give køkkenpersonalet brugbar viden og værktøjer omkring bl.a. økologi og styrke deres kompetencer til at fremstille grønne måltider. Nordjysk Mad har meget stor interesse i at indgå i et praksisorienteret kompetenceudviklingsforløb, der har fokus på økologiomlægning indenfor det eksisterende driftsbudget og indenfor de nye kostråd, med henblik på at på længere sigt opnå Det Økologiske Spisemærke i sølv. Kompetenceudvikling alene skaber ikke forandring, og derfor har dette projekt fokus på et praksisnært kompetenceudviklingsforløb, som tager afsæt i køkkenpersonalets virkelighed. For at sikre et godt fundament for projektet, indledes det blandt andet med et fælles kick off for køkkenmedarbejdere og styregruppen i projektet for at sikre en ejerskabsfølelse af projektet. Herefter kortlægges og udvikles kompetenceudviklingsforløbet med udgangspunkt i kvantitative undersøgelser med fokus på institutionernes indkøbsdata og kompetencer. Med udgangspunkt i denne viden, gennemføres centrale og lokale udviklingsforløb for køkkenmedarbejderne. Som afslutning på projektet, evalueres der på forløbet og videndeles.

Projektet er opdelt i følgende 4 arbejdsplaner:

AP1: Projektledelse og projektopstart

AP2: Kortlægning og udvikling af målrettet kompetenceudvikling

AP3: Central og lokal kompetenceudvikling

AP4: Evaluerende og videndeling

Projektet vil give de deltagende institutioner kompetencerne og værktøjerne til at omlægge de daglige måltider i en mere økologisk og grønnere retning. Denne omlægning vil have følgende effekter på sigt:

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

- Økologiprocenten i de deltagende institutioner hæves og målsætningen omkring økologi indfries
- De deltagende institutioner vil få Det Økologiske Spisemærke i sølv
- De deltagende institutioner vil have større fokus på de officielle kostråd
- De deltagende institutioner vil være mere opmærksomme på at bruge råvarer i sæson og på at undgå madspild

Det er Nordjysk Mad, der er projektejer, og Haaning & Merrald, Køkkenkultur samt Økologisk Landsforening er underleverandører i projektet.

Note 49. Økologisk omstilling af Kokkenes Køkken 2025

Forenede Service A/S

Formål:

Projekt "Økologisk omstilling af Kokkenes køkken 2025", har til formål at klæde 92 medarbejdere i Kokkenes køkken på til en økologisk omstilling med Det økologiske spisemærke i sølv som mål. Hertil laves en pixiebog, der skal formidle hvorfor og hvordan vi arbejder med økologi i Kokkenes Køkken til onboarding af nye medarbejdere.

Aktiviteter:

Arbejdspakke 1 - Kortlægning af køkkenkompetencer - Aktiviteter:

- Afdækning af Kokkenes køkken specifikke behov for køkkenomstilling
- HRS indledende afklarende formøde med i de involverede køkkener, for at få indsigt i nuancer og forudsætninger for omstilling
- Projektledelse og koordinering
 - o Planlægning og koordinering af kompetenceforløb

Arbejdspakke 2 - Kompetenceløft – Viden og værktøjer til økologisk omstilling i Kokkenes Køkken

Aktiviteter:

- 6 dages kompetenceløft for køkkenmedarbejdere og administrative ledere-
- 2 dages kompetenceløft for administrative ledere
- Projektledelse og koordinering
 - o Eksekvering og evaluering

Arbejdspakke 3 – Materiale til onboarding af nuværende samt nye medarbejdere i Kokkenes køkken

Aktiviteter:

- En pixiebog om den økologiske omstilling i Kokkenes køkken
 - o Produktion og Illustration
- Projektledelse og koordinering
 - o Planlægning, koordinering og fagligt input

Effekter

1. Kompetenceløft til økologisk omstilling af 13 kantiner i Kokkenes køkken med i alt 92 medarbejdere med den effekt at kantinerne løfter deres økologiandel med 40 %.
2. Udvikling og produktion af en pixiebog som formidle hvorfor og hvordan vi arbejder med økologi i Kokkenes Køkken. Pixiebogen fastholder viden og inkluderer nuværende og nye medarbejdere i Kokkenes køkken økologiske fortælling.

Note 50. Køkkenomstilling Nyborg Kommune

Nyborg Kommune

Projektet vil hæve antallet af økologiske og bæredygtige måltider i de professionelle køkkener ved at give køkkenpersonalet brugbar viden og værktøjer omkring bl.a. økologi og styrke deres kompetencer til at fremstille grønne måltider.

Nyborg Kommune tog del i et køkkenomstillingsprojekt i 2024, og kommunen har meget stor interesse i at fortsætte i et praksisorienteret kompetenceudviklingsforløb, der har videre fokus på at forankre, fastholde og komme endnu længere med økologi i måltidsindsatsen indenfor det eksisterende driftsbudget og indenfor de nye kost- råd, med henblik på at opnå Det Økologiske Spisemærke. Kompetenceudvikling alene skaber ikke forandring, og derfor har dette projekt fokus på et praksisnært kompetenceudviklingsforløb, som tager afsæt i køkkenpersonalets virkelighed. Der er derudover stort fokus

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

på vidensdeling og erfaringsudveksling mellem køkkenerne. For at sikre et godt fundament for projektet, indledes det blandt andet med et fælles kick off for køkkenmedarbejdere og styregruppen i projektet for at sikre en ejerskabsfølelse af projektet. Herefter kortlægges og udvikles kompetenceudviklingsforløbet med fokus på køkkenernes indkøbsdata og kompetencer. Med udgangspunkt i denne viden, gennemføres kompetenceudviklingsforløb for de deltagende køkkener. Som afslutning på projektet, evalueres der på forløbet og videndeles.

Kompetenceudviklingen vil være samlede aktiviteter i så høj grad, det er muligt. Der hvor kompetenceudviklingen giver størst udbytte lokalt på enhederne, afholdes lokale workshops. Der skelnes i kompetenceudviklingen mellem om køkkenerne har været med i projektet i 2024, eller om de er nye deltagere.

Projektet er opdelt i følgende 4 arbejdsopgaver:

AP1: Projektledelse og projektopstart

AP2: Kortlægning og udvikling af målrettet kompetenceudvikling AP3: Kompetenceudvikling/lokale workshops

AP4: Evaluering og vidensdeling

Projektet vil give kommunens deltagende køkkener kompetencerne og værktøjerne til at omlægge de daglige måltider i en mere økologisk og grønnere retning. Denne omlægning vil have følgende effekter på sigt:

- De deltagende køkkeners økologiprocent hæves og kommunens målsætning omkring økologi indfries
- De deltagende køkkener vil få Det Økologiske Spisemærke
- De deltagende køkkener vil have større fokus på de officielle kostråd
- De deltagende køkkener vil være mere opmærksomme på at bruge råvarer i sæson og på at undgå madspild

Til udførelse af projektet har Nyborg Kommune valgt at indgå samarbejde om ekstern bistand med Økologisk Landsforening samt Haaning & Merrald Aps. Begge af disse parter har langvarig erfaring med økologiske omlægning samt indgående kendskab til Nyborg Kommunes institutioner efter køkkenomstillings projektet i 2024.

Note 51. Bæredygtig velsmag i Kerteminde Kommune, fase 2

Kerteminde Kommune

Med støtte fra FØL-fonden i 2024, arbejder køkkenerne i Kerteminde Kommune ihærdigt på at få implementeret de nye kostråd, begrænse madspild og købe flere økologiske råvarer. Resultaterne ses blandt andet på tallene fra kommunens leverandør, Hørkram, der i gennemsnit er gået fra 2% økologi til 18 % økologi på 7 måneder. Tallene samt vores erfaringer fortæller samtidig, at der er behov for at videreføre kompetenceudviklingen, da omstillingen kræver et vedholdende fokus på både menuplanlægning, indkøbsvaner og arbejdsvaner. Kerteminde Kommune søger derfor FØL-fonden igen for bevillingsåret 2025.

Projektet vil fastholde og hæve antallet af økologiske og bæredygtige måltider i de professionelle køkkener ved at give både nye og tidligere køkkenpersonaler brugbar viden og værktøjer omkring økologi, og styrke deres kompetencer til at fremstille grønne måltider. Køkkenerne ønsker at fortsætte de praksisorienterede kompetenceforløb, der har fokus på økologiomlægning indenfor det eksisterende driftsbudget og indenfor de nye kostråd, med henblik på at opnå Det Økologiske Spisemærke.

For at sikre et godt fundament for projektet, indledes det med en kortlægning af udførte aktiviteter i 2024, hvor der tages udgangspunkt i institutionernes indkøbsdata og kompetencer. Denne viden danner grundlag for centrale og lokale udviklingsforløb for køkkenmedarbejderne. Som afslutning på projektet, evalueres der på forløbet og videndeles.

Projektet er opdelt i følgende 4 arbejdsopgaver:

AP1: Projektledelse og projektopstart

AP2: Kortlægning og udvikling af målrettet kompetenceudvikling

AP3: Central og lokal kompetenceudvikling

AP4: Evaluering og videndeling

Projektet vil give de deltagende institutioner kompetencer og værktøjer til at omlægge de daglige måltider i en mere økologisk og grønnere retning. Denne omlægning vil have følgende forventede effekter:

- Økologiprocenten i de deltagende institutioner hæves med minimum 10 % så målsætningen omkring økologi indfries

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

- De deltagende institutioner vil få Det Økologiske Spisemærke: 3 stk. guldmærker, 1 stk sølvmærke og 21 bronzemærker.
- De deltagende institutioner vil have større fokus på de officielle kostråd
- De deltagende institutioner vil være mere opmærksomme på at bruge råvarer i sæson og på at undgå madspild

Det er Kerteminde Kommune, der er projektejer, og Haaning & Merrald samt Økologisk Landsforening er underleverandører i projektet.

Note 52. Øko-Ø-Ærø – mere økologi i de professionelle køkkener på Ærø Ærø Madservice

Gennem kompetenceudvikling af køkkenpersonale fra syv køkkener på Ærø (tre kommunale, et regionalt og tre selvejende institutioner) vil vi - med fokus på økologi og velsmagende, grønnere mad med bælgfrugter samt vejledning i økologisk omlægning og nedbringelse af madspild - øge økologiprocenten i køkkenerne, der tilsammen dagligt laver ca. 1800 måltider til daginstitutioner, skoler, plejehjem og hospital. Vi vil desuden opbygge et stærkt netværk mellem de deltagende køkkener, som kan understøtte arbejdet med økologi på Ærø i fremtiden.

For at sikre så høj kvalitet af kompetenceudviklingen som muligt, vil vi samarbejde med konsulenterne fra Grønning & Kjærgaard, som har mange års erfaring med kompetenceudvikling og økologisk omlægning i professionelle køkkener. Vi lægger ud med en fælles opstartsworkshop for de 27 medarbejdere fra de syv køkkener. Her deltager også Økologisk Landsforening og en økologisk landmand, som vil forklare de økologiske grundprincipper, og hvorfor arbejdet for mere økologi er så vigtigt. I løbet af året samler vi alle medarbejdere i alt fire gange, hvor vi udover at formidle ny viden om grønnere, økologisk mad samtidig faciliterer opstarten af et øko-ø-netværk.

Efter den fælles opstart besøger konsulenterne hvert køkken for at få en indsigt i, hvad hvert køkken har af muligheder, udfordringer og ønsker. Herefter vil konsulenterne skræddersy et kompetenceudviklingsforløb for det enkelte køkken, der indbefatter et antal heldagsbesøg med grydenær sparring i løbet af året, opskriftsinspiration samt øvelser og opgaver mellem besøgene.

Projektet vil give køkkenerne et godt overblik over deres indkøb gennem en indkøbsanalyse. Det gør det meget nemmere at se, hvad man kan og skal ændre for at øge sin økologiprocent og lave mad, der i højere grad følger principperne i de nye kostråd for måltider. Vi vil opsætte en model, som køkkenerne efter endt projekt selv vil kunne forsætte med at bruge.

For at hjælpe modtagelsen af den grønnere og mere økologiske mad på vej hos de målgrupper, de syv køkkener laver mad til, vil der løbende gennem året blive udarbejdet forskelligt, relevant informationsmateriale, der skal nudge modtagerne til at tage godt imod maden. Det vil selvfølgelig være tilpasset det enkelte køkkens målgruppe/r, da de er meget forskellige. Afslutningsvis vil køkkenerne, som et led i at forankre den nye viden, de har fået, få mulighed for at formidle deres nye indsigter og kompetencer til omverden gennem en event for Ærø's borgere. Om det bliver med en bod på det velbesøgte julemarked i Ærøskøbing med smagsprøver på grønnere, økologisk julemad eller som et åbent hus-arrangement i de køkkener, der har mulighed for det, vil blive besluttet, når tiden nærmer sig.

Ved projektafslutning vil de 27 køkkenmedarbejdere være endnu skarpere til at lave velsmagende, grønnere, økologisk mad. Den samlede økologiprocent vil være øget, nogle køkkener vil opnå et nyt spisemærke, og de vil alle være en del af det nye Øko-Ø-Netværk, der kan betyde endnu mere økologi på Ærø i fremtiden. Ærø's borgere vil gennem information fra de forskellige køkkener, lokalavisen og en event opdage, at de professionelle køkkener på Ærø går op i økologi. Dette vil vise de konventionelle landmænd på Ærø, at der er mulig afsætning af økologiske produkter helt lokalt på Ærø.

Note 53. Råd til økologi via bæredygtige indkøb og mindre madspild Slagelse Kommune

FORMÅL:

Projektets formål er øge det økologiske indkøb ved at udvikle og opdatere deltagernes viden og færdigheder i "økologisk omlægning", hvor merprisen til økologi findes via flere klimavenlige menuer, mere planterige indkøb i sæson og især mindre madspild. Dette formål gælder to af kommunens plejecentre og fire kantiner med et årligt indkøb på ca. 206 tons mad- og drikkevarer. Projektet gennemføres for at bakke op om regeringens og EU's fordoblingsmål for økologi samt Slagelse Kommunes DK 2020 plan.

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

AKTIVITETER:

For at indfri formålet, skal aktiviteterne give kompetencer i både teori og praksis: Deltagerne får øvelse i stram økonomi, i velsmag i plantebaseret mad og færdigheder i at reducere kød til det anbefalede i De nye Kostråd og i anbefalingerne til svage ældre. Madspildet i både plejecentre og kantiner vil blive målt, og deltagerne får praktisk øvelse i at anvende spildet til nye retter. Den læring deltagerne modtager vil – efterhånden som den bliver implementeret betyde besparelser. Disse vil blive omsat til køb af flere økologiske produkter.

Aktiviteterne bygger på konsulenterne mangeårige erfaringer med at uddanne professionelle køkkener i principperne og handlingerne, der skaber økologisk drift uden at øge budgetterne.

Aktiviteterne er:

- Kurser i at finde økonomi til økologiske varer: De deltagende køkkener tilpasser bestillingslister, menuplaner og opskrifter med flere planter og mere sæson. Desuden finder og ændrer de gamle uhensigtsmæssige vaner via analyser af egne indkøbsstatistikker
- Måling af madspild og praktik i udnyttelse af spildet: Resultaterne af målingerne udmøntes i nye handlinger, der kan udnytte spildets økonomiske og klimamæssige potentiale. Der tilbydes praktiske workshops lokalt i egne køkkener, hvor der som inspiration skabes nye retter af det spild, de opsamler i dagene inden
- Køkkenkurser i egne gryder, hvor deltagerne i praksis afprøver nye økologiske varer i mere plantebaserede opskrifter til såvel ældre på plejecentrene som kantinekunder. Fokus er på smag, konsistens og genkendelighed. I plejecentrene er fokus især på de kolde måltider, de selv køber ind og tilbereder - og desuden på de komponenter, der skal supplere den varme mad leveret fra Madservice.
- Systematisk, løbende dialog: Dialogen skal ske mellem rådgiverne og de deltagende enheder og skal fastholde momentum og afhjælpe barrierer – herunder tæt kommunikation med og mellem projektets tovholdere.

EFFEKTER:

Projektets skal skabe viden og økonomi til at øge økologiandelen med + 10% i plejecentrene og med 20 – 30 % i kantinerne. Når køkkenerne i mål, vil de i alt årligt købe ca. 12,9 tons ekstra økologi ved endelig implementering. Desuden vil projektet resultere i tre til fire spisemærker og en medarbejderstab, der kan arbejde videre med den økologiske køkkenomlægning i overensstemmelse med Slagelse Kommunes DK2020 plan. Her vil minimering af madspild, flere vegetabiliske, færre animalske indkøb og mere sæson yde et stort bidrag til den grønne omstilling, til sundhed og velsmag for brugerne.

Note 54. Grøn omstilling i Skanderborgs offentlige køkkener Skanderborg Kommune

FORMÅL

I 2025 ønsker vi at konsolidere og vedligeholde de flotte resultater og gode vaner, der er blevet etableret de sidste 3 år – samtidig med, at vi får endnu flere dagplejere og kantiner med (stort set alle kommunens daginstitutioner har på nuværende tidspunkt deltaget i projektet). Det overordnede fokus for indsatsen i alle køkkener er på øget økologiprocent, mindre madspild og mere klimavenlig kost.

AKTIVITETER

I dagplejen søger vi om "begynder"kursus til endnu et hold, samt en opfølgingsaften for "fortsættere". For daginstitutionerne søger vi i år kun om 2 faglige opkvalificeringsmøder (med fokus på hhv. grøntsager og bælgrugter), da langt de fleste institutioner nu er rigtig langt med både økologi, madspild og klimavenlig kost. Vi har i år fået 4 nye kantiner med og søger om både en fælles kursusdag samt individuelle konsulentdage ude i køkkenerne, som vi har haft stor succes med for de hidtidige kantiner. Til vores to store ældre- og handicapkøkkener "Vores Køkken" søger vi en fortsættelse af den grundige omlægningsproces, der startede sidste år. I 2024 har vi haft fokus på udviklingen af et nyt kostkoncept, og i 2025 ønsker vi at udvikle nyt koncept for menuplaner på baggrund af kostkonceptet. Det overordnede formål med processen er som for de andre køkkenet – øget økologiprocent, mindre madspild og mere klimavenlig kost.

EFFEKTER

Med indsatsen i 2025, ønsker vi at opnå følgende effekter:

- Dagplejere: Øge økologiprocenten hos yderligere en del af dagplejerne til minimum 50%
- Daginstitutioner: Fastholde den høje økologiprocent og yderligere øge indkøbet af bælgrugter med 20 %
- Kantiner: I gennemsnit øge økologiprocenten for de deltagende kantiner med 10 %

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

- Vores Køkken (ældre og handicap): Øge økologiprocenten til min. 30% og søge om Bronzemærke som resultat af omstillingsprocessen

Note 55. Økologisk omlægning af køkkener i Kolding Kommune

Kolding Kommune

Kolding Kommune vil sikre en markant økologisk omlægning i 6 køkkener, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for sundhed og miljø, medarbejdere og spisende. Konkret ønsker de fire deltagende plejehjem gennem projektet at opnå Det Økologiske Spisemærke i bronze, og Sundhedscentrets kantine ønsker at opnå Det Økologiske Spisemærke i sølv, mens daginstitutionen Kongebjerget går efter at opnå Det Økologiske Spisemærke i guld.

Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, drevet af Meyers Madhus, og omfatter aktiviteter i to spor: dels et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken, dels tværgående aktiviteter, herunder kurser og en ekskursion.

Forløbene bygges op om følgende aktiviteter:

- **Opstartsmøde** – projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken og der lægges en fælles plan for hvordan målene nås.
- **Køkkendag** – Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- **Indkøbsanalyser** – der belyser potentialer ift. økologi, klima m.m.
- **Rådgivning i institutionen** – med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejder vi mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver fra Meyers Madhus følger processen til dørs
- **Kurser og ekskursion** – kursusprogram, der understøtter omlægningen, samt besøg på en økologisk bedrift.

Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 36,7 tons fra estimeret 44,6 tons til forventet 81,3 tons.

Herigennem vil et stort antal borgere, der har kontakt med institutioner og tilbud – ved estimeret 544.580 måltider årligt – kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtigt.

Note 56. Økologiomstilling i Fredensborg Kommune

Fredensborg Kommune

Fredensborg Kommune vil sikre en markant økologisk omlægning i 7 køkkener, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for sundhed og miljø, medarbejdere og spisende. I Fredensborg Kommune er der et stærkt fokus på at fremme sundhed og trivsel gennem en bæredygtig madkultur, og vi ønsker nu med denne ansøgning, at tage næste skridt ved at fremme omlægningen til økologisk produktion og bæredygtig praksis i hele kommunen. Projektet vil ikke kun styrke vores bæredygtige profil, men også bidrage til sundere, mere klimavenlige og økologiske måltider for børn, ældre og borgere i øvrigt. Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, som leveres af Meyers Madhus og omfatter et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken og en ekskursion på tværs af køkkenerne.

Aktiviteterne i forløbet består af:

- **Opstartsmøde** – projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken og der lægges en fælles plan for hvordan målene nås.
- **Køkkendag** – Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- **Indkøbsanalyser** – der belyser potentialer ift. økologi, klima m.m.
- **Rådgivning i institutionen** – med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejder vi mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver fra Meyers Madhus følger processen til dørs
- **Kurser og ekskursion** – kursusprogram, der understøtter omlægningen, samt besøg på en økologisk bedrift.

Ved gennemførelse af projektet vil økologien i de offentlige køkkener stå stærkere i forening med en styrket bevidsthed om de nye kostråd, klimavenlig mad og løftede kompetencer til at mindske madspild. Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 65 tons fra nuværende estimeret 251 tons til forventet 316 tons ved projektafslutning. Herigennem vil et stort antal borgere, der har kontakt med institutioner og tilbud – ved estimeret 921.625 måltider årligt – kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtigt.

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

Note 57. Økologisk omlægning af køkkener i Ishøj Kommune

Ishøj Kommune

Ishøj Kommune vil sikre en markant økologisk omlægning i 7 køkkener, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for sundhed og miljø, medarbejdere og spisende. Vi mener, at god mad af økologisk kvalitet skal være for alle, og derfor ønsker vi at omlægge vores køkkener, øge vores økologiprocent og samtidig arbejde målrettet med at tilbyde et lødigt, sundt måltid til skoleelever og ældre på plejehjem.

Med dette projekt ønsker vi at understøtte vores køkkenmedarbejdere, der skal løfte forandringen i praksis, så vejen til at nå økologimålene går via velsmagende måltider med den rette ernæring til de spisende – fra de yngste til de ældste. Køkkenerne i indsatsen, ønsker alle at ansøge om Det Økologiske Spisemærke, og der er også brug for hjælp til at understøtte denne proces. Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, drevet af Meyers Madhus, og omfatter aktiviteter i to spor: dels et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken, dels tværgående aktiviteter, herunder kurser og en ekskursion.

Forløbene bygges op om følgende aktiviteter:

- **Opstartsmøde** – projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken og der lægges en fælles plan for hvordan målene nås.
- **Køkkendag** – Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- **Indkøbsanalyser** – der belyser potentialer ift. økologi, klima m.m.
- **Rådgivning i institutionen** – med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejder vi mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver fra Meyers Madhus følger processen til dørs
- **Kurser og ekskursion** – kursusprogram, der understøtter omlægningen, samt besøg på en økologisk bedrift.

Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 18 tons fra nuværende estimeret 75,9 tons til forventet 93,9 tons ved projektafslutning. Herigennem vil et stort antal borgere, der har kontakt med institutioner og tilbud – ved estimeret 429.160 måltider årligt – kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtigt

Note 58. Økologiomstilling som løftestang til klimavenlig mad i Hillerød Kommune

Hillerød Kommune

Hillerød Kommune vil sikre en markant økologisk omlægning i 8 køkkener, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for sundhed og miljø, medarbejdere og spisende. Med afsæt i klimahandleplanen ønsker Hillerød kommune at være klimaneutral i 2050, og med afsæt i handling 4.1.2 'Fokus på sund og klimavenlig mad og mindre madspild i kommunale institutioner', ønsker vi med deltagelse i projektet at imødekomme Hillerød Kommunes ønske om, at fokusere på mere klimavenlig og økologisk mad i kommunens institutioner og øvrige køkkener, med det formål at skabe en væsentlig reduktion i madspild og udledning af CO₂ i forbindelse med indkøb af fødevarer. I Hillerød Kommune har vi et fokus på økologiomlægning og de deltagende køkkener er alle meget motiveret for at tage næste skridt mod endnu mere økologi i samspil med bæredygtige måltider af høj kvalitet og køkkenerne har høje ambitioner for økologien. Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, der er velprøvet gennem to års indsats og optimeret på baggrund af erfaringerne herfra. Det omfatter aktiviteter i to spor: dels et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken, dels tværgående aktiviteter i hver kommune, herunder kurser og ekskursioner.

Kort fortalt bygges forløbene op om følgende aktiviteter:

- Opstartsmøde: Projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken
- Køkkendag: Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyse: Belyser kvartalsvis potentialer ift. økologi, klima m.m.
- Omlægningsworkshop: Vejen til målet findes lokalt i køkkenet og der lægges en plan rådgiver og medarbejdere imellem
- Rådgivning i institutionen: Med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejder vi mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver følger processen til dørs
- Kurser og ekskursioner: Kursusprogram, der understøtter omlægningen, samt besøg på økologisk landbrug

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 34,3 tons fra nuværende estimeret 55,7 tons til forventet 90 tons ved projektafslutning. Herigennem vil et stort antal borgere, der har kontakt med institutioner og tilbud – ved estimeret 921.625 måltider årligt – kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtig.

Note 59. Økologisk omlægning af offentlige køkkener i Høje-Taastrups Kommune **Høje-Taastrup Kommune**

FORMÅL

Som et led i Høje-Taastrup kommunes ambitiøse klimaplan 2030 ønsker vi at igangsætte en indsats for mere klimavenlige og økologiske måltider i vores offentlige køkkener. Vi søger derfor midler til at gennemføre råd-givningsforløb for seks udvalgte køkkener, der favner både daginstitutioner, kantiner, kulturhusenes cafeer og centralkøkkenet for vores plejehjem.

AKTIVITETER

Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, som leveres af Meyers Madhus og omfatter et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken.

Aktiviteterne i forløbet består af:

- Opstartsmøde: Projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken
- Køkkenbesøg: Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyse: Belyser kvartalsvis potentialer ift. økologi, klima m.m.
- Omlægningsworkshop: Vejen til målet findes lokalt i køkkenet og der lægges en plan rådgiver og medarbejdere imellem
- Rådgivning i institutionen: Med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejdes der mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver følger processen til dørs
- Ekskursion: Besøg på økologisk landbrug

EFFEKTER

Ved gennemførelse af projektet vil økologien i de offentlige køkkener stå stærkere i forening med en styrket bevidsthed om de nye kostråd, klimavenlig mad og løftede kompetencer til at mindske madspild. Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 29 tons fra estimeret 35 tons til forventet 64 tons. Herigennem vil et stort antal borgere, der har kontakt med plejehjem, kulturhuse, kantine og institutioner – ved estimeret 691.400 måltider årligt – kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtigt.

Note 60. Økologisk omstilling af plejehjem i Næstved Kommune **Næstved Kommune**

Næstved Kommune vil sikre en markant økologisk omlægning på 8 plejehjem, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for sundhed og miljø, medarbejdere og spisende. Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, som leveres af Meyers Madhus og omfatter et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken, kurser og en ekskursion på tværs af køkkenerne.

Aktiviteterne i forløbet består af:

- Opstartsmøde – projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken og der lægges en fælles plan for hvordan målene nås.
- Køkkendag – Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyser – der belyser potentialer ift. økologi, klima m.m.
- Rådgivning i institutionen – med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejder vi mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver fra Meyers Madhus følger processen til dørs
- Kurser og ekskursion – kursusprogram, der understøtter omlægningen, samt besøg på en økologisk bedrift.

Ved gennemførelse af projektet vil økologien i de offentlige køkkener stå stærkere i forening med en styrket bevidsthed om de nye kostråd, klimavenlig mad og løftede kompetencer til at mindske madspild. Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 22 tons fra nuværende estimeret 3 tons til forventet 25 tons ved projektafslutning. Herigennem vil et stort antal borgere på plejehjemmene – ved estimeret 476.325 måltider årligt – kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtigt.

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

Note 61. Grøn omstilling af IPCs køkken – Et lille skridt mod ansvarlighed i forhold til klodens ressourcer Den Internationale Højskole

Målsætning

- Køkkenet på IPC vil servere velsmagende, bæredygtig og trinvis mere plantebaseret fuldkost til alle måltider for højskolens elever, medarbejdere og øvrige besøgende. Inspirationen kommer fra Eat Lancets rapport
- En konkret målsætning for køkkenet er at opnå sølv i Det Økologiske Spisemærke.
- Den mad, der spises på højskolen, skal knyttes sammen med elevernes undervisning og samvær, så der skabes en stærk forankring og en potentiel udbredelse af den grønne omstilling.
- Den viden, vi opnår i praksis, vil vi dele med vores samarbejdspartnere og vores lokalsamfund.

Aktiviteter

Køkkenet skal i en overgangsperiode have tilført flere ressourcer, så der er tid til vidensopbygning i forhold til den konkrete opgave at lave velsmagende plantebaseret mad, og der skal være tid til at indsamle den nye viden så den kan komme flere til gavn.

Vi vil løbende introducere nye økologiske råvarer, menuer og arbejdsmetoder for køkkenets medarbejdere. Der lægges vægt på minimering af madspild, kompostering af grønsagsaffald og på hvordan man sikre velsmag og næringsindhold i et plantebaseret køkken. Vi bakker op om disse dagsordener ved at tage på lokale økologiske leverandørbesøg og invitere køkkenet medarbejdere til at deltage i Madens Folkemøde.

Gennem møder i køkkengruppen, det (nye) grønne udvalg og samværet med eleverne lægger vi vægt på en række temaer om minimering af madspild, fairtrade, lokale samarbejder med grønne primærproducenter, vores "C02 fodaftryk", kulturelle barriere og globale eksempler på mere bæredygtige køkkener end det danske. Gennem et nyt tiltag vi kalder "Verdens vegetariske køkkener" involvere vi de internationale elever i menusammensætningen for ca. 10 dage i løbet af 2025. Her giver vi eleverne mulighed for at formidle deres personlige madkultur for alle, der spiser på IPC.

Vi vil benytte muligheden for at nå den lokale befolkning gennem Dining with the Danes, hvor ca 40 lokale husstande to gange årligt i forvejen inviteres til at spise på IPC, til gengæld for at invitere eleverne på mad i deres husstand. De bliver i 2025 en del af Verdens vegetariske køkkener. Samvær og samling er en "livsårer" på danske folkehøjskoler. Derfor er de vigtige at tænke ind i forhold til al forandring og forankring, der ønskes gennemført på en højskole. Den nye kostpolitik bliver derfor et omdrejningspunkt for foredrag, samlinger og samvær, hvor vi inviterer inspirerende oplægsholdere eller selv sætter en grøn dagsorden for en samling.

Ved at tage behørigt hensyn til køkkenets praktiske faglige ekspertise har vi en stærk forventning om at vi får igangsat en positiv og velsmagende proces, der også fortsætter udover 2025. Vi vil fra projektets start være opmærksom på at indsamle data på vores praktiske erfaring for at kunne formidle den via vores netværk til andre højskoler i Danmark og til lokalsamfundet omkring højskolen. Endelig vil vi rette henvendelse til relevante medier om de bæredygtige forandringer vi sikre med den støtte vi har opnået til projektet fra Den økologiske Jordbrugsfond.

Effekter: Helt konkret vil vi skabe større efterspørgsel efter bæredygtig lokalproduceret mad. Ved at få forankret de nye spisevaner på IPC, vil vi med de kommende års unge internationale elever, der søger ophold på IPC, bidrage til at skabe smag for, hvor godt plantebaseret mad kan tilberedes uden afsavn. Gennem disse konkrete spisevaner er det vores ydmyge håb at plante et stærkt håb hos de internationale elever om, at Verden også kan forandres, hvis vi begynder med hvad vi aktivt og bevidst vælger at spise. Vi ønsker at dele den praktiske, kulinariske viden vi opnår i et netværk med andre højskoler i Danmark og vil tage initiativ til at det sker. Vi vil ligeledes dele den praktiske og kulinariske viden med lokalsamfundet.

Note 26. Økologiomstilling i Greve Kommune Greve Kommune

Greve Kommunes rådhuskantine, Lokalcentret Møllehøj og daginstitutionerne Damhuset og Holmebo ønsker at gå foran i en økologisk, plantebaseret omstilling i Greve Kommune. Vi ønsker at sikre en markant økologisk omlægning i de fire køkkener, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for sundhed og miljø, medarbejdere og spisende.

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, drevet af Meyers Madhus, og omfatter aktiviteter i to spor: dels et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken, dels tværgående aktiviteter, herunder kurser og en ekskursion. Forløbene bygges op om følgende aktiviteter:

- Opstartsmøde – projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken og der lægges en fælles plan for hvordan målene nås.
- Køkkendag – Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyser – der belyser potentialer ift. økologi, klima m.m.
- Rådgivning i institutionen – med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejder vi mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver fra Meyers Madhus følger processen til dørs
- Kurser og ekskursion – kursusprogram, der understøtter omlægningen, samt besøg på en økologisk bedrift.

Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 11,5 tons fra nuværende estimeret 19,4 tons til forventet 32,9 tons ved projektafslutning. To af de fire køkkener ønsker at søge Det Økologiske Spisemærke i bronze og to ønsker hjælp til at fastholde det i sølv. Med denne indsats vil et stort antal borgere, der har kontakt med institutioner og køkkener – ved estimeret 245.670 måltider årligt – kunne inspireres til at vælge økologisk og plantebaseret.

Note 63. Økologisk omlægning af offentlige køkkener i Lyngby-Taarbæk Kommune

Formålet med projektet er, at de deltagende køkkener – gennem rådgivning og kompetenceløft – skal hæve deres økologiprocent, så de ved projektets afslutning har søgt om og opnået Det Økologiske Spisemærke i bronze. Vi ønsker i Lyngby-Taarbæk kommune at blive en del af tendensen til at arbejde mod mere økologi, bæredygtighed og med en øget opmærksomhed på, hvilket klimaaftryk vi sætter i verden. Det ønsker vi fordi:

- Vi ved, at alt hvad vi gør, nytter
- Vi ved, vi har et ansvar
- Vi ved, vi er rollemodeller
- Vi er, qua vores størrelse, en markant spiller på F&B området i kommunen
- Vi vil starte en bevægelse i kommunen, hvor vi sætter gang i en indsats, som skal forplante sig til de øvrige, offentlige køkkener i kommunen

Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, som leveres af Meyers Madhus og omfatter et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken.

Aktiviteterne i forløbet består af:

- Opstartsmøde: Projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken
- Køkkenbesøg: Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyse: Belyser kvartalsvis potentialer ift. økologi, klima m.m.
- Omlægningsworkshop: Vejen til målet findes lokalt i køkkenet, og der lægges en plan rådgiver og medarbejdere imellem
- Rådgivning i institutionen: Med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejdes der mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver følger processen til dørs
- Ekskursion: Besøg på økologisk landbrug

Ved gennemførelse af projektet vil økologien i de offentlige køkkener stå stærkere i forening med en styrket bevidsthed om de nye kostråd, klimavenlig mad og løftede kompetencer til at mindske madspild. Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 43,8 tons fra nuværende estimeret 18,7 tons til forventet 62,5 tons ved projektafslutning. Herigennem vil et stort antal borgere, der har kontakt med institutioner og tilbud – ved estimeret 164.350 måltider årligt – kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtigt.

Note 64. Økologiomlægning med Enggården i Dragør Kommune

På Omsorgscentret Enggården er der et produktionskøkken, som servicerer beboere med alle måltider og mellemmåltider ligesom der dagligt tilberedes mad til hjemmeboende pensionister i Dragør Kommune. Der tilstræbes god veltillavet mad

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

som ernæringsmæssigt passer til ældre menneskers behov og maden skal smage og se dejlig ud. På Enggårdens har de opnået et bronzemærke men de har højere ambitioner og stiler som en del af denne ansøgning om at få sølvmærket.

I Dragør Kommune håber vi altså med denne ansøgning at kunne løfte økologien, og samtidig kunne give køkkenmedarbejderne en masse ny inspiration til tilberedning og ideer til nye økologiske retter. Derudover ønsker vi med denne indsats at tilbyde vores køkkenmedarbejdere et kompetenceløft, der skaber en konstant motivation for at arbejde med økologiske råvarer. Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, som leveres af Meyers Madhus og omfatter et tæt rådgivningssamarbejde med det enkelte køkken og en eksursion på tværs af køkkenerne.

Aktiviteterne i forløbet består af:

- Opstartsmøde – projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med det enkelte køkken og der lægges en fælles plan for hvordan målene nås.
- Køkkendag – Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyser – der belyser potentialer ift. økologi, klima m.m.
- Rådgivning i institutionen – med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejder vi mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver fra Meyers Madhus følger processen til dørs
- Ekskursion – besøg på en økologisk bedrift.

Ved gennemførelse af projektet vil økologien i de offentlige køkkener stå stærkere i forening med en styrket bevidsthed om de nye kostråd, klimavenlig mad og løftede kompetencer til at mindske madspild. Konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 64,4 tons fra nuværende estimeret 103,4 tons til forventet 167,8 tons ved projektafslutning. Herigennem vil et stort antal borgere, der har kontakt med institutioner og tilbud – ved estimeret 302.950 måltider årligt – kunne inspireres til at vælge økologisk og bæredygtigt.

Note 65. Økologiomstilling i Gilbjerg Børnehuse i Gribskov Kommune

Gribskov Kommune

FORMÅL

Gilbjerg Børnehuse i Gribskov Kommune vil sikre en markant økologisk omlægning, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for sundhed og miljø, medarbejdere og spisende. Med dette projekt ønsker vi at understøtte vores køkkenmedarbejdere, der skal løfte forandringen i praksis, så vejen til at nå økologimålene går via velsmagende måltider med den rette ernæring til de spisende. Køkkenet i indsatsen ønsker at ansøge om Det Økologiske Spisemærke.

AKTIVITETER

Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb, som leveres af Meyers Madhus og omfatter et tæt rådgivningssamarbejde med køkkenet. Forløbet består bl.a. af følgende aktiviteter:

- Opstartsmøde: Projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med køkkenet
- Køkkenbesøg: Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyse: Belyser kvartalsvis potentialer ift. økologi, klima m.m.
- Omlægningsworkshop: Vejen til målet findes lokalt i køkkenet, og der lægges en plan rådgiver og medarbejdere imellem
- Rådgivning i institutionen: Med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejdes der mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver følger processen til dørs.
- Ekskursion: Besøg på økologisk landbrug

EFFEKTER

Ved gennemførelse af projektet vil der helt konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 10,1 tons fra estimeret 0,7 tons til forventet 10,8 tons, samtidig med styrkede kompetencer, som højner madens kulinariske kvalitet og styrkede kompetencer til at tænke pædagogikken ind som en naturlig del af hverdagen i køkkenet, madlavningen og når vi sammen spiser de daglige måltider.

Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2025

Pulje – Køkkenomstilling

Note 66. Økologiomstilling i Børneinstitutionen Rønneholm i Rødovre Kommune **Rødovre Kommune**

FORMÅL

Børneinstitutionen Rønneholm i Rødovre Kommune vil sikre en markant økologisk omlægning, hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for sundhed og miljø, medarbejdere og spisende. Med dette projekt ønsker vi at understøtte vores køkkenmedarbejdere, der skal løfte forandringen i praksis, og at involvere det pædagogiske personale, så omstillingen også integreres i vores daglige pædagogiske arbejde.

AKTIVITETER

Målene nås gennem et kompetenceudviklingsforløb for institutionen, som leveres af Meyers Madhus. Forløbet består bl.a. af følgende aktiviteter:

- Opstartsmøde: Projektet søsættes og behov ift. omlægningen afdækkes sammen med køkkenet
- Køkkenbesøg: Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet og får indsigt i arbejdsgange, udfordringer og potentiale og påbegynder den vigtige relationsdannelse
- Indkøbsanalyse: Belyser kvartalsvis potentialer ift. økologi, klima m.m.
- Omlægningsworkshop: Vejen til målet findes lokalt i køkkenet, og der lægges en plan rådgiver og medarbejdere imellem
- Rådgivning i institutionen: Med aktiviteter planlagt og skræddersyet til institutionen arbejdes der mod målene i omlægningsplanen. Samme gastronomiske rådgiver følger processen til dørs.
- Kursus og ekskursion: Kursus, der understøtter omlægningen, samt besøg på økologisk landbrug

EFFEKTER

Ved gennemførelse af projektet vil der helt konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 2 tons fra estimeret 9,3 tons til forventet 11,3 tons, samtidig med at institutionens 50 medarbejdere får øget viden om økologi og bæredygtighed. Rønneholm ønsker at fastholde Det Økologiske Spisemærke i sølv og vil gerne opnå en stabil økologiprocent på 85%.

Note 67. Økologisk omstilling af køkken i en daginstitution **Børnehuset Munkdrup**

Formålet med deltagelse i projektet er at få hjælp og inspiration til at gøre køkkenet i daginstitutionen så økologisk som muligt men samtidig også bevare fokuset på bæredygtighed. Pt. kan vores økologiske andel sidestilles med det økologiske sølvmærke, men på sigt vil vi søge om at få det økologiske guldmærke.

Aktiviteter vil i dette tilfælde være et kompetence-udviklende kursus som skal klæde ernæringsassistenten på til at kunne varetage en omlægning af køkkenet til økologi.

Effekter vil forhåbentlig være, at ernæringsassistenten vil kunne motivere og inspirere sine kolleger i dagtilbuddets andre køkkener og agere som sparringspartner i en evt omlægning til økologi. Vi må formode (og håbe) at vores nuværende og kommende forældre vil interessere sig mere og mere for økologi og bæredygtighed, og at det måske på sigt kan være udslagsgivende i valget af daginstitution.