

klimavenlig ældremad
Bæredygtighed i store gryder

24. November 2022

Gitte Breum
Chef for Mad & Måltider
Sundhedsforvaltningen
Odense Kommune



BYENS KØKKEN- ODENSE KOMMUNE

- Byen Køkken laver mad hver dag til:
 - Mad til 700 børn i daginstitutioner, 1000 borgere der modtager Madservice, 1200 beboere på plejehjem og bosteder
- Vi er 75 dygtige madhåndværkere; kokke, ernæringsassistenter, catere, bagere, husassistenter.
- Økologisk Spisemærke i sølv (75%), lokale råvarer (30%)
- Vi arbejder med bæredygtighed i driften. Udvikling og indsatser der implementeres i driften ud fra princippet; vi afprøver, forbedrer, implementere – ”over og i gryden” - ”Vi holder gryden i kog”



SKAL DE ÆLDRE GÅ FORREST?

- 🌈 Vi har reduceret med 15% på okse/kalv/lam fra 2016 til 2023
- 🌈 Vi har øget vores forbrug af bælgfrugter med 50 % og det er i stor vækst
- 🌈 Vi har reduceret vores CO2 med 10 % fra 2016-2022
- 🌈 Vi vælger at det er noget vi gør og ikke noget vi blot taler om
- 🌈 Maden skal være genkendelig og accepteret
- 🌈 Front end og back end – hvor ligger vi fokus
- 🌈 Fokus på lokalt producerede planteproteiner
- 🌈 14 % af borgere der modtager madservice og 22 % af borgere der bor plejehjem bestiller den grønne ret

For mad til børn og mad i personalekantiner og mødeforplejning ser det helt anderledes ud...



PLANTERIG MAD - KLIMAVENLIG MAD

- 🌈 Brug af planteproteiner (danske og økologiske bælgfrugter) i farsretter, sovse, pålægssalater, brød, kager, kartoffelmos, supper, desserter for at nedbringe forbruget af animalsk protein. 80/20 – gerne stigende til 30/70
- 🌈 Tæt dialog med leverandører og producenter med henblik på at kunne købe (gerne lokale) dansk-dyrkede ærter, bønner og linser.
- 🌈 Særligt indsatsområde i vores smagspanel i 2023 at smagsvurdere med henblik på at vurdere ”hvor langt vi kan gå” med tilsætning af bælgfrugter
- 🌈 Vi fejre bælgfrugternes dag
- 🌈 Se filmen og læs evt. mere her:
<https://maaltidshaandbog.dk/baeredygtighed/>



GRØNNE RETTER I STORE GRYDER

- 🌈 Vi kompetenceudvikler medarbejderne
 - 🌈 Vi udvikler opskrifter og metoder
 - 🌈 Vi samarbejder med andre
 - 🌈 Vi deler vores viden
- 🌈 I 2023 kommer ca. 40 nye opskrifter i samarbejde med Rådet for Sund Mad
- 🌈 Opskrifter er tilgængelige for det professionelle mad-Danmark på www.metodikogsmag.dk

Pålægssalater: 15 % af kød er erstattet med Ingridærten

Farsretter: erstattet 25 % kød med 10 % kålstokke og 15 % ingridærter

Sammenkogte retter: 10 % kød erstattet med linser

Leverpostej: 20 % lever er erstattet af linser



ØKOLOGI SOM LØFTESTANG

- Det økologiske Spisemærk i Sølv (60-90% økologi)
- Økologi procent: 72 % i Byens Køkken
- Økologi er blevet en naturlig del af vores praksis.
- Samarbejde med Økologisk Landsforening om praksisnære indsatser og projekter, der løfter økologi, kvalitet og adgang til gode råvarer
- Guldmærke på udvalgte områder er målet for de næste 3 år
- Vi tænker økologi ind som en naturlig del af bæredygtigindsatsen



**ØKOLOGI
EN DEL AF
LØSNINGEN**

MADSPILD

- 🌍 Det globale madaffald pr. indbygger skal halveres inden 2030
- 🌍 I Byens Køkken arbejdes konkret med at anvende hele råvaren og sikre minimalt madspild i og efter produktion. Tilretning af opskrifter så overproduktion undgås.
- 🌍 Markering af national madspildsdag i Byens Køkken og Caféerne. Kompetenceløft af medarbejdere til at spotte og reducere spild.
- 🌍 Sortering og vejning af organisk affald (Odense Renovation / DAKA)
- 🌍 "Sprint" i forhold til madspildsindsats er planlagt for 2023 – vi inviterer gerne til samarbejde og vi bygger ovenpå de erfaringer der er fra andre køkkener. Vi beregner baseline og måler på indsatsen fremadrettet
- 🌍 Tilslutte os den frivillige aftale i 2023 – "Offentlige Køkkener mod Madspild" (hvis denne besluttes)



KLIMAVENLIG DRIFT

- 🌍 Samarbejde med FangFråserne om at reducere energiforbrug i produktion - kritisk blik på ressourceforbrug ved anskaffelse af nyt produktionsforbrug
- 🌍 Udskitning af produktionsudstyr, der bidrager til at minimere energiforbrug (el, vand, varme)
- 🌍 Medarbejdere bidrager til at finde gode løsninger, der reducerer energiforbrug i produktionen, fx: genbrug af gryde og junde, eks. fra tomatsovs til brun sovs, jordbærgrød til blommegrød osv. → reduktion af vandforbrug
- 🌍 Minimere emballage – anvender mere bæredygtigt emballage
- 🌍 El-biler
- 🌍 Reduktion af vandforbrug ved rengøring
- 🌍 Og meget mere..



ANDRE INDSATSER I BYENS KØKKEN

- Afskaffelse af flaskevand til chauffører, brug af drikkevand i stedet
- Erstatte karklude, der indeholder mikroplast, til nogle uden
- Reduktion af brug af desinfektionsmidler/kemi i samarbejde med leverandører (Stadsing / Abena)
- Leverandørkrav → mindre brug af indpakning
- Bæredygtige fisk (fisk i sæson). Ikke brug af laks og tun.
- Bæredygtig sukker.
- Lagerstyring - bringe alle lagre ned på et absolut minimum

