

Notat

Omlægning til 60 % økologi i de kommunale køkkener på Bornholm.

Indledning: Hvorfor økologi nu?

I forbindelse med Fødevareminister Mette Gjerskovs nationale strategi om at omlægge al offentlig mad til 60 % økologisk forbrug inden 2020 er Bornholms Regionskommune gået i samarbejde med Københavns Madhus om at vurdere Bornholms økologiske omlægningspotentiale.

Statens pulje til økologisk omlægning er i første omgang en toårig pulje på 56 mio. kr., hvortil der kunne søges midler i august 2012 – og igen i februar 2013 og august 2013. I forbindelse med puljens uddelinger i 2012 blev der givet tilsagn om 32 mio. Puljen i år er således begrænset, og det er Københavns Madhus' vurdering, at der vil være en del kommuner der søger. Derfor anbefaler Københavns Madhus, at Bornholms Regionskommune er med i den næste ansøgningsrunde til februar 2013.

Økologisk omlægning af den offentlige mad i Bornholms regionskommune

For at Bornholm kan komme med i ansøgningsrunden til februar er det vigtigste, at Bornholms Regionskommune opstiller et realistisk og tilpas ambitiøst mål for den økologiske omlægning af Regionskommunen. Til dette brug har Københavns Madhus foretaget en første generel screening af omlægningspotentialet. Kort sagt – hvilke mål er realistiske?

Som det vil fremgå senere i dette notat, er det Københavns Madhus' vurdering, at Bornholm med de nuværende madtilbud og inden for de eksisterende økonomiske rammer kan sætte **et mål om minimum 60 % økologi i regionskommunens samlede fødevarerindkøb, der anslås til ca. 14,2 mio. kroner årligt.** Det vil sige en økologisk fremgang fra 6 % økologiske indkøb i dag – og til et øget økologisk indkøb ved 63 % svarende til ca. 9 mio. kroner årligt.¹

En økologisk omlægning af kommunens madtilbud vil sikre en sammenhæng med kommunens mål om at blive en gennemført grøn ø. Og i den forbindelse vil Københavns Madhus anbefale, at et kommende økologiprojekt indtænker en forsyningsstrategi således at der kommer et klart fokus på lokalt producerede økologiske varer. Ligesom der skal arbejdes med at sikre en sammenhæng mellem økologiomlægningen og kommunens ønske om CO2 neutralitet.

Det er desuden Københavns Madhus' anbefaling, at Bornholm i forbindelse med en eventuel grundigere kortlægning får udarbejdet en analyse, der mere grundlæggende ser på fremtidsperspektivet og mulighedernes for Bornholms offentlige mad. Der er i forbindelse med et økologiprojekt en naturlig tilgang til ikke udelukkende at ville bæredygtighed, økologi og lokal mad – men det øgede fokus på maden og måltiderne giver også mulighed for at sætte fokus på både velsmag og sundhed.

¹ Nævnte screening bør dog følges op af en mere præcis kortlægning af institutionerne på Bornholm med henblik på at vurdere de enkelte institutionernes og områdernes mere konkrete potentiale.

Det er Københavns Madhus vurdering, at de ressourcer, der er afsat til maden indenfor de fleste områder, er tilstrækkelige til at kunne tilbyde både økologisk og kulinarisk attraktiv mad. Det er også Københavns Madhus vurdering, at madkoncepterne inden for de forskellige områder har et udviklings- og forbedringspotentiale, uden det vil medføre øgede driftsudgifter. Dette vil blive beskrevet senere i dokumentet. Vi vil anbefale at der i forbindelse med økologidagsordenen, bliver sat et samlet fokus på den offentlige mad på Bornholm. Og at økologiprojektet også gøres til et samlet udviklingsprojekt, hvor man ved en helhedsindsats får det optimale ud af de ressourcer, der er på madområdet.

Denne mere grundlæggende kortlægning bør indgå i den økologiske omlægningsproces, som der søges midler til og vil give et mere præcist billede af, hvordan Bornholm samlet når ca. 60 % - og måske også mere inden for eksisterende rammer.

Når Københavns Madhus anbefaler en 60 % målsætning, bør det samtidig siges, at vi ser et yderligere potentiale for endnu mere økologi, hvis Bornholm på sigt, og evt. i forbindelse med omlægningsprojektet, er indstillet på at sætte udviklingstiltag i gang, der øger mængden af madproduktion nogle steder og andre steder ændrer på fx organisering af maden. Sådanne fremskrivninger er ikke en del af dette notat, men der vil blive foreslået anbefalinger i forbindelse med gennemgangen af de forskellige områder.

Bag målet om 60 % økologi ligger der delmål, hvor de enkelte områder og de enkelte institutioner har forskellige økologiske målsætninger. Nogle har potentialet til at indføre mere økologi end andre. Når Københavns Madhus anbefaler Bornholm at sætte sig et så højt og ambitiøst mål er det af flere årsager:

For det første har den kommunale målsætning betydning i forhold til Naturerhvervs vægtning i forbindelse med vurdering af de indkomne ansøgninger. Et højt mål betyder størst økologisk volume og øget økologisk produktion i landbruget, hvilket er formålet med den politiske satsning.

For det andet er det vigtigt for processen i institutionerne og hos de eksterne leverandører, at der ligger en klar politisk målsætning, som medarbejderne i regionskommunen kan forholde sig til i forbindelse med den økologiske omlægningen – her vil et klart budskab om minimum 60 % økologisk fødevarerindkøb i Bornholm ikke være til at tage fejl af. Samtidig er det dog vigtigt at kommunikere, at nogle områder/institutioner vil have sværere ved at løfte opgaven og at andre, kan tage en større andel – at nogen går forrest og længere for at løfte det samlede gennemsnit til 60 %.

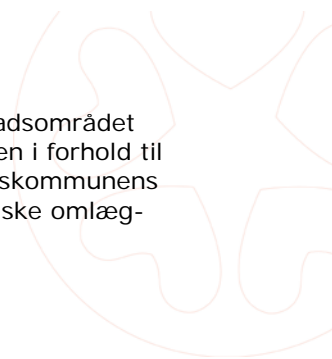
Omlægningspotentiale

I nedenstående oversigt er de forskellige institutioners andel af Bornholm Regionskommunes samlede fødevarerindkøb samt deres estimerede økologiske potentiale præsenteret. Vurderingen er baseret på data som Københavns Madhus i samarbejde med Bornholm Regionskommune har indhentet i løbet af november/december 2012. Vurderingen af det økologiske potentiale inden for de forskellige institutionstyper er baseret på de oplysninger, Københavns Madhus har modtaget i forhold til råvarebudgetter, personalenormeringer og produktionsformer².

Som det fremgår, er der opstillet forskellige prognoser på de forskellige institutionstyper og områder. Konkret er det som nævnt muligt for nogle områder at realisere en højere økologiprocent end andre. Samtidig er der stor forskel på, hvor meget de enkelte områder fylder i regionskommunens samlede indkøb. Fx fylder ældremadsområdet ca. 47 % af regionskom-

² Potentialet er en forsigtig vurdering baseret på de faktiske forhold Københavns Madhus har kendskab til. Det er vurderingen, at dette potentiale vil kunne hæves i forbindelse med, at der foretages en nærmere kortlægning. Desuden er det Københavns Madhus' vurdering, at Bornholm med en grundig analyse af strukturen for madtilbuddene i regionskommunen vil kunne finde mere potentiale til både økologi og kvalitet inden for de eksisterende budgetter.

munens fødevarerindkøb, hvilket betyder, at økologiprocenten inden for ældreomsområdet har stor indflydelse på den samlede økologiprocent. Omvendt er økologiprocenten i forhold til fx børnemaden, som fylder 7 %, for nuværende mindre tungtvejende for regionskommunens mål. Samtidig er det tydeligt at DeViKa er en afgørende medspiller i den økologiske omlægning, da de samlet set står for 40 % af indkøbet.



	Indkøb i kr.	Andel af samlet indkøb	DeViKa's andel af områdets indkøb	Nuværende økologiprocent	Anbefalet økologiprocent ved omlægning	Økologisk indkøb ved omlægning
Ældremad	6.751.600	47 %	70 %	0	62	4.213.540
Børnemad	1.059.912	7 %	0 %	43	81	863.255
Skolemad	1.359.567	10 %	31 %	0	26	359.466
Kantiner	2.230.214	16 %	26 %	6	60	1.338.128
Det sociale område	2.902.500	20 %	0 %	7	75	2.176.875
Samlet, Bornholm	14.303.793	100 %	40 %	6	63	8.951.264

I forbindelse med et kommende omlægningsprojekt bør ovennævnte tal kvalificeres for at komme meget tættere på både produktion, måltider, kroner og menuer samt politiske visioner for den offentlige mad på Bornholm.

I nedenstående fremgår hovedkonklusionerne inden for de forskellige områder baseret på den foreløbige generelle screening lavet af Københavns Madhus:

Mad til ældre

Ca. 665 ældre på Bornholm spiser mad, som regionskommunen har ansvaret for. Heraf modtager ca. 175 ældre mad i eget hjem, der leveres af den kommunale leverandør DeViKa, ca. 460 ældre får mad på plejehjem og så er der omkring 30 ældre der dagligt spiser i Lundens Cafe. Herudover er der private leverandører af mad til hjemmeboende og til Klippebo plejehjem. Born Trans, der er leverandør til hjemmeboende, leverer ca. til 235 kunder på Bornholm. Leveringerne fra Born Trans er ikke medtaget i analysen.

I alt indkøbes der årligt for ca. 6,8 mio. kr. fødevarer til ældreomsområdet. Det er 47 % af det samlede indkøb og udgør dermed klart den største andel af det samlede råvareindkøb.

Der er 11 plejehjem i Bornholm. Og på baggrund af besøg, vurdering af talmateriale og telefoninterview er det opfattelsen, at der er lige så mange forskellige mad- og måltidskoncepter. Der er forskel på hvor og hvordan maden produceres, der er forskel på, hvilke ressourcer der er til råvarer og personaleudgifter, og der er forskel på hvilke muligheder, der er for at producere lokalt.

Det har derfor været svært at få et fuldstændigt økonomisk overblik over kostbudgetterne på ældreomsområdet. Københavns Madhus har fået oplyst at DeViKa anvender 39,60 kr. på råvarer til de hjemmeboende ældre. Med de midler, og med respekt for personaleressourcer, er det Københavns Madhus' vurdering, at der i produktionen af mad til hjemmeboende ældre kan opnås omkring 40 % økologi.

De ældre på plejehjem, der modtager fuld kost fra DeViKa, betaler 3.200 kr. om måneden, hvilket svarer til ca. 105 kr. om dagen. DeViKa fakturerer kommunen 167,82 kr. om dagen. Det betyder at den reelle månedlige pris pr. plejehjemsbeboer på fuld kost er 5.105 kr. om måneden, hvoraf Bornholms regionskommune finansierer de 1.905 kr. (ca. 62 kr. om dagen) der fungerer som øget driftstilskud til DeViKa. Af de 167,82 kr. DeViKa modtager for en døgnkost, udgør råvarernes andel ca. 50,76 kr.

For de ressourcer DeViKa anvender på råvarer, sammenholdt med de ressourcer der anvendes som beskrevet ovenfor, er det Københavns Madhus vurdering, at de ældre der modtager fuld kost enten udelukkende fra DeViKa eller delvist vil kunne tilbydes mindst 65 % økologisk mad.

Udover de ældre der modtager fuld kost er der også en del der selv, eller med hjælp fra plejen, står for en del af deres indkøb lokalt. Dette har Madhuset ikke taget med i analysen da det i udgangspunktet betragtes som private indkøb. Men også her vil der være behov for en nærmere kortlægning/analyse i forhold til at vurdere, hvor meget de ældre reelt står for egne indkøb.

Københavns Madhus har forstået det således, at Bornholms Regionskommune i fremtiden vil satse på leve-bo miljøer, som den foretrukne boligform for de ældre. Det er blevet Madhuset oplyst, at i de plejehjem, der nu fungerer som leve-bo miljøer, er der 3.200 kr. til rådighed, som de ældre betaler om måneden for mad. Hvis de 3.200 udelukkende går til råvarer, er der rigeligt til at nå 65 % økologi og også mere. For at blive mere præcis på, hvad der kan forventes af leve-bo miljøerne, vil det som en del af et omlægningsprojekt være nødvendigt med en mere præcis kortlægning af de enkelte plejehjem i forhold til fordeling af ressourcer på råvarer og personale, eventuelt tilskud fra regionskommunen eller plejehjemmet samt personalets køkkenfaglige kompetencer.

Til sammenligning bruger fx de københavnske plejehjem med egne produktionskøkkener 45,80 kr. på råvarer og de har i gennemsnit omkring 73 % økologi. Men det er med egne produktionskøkkener, hvor der er nogle andre muligheder for stordrift end i små leve-bo miljøer.

Der er stor forskel på madkoncepterne for de ældre på plejehjemmene på Bornholm og umiddelbart virker det som om der er meget forskellige omkostninger, både for kommunen og for de ældre i forhold til de forskellige koncepter.

Hvis fremtiden er Leve-Bo miljøer, hvor det primært vil være plejeassistenten, der skal stå for produktionen, vil det være nødvendigt med et væsentligt kompetenceløft rent madmæssigt, både for at de kan løfte økologiprocenten samt sikre kulinarisk attraktiv og ernæringsrigtig mad. I den forbindelse vil en model, hvor DeViKa leverer madkomponenter til de lokale levebomiljøer, kunne være en fin løsning. Men det er meget væsentligt at udtænke et fremtidigt koncept, hvor der ses på den samlede ældreomsproduktion, så der er de rette ressourcer samt sikring af, at de udnyttes optimalt uanset om produktionen primært foregår i leve-bo miljøerne eller hos DeViKa. Hvis det er tanken, at størstedelen af produktionen skal ligge i leve-bo miljøerne kunne man forestille sig, at nogle af de personaleressourcer der nu er tilknyttet DeViKa, skulle tildeles leve-bo miljøerne, ud fra en logik om at produktionsressourcerne følger maden, hvor den produceres.

Københavns Madhus vurderer, at det er muligt, at nå mindst 65 % økologi i den produktion, der sker på plejehjemmene med leve-bo miljøer. Der kan være mulighed for mere, men en vurdering af det vil indebære en nærmere kortlægning af organisering og kompetencer samt produktionsforhold og -muligheder.

Samlet set er det vurderingen, at det på ældreområdet med de nuværende modeller er muligt at nå mindst 60 % økologi, men fordi ældreomsområdet er så differentieret og fordi Bornholm er i gang med en omstrukturering af boformerne, vil der være behov for en mere præcis kortlægning af de enkelte plejehjem og DeViKa, der tager højde for fremtidige boforhold og dertilhørende madkoncepter.

Daginstitutioner – vuggestuer, børnehaver og integrerede institutioner

Bornholm har 21 daginstitutioner med i alt 1049 børn. Af disse har 5 daginstitutioner tilvalgt frokostordninger, hvor børnene spiser fælles måltider og ikke madpakker. Dette gælder for 151 børn.

I de fleste institutioner tilbydes morgenmad og mælk, mange tilbyder også eftermiddagsmad og en del har tradition for egentlige maddage.

I de 21 institutioner findes 26 køkkener, hvoraf kun 5 er produktionskøkkener, 20 er køkkener med tilladelse til begrænset tilvirkning/anretterkøkkener, mens der er et køkken med tilladelse til såkaldt blandet produktion. Skovbørnehaven har ikke nogen køkkenfaciliteter (og ej nogen madordning).³

I de institutioner, hvor der er morgenmad og/eller mellemmåltider, er der ingen køkkenansatte. Det pædagogiske personale tilbereder og anretter. Morgenmaden er typisk en blanding af havregryn, cornflakes, frugt og brød. Om eftermiddagen serveres typisk brød, frugt og vand. Flere institutioner bager brød fra bunden til eftermiddagsmåltidet.

Af de 5 institutioner med frokostordning har 4 køkkenpersonale til at forestå frokosten (den sidste er en forældrebetalt ordning, hvor man får mad fra naboskolen). I disse institutioner er køkkenstillingen en kombinationsstilling, enten med pædagogisk arbejde (Sydgården) eller rengøringsarbejde. Og køkkentimerne er begrænsede.

Samlet set er fødevareindkøbet i daginstitutionerne vurderet til at udgøre ca. 1 mio. kr. hvoraf ca. 600.000 kr. vurderes at være til morgenmad, mælk, eftermiddagsmad m.m. Det svarer til, at ca. 7 % af Bornholms samlede offentlig fødevareindkøb går til børnemad.

Forældrebetalingen til den kommunale frokostordning er 518 kr. pr. mdr., hvilket svarer til ca. 27 kr. pr. dag pr. barn (12 måneder og 230 åbne dage). Hertil kan institutionerne selv tilføje ekstra ressourcer. Og beløbet dækker kun frokosten. Forældrebetalingen er på niveau med en række andre kommuner, også steder hvor der er god plads til økologi.

Daginstitutionernes nuværende økologiprocent anslås til at være på ca. 43 % og det er Københavns Madhus' vurdering, at det med en omlægning er muligt at nå ca. 81 %.

Bornholms Regionskommune har en køkkenombygningspulje til de institutioner, som siger ja til madvalget, men ikke har køkkenfaciliteter til at producere mad. Der er pt. 3 mio. tilbage i puljen. Nye institutioner bliver som udgangspunkt bygget med produktionskøkken. Der er pt. 2 nye institutioner på vej, en i Aakirkeby og en i Nexø.

Hvis Bornholm ønsker, at maden skal fylde mere på daginstitutionsområdet og hvis ønsket er, at endnu flere børn vil spise fællesmåltider (af pædagogiske eller sundhedsmæssige årsager), foreslår Københavns Madhus, at der arbejdes på at realisere en sådan målsætning i regi af omlægningsprojektet. Københavns Madhus har gode erfaringer i at arbejde med at forberede pædagoger og forældre på madvalg samt rådgive om koncepter og økonomi i madproduktion i daginstitutionerne. Se <http://kbhmadhus.dk/boernemad>.

Skoler

Der findes 14 skoler på Bornholm – heraf er 10 alm. folkeskoler. Der er tilbud om skolemad på 9 af disse skoler. Screeningen viser, at der anslået i alt købes ind for knap 1,4 mio. kr.

³ Oplysningerne om køkkenfaciliteter er baseret på oplysninger fra institutionerne, indhentet telefonisk.

hvilket svarer til ca. 10 % af det samlede fødevarerforbrug. Der anvendes ikke økologiske fødevarer i nogen af skolekantinerne.

Ud fra oplysningerne om skolerne fremgår det, at ca. 25 % af eleverne dagligt køber mad på skolen – det tal dækker over, at der kan være stor variation i købet – fra en bolle til et fuldt måltid.

Af de 10 skoleafdelinger på Bornholm, har 9 skolemadsordning (undtaget er afdelingsskolen i Svaneke, som er organisatorisk placeret under Paradisbakkeskolen). 5 af afdelingsskolerne får mad igennem DeViKa, 3 skolemadsordninger (Rønneskolen) administreres af BRK Ejendoms-service, mens en enkelt afdelingsskole – Vestermarie afdelingsskole, har en lokalt funderet skolemadsordning.

Alle madordninger tilbydes alle årets skoledage. Alle afdelingsskoler undtagen Vestermarie har kontantsalg. På Vestermarie afdelingsskole tilmelder eleverne sig månedsvis (325 kr. pr. måned). Som den eneste skole har Rønneskolen (afdelingerne Østre, Åvang og Søndermark) salg i 10-frikvarteret.

Råvareprisen for et gennemsnitligt måltid anslås ifølge tilgængelige oplysninger at være fra 7 kr. (DeViKa), 8 kr. (Vestermarie) og 11 kr. på de skoler der administreres af BRK Ejendoms-service. Brugerbetalingen på skolerne for et fuldt måltid svinger fra ca. 16 kr. (Vestermarie), 20 kr. (BRK) og 25kr. (DeViKa).⁴

I de tre forskellige skolemadsmodeller er der altså forskellig økonomi, køkken- og ansættelsesforhold. Vi vil derfor anbefale, at der i forbindelse med et kommende omlægningsprojekt zoomes ind på såvel skolemadsens økonomi, udbredelse og koncept. I forhold til DeViKa's skolemadsproduktion vurderer Københavns Madhus, at der kan omlægges til ca. 20 % økologi. I BRK's skolemadsordninger er vurderingen, at der samlet kan opnås ca. 30 % økologi, men det vil kræve information om specielt tilskud til BRK for at blive helt præcis. Råvarebudgettet er en del højere end på de andre skoler og der er tilknyttet personale.

Vi har på baggrund af ovenstående udarbejdet et forsigtigt bud på en samlet økologi procent på ca. 26 % for skolemaden, men vi kan se muligheden for øget økologi. Dette vil kræve, at koncepterne udvikles og at der skabes bedre økonomi til skolemaden (enten via øget brugerbetaling eller øget tilskud).

Sociale institutioner

Det sociale område repræsenterer en kompleks sammensætning af institutionstyper, aldersgrupper og behov for støtte og omsorg. Inden for det sociale område er der fire døgninstitutioner og en et dagtilbud på Bornholm, der serverer mad⁵. Samlet set serveres der mad til ca. 165 borgere inden for det sociale område og det samlede fødevarerindkøb anslås at være på ca. 2,9 mio. kr.

På de fire døgninstitutioner har Madhuset fået oplyst specifikke fødevarerbudgetter for to af stederne, Nexøhuset (51 kr.) og Rønne botilbud (80 kr.) og på to andre steder (Røbo og Klintebo)

⁴ Specielt ordningen på Vestermarie er Madhuset meget usikker på. På baggrund af salgspriser og antal spisende er det vurderingen, at der samlet er en omsætning på 270.000 kr. om året, hvilket både skal dække råvareudgifter (ca. 128.000 kr.) og løn til en ernæringsassistent. Det har Madhuset meget vanskeligt ved at se skulle hænge sammen uden driftstilskud, medmindre der er tale om en deltidsstilling og en meget lav forarbejdningsgrad. Københavns Madhus vil derfor kun sætte et forsigtigt mål om 25 % økologi på Vestermarie og anbefaler, at der laves en mere præcis kortlægning i forbindelse med en omlægning.

⁵ Københavns Madhus har ikke oplysninger om at der skulle være nogen kommunale børnehjem på Bornholm.

har vi fået oplyst, at beboerne betaler 3.200 kr. om måneden til mad. Madhuset har ikke fået oplyst, hvordan de 3.200 kr. fordeles på løn og råvarer og om der er yderligere tilskud fra Bornholms Regionskommune.

På baggrund af de tal, vi har fået oplyst vedrørende råvarebudgetter og normering på døgninstitutionerne, er det Københavns Madhus' vurdering at der er gode muligheder for at omlægge op til mindst 75 % økologi.

På det sociale område er der et dagtilbud der serverer til ca. 40 borgere om dagen. Råvarebudgettet pr. portion er på 21 kr. og det bør være tilstrækkeligt i forhold til at nå 75 % økologi.

Kantiner og salgssteder

Screeningen har involveret 5 offentlige kantiner. Kantinerne indkøber tilsammen for anslået 2,2 mio. kr. fødevarer og producerer dagligt mad til ca. 275 gæster ud af et potentiale på ca. 680. Kantinerne udgør tilsammen ca. 16 % af det samlede indkøb i Bornholm. Kantinerne er åbne spisesteder med stor symbolværdi i forhold til en eventuel målsætning om økologi på Bornholm.

Fire af kantinerne administreres af BRK og er placeret på Nexø Rådhus, Tejn Rådhus, Ullasvej 23 og Landemærket 26. På de fire steder er det samlet set kun 125 ud af 480 potentielle kunder, der dagligt anvender kantine. Det er en meget lille andel og det betyder, at kantineordningerne bliver uforholdsmæssigt dyre i forhold til hvor meget de bliver anvendt. På baggrund af de data Madhuset har fået oplyst, så har kantinerne en samlet omsætning på 1,3 mio.kr. men har udgifter for omkring 3,7 mio. kr. Det betyder, at der ydes et tilskud på omkring 2,4 mio. kr. til kantinedrift af fire kantiner der samlet laver mad til omkring 125 medarbejdere. Det er Københavns Madhus' vurdering, at dette kan gøres meget mere rationelt og med mere kvalitet og økologi for pengene.

Udover de fire medarbejderkantiner er der også tilknyttet en kantine til jobcenteret, hvor der dagligt spiser 150 ud af 200 mulige. Dette sammenholdt med et råvarebudget på 400.000 kr. om året, fornuftige kantinepriser og offentligt tilskud samt at der er mange "hænder" i produktionen gør, at Københavns Madhus vurderer, at man som minimum kan nå 60 % i jobcenterets kantine.

Det er Københavns Madhus' vurdering, at konceptet for de fire kantiner i forbindelse med et omlægningsprojekt bør forandres med henblik på øget økologi, kvalitet og ressourcer. Både i den nuværende model og i en eventuel fremtidig, som ikke bliver ressourcemæssigt udhulet, er det Københavns Madhus' vurdering, at man som minimum kan nå 60 % økologi.

Sportshaller og kulturhuse

Københavns Madhus har ikke modtaget oplysninger om de tilbud, der er i sportshaller og kulturhuse, men anbefaler at de også tænkes ind i en eventuel omlægning. En praksis kunne være at Bornholms Regionskommune i forbindelse med nye forpagtningsaftaler i sportshaller og kulturhuse skriver et økologikrav ind i aftalerne. I denne proces er det vigtigt at sikre at aftalerne er attraktive for både regionskommunen og forpagteren, samt at de nye forpagtere får tilbud om uddannelse og inspiration.

Omlægningsprojekt og proces frem mod omlægningsstøtte

Der er flere ansøgningsfrister til den statslige omlægningspulje i NaturErhvervstyrelsen i 2013. I den forbindelse er det Københavns Madhus' ambition at medvirke i en ansøgning allerede i februar 2013, hvor Bornholms Regionskommune er mere end velkommen til at være part.

Københavns Madhus vil dog anbefale Bornholm, at inden regionskommunen indgår i en ansøgning, påbegynder en politiske afklaring af hvad Bornholm vil med den offentlige mad i fremtiden og at en økologisk omlægning tænkes sammen med disse målsætninger. Madhuset deltager meget gerne i et eventuelt udredningsarbejde og tænker også, at dette kan være en del af omlægningsprojektet, forudsat at der er taget en principiel beslutning om at 60 % økologi skal være løftestangen. Det Madhuset forestiller sig, at der skal afklares er:

Før en ansøgning:

- Afklaring omkring Bornholms overordnede ambitionsniveau i forhold til økologi skal være på plads. Hvad er jeres samlede mål?
- Afklaring omkring DeViKa's rolle i omlægningsprojektet. DeViKa har, før Københavns Madhus blev kontaktet, indgået aftale med Ålborg Universitet om uddannelse af medarbejdere til økologi. Umiddelbart vurderede Københavns Madhus ikke, at der lå et problem heri, men efter at have screenet Bornholms samlede tilbud af offentlig mad, har vi meget svært ved at se et omlægningsprojekt, hvor man ikke involverer institutionerne, der får mad fra DeViKa. DeViKa udgør ca. 40 % af Bornholms offentlige fødevarerindkøb og er med inde over ældre mad, kantiner og skoler. Kort sagt, Københavns Madhus vil ikke kunne sikre de tidligere omtalte økologiske mål i et omlægningsprojekt på Bornholm, hvis ikke DeViKa bliver en sammenhængende del af projektet.
- Afklaring om at økologiprojektet også bliver et udviklingsprojekt, der vil gøre den offentlige mad til en vigtig del af den "Grønne Ø" både hvad angår velsmag, lokale øvarer og sundhed.

Som en del af projektet:

- Afklaring omkring hvad Bornholm samlet set vil med de offentlige måltider i forhold til koncept, kvalitet, lokal forankring mm.
- Hvilket koncept skal der være for ældre maden i leve-bo miljøerne og hvad kræver det i forhold til koncept, økonomi, organisation, faglighed mm og hvordan skal overgangen være fra de nuværende koncepter til leve-bo miljøer.
- Hvad skal der ske med børnemaden? Er ambitionen, at flere daginstitutioner skal producere lokal mad til børnene? Umiddelbart er forudsætningerne til stede, men konceptet skal gennemtænkes og formidles til pædagoger og forældre, så de syntes det er en oplagt idé, de vil tilslutte sig. Herunder bør hele maddannelseskonceptet tænkes ind og hvilken rolle maden og måltiderne skal have som pædagogiske redskaber.
- Hvad er ambitionen med skolemaden i forhold til kvalitet, ernæring og økologi?
- Skal der i forhold til kantinerne tænkes et mere økonomisk rationelt koncept der både tager højde for økonomi, kvalitet og økologi.
- Vil kommunen indgå i et samarbejde med Campus Bornholm, der har en kantine de gerne vil omlægge? Campus har desuden mulighed for at indgå samarbejde med Københavns Madhus om afholdelse af de AMU-kurser, som et omlægningsprojektet kan have brug for. Campus vil gerne kunne bruge den fælles kursusafholdelse til inspiration for deres egne studerende, hvilket kunne være med til at klæde kommende køkkenmedarbejdere på Bornholm på til at håndtere økologiomlægningen i Regionskommunens offentlige køkkener.
- Ligesom DeViKa skal involveres som en aktiv partner skal BKR også inddrages.



Anbefaling:

På baggrund af Bornholm Regionskommunes ca. 50 køkkener anbefaler Københavns Madhus, at et omlægningsprojekt med mål om 60 % økologi bliver gennemført og planlagt til at løbe over en periode på 2-3 år.

Omlægningsperioden vil løbe i 2 år, fra august 2013 til august 2015, forudsat at regionskommunen sætter som mål at ansøge midler hertil allerede ved næste ansøgningsrunde i februar 2013.

Grundideén i dette projekt:

- At der indenfor alle køkkenområder bliver fundet "frontløber institutioner", der viser, hvordan der kan komme mest muligt økologi ind i de forskellige områder, køkkentyper og i forhold til de forskellige grupper af spisende.
- At der indenfor alle områder bliver gennemført forskellige omlægningsforløb med kurser, rådgivning o.lign. der kan anvendes som model for den fortsatte omlægning af resten af institutionerne.
- At Københavns Madhus medvirker som projektleder for projektet, men sikrer at omlægningen og aktiviteterne forankres lokalt i uddannelsesinstitutionerne, fødevarerfællesskaber og hos lokale aktører. At forvaltningsområderne indgår som de strategisk ansvarlige for at sikre sammenhæng til deres madpolitiske dagsorden.
- At der som en del af omlægningen sker en sammentænkning med institutionernes, forvaltningsområdernes og regionskommunens madmæssige visioner og målsætninger.
- At der via projektet bliver skabt et samarbejde mellem lokale fødevarerproducenter/sammenslutninger og de offentlige køkkener.

Det er denne omlægningsproces, som der søges midler til i februar 2013, og målsætningen er, at de beskrevne aktiviteter, der indgår i ansøgningen, kan opnå 100 % finansiering. Det bør dog forventes, at regionskommunen selv bidrager med en del af udviklingsarbejdet og med evt. anlægsinvesteringer. Såfremt beskrevne aktiviteter ikke opnår støtte, vil der i samarbejde med den lokale projektorganisation, Bornholms Regionskommune og Københavns Madhus blive truffet beslutninger om tilpasning af planlægningen.

I projektperioden, vil der løbende være sparring med områderne vedrørende mål, målopfølgelse, indkøbsaftaler, udbud mm. Ansøgningen bygger på delprojekter indenfor hvert køkkenområde i regionskommunen. Den vil blive udformet i respekt for og bygge på regionskommunens særlige forhold. De enkelte køkkener i regionskommunen skal ikke "omlægges af andre" – de skal omlægges selv. Vi skal i fællesskab gennemføre et projekt, der forankres i områderne og i de enkelte institutioner, og hvor Københavns Madhus' viden og kapacitet bruges direkte i omlægningen.

I forberedelserne af en ansøgning indgår:

- Forventningsafstemning vedrørende tidsplan og aktiviteter.
- Planlægning af forløb, herunder mål, succeskriterier og forudsætninger.
- Politisk beslutning vedrørende økologimål.

Beskrivelse af hovedpunkter i en økologisk omlægningsproces

I forbindelse med ansøgningen udarbejdes en tidsplan, der beskriver omlægningens forskellige faser.

De første institutioner omlægges ud fra en fælles prioritering mellem Bornholm Regionskommune og Københavns Madhus. Kriterierne for udvælgelsen er, at institutionerne er motiverede og/eller et politisk eller områdemæssigt ønske om valg af institutioner. I forhold til processen er det desuden vigtigt, at institutionerne omlægges typemæssigt, sådan at fx daginstitutionerne omlægges sammen. Det gør det muligt at lave fælles uddannelses- og træningsforløb samt at udvikle netværkskontakter.

Projekt og processtyring: Projekt og processtyring af regionskommunens omlægningsproces, herunder forventningsafstemning, implementering og forankring af den lokale projektorganisering sker før projektet igangsættes og forløber under hele perioden. Indsatsen omfatter ressourcer til den nødvendige dialogskabende og involverende forandringstilgang i arbejdet, herunder intern kommunikation om omlægningen i regionskommunen.

Fastlæggelse af madmæssige mål: Såfremt Bornholm Regionskommune har planer om øvrige madmæssige mål, som kan have indflydelse på køkkenernes drift, bør de lægges fast inden projektet for alvor startes op: fx bedre ernæring, højere spisekvalitet, mad- og måltidspolitik, eller sammenhæng med beskæftigelsesindsats eller miljøafdelingens arbejde.

Igangsætning af det lokale projekt: Inspirationsdage og anden vejledning for beslutningstagere. Fællesmøder for køkkenpersonalet og institutionsledelserne.

Kortlægning og analyse: Når de første institutioner er udvalgt, vil der i samarbejde med den enkelte institution blive udarbejdet en detaljeret kortlægning og analyse af institutionens økonomi, produktion og spild med henblik på at definere indsatsområder i den enkelte institution. En plan udvikles til den enkelte institution og tilpasses deres forhold, historie og traditioner.

Rådgivning og kurser: Tilbud til de enkelte institutioner om kortlægning, kurser, lokal vejledning, netværk skabelse med fagkollegaer i andre institutioner, omlægningsplanlægning, målemetoder, etablering af midlertidige indkøbsaftaler. En sådan omlægning gennemføres typisk i hold af mellem 14 og 18 institutioner over 1-2 år alt efter størrelserne. Dvs. at der på Bornholm gennemføres 3-4 forløb. Der overvejes, hvorledes kursustilbudene også kan indtænkes som en del af en beskæftigelsesindsats og måske som rotationsforløb med ledige.

Indkøb: Der udarbejdes en strategi for de bornholmske indkøb – hvor meget skal og kan være ø-varer og hvordan sikres dette i praksis? Og i den forbindelse skal der iværksættes forbrugsprognoser, markedsanalyser, markedsdialog og kravspecifikationer. Og endelig skal en evt. indkøbsaftale og et EU-udbud gennemføres. Dette sker typisk i et samarbejde mellem indkøbschef og fagforvaltninger. Økologisk Landsforening bistår også gerne hermed.

Kommunikation: Kommunikation om projektet og dets fremdrift, herunder cases, og dækning i fagmedier og lokalpressen for at skabe interesse og øge faglighed og motivation.

Inddragelse af medarbejdere/brugere: I udgangspunktet er økologi-omlægningens fokus at løfte faglighed og kompetencer i køkkenerne. Det vil ske i en proces, hvor køkkenpersonalet bliver involveret i planlægningen af processen. Men hvis økologien skal forankres i regionskommunen, er det centralt, at det pædagogiske/pleje personale, ledelserne i institutionerne samt politikere og embedsmænd også involveres, sådan at økologien bliver en integreret del af Bornholm Regionskommune. Sker det ikke, er der risiko for, at institutioner, der udskifter køkkenpersonale, vil opleve en tilbagegang i økologi, fordi de nye medarbejdere ikke har forudsætningerne for at arbejde med en økologisk produktion.

Københavns Madhus stiller i forbindelse med projektet gerne op til borgermøder mm., der kan medvirke til at øge projektets gennemsigtighed.

Organisering af økologiopfølgning og kontrol

Opfølgning på økologiprocenter vil ske med udgangspunkt i Fødevarestyrelsens "Økologiske spisemærke". Det er en gratis ordning, hvor institutionerne indberetter deres råvareforbrug. Resultaterne inddeles i tre kategorier: Guld som er over 90 %, sølv som er mellem 60 og 89 % og bronze som er mellem 30 og 59 %. For at kunne være med i denne ordning indebærer det, at regionskommunens leverandører kan levere fakturaer med opgørelse af henholdsvis konventionelle og økologiske varer. Der skal indberettes hver tredje måned og arbejdet er begrænset for institutionerne.



Kontakt

Spørgsmål til dette notat kan rettes til følgende i Københavns Madhus:

Andreas Buchhave Jensen, Faglig chef.

Direkte: 28 96 08 30

Mail: andreas@kbhmadhus.dk

Lone Schaldemann, Projektmedarbejder - Økologisk omlægning.

Direkte: 40 57 28 61

Mail: lone@kbhmadhus.dk

Anette Berg Carlsen, Udviklingskoordinator.

Direkte: 53 37 86 02

Mail: anette@kbhmadhus.dk

Bilag 1:

Oversigt over screening og anbefaling for omlægning til økologi I Bornholm

Københavns Madhus, januar 2013.

Københavns Madhus

Ingerslevsgade 44,
1705 København V
www.kbhmadhus.dk

MINISTERIET FOR
BY, BOLIG OG
LANDDISTRIKTER




Udgivet med støtte fra:

Den Europæiske Landbrugsfond for
Udvikling af Landdistrikterne og
Den Europæiske Fiskerifond

Bilag 1

Oversigt over screening og anbefaling for omlægning til økologi I Bornholm

	Samlet fødevarer-indkøb 2011	Andel af Bornholm samlede fødevarerindkøb	Nuværende økologiprocent	Anbefalet økologiprocent ved omlægning	Økologisk forbrug ved omlægning kr.
Ældremad					
DEVIKA-plejehjem	4.000.000	28 %	0	65	2.600.000
Plejehjem-egenindkøb	650.000	4,5 %	0	65	422.500
Snorrebakken	1.401.600	10 %	0	65	911.040
DEVIKA -Hjemmeboende	700.000	4,5 %	0	40	280.000
I alt	6.751.600	47 %	0	62	4.213.540
Børnemad					
Børn morgenmad/ eftermiddagsmad/ mælk	604.440	4 %	57	75	453.330
Børn fuld forplejning	258.822	2 %	23	90	232.940
Børn fuld forplejning bedste bud – mangler info	196.650	1 %	23	90	176.985
I alt	1.059.912	7 %	43	81	863.255
Skolemad					
Skolemad - DEVIKA	423.000	3 %	0	20	84.600
Skolemad - BKR	814.487	6 %	0	30	244.346
Skolemad- egenprod.	122.080	1 %	0	25	30.520
I alt	1.359.567	10 %	0	26	359.466
Kantiner					
Kantiner – DEVIKA	570.000	4 %	0	60	342.000
Kantiner - BKR	1.260.214	9 %	5	60	756.128
Kantine - Jobcenter	400.000	3 %	15	60	240.000
I alt	2.230.214	16 %	6	60	1.338.128
Det sociale område					
Botilbud – bedste bud	2.737.500	10 %	8	75	2.053.125
Dagtilbud	165.000	6 %	30	75	123.750
I alt	2.902.500	20 %	9	75	2.176.875
SUM	14.303.793	100 %	6	63	8.951.264

