

OFFENTLIGE INDSATSER FOR BÆREDYGTIG MAD

Indsigter og anbefalinger, der baner vej for sund, klima- og miljøvenlig mad, som skaber jobs, lokalliv, velfærd, retfærdighed og lever op til vores globale ansvar

LØSNINGERNE ER DER

Forum for Madsuverænitet har indsamlet anbefalinger på baggrund af research og interviews med lokale landbrugere, producentnetværk, fødevarefællesskaber, Københavns Madhus, Smagen af Danmark og andre, der har vist, hvilke veje man kan gå i forhold til at fremme bæredygtig mad. Aldrig har der været større behov for, at de offentlige institutioner handler!



OFFENTLIGE INDSATSER FOR BÆREDYGTIG MAD

Af Natalia Lehrmann for Forum for Madsuverænitet

Tak til Hanne Østergård, Louise Skotte Møller, Bente Hessellund Andersen, Ivan Andersen og Werner Hedegaard for indsigtsfulde kommentarer og inputs.

Forum for Madsuverænitet er et samarbejde mellem organisationerne:
Global Aktion, Frie Bønder – Levende land, Levende Hav, Mellemerika Komiteen,
NOAH – Friends of the Earth Denmark, Permakultur Danmark og
PUGAD – People United Generating Aid for Development.

Layout: Monsun

Trykt af: Frederiksberg Trykkeri på 100 procent genbrugspapir

1. udgave, december 2020

1. oplag: 200 eksemplarer

ISBN 978-87-93536-73-9 (trykt udgave)

ISBN 978-87-93536-74-6 (digital udgave, pdf)

Citeres som: Forum for Madsuverænitet 2020. Offentlige indsatser for bæredygtig mad.
Den trykte publikation kan bestilles gratis hos miljøbevægelsen NOAHs sekretariat mod leveringsomkostninger.
Udgivet af Forum for Madsuverænitet på NOAHs Forlag 2020

Publikationen kan downloades gratis i pdf-format fra NOAHs hjemmeside www.noah.dk
Publikationens internetadresse: www.noah.dk/materiale/offentlige-indsatser-for-baeredygtig-mad

Printed in Denmark 2020

Støttet af:

GLOBALT FOKUS

- Folkelige organisationers udviklingssamarbejde

INDHOLD

SIDE 3

HVORFOR OMLÆGGE OFFENTLIGE INDKØB OG LAVE INDSATSER MOD SUND, LOKAL, BÆREDYGTIG MAD?

Det batter
Kurs mod økologisk ragnarok
Små, økologiske landbrug har løsningerne
Liv på landet og lokalt ejerskab over madproduktionen
Befolkningen bakker op om ændret kost
Sundhedsmæssige fordele
Økonomisk rentabelt
Globalt ansvar og lokal uafhængighed

SIDE 11

STORT POTENTIALE I AT OMSTILLE OFFENTLIGE INDKØB MOD BÆREDYGTIG, SUND MAD

Offentlige indkøb står for over en tredjedel af den offentlige sektors drivhusgasudledninger i Danmark
Det offentlige kan omlægge uden økonomisk tab
Fødevarer udgør en relativ stor andel af klimabelastningen fra offentlige indkøb

SIDE 15

GODE ERFARINGER, PROGRESSIVE TILTAG OG ANBEFALINGER

Ambitiøs madstrategi i Københavns Kommune
Erfaringer fra Københavns Madhus – hjernerne bag Københavns omstilling til økologi
Indsatser, der kan fremme sund, bæredygtig mad og en god madkultur

SIDE 25

ERHVERVSFREMME I LANDDISTRIKTERNE SKAL BEGRÆNSE KONKURRENCEFØRVRIDNING

Strukturudvikling – stordrift støttet af landbrugsstøtten underminerer arbejdspladser
Reel støtte til små fødevarer virksomheder skal støtte deres egne initiativer, innovationer og netværk

SIDE 28

KILDEHENVISNINGER

HVORFOR OMLÆGGE OFFENTLIGE INDKØB OG INDSATSER MOD SUND, LOKAL, BÆREDYGTIG MAD?

DET BATTER

Hver dag serveres 800.000 måltider i de offentlige institutioner og kantiner til blandt andet børnehaver, hospitaler, skoler og plejehjem.¹ Det offentlige har derfor et kæmpe ansvar for, at de offentlige indkøb sørger for sunde, næringsrige måltider med lav klima- og miljøpåvirkning. Derudover er den offentlige sektor en væsentlig drivkraft i at sørge for jobs, velfærd og sunde borgere nu og i fremtiden. Understøttelse af lokale, bæredygtige landbrug, der producerer sunde, næringsrige råvarer kan skabe mere liv og flere jobs i landdistrikterne, mens satsning på en forbedret madkultur i byerne kan understøtte velfærd og sunde borgere der.

KURS MOD ØKOLOGISK RAGNAROK

Der er i den grad brug for, at den offentlige sektor tager ansvar for naturen og miljøet. Jordens frugtbarhed samt mængden og mangfoldigheden af dyr og planter er mindsket voldsomt. Vi er i gang med klodens sjette masseuddøen af arter, og klimakrisen mærkes allerede. Her spiller den mad, vi spiser, en afgørende rolle, fordi landbruget optager cirka 60 procent af Danmarks areal og faktisk står for en tredjedel af Danmarks klimaaftryk.²

Den animalske produktion er især et problem, fordi den står for hovedparten af landbrugets klimaudledning og 75 procent af EU-landenes landfodafttryk, det vil sige landbrugsprodukters arealforbrug. Se de forskellige madvarers landfodafttryk i figur 1. Cirka 80 procent af Danmarks landbrugsland benyttes til at dyrke foder til animalsk produktion.³ Læs mere i boks 1 om landbrugets klimaaftryk og problemerne med den animalske produktion.

Jordens frugtbare muldlag er ved at være opbrugt og dermed muligheden for, at vi kan brødføde os selv. I England er der kun 40 år med frugtbar jord tilbage, hvis man fortsætter med at dyrke jorden, som man plejer. Det er en generel tendens på verdensplan.⁴

SMÅ, ØKOLOGISKE LANDBRUG HAR LØSNINGERNE

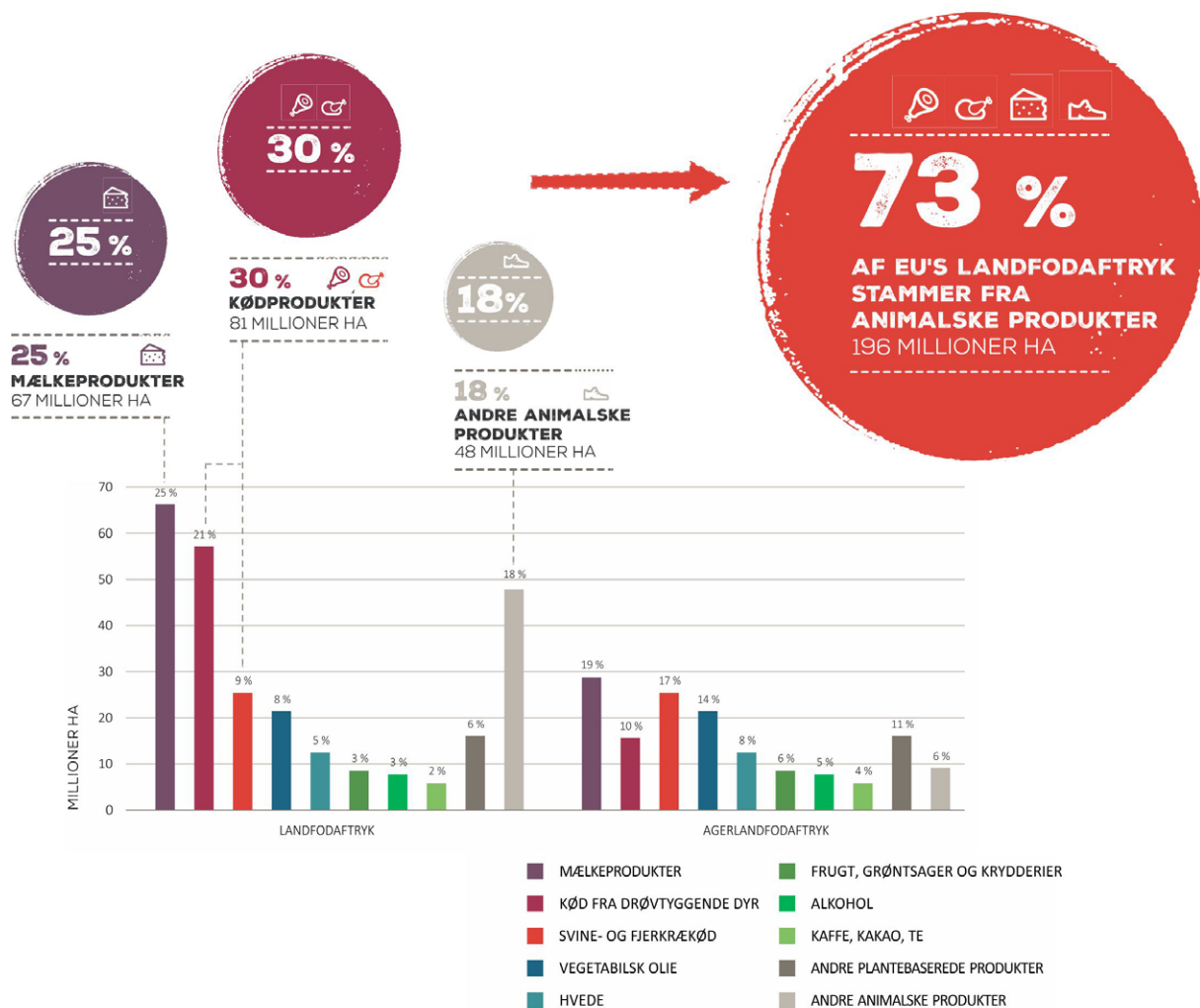
En stigende mængde forskning viser, at agroøkologiske landbrugssystemer, inklusive økologisk landbrug, sagtens kan brødføde den voksende globale befolkning, samtidig med at disse systemer genererer både økonomiske, sundhedsmæssige og miljømæssige fordele. Ved at forbedre jordens tilstand, gøre jorden bedre i stand til at holde på vandet og beskytte biodiversiteten skaber økologiske metoder langt mere resiliens over for klimaforandringerne og i forhold til at passe på naturen, end de industrielle landbrugsmetoder gør.⁵

Forskning peger også på, at små landbrug på verdensplan er mere effektive og ressourcebevarende end store landbrug, da de typisk har flere afgrøder pr. arealenhed og ofte dyrker forskellige afgrøder sammen (intercropping). Desuden bruger de meget få eksterne inputs – hvis overhovedet nogen. Ydermere, fordi de små, agroøkologiske landbrugsmetoder er arbejds- og vidensintensive frem for inputintensive, kan de bidrage væsentligt til beskæftigelse og dermed også økonomisk udvikling på landet. Forskning peger også på, at de allerstørste landbrug desuden har et større tab efter høsten end de små.⁶

Økologiske landbrug udgør kun cirka 10 procent af landbruget i Danmark, så der er et stort potentiale i at gøre en større indsats.

Læs mere i boks 2 om, hvordan regenerative landbrug har løsningerne på miljøudfordringerne.

Figur 1. EU's samlede landfodaftryk fordelt på produkttype, 2010 ⁷



KILDE: FISCHER ET AL. FORESTÅENDE

Landbruget står for en tredjedel af klimaaftrykket, og det skyldes overvejende den animalske produktion

Et af de væsentligste tiltag for at nedsætte ressource- og klimaaftrykket fra fødevarer er at nedsætte forbruget af animalske produkter. Landbruget står faktisk for en tredjedel af Danmarks drivhusgasudledninger, hvis man tæller alt med,⁸ og det hænger først og fremmest sammen med den animalske produktion, der optager enorme arealer til foderproduktion. Sammen med skovbruget er landbrugssektoren ansvarlig for omtrent en fjerdedel af de globale udledninger ifølge en større IPCC-rapport fra 2015.

I Europa alene slagtes årligt ni milliarder husdyr, og den animalske produktion optager 75 procent af det landbrugsareal, som EU-landene benytter sig af i og uden for EU. Resultatet er, at EU-landene benytter 1,5 gange så meget landbrugsland, som er tilgængeligt inden for regionen, og dermed optager store arealer landbrugsland uden for regionen.⁹ Som det fremgår i figur 1 kan man producere langt flere vegetabiliske end animalske produkter på et mindre areal og dermed mætte flere munde med næringsrige måltider og samtidig skabe meget mere plads til naturen.

Danmark er Europas mest opdyrkede land og det land i verden, der producerer mest kød pr. indbygger. 80 procent af vores landbrugsjord bruges til at dyrke foder til husdyr, mens kun 10 procent bruges til at dyrke planteføde til mennesker.¹⁰

De emissioner, som landbruget i de officielle opgørelser stilles til regnskab for, kommer fra metan, lattergas og i et mindre omfang fra CO₂ primært i forbindelse med kalkning af jorden. De forskellige udledninger er som nævnt relateret primært til den animalske produktion; metan især fra drøvtyggers fordøjelse, og lattergas især fra gødsning med kvælstof på markerne i form af kunstgødning og husdyrgødning.¹¹

Her er det værd at bemærke at for at få et mere nøjagtigt billede af landbrugets klimapåvirkning, bør emissioner fra sektorens andel af energiforbruget også inkluderes. Endvidere medregner man ikke landbrugssektorens andel af emissioner fra nedbrydning af organisk materiale i jordbunden i forbindelse med jordbearbejdning. Dermed stilles landbrugssektoren ikke til ansvar for ødelæggelse af kulstoflageret i jorden.

I klimaregnskabet for landbruget i Danmark og EU forholder man sig heller ikke til de store udenlandske udledninger fra produktionen af den importerede soja og diverse fødevarer samt en hel masse andre produkter og produktionsmidler såsom kunstgødning, pesticider og landbrugsmaskiner.¹²

BOKS 2

60 år tilbage med frugtbar jord – regenerativt jordbrug kan modvirke det

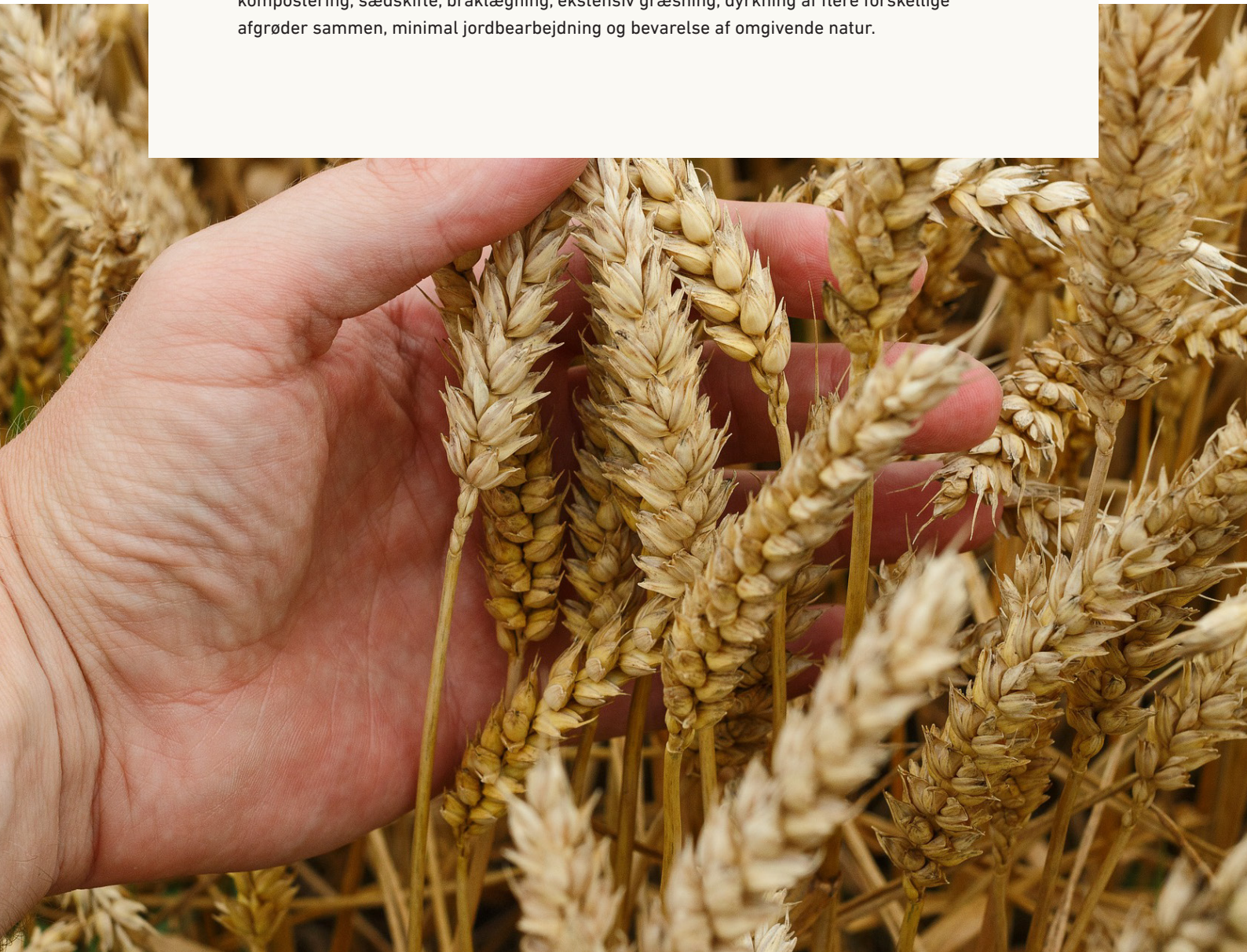
I regenerativt jordbrug arbejder man med at bibeholde og opbygge det organiske materiale i jorden – og dermed forbedre jordens evne til at holde på vand og næringsstoffer.

Det er vigtigt, da det er svært at genskabe det organiske materiale og en god næringsbalance i jorden, når først den er tabt. Faktisk står det så skidt til, at FN's landbrugsagentur (FAO) peger på, at vi på verdensplan kun har 60 år med frugtbar landbrugsjord tilbage, hvis landbruget fortsætter som hidtil.¹³

Intensiveret anvendelse af jorden er en markant årsag til forringelse af jorden. 12 millioner hektar mistes hvert år (23 hektar pr. minut) på grund af tørke og ørkendannelse. Det svarer til et areal, hvor der dyrkes 20 millioner ton korn.¹⁴

Overordnet set er diverse økologiske metoder – til forskel fra konventionelle, industrielle metoder – regenerative, det vi sige genopbyggende.

De regenerative landbrugspraksisser genopbygger jorden og biodiversiteten ved at vægte kompostering, sædskifte, braklægning, ekstensiv græsning, dyrkning af flere forskellige afgrøder sammen, minimal jordbearbejdning og bevarelse af omgivende natur.



LIV PÅ LANDET OG LOKALT EJERSKAB OVER MADPRODUKTIONEN

En tredjedel af Europas små landbrug er forsvundet på ti år, mens de store industrielle landbrug udvides. Det gælder også Danmark. Lige nu ejer kun tre procent af gårdejerne i Europa mere end halvdelen af landbrugsjorden. Ejerskabet til jorden er i stigende grad overgået til store kapitalfonde frem for mindre landbrugere, der har visioner og drømme for landbruget.¹⁵

Konsekvensen, af at landbrugene bliver større og større, er tab af jobs, fordi de store, industrielle landbrug kræver færre hænder. I Rumænien var der eksempelvis i 2013 kun 10 til 15 personer ansat til at varetage 12.000 hektar kontrolleret af agrofirmaet Transavia. Samme tendens ses i Danmark, hvor centrale aktører ønsker, at denne strukturudvikling skal resultere i kun 1.000 store industrilandbrug.¹⁶

EU estimerede i 2006 et tab på cirka seks millioner jobs i EU's landbrug i 2014.¹⁷ I takt med denne tendens er der også forringede muligheder for at bevare den landlige levevis og de kulturelle traditioner knyttet hertil.

En tredjedel af landbrugerne i EU, herunder Danmark, er over 65 år, så der er behov for at støtte op om de unge, der vil tage over.¹⁸ Men antallet af unge landmænd i Europa er faldet fra 3,3 millioner i 2005 til 2,3 millioner i 2013.¹⁹ De unge har svært ved at etablere sig, selv om mange brænder for bæredygtighed.

"[Det] er meget vanskeligt for små landmænd og selv nye firmaer (og unge landmænd) at skaffe jord og etablere sig i denne økonomiske sektor uden tilstrækkelig kapital," har Den Europæiske Økonomiske og Sociale Komite udtalt i 2015.²⁰

Offentlige opkøb af råvarer fra små, økologiske landbrug er derfor vejen frem ikke blot i forhold til at passe på miljøet, men også for at sørge for arbejdspladser, liv på landet og velfærd.

BEFOLKNINGEN I DANMARK BAKKER OP OM ÆNDRET KOST

Som det fremgår af boks 1 er det først og fremmest omlægning til mere plantebaseret kost, der batter, hvis vi skal gøre os forhåbninger om at gøre kosten bæredygtig. Og der er faktisk bred opbakning i befolkningen til mere plantebaseret mad i det offentlige. Ifølge COOP Analyse 2018 mener 46 procent af danskerne, at det altid bør være muligt at kunne vælge et vegetarisk måltid i de offentlige køkkener. Halvdelen af danskerne (51 procent) ønsker at spise mindre kød, og flere og flere, især unge, skærer ned på kødforbruget i deres dagligdag.²¹

Over halvdelen af Danmarks befolkning tænker ifølge en undersøgelse fra 2019 i høj eller i nogen grad over bæredygtighed, når de køber ind. 40 procent af danskerne siger, at det betyder meget for dem, at de fødevarer, de anvender, er økologiske. En tredjedel (34 procent) mener, at det er vigtigt, at deres fødevarer har et lavt CO₂-aftryk, og godt fire ud af ti (43 procent) går op i, at fødevarerne skal være bæredygtige. 79 procent betaler gerne mere for madvarerne, hvis de mener, at de er af en bedre kvalitet, og for 60 procent betyder det meget, at råvarer er produceret etisk forsvarligt. For 42 procent er det vigtigt, at de råvarer, de anvender, er i sæson, mens det for 34 procent betyder meget, at råvarer er lokalt produceret.²²

En stor del af befolkningen er altså opmærksom på bæredygtighed som en vigtig dimension ved indkøb og forbrug af fødevarer og vil gerne spise bæredygtige kvalitetsfødevarer.

Det er derfor naturligt, at den offentlige sektor tager stilling til borgernes ønsker og bakker op om bæredygtige fødevarer og også er villige til at betale en merpris for kvalitetsråvarer. Dette kan ske, uden at man behøver at øge budgetterne (se nedenfor).

SUNDHEDSMÆSSIGE FORDELE

Og det er ikke kun klima- og miljødagsordenen, der er en god anledning til at skære ned på kødet. Forskning viser, at en plantebaseret kost dækker kroppens ernæringsmæssige behov og endda har sundhedsmæssige fordele. Selv om danskerne sætter tænderne i mere frugt og grønt, lever ni ud af ti stadig ikke op til myndighedernes anbefaling om, at vi skal spise langt mere plantebaseret kost. Over halvdelen af befolkningen er nu moderat eller svært overvægtige, hvilket i høj grad hænger sammen med, at folk spiser for lidt frugt, grønt, fuldkorn og fisk.²³ Danmark er blandt de lande i verden, hvor der spises mest kød pr. indbygger og langt mere end anbefalet i vores nationale kostråd. På landsplan vurderer Sundhedsstyrelsen, at op mod 60 procent af ældre på plejehjem er underernærede eller i risiko for at blive det, og mange borgere tilknyttet sociale tilbud er fejlernærede. Der er altså store sundhedsmæssige gevinster ved at forbedre kosten.²⁴

Samtidig svarer 84 procent af Danmarks befolkning, at det er vigtigt, at de fødevarer, de køber, er sunde.²⁵ Der er altså også villighed til omstilling, og da kan den offentlige sektor bane vejen frem.

På Regionshospitalet Randers har der været positiv respons i forbindelse med at tilbyde patienter vegetarmenuer. Her vælger hver femte patient det grønne måltid, og det er især på grund af de sundhedsmæssige fordele.²⁶

Også i forhold til andre parametre, der påvirker folkesundheden, er det gavnligt at spise mindre animalsk. Overforbruget af antibiotika i landbruget betyder, at flere og flere udvikler antibiotikaresistens, og at folk i dag dør af sygdomme, vi for få år siden kunne kurere.²⁷

Den måde, man dyrker det industrielle landbrug på, betyder også, at der de seneste år er sket en eksplosiv stigning i lukning af drikkevandsboringer grundet brugen af pesticider.²⁸ Mange kommuner har slet ikke taget de første skridt for at beskytte drikkevandet.²⁹ Ved at udforme fødevarerstrategier, der fremmer økologi og plantebaseret kost, kan man gøre meget for at ændre denne udvikling.

ØKONOMISK RENTABELT

Omlægning til sundere, miljøvenlig kost kan foregå på en økonomisk rentabel vis. Erfaringer fra for eksempel Aarhus Kommune viser, at kommunens økologiomlægning er gennemført inden for eksisterende driftsbudgetter. Omlægningen er foregået gennem kompetenceudvikling af medarbejderne og et omdrejningspunkt om, at der i indkøbet af fødevarer fokuseres på mere grønt, mindre kød og mindre madspild.³⁰

Københavns Kommune har været foregangskommune og er lykkedes med at omstille de offentlige køkkener til 90 procent økologi, uden at det er blevet dyrere. Det har man gjort ved at omlægge køkkenerne til, at man spiser efter sæsonen, sætter kødforbruget ned, laver mere mad selv og undgår madspild. Den erfaring kan også bruges i de private hjem, i restauranterne og kantinerne. Som Københavns Madhus fastslår: "Bæredygtig mad er ikke kun for de velhavende. Alle har ret til et godt måltid." ³¹

Tiltag, der reducerer madspild, kan frigive en hel masse midler og ressourcer til kommunen. Disse ressourcer kan bruges til at lægge kræfter i omstilling af kosten og sørge for at løfte kvaliteten og bæredygtigheden. Det har Københavns Kommune gode erfaringer med.

GLOBALT ANSVAR OG LOKAL UAFHÆNGIGHED

Vi kan mindske vores globale, økologiske aftryk, transport, madspild og brug af emballage gennem korte forsyningskæder, forbrug af sæsonvarer og konsumtion af mere grønt. Vi importerer store mængder mad og råvarer fra udlandet og ikke mindst genmodificeret soja til foder fra blandt andet Sydamerika. Det sker på bekostning af naturen, herunder regnskoven, og lokalbefolkninger, der udsættes for pesticider, mister adgangen til land og mad og får forurenede deres jord. Eksempelvis i Paraguay fordrives 70.000 mennesker hvert år. Og hvis de nuværende tendenser fortsætter, vil produktionen af oksekød og soja have ødelagt 40 procent af Amazonas regnskov i 2050.³²

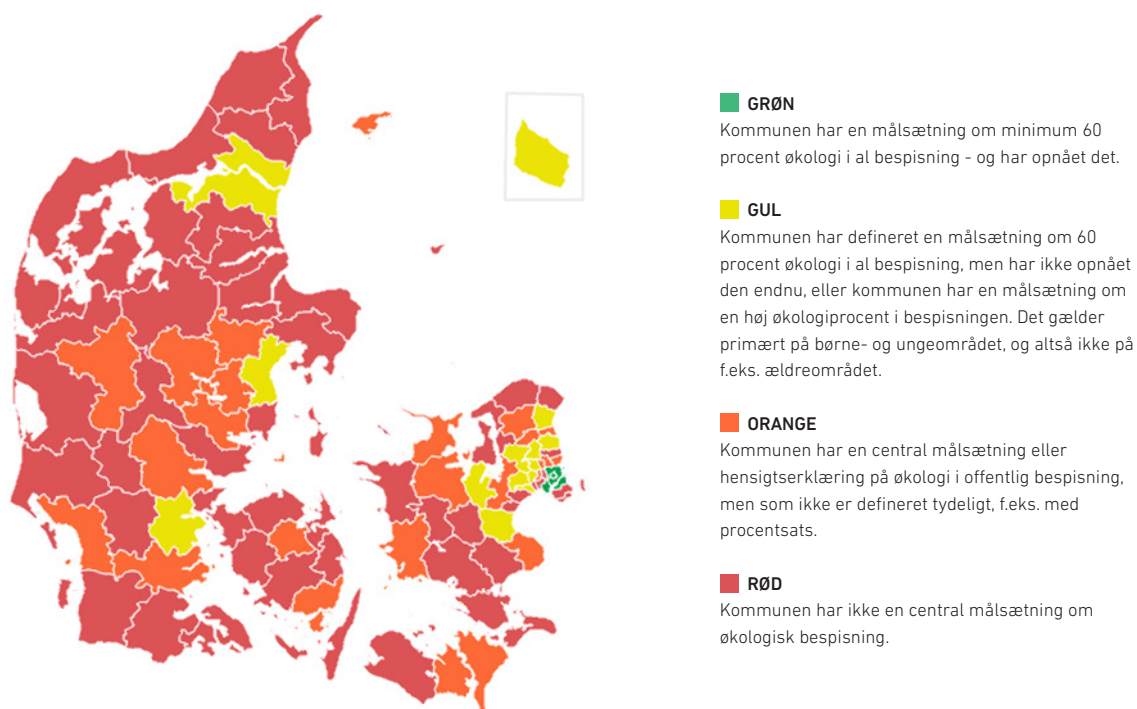
I forbindelse med produktionen af fødevarer – ikke mindst kød – transporteres varer over store afstande også inden for Europa. Produktion af eksempelvis et stykke skinke, der forbruges i Storbritannien, kan for eksempel bygge på foderproduktion af majs høstet i Rumænien, soja fra Argentina og planteolie fra Ukraine, alt sammen leveret til en grossist i Polen. Denne varemellemandler kan eksempelvis sælge varerne til en foderproducent i Tyskland, der sælger foderet til en svineproducerende landmand i Holland, der leverer svinene til et tysk slagteri, som sælger kødet til en britisk detailhandel, der til sidst sælger kødet til de britiske forbrugere. Det betyder naturligvis, at klimaaftrykket fra fødevarerne er langt større, end hvis hele produktionen var lokal.

Kortere transportafstande kan også betyde, at emballageforbruget og madspild kan minimeres. Fødevareaffald repræsenterer et stort svigt i vores økonomi. De associerede omkostninger i forbindelse med madaffald i EU blev anslået til 143 milliarder euro i 2015, hvilket svarer til EU's samlede driftsudgifter. På verdensplan er europæerne blandt dem, som smider flest fødevarer ud – i gennemsnit 173 kg pr. person i 2014.

Plastemballage anses ofte som en måde at undgå madspild på, men det har ikke medført en ordentlig, varig løsning. Væksten i brugen af plastemballage er foregået i samme periode, som madspildet i Europa er steget. Europas samlede efterspørgsel efter plast er steget med 49 millioner tons pr. år, heraf bruges 40 procent til emballering.

Korte distributionsafstande betyder, at genanvendelig emballage – som for eksempel glaskrukker til yoghurt – bliver mulig, og at lokale produkter sælges friske og i sæsonen, så behovet for køling i transit og forarbejdning fjernes.

Figur 2. Danmarkskort over kommunernes politik for økologisk bespisning ³³



Forarbejdningsindustrien er den næststørste bidrager til fødevareraffald i forsyningskæden – husholdninger bidrager mest – med op til 19 procent (17 millioner tons pr. år) af al madspild i EU-28 [3].³⁴

Politikker til støtte for et ændret valg af kost i retning af mere sæsonbetonede og lokalt producerede fødevarer har derfor potentiale for betydelige ressourcebesparelser.

De offentlige institutioner kan tage ansvar med det samme for at bremse udviklingen mod mere madspild og brug af emballage ved at bakke op om en lokal, økologisk, mere plantebaseret, mindre forarbejdet madproduktion og -forbrug i Danmark og dermed gøre Danmark mindre afhængigt af importerede varer og mindske vores klimaudledning og globale økologiske aftryk.

Ikke desto mindre, og som figur 2 viser, er det langt fra alle kommuner, der endnu har ambitiøse planer om at omstille til bæredygtige indkøb. Kommunerne har derfor et enormt, uudnyttet potentiale for at ændre retningen mod et mere grønt og retfærdigt madsystem ved at ændre deres politikker – især indkøbspolitikker – til at understøtte en sund, bæredygtig mad.

Vi håber, at denne publikation kan inspirere til at vise, hvorfor og hvordan det faktisk kan lade sig gøre på økonomisk, rentabel vis med opbakning fra befolkningen fremover at sætte større fokus på omlægning til sunde, næringsrige fødevarer med lavt klima- og miljøaftryk over hele landet.

STORT POTENTIALE I AT OMSTILLE OFFENTLIGE INDKØB MOD BÆREDYGTIG, SUND MAD

OFFENTLIGE INDKØB STÅR FOR OVER EN TREDJEDEL AF DEN OFFENTLIGE SEKTORS DRIVHUSGASUDLEDNINGER I DANMARK

Ifølge Finansministeriet medførte indkøbet i staten, kommunerne og regionerne i 2019 en drivhusgasudledning på i alt cirka 12 millioner ton, hvoraf cirka fire millioner ton blev udledt i Danmark.³⁵

Tallet er muligvis højere. Tænketanken CONCITO har tidligere vurderet, at de offentlige indkøb på godt 300 milliarder kroner medfører en årlig global drivhusgasudledning på cirka 20 millioner ton CO₂. Til sammenligning er Danmarks samlede nationale udledninger cirka 50 millioner ton CO₂.

Om opgørelsen er højere eller lavere afhænger af definitionen på offentlige indkøb og hvilket år, der tages udgangspunkt i. Uanset det præcise tal er det en god indikation på størrelsesordenen af udfordringen.

En del af udledningen er national og kan tælles med i Regeringens 70 procent-målsætning om reduktion af drivhusgasser, men en større del er faktisk uden for landets grænser. Hvis ændrede offentlige indkøb skal have en stor klimaeffekt, skal den derfor håndtere både det nationale og det globale klimaaftryk.³⁶ Løsningen er at nedsætte ressourceaftrykket markant ved at finde lokale løsninger, der nedsætter vores globale aftryk.

DET OFFENTLIGE KAN OMLÆGGE UDEN ØKONOMISK TAB

Vejen frem i forhold til at arbejde for en bæredygtig fremtid er at nedsætte ressourceforbruget markant. Det vil ikke blot nedsætte klimaaftrykket globalt, men spare det offentlige for enorme summer. Den offentlige sektor i Danmark indkøber varer og tjenesteydelser for cirka 370 milliarder kroner om året, hvilket svarer til cirka 1/3 af de årlige offentlige udgifter.³⁷

EU har udviklet en "Green Public Procurement"-politik, der kan inspirere til at omlægge offentlige fødevarerindkøb. De mest ambitiøse af EU's GPP-kriterier kan umiddelbart implementeres uden behov for teknologisk udvikling, markedsmodning eller højere udgifter. De offentlige institutioner bør derfor til en begyndelse arbejde for bindende, ambitiøse kriterier for indkøb af mere klimavenlige fødevarer og samtidig sikre en indarbejdelse af kriterierne i alle offentlige køkkener og al offentlig catering.

I det mest ambitiøse sæt af EU-kriterier skal der stilles krav om, at der skal være to dage hver uge med plantebaseret/vegetarisk mad, at halvdelen af retterne alle dage skal være planteba-

serede/vegetariske, at "dagens ret" skal være plantebaseret/vegetarisk og at der skal indgå 60 procent bønner, kerner eller grøntsager i kødretter.³⁸

Det kan naturligvis gøres mere ambitiøst end disse kriterier, og der er også kommuner i Danmark, som allerede er ambitiøse og kan inspirere andre kommuner. Det er nødvendigt at være endnu mere ambitiøs, hvis vi skal nå at bremse klimaforandringerne og løse de omfattende miljøproblemer, vi står overfor. For inspiration og anbefalinger se de næste kapitler.



FØDEVARER UDGØR EN RELATIV STOR ANDEL AF KLIMABELASTNINGEN FRA OFFENTLIGE INDKØB

En stor del af CO₂-udledningen ligger for mange offentlige organisationer i deres indkøb af varer og tjenesteydelser. Derfor er det vigtigt ikke kun at adressere for eksempel udledning fra institutionernes arbejdskøretøjer og energiforbruget i egne bygninger, men for eksempel også transport af indkøbte varer, materialer til bygninger og produktion af fødevarer.

Faktisk viser eksempelvis Region Hovedstadens klimaregnskab for 2009, at cirka 80 procent af CO₂-udledningerne kommer fra udledning knyttet til regionens indkøb af varer og services. Samme tendens ses i Region Midtjylland, hvor indkøb af varer og serviceydelser udgør mellem 69 procent (2018) og 93 procent (2017) afhængig af opgørelsesmetode.

I Odense Kommune bekræftes tendensen på kommunalt niveau. Her fremgår det, at transport og fødevarer tilsammen udgør næsten en tredjedel af klimabelastningen. Fødevarer udgør kun tre procent af udgifterne, men 14 procent af det samlede klimaaftryk. For transport er det seks procent af udgifterne og 15 procent af klimaaftrykket. Der er altså relativt meget at spare på CO₂-fronten ved at ændre relativt få af de offentlige udgifter, der går til fødevarer og transporten relateret til fødevarerne.

Flere kommuner og offentlige arbejdspladser har omlagt til flere økologiske måltider, hvilket har skabt grobund for en inspirerende udvikling, som viser, at det er muligt at skabe store adfærdsmæssige ændringer på kort tid, når der er tilstrækkelig politisk vilje. Med øget viden om klimaaftryk og sundhedsaspekterne af vores fødevarerforbrug bør det offentlige nu gå skridtet videre og sætte mål for at reducere klimaaftrykket fra fødevarer.

Flere kommuner er allerede i gang med sådanne tiltag. Københavns Kommune har for eksempel sat et mål om at reducere klimaaftrykket for fødevarer med 25 procent pr. indbygger i 2025 for de offentlige måltider (i forhold til 2018). Dette skal opnås ved hjælp af blandt andet mere plante-baseret mad, mindre madspild, mindre belastende alternativer som kylling eller fisk i stedet for oksekød og grøntsager i sæson i stedet for drivhusgrøntsager.

Aarhus Kommune har også sat et mål om at reducere CO₂-udledningen for kommunens indkøbte fødevarer med 25 procent i 2024 i forbindelse med kommunens klimapolitiske fødevarerstrategi. Det er dog ikke kun et storbyfænomen. Sønderborg Kommune har udarbejdet en handleplan for klimavenlige fødevarer med konkrete tiltag inden for eksempelvis madspild, indkøb og opkvalificering af køkkenpersonale. Der er derfor allerede en række erfaringer at bygge videre på.

Med den nuværende udbudslov kan der stilles krav om miljø- og klimavenlige metoder i produktionsfasen samt kræves bestemte miljømærker, der kan indeholde krav til hele produktets livscyklus som for eksempel Svanemærket. Miljømærker har den fordel, at de er simple at implementere som krav i offentlige indkøb. Samtidig tager de højde for flere vigtige bæredygtighedsparametre.³⁹

Udbudsloven giver vide rammer for at varetage grønne hensyn i udbud

- Indholdet af de offentlige indkøb kan ifølge Udbudsloven relativt frit fastlægges i indkøbspolitikken.
- Det er muligt at stille krav til tilbudsgiverne, produkterne, produktionsprocesserne mv., så længe kravene er knyttet til det konkrete indkøb – det vil sige kontraktens genstand.
- Der kan for eksempel stilles krav om, at en konkret opgave udføres på en særlig klima-/ miljøvenlig måde eller transporteres på en særlig måde.
- Desuden kan ordregivere ved at anvende de frivillige udelukkelsesgrunde i udbudsloven udelukke virksomheder, der har tilsidesat gældende forpligtelser inden for det miljømæssige område.
- Udbudslovens begrænsninger i forhold til klima og miljø består primært i forbuddet mod at stille krav, som ikke er direkte forbundet med kontraktens genstand. Det betyder, at det i et udbud for eksempel ikke må kræves, at en leverandør er tilsluttet et særligt klima-charter, eller at leverandører skal have en generel miljøpolitik eller skal fremlægge et generelt miljøregnskab.⁴⁰

GODE ERFARINGER, PROGRESSIVE TILTAG OG ANBEFALINGER

AMBITIØS MADSTRATEGI I KØBENHAVNS KOMMUNE

Siden 2001 har Københavns Kommune gennemført den på verdensplan mest ambitiøse omlægning til økologisk drift i offentlige måltider. Det har betydet, at næsten 90 procent af maden i de kommunale måltider i dag er økologisk. Omlægningen er gået hånd i hånd med et løft af håndværket i køkkenerne. Omlægningen til økologi i de kommunale køkkener har betydet, at råvarerne over de seneste år i høj grad er skiftet ud med grøntsager og lokalproducerede fødevarer. Det har samtidig givet en højere kulinarisk kvalitet, da man i dag laver langt mere mad fra bunden af frem for at bruge dyr halv- og helfabrikata.

Da økologisk kød har en betydelig merpris sammenlignet med konventionelt kød, giver omlægning til økologisk drift et incitament til at reducere kødmængden. Det har haft en afledt effekt især i daginstitutioner og i skolemadsordningen EAT, der har et grønnere og dermed mere klimavenligt køkken.

I 2019 besluttede København, at de 70.000 måltider om dagen, der serveres i skoler, børnehaver og plejehjem, skal gøres endnu sundere og grønnere og have et større klimafokus via en ny mad- og måltidsstrategi. Derfor har København nu blandt andet et mål om at reducere fødevarernes samlede CO₂-aftryk med 25 procent i 2025. Fremover skal mængden af belastende kødtyper reduceres til fordel for mere plantebaseret kost, og der skal arbejdes endnu mere målrettet for at undgå madspild.

På tværs af syv forvaltninger står Københavns Kommunes offentlige køkkener dagligt for mad i cirka 1.000 forskellige institutioner og tilbud. Københavns samlede indkøb af mad er på over 10.000 ton – mere end 10 procent af det offentlige fødevarerindkøb i Danmark. Kommunen kan derfor sætte et tydeligt spor på den retning, offentlige indkøb af fødevarer kan gå.

Fremtidig indsats bygger videre på den indsats mod madspild, der allerede har været en del af omlægningen til økologi. Reduktion af madspild er i fokus i rådgivningsforløbet Madliv København, der gennemføres af 313 københavnske institutioner over en halvandenårig periode. Madspild har ligeledes været i fokus i rådgivningsforløbet Køkkenløftet, der er gennemført af flere end 150 institutioner. Københavns Madhus har gennemført en række kvantitative madspildsmålinger og analyser i de større produktionskøkkener i Københavns Kommune og rådgivet dem ud fra den indsamlede viden.

Madspild bekæmpes også, når nogle køkkener anvender varer fra Fødevarerbanken og/eller har aftaler med lokale handlende, for eksempel bagerier, om at aftage overskudsvarer. Københavns Kommune ser et særligt behov for en fornyet indsats i forbindelse med kommunikation og bestillingsprocesser m.m. og i arbejdet med at reducere spild ved selve måltiderne.⁴¹

Offentlige indkøbere kan bekæmpe madspild blandt producenterne

En måde, offentlige indkøbere kan være med til at bekæmpe madspild på, er ved at forholde sig til, at madspild allerede finder sted hos producenterne. Helt konkret handler det om at sige ja tak til mad, der normalt bliver kasseret som menneskeføde, blot fordi maden ikke lever op til gængse standarder. En tredjedel af frugt og grøntsager bliver i dag kasseret på grund af urimelige skønhedsstandarder og overproduktion. Det betyder, at hvis en agurk er for krum eller et æble for småt, kan det ikke sælges i supermarkedet. Mange landmænd kan ikke sælge friske, næringsrige produkter og må smide mad ud, blot fordi de ikke kan afsætte den til køberne.⁴²

ERFARINGER FRA KØBENHAVNS MADHUS — HJERNERNE BAG KØBENHAVNS OMSTILLING TIL ØKOLOGI

Vi har interviewet medarbejdere i Københavns Madhus, der har forklaret, hvordan de har omstillet Københavns Kommunes køkkener, hvilket vil fremgå i det følgende. Den måde, hvorpå Københavns Kommune kom i gang med at omstille maden i institutionerne, var med et mål om at løfte kvaliteten både for dem, der lavede maden, og for den spisende borger. Derfor indledte man med at kortlægge samtlige institutioner fra vuggestuer til børnehaver, daginstitutioner, skoler, SFO'er og plejehjem. Man så på, hvilken organisation det er, hvordan køkkenet ser ud, og hvordan kvaliteten er på den mad, man gerne vil have. Det førte frem til det, man kaldte "køkkenløftet". Derudover begyndte man at se på fødevarerindkøbene, det vil sige, hvor kommer produkterne fra, og hvad er det for en kvalitet? Derefter så man på bæredygtighed, herunder økologi og lokale, sæsonbetonede varer. Det medførte en økologiomlægning, hvor Københavns Kommune tog en beslutning om, at man ville være økologisk. Næste skridt handler i København om at bygge oven på i forhold til klimaet og samtidig holde fast i økologien. Man ser mere på, hvordan man arbejder med sæson og korttransporterede fødevarerprodukter.

Den måde, man kan omstille køkkenerne på, er ved at gøre det praksisnært gennem forandringsledelse, at se på, hvor man køber ind, hvordan man laver mad, hvordan man er organiseret i køkkenet, hvordan man arbejder med madspild og hvordan man arbejder med bæredygtighed. Helt lavpraktisk har det handlet om at komme væk fra frost, hel- og halvfabrikata og komme over til at lave mad fra bunden, hvilket både understøtter kvaliteten og økonomien. Det handler om at understøtte køkkenerne og finde den rigtige medarbejderstruktur, hvis det er det, de har behov for. Eller udføre fødevareranalyse, menuplanlægning mv. Noget, der virkelig også kan batte, er at ændre kommunens tilbudspolitik, så man som kommune overordnet set efterspørger bæredygtige fødevarer. Opkvalificering af medarbejderne er også en vej frem. For eksempel har Københavns Madhus opkvalificeret indvandrerkvinder til efterfølgende at kunne tage et arbejde i et storkøkken. Også børn kan inddrages via børnekurser.

Derudover er der cateringfirmaer, der er interesseret i at arbejde med de små producenter. Det kræver, at man indgår samarbejde med de store cateringvirksomheder, der leverer til kommunerne, og udfører såkaldt "dialogbaseret afsætning". Dansk Cater har hidtil været en af de eneste af de fem, der er på markedet, der går ind for dialogbaseret afsætning.

Ligeledes gælder dialogbaseret afsætning i forhold til grossisterne og køkkenerne. For eksempel hvis et stort køkken på et hospital, der tilbereder 14.000 retter hver eneste dag, forstår producenten, og hvordan producenten gerne vil afsætte. For eksempel en lille svineavler et eller andet sted, som leverer 100 procent økologisk, fritgående svin. Hvis køkkenet forstår, hvordan de kan bruge hele dyret, så kan det godt være, at de har lyst til at omlægge deres køkken i stedet for at omlægge deres indkøb. Helt konkret har Københavns Madhus igangsat omstilling af hospitaler som Bispebjerg og Frederiksberg, der nu af den grund har egen bager og slagter.

En barriere for aftagning af lokale, økologiske produkter er, at grossister ikke altid er villige til at tage små producenter ind, og at der kræves certificering, hvilket ikke alle små producenter har opnået. Ligeledes kan der være manglende vilje i mange kommuner til at bidrage til omstilling til økologi. Men der er stor efterspørgsel på økologi i byerne, og flere og flere kommuner efterspørger økologi, så potentialet er der.

Det handler ifølge Københavns Madhus om, at kommuner på landet skal have viljen til at drive en omstilling af landbruget. Ellers vil vi ikke kunne købe dansk økologi, men må importere fra udlandet.⁴³



Københavns Madhus har derfor oprettet Madfællesskaberne, der handler om at bringe forskellige aktører sammen, for at man kan understøtte hinanden på tværs. Madfællesskabet er et partnerskab for virksomheder, kommuner, regioner og videns- og forskningsinstitutioner, der ønsker at styrke båndene mellem land og by gennem den måde, vi spiser på. Man vil skabe forandringerne i et tæt samarbejde mellem land og by. Tanken er, at samarbejdspartnerne forpligter hinanden til at realisere den fælles vision gennem individuelle målsætninger og konkrete indsatser, der både gavner samfundet og den enkelte. Partnerne opstiller en handleplan for sin egen indsats for at nå de fælles mål. Handleplanen beskriver, hvilke værktøjer der er i brug, og sikrer en positiv udvikling inden for en fireårig periode. Egne aktiviteter bliver suppleret og understøttet af fælles aktiviteter i Madfællesskabet.

Parterne forpligter sig til at:

1. Opstille mål for deltagelse i individuelle og/eller i partnerskabsprojekter
2. Udvikle handleplaner for indsatser og koordinere disse med egen organisations drift og udvikling
3. Beregne baseline og evaluere indsatser
4. Dele ud af erfaring og læring.

Helt konkret forpligtiger samarbejdet til at sætte konkrete mål for at øge andelen af lokale, økologiske fødevarer. Det gælder i køkkener og indkøb, i omsætningen, i produktionen, på vores jorde og i landbrugene. Målene kan altså helt lavpraktisk omsættes i kilo og i hektar.⁴⁴

Madfællesskabet handler også om at fortælle producenterne, at hvis vi bliver ved med at lægge om, så er der også nogen, der er klar til at aftage landmændenes produktion. Den slags netværk mellem land og by kan således give en tryghed begge veje i forhold til afsætning og omstilling.

Indkøbsgrossister kan måske mene, at de skal have 5.000 varenumre på hylden for at kunne et eller andet. Københavns Madhus har prøvet at påpege, at det ikke er nødvendigt, og at de for eksempel kun behøver 800. Man kan som by understøtte en anden retning, og det kan man prøve med kommunernes fødevarerstrategier, for på den måde kan man få grossisterne til strategisk til at forstå, at de kan gøre det på den anden måde, og de har så stor en indkøbsrækkevidde. I København for eksempel mere end 25.000 tons fødevarer om året.

Københavns Madhus har peget på, at alle grossisterne frygter, at det bliver alt for dyrt, og at de ikke kan levere det, de skal. Og juristerne siger: "Det må vi ikke på grund af de EU-regler, der er."

Lovgivningen handler om, at de offentlige udbud ikke må være konkurrenceforvridende – man skal stille alle lige. Men det er ifølge Københavns Madhus faktisk absurd at sige, at man, som de mange offentlige udbud er nu, stiller alle lige. For i praksis er det kun de store grossister, der kan byde ind på mange af de opgaver og tjenester, som det offentlige udbyder. Det hænger sammen med, at de store aktører kan tilbyde en tilstrækkelig mængde varer til en lav pris. Når et udbud er over en vis beløbsgrænse, skal det i udbud i EU. De offentlige udbud skal med andre ord give mulighed for, at alle i hele EU kan byde ind på lige fod. Men det er kun de store aktører, der kan byde ind på en kommunal opgave til mange millioner.

Man behøver dog ikke at udbyde alt på den måde. Det er erfaret i Milano, i Rom og mange steder i Europa, hvor man har lavet nogle udbudskriterier, der har gjort det muligt at benytte lokale varer. Det er ikke et spørgsmål om, at man er protektionist, men at man vil arbejde klimamæssigt ved at sørge for, at der er korttransporterede produkter. Rom og Milano anses internationalt som foregangssteder. Der er ikke noget problem i at efterspørge økologi, men man må derimod ikke må efterspørge lokalt ved at bruge ordet "lokal" i forbindelse med udbud. Det skyldes, at man så stiller dem, der producerer lokalt, bedre end andre. Der er dog mulighed for at lave deludbud, for eksempel på de små institutioner såsom en børnehave, eller ved at udbyde grøntsagerne for sig. Så vil der i højere grad være nogle mindre spillere, der har mulighed for at gå på markedet. En anden mulighed er, at man tænker i at udbyde enten på produksiden eller på modtagersiden.⁴⁵

Man har altså stillet krav ud fra udbudslovgivningen, der har kunnet støtte op om lokal, bæredygtig mad. Se boks 3 om, hvordan man kan gøre det.



Københavns Kommune har ikke desto mindre udbudt og dermed løbende udkonkurreret nogle af de initiativer, som Københavns Madhus har sat i gang, og faktisk blev Københavns Madhus til sidst selv udkonkurreret i november 2019, fordi husets hidtidige opgaver blev gjort udbudspligtige.⁴⁶

Selv om der kan være udfordringer med at få grossisterne til at samarbejde med de små producenter, kan kommuner også bidrage mere nu og her til at understøtte de små ved at lave match mellem forskellige aktører. Københavns Madhus har lavet råvarematch i regi med Madfællesskaberne, hvor de har udvalgt producenter, som passer inden for kommunens bæredygtighedsramme, formål og ambitionsniveau. Disse blev sat over for et panel af virksomheder. Det var ment som en sparring og produktudvikling, men det endte med, at de blev aftagere. Tivoli, Scandic Hotel, Bella Center og Aarstidernes Gårdbutik var med i panelet. Så det var nogle store virksomheder, der hurtigt kunne rykke på noget.

En anden måde, kommuner kan understøtte de små producenter og bidrage til, at forbrugerne får øjnene op for lokal, bæredygtig mad, er ved at give gratis plads og støtte til lokale madmarkeder. For eksempel fik Københavns Madhus oprettet Kødbyens Madmarked og deres eget børnemadmarked, der siden er lukket, fordi Kommunen fratog dem støtten. Madmarkeder kan kun løbe rundt, hvis producenterne ikke skal betale for at kunne sælge deres varer. Det kræver, at kommunen støtter op om markederne.⁴⁷ For eksempel er Bondens Marked på Frederiksberg⁴⁸ understøttet af Frederiksberg Kommune, der sørger for, at der er en plads, hvor producenterne kan komme og handle med Frederiksbergs borgere. Uden støtte kan det ikke løbe rundt for producenterne at gøre det. De store, eksklusive restauranter vil gerne have et lille stykke af dyret, men de er ligeglade med resten af det. Hvordan skal producenter af frilandsgrise sælge hele deres dyr, hvis restauranterne kun vil have et lille stykke af nakken fra dyret?

Hvis det offentlige skal samarbejde med de helt små producenter, er det nødvendigt, at de går sammen i netværk. Hvis du kun har tre hektar, er du måske for sårbar en spiller til at gå med ind i levering til det offentlige, som vilkårene er nu. Men der er mange landbrugsfællesskaber rundt om i landet. Eksempelvis et landbrugsfællesskab på Lolland, der hedder Muld, hvor 30 landmænd er gået sammen og tilbyder 30 forskellige produkter. Ved at køkkenerne går sammen i netværk, har de også lettere ved at få en fælles stemme i forhold til deres indkøb.

Københavns Madhus peger på, at skolemad virkelig kan være med til at løfte omstillingen af madsystemet. Som det er nu, anses det af mange ikke som attraktivt at arbejde med mad, og opkvalificering af køkkenpersonale er i mange år ikke blevet prioriteret på nationalt plan. Hvis børn lærer noget om mad og maddannelse igennem ti år i folkeskolen, er der også chance for, at de har lyst til at arbejde med det bagefter, og chance for, at nogle af dem har lyst til at være landmænd og beskæftige sig med mad. Derfor har Københavns Madhus været med til at etablere 13 madskoler i København, hvor børnene selv laver mad til hinanden. Fuldstændig almindelige folkeskoler, der har 90 procent økologi og mad på skoleskemaet fra 0. til 9. klasse. Det er vigtigt at ændre opfattelsen af mad og se det som et fag, der kræver kvalifikationer. Når der ikke er nogen status forbundet med at arbejde med at lave mad til andre borgere – for eksempel i store køkkener – så får vi heller ikke nogen efteruddannet til det eller nogen til at søge ind på uddannelserne. Og så bliver det en ond spiral. Det samme gælder for landmændene, der kan tænke: "Hvorfor skal jeg knokle 100 timer om ugen, hvis jeg ikke engang kan afsætte mit produkt?" Maddannelse er meget vigtig i forhold til at få forbrugerne til at forstå processen fra jord til bord.

Kommuner kan også begynde i det små, indtil man får den produktion, man vil have. For eksempel via højskoler, efterskoler og andre institutioner, som er mindre underlagt jurister, fordi de er selvstændige enheder.

Københavns Madhus har været med til at støtte op om omstilling andre steder i landet, herunder Aarhus og Bornholm. Bornholm er også foregangskommune i forhold til deres ambition om økologiske, lokale fødevarer. De har turdet bruge en anden udbudsform, som har muliggjort, at de har kunnet aftage lokalt. De har set på Milanos og Roms fødevarestrategier og har også haft gavn af, at de er en ø.

BOKS 5

Støtte til borgerdrevne initiativer

Københavns Fødevarefællesskab peger på, at det vil være en god støtte til borgerdrevne initiativer, hvis kommunen stiller lokaler til rådighed til opbevaring af de grøntsager, som fødevarefællesskaberne får ind fra lokale landbrug og uddeler til lokale borgere, der er med i fødevarefællesskabet. Kommunen kan også være behjælpelig med at stille lokaler til rådighed til diverse borgerdrevne spisefællesskaber.⁴⁹

Ungdomsbureauet, der har haft stor succes med at få etableret diverse madfællesskaber blandt unge rundt om i landet, har gjort det ved hjælp af madambassadører, der har drevet og holdt hånd i hanke med udviklingen, indtil initiativerne var selvkørende. Der er et potentiale i, at kommunerne støtter op om den slags tiltag, da det tager noget tid at få forankret borgerdrevne initiativer. Det er en fordel at have tovholdere, der kan være med til at drive processen.⁵⁰

INDSATSER, DER KAN FREMME SUND, BÆREDYGTIG MAD OG EN GOD MADKULTUR

I Københavns nye mad- og måltidsstrategi vægtes bæredygtig, sund kvalitetsmad gennem en række indsatser,⁵¹ der kan være med til at inspirere. Her er en række af indsatserne:

Styrket skolemad: Giv flest mulig børn adgang til sund skolemad for eksempel ved at gøre flere skoler i København til madskoler.

Sunde mellemmåltider: Opprioriter mad i fritidstilbud og klubber, så børn får solide og sunde mellemmåltider.

Opkvalificering og understøttelse: Gør indkøbene grønnere ved at sørge for et kompetenceløft hos køkkenmedarbejdere, så grøn og ernæringsrigtig kost går hånd i hånd for alle målgrupper. Øg kompetencer til menuplanlægning, tilberedning og tilsmagning i institutionskøkkener gennem videreuddannelse og understøttende tiltag.

Fysiske faciliteter: Vedligehold, renover og opgrader køkkener i institutioner, så de er velegnede til at producere bæredygtig mad af høj kvalitet.

Reduktion af de mest belastende kødtyper: Reducer særligt oksekød i det samlede indkøb, så det kød, der anvendes, primært er de mindre belastende typer som fjerkræ og fisk.

Reduktion af mængden af animalske fødevarer: Anvend flere plantebaserede råvarer og især flere plantebaserede proteinkilder som for eksempel bælgfrugter.

Sæsonvarer: Arbejd målrettet med at sikre, at så mange grønne råvarer som muligt er i sæson og dyrket på friland, ligesom fisk kan indkøbes efter sæson. Dette vil understøtte en målsætning om at knytte København tættere til sit opland.

Indkøb skal påvirke fødevarekæden: Kommunens indkøb skal understøtte bæredygtig fødevarerproduktion.

Opkvalificering og understøttelse: Fokus på klimavenlig, velsmagende, ernæringsrigtig og økologisk mad skal understøttes af en videre opkvalificering af køkkenpersonale i forhold til disse elementer. Opskriftsressourcer kan understøtte arbejdet.

Reduktion af madspild: Arbejd målrettet med at mindske madspild i indkøb og produktion. Indkøbspraksis skal tilrettelægges bevidst med henblik på reduktion af madspild, og køkkenpersonale skal have viden om, hvordan hele råvaren udnyttes med henblik på minimalt madspild. Tag stilling til lagerstyring, produktionsstyring, råvarekendskab og -håndtering.

Arbejd målrettet med at mindske madspild, som sker efter produktionen for eksempel i bestillingsprocesser og serveringsmåder. Konstruktiv kommunikation mellem køkkener, måltidsværter og borgerne, der skal spise maden, er afgørende, ligesom serveringsmetoder og processer i forbindelse med anvendelse af rester (eksempelvis gennem ubrudt kølekæde) kan bidrage væsentligt til reduktion af madspild.

Madspild-”baseline”: Det er relevant at kortlægge områder med høj andel af madspild for at kunne tydeliggøre, hvor kommunen skal foretage forandringstiltag. Læg vægt på, at metoden for opfølgning er realistisk at gennemføre i køkkenerne.

Opkvalificering og understøttelse: Understøt og løft kompetencer til at sikre godt værtskab og positive fællesskaber med mad og måltider i centrum blandt pædagogisk, socialt- og sundhedsfagligt personale samt personale i kulturhuse og idrætshaller. Styrk værktøjer og kompetencer til at involvere borgere aktivt i madlavning hos pædagogisk og køkkenfagligt personale. Madundervisning for børn og unge: Tilbyd madundervisning til børn på alle alderstrin i daginstitutioner og skoler.

Nye madfællesskaber: Arbejd for at anvende offentlige institutioner som ramme for nye madfællesskaber. Udnyt lokale produktionskøkkener til for eksempel fællesspisninger på skoler og plejehjem.

Styrket kobling mellem land og by: Etabler stærke lokale partnerskaber med madaktører og producenter i oplandet til byen. Dette understøtter en bæredygtig omlægning af den danske fødevarerproduktion – herunder med landbruget om forsyningssikkerhed på de sæson- og lokalproducerede råvarer, der kræves i bæredygtige måltider.

Mad og kultur: Styrk koblingen mellem mad og byens kulturelle tilbud og store events. Herunder udvikling og implementering af pejlemærker til grønne og sunde mad- og drikkevarer under festivaler og events støttet eller finansieret af Københavns Kommune.

Bæredygtig madbranche: Skab partnerskaber for at styrke udviklingen af en bæredygtig madbranche i og omkring byen med fokus på uddannelse og arbejdskraft, iværksætter, turisme og oplevelser.

Lokale partnerskaber: Etabler lokale partnerskaber i byen med foreninger, spisesteder og detailhandlen om at gøre sunde og bæredygtige råvarer og måltider tilgængelige for alle borgere.

Innovative indkøb: Styrk byens indkøb på mad- og måltidsområdet, så de offentlige udbudsprocesser gøres tilgængelige for små og mellemstore virksomheder, hvor det er muligt med respekt for køkkenernes drift.

Flere spiselige byrum: Arbejd på etablering af flere urbane haver med spiselige råvarer på gadehjørner, i parker og på hustage, som alle borgere har adgang til og kan bidrage til at drive. Andre tiltag kan desuden give bedre leverum for vilde bier og insekter i byen.

Opfølgning og implementering: Gør en arbejdsgruppe på tværs af forvaltningerne ansvarlig for implementering af mad- og måltidsstrategien. Arbejdsgruppen kan hvert andet år afrapportere til Borgerrepræsentationen på en køreplan over mål, indsatser og eventuelle nye tiltag, der understøtter visionen og opfyldelse af målene. Med udgangspunkt i ny viden om, hvad der styrker udviklingen af en grøn og sund madby, fokuser og prioriter ressourcerne på tværs af kommune.⁵²

ERHVERVSFREMME I LANDDISTRIKTERNE SKAL BEGRÆNSE KONKURRENCEFØRVRIDNING

“I en tid med rigelige egnsudviklingsmidler er der stor risiko for, at eksterne aktører udarbejder store visioner, som overser de initiativer og kompetencer, der allerede er i vækst”

– Kai Winter, formand for Småøernes Erhvervsudviklingscenter.⁵³

STRUKTURUDVIKLING — STORDRIFT STØTTET AF LANDBRUGSSTØTTEN UNDERMINERER ARBEJDSPLADSER

Den offentlige sektor kan have gode intentioner i forhold til at støtte erhvervsudvikling. Det kan dog godt nogle gange have den modsatte effekt, hvis nye initiativer støttes, så de eksisterende initiativer har svært ved at klare sig.

Hvis visse virksomheder får støtte til drift, investeringer og udvikling, og andre virksomheder finansierer samme aktivitet af virksomhedens driftsresultat, betyder det konkurrenceforvridning og dermed forringelse af udviklingsmuligheder i en bæredygtig virksomhed bygget på konkurrencemæssige vilkår.

Lige nu er rammerne sådan, at der er en stor sum landdistriktsmidler under EU's landbrugsstøtteordning, og dertil kommer en lang række andre støtteformer, herunder de store virksomhedsfonde. Men det er overvejende de større virksomheder, der kan afsætte administrative ressourcer til at forfølge flygtige tilskudsformer. Det betyder, at de store virksomheder begunstiges og får forbedrede konkurrencefordele på bekostning af de mindre virksomheder blot på grund af størrelsen.

Det, vi ser, er, at erhvervsstøttemidlerne dermed fremmer en såkaldt "strukturudvikling", hvor virksomhederne bliver større – og færre. Yderligere strukturudvikling vil kun reducere behovet for arbejdskraft yderligere og dermed undergrave lokalsamfundets bæredygtighed.⁵⁴ Oven i fremmer landbrugsstøttens direkte betalinger, der beregnes ud fra antallet af hektar, de store landbrug, der har større arealer. Resultatet er, at 20 procent af landbrugene nu modtager 80 procent af landbrugsstøtten.⁵⁵ Mange små synes, at det kræver for meget tid og for mange kræfter at søge om landbrugsstøtte og certificering til økologi, så de ender med at fravælge det. Det skaber yderligere konkurrenceforvridning. Mange af de små jordbrug bruger desuden ekstra arbejdskraft pr. hektar for at passe på jordens frugtbarhed, klima og biodiversitet, mens store, industrielle landbrug ikke påbydes at tage højde for dette i tilstrækkelig grad og derfor kan

producere mere med mindre arbejdskraft, men til større skade for naturen. Der er derfor stærkt behov for, at den offentlige sektor understøtter de små og mellemstore virksomheder, der har ambitioner om at skabe en bæredygtig planet.

REEL STØTTE TIL SMÅ FØDEVAREVIRKSOMHEDER SKAL STØTTE DERES EGNE INITIATIVER, INNOVATIONER OG NETVÆRK

Der bruges også et utal af erhvervsstøttekroner på "udviklingsvirksomheder", der har til hensigt at hjælpe producenterne med innovation. Desværre ses det ofte, at udviklingsvirksomhederne trods gode intentioner ofte får støttemidler til at belære de trængte små fødevarevirksomheder om, hvordan de skal agere for at løse egne problemer, i stedet for at midlerne går til producenternes egne eksisterende netværk og initiativer.

Der udbydes også midler til etablering af netværk, klynger og lignende for at skabe de fora, hvor synergi kan opstå imellem mennesker og virksomheder. Det er nyttige konstruktioner, men der er ingen grund til at bruge udviklingsmidler på oprettelse af nye netværk, hvis der allerede er eksisterende netværk. Da vil pengene være givet bedre ud til understøttelse og udvikling af de allerede eksisterende, producentdrevne netværk.

Småøernes Erhvervsudviklingscenter (SEUC) har derfor peget på, at "udviklingsvirksomheden" i mindre grad bør fokusere på udviklingen af strategier, men i højere grad udvikler den kompetence hos egne medarbejdere at kunne identificere og støtte de personer, ideer, initiativer og virksomheder, som har udviklingspotentiale, og at styrke samspilsrelationerne omkring disse initiativer i lokalsamfundene.⁵⁶

Der er også en fare for, at egnsudviklingsmidler bruges i en konkurrence imellem geografiske regioner. Brancher, som får støtte i én geografisk region, dør i en anden, så de regioner, som får valuta for midlerne, udvikler sig – på bekostning af regioner, som står af. Derfor kan det være gavnligt, hvis regioner og kommuner samarbejder om anvendelsen af erhvervsstøttemidler for at støtte en god, stabil udvikling for hele landet.

SEUC peger på, at hvis det danske samfund skal gribe de skabte muligheder, skal der sættes ind på de nøglefunktioner, som en mangfoldighed af virksomheder kan nyde gavn af. SEUC peger på, at erhvervsudviklingsenheder på et fagligt grundlag kan se og formulere perspektiverne inden for forskellige brancher og træde til og assistere i nogle af de centrale nøglefunktioner.

Erhvervsudviklingsenheder vil kunne udføre følgende opgaver:

- En sekretariatsfunktion for en "brancheorganisation" for små fødevarevirksomheder
- Repræsentation og talerør for små virksomheder
- Udvikling af en visionær, identitetsskabende erhvervsstrategi for små virksomheder
- Assistance til udviklingen ud fra lokale forudsætninger
- Som en særlig brancheorganisation styrke innovation i virksomhederne
- Lobbyisme i forbindelse med formulering af støtteopslag til erhvervsudvikling
- At sikre, at støttemuligheder, der opstår for erhvervsudvikling i yderområder og områder af særlig interesse for erhvervsdrivende, udnyttes.⁵⁷

Ifølge Smagen af Danmark – der er en paraplyorganisation for danske fødevarenetværk, der arbejder for at forbedre vilkårene for de små og mellemstore fødevarereproducenter – fremføres det ofte, at små og mellemstore virksomheder generelt mangler indsigt, kompetencer og et internationalt perspektiv. Det mener Smagen af Danmark ikke er korrekt og er et temmelig provokerende statement at sluge for en innovativ iværksætter.

Argumentet om manglende kompetencer fremføres ifølge Smagen af Danmark som en legitimering af, at erhvervsfremmemidlerne frem for at gå til virksomhederne er gået til de store og de institutionelle aktører. Smagen af Danmark peger på, at innovative iværksættere – ofte på given opfordring fra dem, der har fået bevillinger – har søgt samarbejdet med disse offentligt finansierede aktører, ofte uden at det har skabt værdi for virksomheden. Prisen har ifølge Smagen af Danmark været, at den innovative iværksætter skulle beskrive sin gode idé, og fra det øjeblik var ideen blevet en del af den offentligt finansierede aktørs vidensbank – til videre anvendelse og/eller offentliggørelse af den offentligt finansierede aktør.

Smagen af Danmark peger på, at decentral erhvervsfremmepolitik bør tilstræbe, at langt flere økonomiske ressourcer tilføres forskning og udvikling i de innovative virksomheder – på virksomhedens præmisser frem for omvendt. Det vil sige, at det kan understøtte virksomhederne bedst muligt, hvis de på veldefinerede betingelser køber de ydelser hos vidensinstitutioner, som de har behov for i udviklingen af deres forretningsidé og potentiale. Smagen af Danmark peger på, at LAG-systemet er et af de få virkemidler, som muliggør dette, og den beskæftigelsesmæssige effekt af relativt små økonomiske tilskud til virksomhederne er høj.⁵⁸



KILDEHENVISNINGER

1. CONCITO 2020. Klimamål for offentlige indkøb, af T. J. Sørensen
2. NOAH 2017. En grøn og retfærdig madpolitik – Grønne mål for landbruget og en reform af EU's landbrugspolitik, som er til at leve af nu og i fremtiden, af N. Lehrmann; NOAH 2017. Landbruget belaster klimaet mere end mange tror, af B. Hessellund-Andersen og J. Sørensen
3. NOAH 2017. En grøn og retfærdig madpolitik – Grønne mål for landbruget og en reform af EU's landbrugspolitik, som er til at leve af nu og i fremtiden, af N. Lehrmann; Schutter, L., og Lutter, S. 2016, for Friends of the Earth Europe. Forbrugets reelle pris – EU's landfodaftryk, oversat af NOAH
4. The Telegraph 2017. Britain's soil to become infertile within 40 years due to intensive farming, warns Gove, af Henry Bodkin, oktober 2017; NOAH 2017. En grøn og retfærdig madpolitik – Grønne mål for landbruget og en reform af EU's landbrugspolitik, som er til at leve af nu og i fremtiden, af N. Lehrmann
5. Friends of the Earth U.S. 2016: Farming for the Future: Organic and Agroecological Solutions to Feed the World, af Cook, Hamerschlag og Klein
6. Altieri et al. 2012. Nourishing the World Sustainably. Scaling up Agroecology; Ricciardi, V., et al. 2018. How much of the world's food do smallholders produce?; NOAH og Frie Bønder – Levende Land 2020. Producentfællesskaber kan udbrede gældfrie, bæredygtige jordbrug, af N. Lehrmann
7. Schutter, L., og Lutter, S. 2016, for Friends of the Earth Europe. "Forbrugets reelle pris – EU's landfodaftryk", oversat af NOAH
8. NOAH 2017. Landbruget belaster klimaet mere end mange tror, af B. Hessellund-Andersen og J. Sørensen
9. Schutter, L., og Lutter, S. 2016, for Friends of the Earth Europe. Forbrugets reelle pris – EU's landfodaftryk
10. Aarhus Kommune 2019. Referat Økonomiudvalget 19-06-2019
11. NOAH 2020. Handlingsplan for arealanvendelse i det åbne land
12. NOAH 2020. Handlingsplan for arealanvendelse i det åbne land
13. Scientific American 2014. Only 60 years of farming left if soil degradation continues
14. Scientific American 2017. Only 60 Years of Farming Left If Soil Degradation Continues, af Arsenault, C; Murphy, S. (2013). Land Grabs and Fragile Food Systems The Role of Globalization, Institute for Agriculture and Trade Policy; Alan Matthews (2015). The EU has finally agreed to eliminate export subsidies & three cheers!; FN 2020. Sustainably manage forests, combat desertification, halt and reverse land degradation, halt biodiversity loss
15. Se f.eks. Information 2020. Kapitalfonde tager dansk landbrug fra os, hvis ikke vi alle sammen bliver gårdejere, af Rasmus Willig
16. Transnational Institute 2016. "Land grabbing and land concentration in Europe", af Sylvia Kay. Realdania Debat og Mandag Morgen (2012). 2050 – Der bli'r et yndigt land. Scenarier for Danmarks grønne fremtid
17. Europa-Kommissionen 2006. "Employment in rural areas: closing the jobs gap", COM 857 final, 21th December 2006, {SEC(2006)1772}
18. DG Agriculture and Rural Development 2015. EU farms and farmers in 2013: an update, European Commission
19. Transnational Institute 2016. "Land grabbing and land concentration in Europe", af Sylvia Kay
20. TNI 2016. "Land grabbing and land concentration in Europe", af Sylvia Kay
21. COOP 2018. Halvdelen af danskerne ønsker mindre kød
22. Madkulturen 2019. Madkultur 2019
23. Altinget 2018. Danskerne spiser sig syge, af Sine Riis Lund
24. Københavns Kommune 2019. Københavns Kommunes mad- og måltidsstrategi
25. Madkulturen 2019. Madkultur 2019
26. DR 2018. Dansk Vegetarisk Forening: Grøn mad skal tilbydes i offentlige køkkener, af K. H. Lund og G. G. Nielsen
27. DR 2018. Derfor er antibiotikaresistens en alvorlig trussel mod folkesundheden, af M. L. Behrendt og P. B. Sloth
28. DR 2018. 250 drikkevandsboringer forurenede: 'En vanvittig stigning, af S. Hoe, S. L. Møller og M. Søgaard
29. Danmarks Naturfredningsforening 2020. 41 kommuner mangler vigtigt første skridt i at beskytte drikkevandet
30. Aarhus Kommune 2019. Referat Økonomiudvalget 19-06-2019
31. Københavns Madhus 2016. Samarbejdsaftale for Madfællesskabet [udkast]

32. Friends of the Earth Europe 2013. "A New Food and Agriculture Policy for the European Union – Position Paper on the 2013 Reform of the Common Agricultural Policy"; Soares-Filho B. S et al. 2006. "Modelling conservation in the Amazon basin", Nature 440:520-523, marts 2006; Barona, E., et al 2010. "The role of pasture and soybean in deforestation of the Brazilian Amazon", Environmental Research Letters, vol. 5 2010
33. Økologisk Landsforening 2020. Det økologiske Danmarkskort
34. Friends of the Earth Europe 2018. Madspild og plastemballage
35. Finansministeriet 2020. Grønne indkøb for en grøn fremtid – strategi for grønne offentlige indkøb
36. CONCITO 2020. Lad os indfri det store klimapotentiale i offentlige indkøb, af T. J. Sørensen
37. CONCITO 2020. Klimamål for offentlige indkøb, af T. J. Sørensen
38. Europa-Kommissionen, 2019, Commission Staff Working Document, EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines
39. CONCITO 2020. Klimamål for offentlige indkøb, af T. J. Sørensen
40. Finansministeriet 2020. Grønne indkøb for en grøn fremtid – strategi for grønne offentlige indkøb
41. Københavns Kommune 2019. København styrker sin ambitiøse madindsats med ny Mad- og Måltidsstrategi; Københavns Kommune 2019. Københavns Kommunes mad- og måltidsstrategi
42. www.eatgrim.com
43. Interview med Københavns Madhus
44. Københavns Madhus 2016. Samarbejdsaftale for Madfællesskabet [udkast]
45. Interview, Københavns Madhus
46. Berlingske 2019. Københavns Madhus er gået konkurs
47. Interview, Københavns Madhus
48. www.bondensmarked.dk
49. Interview, Københavns Fødevarerfællesskab
50. Dialogmøde med Ungdomsbureauet
51. Københavns Kommune 2019. Københavns Kommunes mad- og måltidsstrategi
52. Københavns Kommune 2019. Københavns Kommunes mad- og måltidsstrategi
53. Småøernes Erhvervsudviklingscenter 2011. De danske småøer – en erhvervsudviklingsstrategi, af L. S. Christensen
54. Småøernes Erhvervsudviklingscenter 2011. De danske småøer – en erhvervsudviklingsstrategi, af L. S. Christensen
55. NOAH 2017. En grøn og retfærdig madpolitik – Grønne mål for landbruget og en reform af EU's landbrugspolitik, som er til at leve af nu og i fremtiden, af N. Lehrmann
56. Småøernes Erhvervsudviklingscenter 2011. De danske småøer – en erhvervsudviklingsstrategi, af L. S. Christensen
57. Småøernes Erhvervsudviklingscenter 2011. De danske småøer – en erhvervsudviklingsstrategi, af L. S. Christensen
58. Smagen af Danmark 2019. Høringssvar til udkast til decentral erhvervsfremme 2020-2023

MADSUVERÆNITET FOR EN GRØN OG HOLDBAR FREMTID

Arbejder du i det offentlige, og interesserer du dig for bæredygtighed, klima og lokalproduceret, sund mad? Og vil du vide mere om, hvad man helt lavpraktisk kan gøre, for at vores madforbrug bliver mere bæredygtigt og lokalt? Så se nærmere i denne publikation.

Publikationen indeholder inspiration til, hvordan vi kan få et helt andet madsystem. Et madsystem, der sørger for sund, bæredygtig mad, der produceres lokalt og reducerer vores globale aftryk.

Med andre ord "madsuverænitet", der handler om befolkningers ret til at tage magten over maden tilbage i respekt for miljøet og lokale traditioner og vores alle sammens sundhed – og for at skabe liv på landet.

OM FORUM FOR MADSUVERÆNITET

Forum for Madsuverænitet (FMS) står bag publikationen og er et netværk bestående af civilsamfundsorganisationerne Global Aktion, NOAH – Friends of the Earth Denmark, Frie Bønder – Levende Land, Mellemamerika Komiteen, Levende Hav, Pugad, Foreningen for skånsomt kystfiskeri og Permakulturforeningen. Netværket arbejder for udbredelse af madsuverænitet.

Madsuverænitet betyder, at alle mennesker – på tværs af geografi og generationer – har ret til sund mad, der passer til deres kultur og er produceret via bæredygtige metoder. Mennesker har ret til selv at definere og have kontrol med deres egne mad-, jordbrugs- og fiskerisystemer.