



MAD MED OMTANKE

• MENNESKER • DYR • NATUR • RESSOURCER



INDHOLD

Forord	3
Hvorfor en fælles Madprofil	4
Hvad bidrager Madprofilen med	5
Politisk forankring og strategisk sammenhæng	6
De officielle Kostråd	7
Vores afsæt og udmærkelser	8
Samskabelse og inddragelse	10
Madprofilen	11
Pejlemærker	14
- Mennesker	15
- Dyr	18
- Natur	20
- Ressourcer	23
Appendix	27

FORORD

Mad er mere end et måltid – det er en del af hverdagen, sundheden og fællesskabet. For os rækker madens betydning langt ud over det enkelte måltid. Den er en del af den samlede velfærdsindsats i Kolding Kommune, og et konkret bidrag til at styrke sundhed, trivsel og livskvalitet.

Mad er samtidig et område, hvor kommunen spiller en samfundsmæssig rolle i udviklingen af fremtidens fødevaresystem. Gennem vores valg af råvarer og måden, vi sammensætter og tilbereder måltider på, kan vi være med til at fremme en robust fødevareproduktion og et landbrug, der styrker klima, natur og landskab.

På tværs af kommunens tilbud bespiser de offentlige køkkener hver dag mere end 3.000 borgere. Det svarer til et årligt fødevareindkøb på mere end 33 mio. kr.,¹ og et aftryk på mere end 1.100 ton CO₂ på indkøb af råvarer alene.² Selvsagt spiller de offentlige køkkener en vigtig rolle i den grønne omstilling.

Med Koldings Madprofil ønsker vi at tage ansvar og sætte en fælles retning for kommunens offentlige måltider frem mod 2030. Madprofilen er et værktøj og en rettesnor til de madprofessionelle, så de ved, hvad der er ledelsemæssig opbakning til, og hvad der forventes af dem.

Madprofilen er udviklet i tæt samarbejde med kommunens madprofessionelle og andre nøgleaktører i fødevarebranchen, som har været med til at kvalificere og verificere indholdet. Ambitionerne er høje, hvilket afspejler højt engagement, kompetenceniveau og motivation hos de madprofessionelle. De er klar til at gå forrest, og har allerede gryderne i kog.

De offentlige køkkener i Kolding Kommune er med til at løfte en kæmpe opgave, og spiller en nøglerolle i at udbrede og normalisere en sund og klimavenlig madkultur.



HVORFOR EN FÆLLES MADPROFIL

Madprofilen spiller en vigtig strategisk rolle, da den er med til at synliggøre kommunens ansvar for de offentlige måltider, og hvordan vi spiller ind i større dagsordner, og bidrager til den grønne omstilling.

Formålet med Madprofilen er at sætte en fælles ambition for de måltider, kommunen dagligt serverer for de mange borgere og medarbejdere. Den skaber et fælles grundlag og forståelse for prioriteringer og måltidernes rolle. Madprofilen samler indsatsen og sikrer en sammenhæng mellem sunde måltider, ansvarlige valg og et lavere klimaaftryk.

I en kommune som Kolding, som har en decentral organisering af de offentlige køkkener, og hvor mange forskellige fagområder bidrager til måltidsindsatsen, er det afgørende med en fælles retning, som alle kan tage afsæt i.

Madprofilens udvalgte pejlemærker er med til at sætte klare forventninger og rammer til såvel de madprofessionelle som de indkøbs- og udbudsansvarlige, ved at give en fælles forståelse for kvalitet, faglighed og ambitioner.

EN FÆLLES MADPROFIL GØR DET LETTERE AT:

- Træffe kvalificerede valg på et fælles fagligt og strategisk grundlag
- Tilberede måltider med lavere klimaaftryk og et ansvarligt råvarevalg
- Omsætte politiske mål og fælles ambitioner til praksis i alle køkkener





HVAD BIDRAGER MADPROFILEN MED

En fælles madprofil skaber værdi på flere niveauer:

FOR BORGERNE:

- Måltidsoplevelser med fokus på smag, ernæring og kvalitet
- Tryghed i, at der arbejdes med sundhed og ansvarlige valg
- Trivsel, livskvalitet og madglæde gennem gode måltider

FOR DE MADPROFESSIONELLE:

- Opbakning og klare rammer
- Et fælles sprog for kvalitet og retning
- Inspiration og faglig udvikling
- Styrket samarbejde på tværs af køkkener og fagområder

FOR KOMMUNEN:

- Understøtte arbejdet med sundhed og bæredygtighed
- Bedre udnyttelse af ressourcer og mindre spild
- En tydelig profil, der styrker omdømme og tiltrækningskraft
- Indfri lokale og nationale målsætninger og løfte en vigtig agenda
- Bidrage til Kolding Kommunes ESG redegørelse

POLITISK FORANKRING OG STRATEGISK SAMMENHÆNG

Kolding Kommune har i flere år været med til at gå forrest på fødevareområdet med en ny standard for en styringsstruktur, hvor vi arbejder strategisk med at udvikle et mere bæredygtigt fødevaresystem.

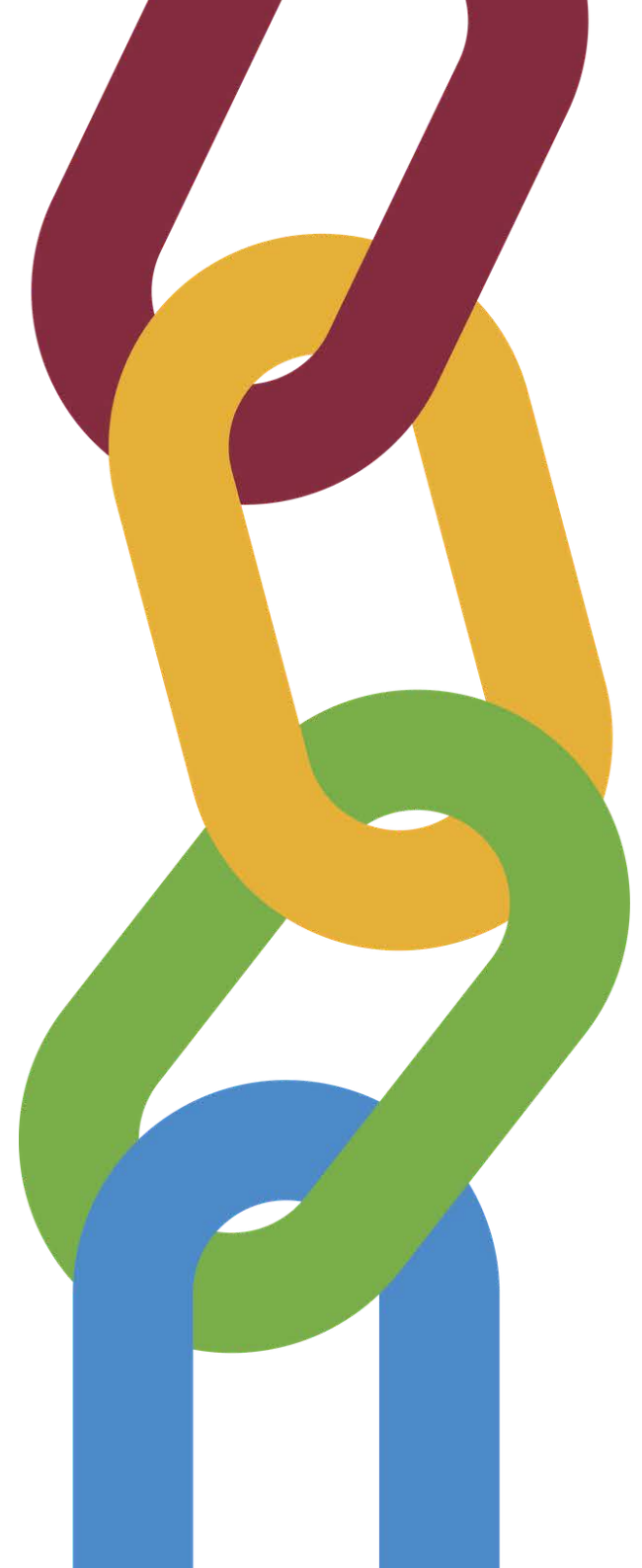
I 2025 vedtog Kolding Byråd kommunens første fødevarestrategi 'Sammen dyrker vi Kolding', hvori 'Sunde og bæredygtige offentlige måltider' er et af de udvalgte fokusområder.

Med en kommunal madprofil tager vi ikke kun et lokalt, men også nationalt og internationalt ansvar og viser, hvordan offentlige måltider bidrager til store dagsordener så som:

- [Klimahandleplanen](#)
- [De officielle kostråd](#)
- [Handlingsplan for Plantebaserede Fødevarer](#)
- [National Madspiltsstrategi](#)
- [Affaldsdirektivet](#)
- [Økologistrategien](#)
- [Den grønne trepart](#)
- [Den nye ældrelov](#)

Lokalt understøtter Madprofilen Byrådets nye arbejdsgrundlag og kommunens Bæredygtigheds- og Sundhedspolitik. Samtidig er det et 'skoleeksempel' på, hvordan vi som kommune arbejder bæredygtighed ind som et grundvilkår på tværs af alle kommunens opgaver og aktiviteter.

Med afsæt i Madprofilens Pejlemærker vil de offentlige måltider også bidrage til kommunens ESG redegørelse under områderne Klimaforebyggelse, Biodiversitet og natur samt Mangfoldighed og socialt ansvar.



DE OFFICIELLE KOSTRÅD

I tråd med kommunens Sundhedspolitik og Fødevarerstrategi tager Madprofilen afsæt i Fødevarerstyrelsens anbefalinger, som giver retningslinjer til de madprofessionelle i forhold til indhold, sammensætning, tilberedning og rammer for måltidet.

De officielle Kostråd¹¹ fra Fødevarerstyrelsen består af syv kostråd og to supplerende tips, og målrettes til den enkelte borger.

De officielle Kostråd - Godt for sundhed og klima

1. Spis planterigt, varieret og ikke for meget
2. Spis flere grøntsager og frugter
3. Spis mindre kød - vælg bælgrugter og fisk
4. Spis mad med fuldkorn
5. Vælg planteolier og magre mejeriprodukter
6. Spis mindre af det søde, salte og fede
7. Sluk tørsten i vand

Vigtige supplerende tips

- Begræns madspild
- Gå efter Nøglehulsmærket

Kostrådene gælder ikke for alle

Kostrådene gælder ikke for børn under 2 år, småtspisende ældre og personer, som har en sygdom, der stiller særlige krav til maden. Desuden skal gravide, ammende og personer over 65 år følge supplerende råd. Det gælder også personer, der ikke spiser fisk, kød eller mejeriprodukter.

Du kan finde supplerende råd hos Fødevarerstyrelsen til:

- Gravide og ammende
- Spæd- og småbørn, 0-2 år
- Personer over 65 år
- Personer, der ikke spiser fisk
- Personer, der ikke spiser kød
- Personer, der ikke spiser mejeriprodukter

Spis flere grøntsager og frugter



Spis mad med fuldkorn



Spis mindre kød - vælg bælgrugter og fisk



Sluk tørsten i vand



Vælg planteolier og magre mejeriprodukter



Spis mindre af det søde, salte og fede



Spis planterigt, varieret og ikke for meget
De officielle Kostråd

—godt for sundhed og klima



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarerstyrelsen
altomkost.dk

VORES AFSÆT OG UDMÆRKELSER

Erfaringer, resultater og læring

Der er gang i gryderne og den faglige udvikling i Koldings offentlige køkkener. Gennem de seneste år har køkkenerne deltaget i en lang række internationale, nationale og lokale projekter, som har været med til at opkvalificere de madprofessionelle og bidraget med indsigter og viden til madprofilen.

På relativt kort tid har de madprofessionelle positioneret sig som frontløbere, og er med til at sætte Kolding på landkortet. De vinder priser og sætter nye standarder, der inspirerer andre kommuner og køkkener til at følge efter.

Omlægningen til mere klimavenlige køkkener er en omfattende opgave, der kræver ny viden, metoder, råvarer og arbejdsgange. Med en styrket faglighed har vi skabt øget motivation og arbejdsglæde, og køkkenerne står i dag godt rustet til at imødekomme nye krav.

Klima

CO₂ aftrykket for kommunens fødevareindkøb ligger langt under landsgennemsnittet.

Madspild

Madspild målt pr. gæst ligger markant lavere end gennemsnittet i branchen.

Økologi

21 Økologiske Spisemærker

Priser

Årets Plantevækstkøkken i 2022
To indstillinger til Årets Køkkenpris



KOLDING KOMMUNE

UDVIKLING, INDSATSER OG ANERKENDELSE



75% Økologi
(byrådsbeslutning fra 2008)
2012

FANG
FRÅSERNE®

Elfrås
2019



Eu projekt Fusilli
(30 offentlige køkkener og
skolekøkkener)
2021-2024



Planteprisen:
Årets Plantevækstkøkken
2022



Økologi og Madglæde
(3 køkkener)
2026



Smag dig Frem
(personalekantiner
og skolekøkkener)
2025-2027



Økologi og Madglæde
(6 køkkener)
2025

SEGES
INNOVATION

Dansk Bælg Boost
2026-2029



Bedre Dyrevelfærd
pilotprojekt
2026



MAD MED OMTANKE
• MENNESKER • DYR • NATUR • RESSOURCER

Kolding Kommunes Første
fælles Madprofil
2027-2030



SAMSKABELSE OG INDDRAGELSE

Madprofilen er udarbejdet i samarbejde med repræsentanter fra kommunens offentlige køkkener, og bygger på deres indsigter, faglighed og ambitioner. For at Madprofilen skal kunne skabe værdi, er det vigtigt, at de kan se sig selv i den, og at den vil understøtte dem i deres daglige arbejde.

For også at inddrage borgerne og afdække deres behov og ønsker til de offentlige måltider, er der i samarbejde med SDU blevet gennemført en undersøgelse med 250 respondenter på tværs af kommunens daginstitutioner, medarbejderkantiner, plejehjem og voksentilbud.

Undersøgelsen viste, at borgerne i meget høj grad forventer, at de offentlige køkkener serverer sund og bæredygtig mad.

I forhold til deres præferencer, så er deres vigtigste kriterier til måltiderne:

- 1. Den gode smag er det vigtigste!**
- 2. Mange grøntsager på menuen (dette var vigtigere, end at der var kød på menuen)**
- 3. Bredt udvalg af retter**
- 4. Flot anretning**



MAD MED OMTANKE

• MENNESKER • DYR • NATUR • RESSOURCER

Madprofil Mad med omtanke

VORES FÆLLES ANSVAR OG RETNING

MAD MED OMTANKE handler om de bevidste valg og fravalg, vi træffer hver dag, og som har indflydelse på hele værdikæden, som bringer maden fra jord til bord, og den madkultur vi ønsker at skabe.

Med Kommunens madprofil tager vi ansvar for, hvordan vores måltider påvirker **MENNESKER, DYR, NATUR OG RESSOURCER**. De fire ansvarsområder udgør fundamentet for vores fælles retning og ambition frem mod 2030.

For hvert ansvarsområde er der opstillet Pejlemærker som retningslinjer for kommunale fødevareaktører, som skal sikre, at vi arbejder i samme retning, og gør det muligt at omsætte ambitioner til konkret praksis.



MENNESKER

Vi tager ansvar for mennesker – ved at skabe måltider, der fremmer sundhed, trivsel, fællesskab og madglæde. Samtidig styrker vi de madprofessionelles kompetencer og arbejdsglæde, og bygger videre på den stærke faglighed, der allerede gør en forskel for borgerne.



DYR

Vi tager ansvar for dyr – og træffer bevidste valg af råvarer og leverandører, så vores måltider bygger på respekt for dyrevelfærd og etisk forsvarlige produktionsformer.



NATUR

Vi tager ansvar for naturen – gennem vores valg af råvarer og indkøb. Vi prioriterer fødevarer, der fremmer biodiversitet, beskytter vandmiljøet og er produceret med omtanke for naturens ressourcer.



RESSOURCER

Vi tager ansvar for vores ressourcer – og anvender råvarer, energi og materialer med omtanke. Vi reducerer spild, fremmer genanvendelighed og skaber mindst muligt aftryk.



VORES 12 PEJLEMÆRKER FOR EN ANSVARLIG FREMTID

Pejlemærkerne sætter en klar retning for Koldings Madprofil, og viser, hvor vi skal sætte ind for at realisere vores ambitioner. De giver de madprofessionelle - og andre som har indflydelse på kommunens valg og udbud af fødevarer et konkret grundlag at træffe beslutninger på og arbejde målrettet med udviklingen.

Med pejlemærkerne omsætter vi visionen "Mad med omtanke" til handling. Pejlemærkerne tydeliggør vores prioriteringer, og danner grundlag for de valg, der skaber måltider med omtanke – med respekt for mennesker, dyr, natur og ressourcer.



MENNESKER

- 1 SUNDHED OG TRIVSEL
- 2 MADGLÆDE
- 3 ATTRAKTIV ARBEJDSPLADS



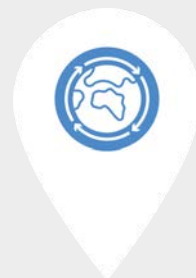
DYR

- 4 DYREVELFÆRD
- 5 KVALITET



NATUR

- 6 DANSKE RÅVARER
- 7 ØKOLOGI
- 8 CO₂ AFTRYK



RESSOURCER

- 9 MADSPILD OG AFFALD
- 10 ENERGI
- 11 RENGØRINGSARTIKLER
- 12 ØKONOMI

PEJLEMÆRKE #1

SUNDHED OG TRIVSEL

Med et stort forbrug af fødevarer har de offentlige køkkener en afgørende indflydelse på det sundheds- og klimamæssige aftryk. De spiller også en vigtig rolle med hensyn til at inspirere borgerne til en sundere og grønnere madkultur.

Gennem sunde, velsmagende og klimavenlige måltider understøttes både ernæringsdækning og gode madoplevelser, som bidrager til fysisk og psykisk sundhed. Måltiderne er en vigtig ramme for at skabe energi og overskud – både for borgere og medarbejdere – og er samtidig et redskab til at styrke fællesskab og livskvalitet.

VI TAGER ANSVAR

Vi sætter borgeren i centrum og fremmer sundhed og trivsel gennem velsmagende, ernæringsrigtige måltider, der er tilpasset målgruppens og den individuelle behov og ønsker.

Med en helhedsorienteret tilgang understøtter måltiderne både fysisk, mental og social trivsel og bidrager til at forebygge sygdom og fremme et sundt liv i alle livsfaser.



AMBITION 2030

De offentlige måltider læner sig op ad Fødearestyrelsens officielle kostråd og tilpasses forskellige målgruppers behov.



PEJLEMÆRKE #2

MADGLÆDE

Madglæde er oplevelsen af nydelse, appetit og lyst til at spise, hvor smag, duft, udseende og rammerne omkring måltidet spiller sammen. Madglæde er afgørende for borgernes trivsel, fordi den understøtter appetitten, og dermed sikrer tilstrækkelig ernæring. Samtidig bidrager gode måltidsoplevelser til livskvalitet, socialt samvær og både fysisk og psykisk velbefindende. Når maden vækker glæde, øges sandsynligheden for, at borgerne spiser nok og får den nødvendige energi til en aktiv og meningsfuld hverdag.

VI TAGER ANSVAR

Vi skaber madglæde gennem velsmagende, varierede og genkendelige måltider baseret på høj faglighed. Med afsæt i de madprofessionelles viden og kompetencer tilbereder vi mad, der vækker appetit og lyst til at spise.

Vi bidrager til gode måltidsoplevelser ved at understøtte rammer og situationer, der fremmer nærvær, fællesskab og trivsel, og som gør måltidet til en positiv del af hverdagen.



AMBITION 2030

Høj tilfredshed blandt borgere og spisende gæster.

FAKTA

Forskning og nationale anbefalinger peger på, at måltidets omgivelser, værtskab og sociale rammer har stor betydning for appetit, trivsel og madoplevelse.”

Kilde: Sundhedsstyrelsen

PEJLEMÆRKE #3

ATTRAKTIV ARBEJDSPLADS

Arbejdsglæde og høj motivation er centrale forudsætninger for at skabe en attraktiv arbejdsplads og kvalitet i opgaveløsningen. Det kræver gode arbejdsvilkår, faglig udvikling og rammer, hvor medarbejdere trives, motiveres og bidrager aktivt. Samtidig er ledelsesmæssig opbakning central i omstillingen til mere bæredygtige måltider, herunder opkvalificering af medarbejdere og mulighed for at udvikle og afprøve nye retter.

Som offentlig arbejdsplads ligger der også et socialt ansvar i at bidrage positivt til samfundet ved at fremme mangfoldighed, ligestilling og lighed.

VI TAGER ANSVAR

Det er en prioritet at være en attraktiv arbejdsplads, hvor arbejdsglæde og høj faglighed går hånd i hånd. Det indebærer gode arbejdsvilkår, mulighed for kompetenceudvikling og stærkt fagligt fællesskab. Der investeres i kompetenceløft og deltagelse i udviklingsprojekter, hvilket styrker medarbejdernes motivation og faglighed, og bidrager til høj kvalitet i opgaveløsningen. Med madprofilen sikrer vi politisk opbakning og et afstemt ambitionsniveau for de offentlige køkkener.

Vi arbejder samtidig for en inkluderende arbejdsplads, som skal fremme den sociale bæredygtighed.



AMBITION 2030

Sikre et højt kompetenceniveau, motivation og arbejdsglæde blandt de madprofessionelle.

De offentlige køkkener bidrager til kommunens ambition om at 5 % af medarbejderne er fleksjobbere.

To årlige kompetencetiltag.

PEJLEMÆRKE #4

DYREVELFÆRD

De centrale elementer i dyrevelfærd er at sikre bedre forhold under produktionen af dyr i form af mere plads i staldene, adgang til udearealer, miljøer som tilgodeser dyrenes naturlige adfærd og skærpede betingelser med hensyn til sundhed og transporttider. Afræsning med dyr (kvæg, får, heste) er med til at fremme dyrevelfærd, naturpleje og biodiversiteten.^{12, 13, 14, 15, 16, 17}

'Bedre Dyrevelfærd' er Fødevarestyrelsens officielle mærke, som er kategoriseret i tre niveauer: 1, 2 eller 3 hjerter. Jo flere hjerter, jo højere dyrevelfærd.

Dyrevelfærdsmærket findes på gris, kylling, okse- og kalvekød samt mejeriprodukter.

VI TAGER ANSVAR

Vi stiller skærpede krav til dyrevelfærd i vores indkøb af animalske råvarer og mejeriprodukter, og prioriterer produkter, der tager hensyn til dyrenes levevilkår, natur og produktionsmetoder.

Vi prioriterer økologiske fødevarer eller produkter, der bærer mærket "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse" / Minimum 3 hjerter.

Gennem vores kommende fødevareudbud og aftaler stiller vi krav om ansvarlige løsninger. Vi samarbejder med leverandører og producenter om at styrke og opbygge nye værdikæder, der sikrer dyrevelfærd og størst mulig tilgængelighed og stabil adgang til fødevarer produceret med omtanke.



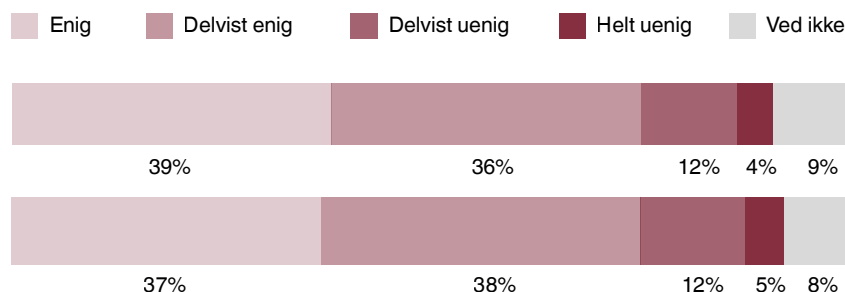
AMBITION 2030

Vi anvender økologiske eller bedre dyrevelfærdsprodukter med minimum tre hjerter og udfaser brug af turbokyllinger.

DET MENER DANSKERNE OM DYREVELFÆRD

Min kommune og region bør være villig til at betale for dansk kød, æg og mejeriprodukter med god dyrevelfærd.

Kød, æg og mejeriprodukter, der bliver serveret på plejehjem, sygehuse og andre offentlige institutioner bør generelt være af en kvalitet, hvor der er taget hensyn til dyrevelfærden.



Kilde: Dyrenes Beskyttelse, Analyse fra 2025 udarbejdet af analyseinstituttet Verian



PEJLEMÆRKE #5

KVALITET

Kvalitet af fødevarer er et samspil mellem forskellige egenskaber, hvilket gør det til et subjektivt begreb, der afhænger af, hvem der vurderer det. Kvalitet vurderes som udgangspunkt ud fra produktets sensoriske kvalitet (smag og oplevelse) og næringsmæssige indhold, fødevaresikkerhed, etiske og miljømæssige aspekter.

Ud fra et sundhedsmæssigt perspektiv anses ultraforarbejdede fødevarer for at have en lav næringsværdi, da de ofte indeholder mange ingredienser, et højt indhold af ingredienser som sukker, salt, fedtstoffer og forskellige tilsætningsstoffer så som farve, smag og emulgatorer, som man ikke bruger i et almindeligt køkken.

DANSKERNE FORBINDER DANSK FRUGT OG GRØNT MED HØJ KVALITET

For en stor gruppe af forbrugerne er dansk frugt og grønt forbundet med en høj kvalitet og associeret med bl.a. friskhed, bedre smag, økologi og et lavere indhold af pesticider.

Kilde: Madkulturen, Mere dansk frugt og grønt analyse

VI TAGER ANSVAR

Vi prioriterer høj kvalitet i vores måltider og vælger råvarer med fokus på smag, oprindelse, sæson og produktionsform. Vi anvender mest muligt uforarbejdede fødevarer og laver maden fra bunden.

Vi arbejder ud fra princippet om kvalitet frem for kvantitet og anvender mindre, men bedre mængder kød med lavere klimabelastning. Gennem vores valg ønsker vi at fremme en udvikling mod mere ansvarlige produktionsformer med hensyn til både dyr og natur, herunder øget brug af kød fra naturkvæg og naturgris samt frilandskyllinger.



AMBITION 2030

Offentlige måltider med fokus på høj råvarekvalitet, der bidrager til en ansvarlig fødevareomstilling.

FAKTA OM ULTRAFORARBEJDEDE FØDEVARER

Ultraforarbejdede fødevarer (UFF) eller ultraforarbejdet mad, også kaldet Ultra Processerede Fødevarer (UPF), er en fællesbetegnelse for fødevarer med en høj forarbejdningsgrad fremstillet ved hjælp af industrielle forarbejdningsmetoder. Disse indeholder ofte ingredienser, man normalt ikke findes i private køkkener, som f.eks. isolater, farvestoffer, smagsforstærkere, emulgatorer og enzymer.

Kilde: Fødevarestyrelsen

PEJLEMÆRKE #6

DANSKE RÅVARER

Danmark er et landbrugsland og produktion af danske fødevarer bidrager til vores landskab, samfund og biodiversitet. De danske råvarer er fundamentet i vores madkultur, og udmærker sig generelt ved høj fødevarer sikkerhed, kvalitet, færre pesticider, lavere klimabelastning fra transport og bedre dyrevelfærd.

Produktion af dansk frugt og grønt er udfordret. Ud over at produktionen er meget lille, så produceres der også mindre, end vi tilsammen spiser. Der er ikke mange fuldtidsgartnerier tilbage, og gennemsnitsalderen på gartnerne er 60 år. Den udvikling kan få stor betydning for vores fremtidige forsyningssikkerhed og landbrug.

VI TAGER ANSVAR

Vi prioriterer danske råvarer for at værne om det danske landbrug, vores madkultur og for at øge forsyningssikkerheden. Vi arbejder med sæsonens frugt og grønt for at sikre den bedste kvalitet, smagsoplevelse og mangfoldighed i råvarer. Uden for sæson anvender vi i videst muligt omfang danske frostvarer.

PRODUKTIONEN AF FRUGT OG GRØNT I DANMARK

- I dag udgør gulerødder og løg 45 % af den samlede produktion af frugt og grønt i Danmark.
- 6 ud af 10 heltidsgartnerier med frilandsgroentesager er forsvundet de seneste 15 år.
- Gennemsnitsalderen blandt ejerne af de danske groentesagsgartnerier er 60 år – og stigende

Kilde: Madkulturen, Mere dansk frugt og grønt analyse

I 1963 var

92%

af grøntsagerne og 48 % af frugten produceret i Danmark.

I dag kan

27%

af forbruget af frugt og grønt i Danmark dækkes af den nuværende produktion i Danmark, hvis forsyningen fra udlandet svigtede

Kilde: Madkulturen, Mere dansk frugt og grønt analyse



AMBITION 2030

Danske råvarer i sæson som det naturlige førstevalg.

PEJLEMÆRKE #7

ØKOLOGI

Økologi er med til at fremme fødevareproduktion med respekt for miljø, natur og dyrevelfærd, blandt andet gennem adgang til det fri i husdyrhold, hvilket øger biodiversiteten og natur- og landskabsplejen.¹⁸ Økologien bruger også mindre kunstgødning, som ofte er importeret, hvilket er med til at styrke fødevarerens sikkerheden og passe på grundvandet.

I 2019 blev 4.562 ha ud af Kolding kommunes samlede landbrugsareal på 39.952 ha dyrket økologisk. Med regeringens forudsætning om at fordoble det økologiske areal i 2030, skal Kolding kommune øge det økologiske areal med ca. 415 ha årligt frem mod 2030*.¹⁹

VI TAGER ANSVAR

Valget af økologiske råvarer handler i høj grad om ønsket om renere og mere naturlige fødevarer – fri for pesticider og kunstige tilsætningsstoffer. Samtidig er det et aktivt valg om at beskytte vores drikkevand, sikre bedre dyrevelfærd, hvor dyr kan udfolde deres naturlige adfærd, og bidrage positivt til sunde økosystemer og landskaber, som er rig på biodiversitet.



AMBITION 2030

Samlet opnå sølvmærke i kommunens fødevarerindkøb.

KOMMUNENS ØKOLOGIPROCENT

2025: 55 %
2024: 50 %
2023: 47 %

ØKOLOGISKE SPISEMÆRKER 2025

21 Økologiske Spisemærker:

- 6 Bronze
- 11 Sølv
- 4 Guld

Kilder:

Kommunens Økologiprocent: Fødevarerindkøb hos BC Catering. Indkøb hos ELBO køkkenet er ikke medregnet.
Økologiske Spisemærker: Økologisk Landsforening



60-90% økologi

PEJLEMÆRKE #8

KLIMA OG CO₂-AFTRYK

Ifølge Fødevarestyrelsen udgør fødevarerforbruget ca. 25 % af den samlede klimabelastning pr. person i vestlige lande. Alle fødevarer har et CO₂ aftryk fra produktionen, forarbejdningen og transporten. Nogle fødevarer har et langt højere CO₂ aftryk end andre. Det er primært animalske produkter såsom okse- og lammekød, som har et højt aftryk, mens grøntsager, korn og frugt typisk har et markant lavere klimaaftryk.

VI TAGER ANSVAR

Vi læner os op af De officielle Kostråd, og arbejder fortsat med at reducere klimaaftrykket fra vores fødevarerindkøb gennem bevidste valg og prioritering af råvarer med et lavt CO₂ aftryk.

Når vi vælger CO₂ tunge fødevarer, prioriterer vi dem, som har haft en multifunktionalitet og bidrager til flere bundlinjer fx. landskabs- og naturpleje og biodiversitet. I praksis har vi fokus på råvarevalg, råvarer i sæson, produktionsformer, oprindelse, ressourceforbrug og håndtering af emballage.

KOMMUNERS CO₂ UDLEDNING FOR FØDEVAREINDKØB Gennem SKI

Kolding: 49 kg CO₂ pr. indbygger

Komudbud: 92 kg CO₂ pr. indbygger

Lands gns: 94 kg CO₂ pr. indbygger

Kilde: Statens og Kommunens indkøbsservice - SKI rapport 2023

KOMMUNENS CO₂ (KG) PR. INDKØBT FØDEVARER LIGGER UNDER GENNEMSNITTET I BRANCHEN

KOLDING KOMMUNE:

2023: 2,2 kg CO₂/kg fødevarer

2024: 2,1 kg CO₂/kg fødevarer

2025: 2,0 kg CO₂/kg fødevarer

Kilde: Indkøbsdata BC Catering og Food Up

FØDEVAREBRANCHEN

Best in class: 1,7 kg CO₂/kg fødevarer

Gennemsnit 2,4 kg CO₂/kg fødevarer

Bund 25% 3,0 kg CO₂/kg fødevarer



AMBITION 2030

Reduktion af klimaaftrykket fra måltider og køkkendrift:

Standard for normal kost på 1,7 kg CO₂/kg fødevarer.

Standard for ernæringstæt kost på 2,7 kg CO₂/kg fødevarer.

PEJLEMÆRKE #9

MADSPILD OG AFFALD

Offentlige køkkener genererer store mængder affald. Dette pejlemærke forholder sig derfor både til håndtering, sortering og reduktion af affald fra offentlige køkkener. Det inkluderer blandt andet korrekt kildesortering af madaffald, emballage, plast, glas og metal, samt fokus på at minimere madspild gennem bedre planlægning, opbevaring og anvendelse af råvarer. En stor del af madspildet genereres allerede under produktionen af fødevarerne, og derfor skal vi indtænke den del og stille krav tilbage i værdikæden.

Indsatsen er vigtig, fordi den bidrager til at reducere miljøbelastningen, mindske CO₂-udledning og sikre en mere bæredygtig anvendelse af ressourcer.

VI TAGER ANSVAR

Vi reducerer madspild i alle led og arbejder aktivt med at planlægge, tilpasse og genanvende, så mindst muligt går til spilde. Vi har fokus på at anvende alle fødevarer så effektivt som muligt, vi tilvælger 'skæve' råvarer, og ser madrester som en ressource.

Vi arbejder med ansvarlig affaldshåndtering gennem øget sortering og ved at minimere brugen af engangsemballage, -artikler og -service. Der er fokus på at fremme genbrug og cirkulære løsninger. I vores indkøb prioriterer vi løsninger med lav miljøpåvirkning og genanvendelige materialer.

Definition: Forskellen på madspild og madaffald handler om, hvorvidt maden kunne have været spist eller ej.

- Bioaffald: Den samlede mængde affald (madaffald + madspild).
- Madspild: Er mad, der var beregnet til at blive spist, men som ender i skraldespanden i stedet for i maven.
- Madaffald: Er den del af maden, som ikke kan spises – både rå og tilberedt.

FAKTA:

- Ca. 60-70 % af det samlede danske madspild går til spilde inden fødevareren når forbrugernes køkkenbord.
- Koldings offentlige køkkener anslås til at indkøbe omkring 700 ton fødevarer årligt.
- Benchmark fra branchen er 100 g madspild pr. gæst pr. dag.

Kilde: Ministeriet for Madspild, Indkøbsdata BC Catering og FoodUp



AMBITION 2030

Reducering af madspild:
75 g madspild pr. gæst pr. dag.

Alle køkkener affaldssorterer i
de ti nationalt gældende
affaldsfraktioner.

Udfasning af engangsartikler,
-emballage og -service.

PEJLEMÆRKE #10

ENERGI

De danske storkøkkener bruger hvert år omkring 1.400 GWh el, og tegner sig for cirka fire procent af Danmarks samlede elforbrug. Energiforbruget i forbindelse med offentlige måltider er dermed en væsentlig faktor i den grønne omstilling, og for at kommunen kan realisere EU-målsætningen i henhold til Bygningsregulativet om at opnå en besparelse på 14 % fra 2021 - 2030.

Kolding Kommune arbejder målrettet mod at dække energiforbruget i de kommunale bygninger med grønne energikilder. De offentlige køkkener kan reducere deres energiforbrug betydeligt ved at optimere arbejdsgange, skifte til energieffektivt udstyr og ændre i menuen.

VI TAGER ANSVAR

Vi arbejder for at reducere energiforbruget gennem energieffektive løsninger, optimeret brug af udstyr og gode arbejdsgange. Ved indkøb prioriterer vi energirigtige maskiner og udstyr.

Vi har samtidig fokus på korrekt brug og vedligeholdelse af udstyr samt gode vaner og bevidst energianvendelse i planlægning, tilberedning, opbevaring og rengøring.

FAKTA:

- Det samlede energiforbrug pr. kuvert ligger på 1,47, hvilket svarer til et energimærke 'C'.
- Ventilation er den største energisluger.

Kilde: 'Fang Fråserne' kampagnemålinger i Koldings offentlige køkkener 2019 - 2024



AMBITION 2030

2 % årlig reduktion af energiforbruget og fastholde energimærke C.

Et samlet energiforbrug pr. kuvert mellem 1,01 - 1,50.



PEJLEMÆRKE #11

RENGØRINGSARTIKLER

Rengøringsmidler har en betydelig miljøpåvirkning, da de indeholder kemiske stoffer, der ender i kloaksystemet og belaster vandmiljøet, hvis de ikke nedbrydes korrekt.

Mange konventionelle rengøringsmidler indeholder tensider, parfume og konserveringsmidler, der er problematiske for vandlevende organismer. Der findes flere certificerede miljømærker på markedet fx.

Svanemærket eller EU-Blomsten, som garanterer, at produkterne lever op til skrappe miljøkrav.

VI TAGER ANSVAR

Generelt har vi fokus på at minimere og effektivisere brugen af rengøringsmidler. Vi prioriterer miljøvenlige produkter, og arbejder for at vælge løsninger med dokumenteret lavere miljøbelastning, hvor de lever op til kravene til funktion, hygiejne og kvalitet. Samtidig har vi fokus på produkter, der bidrager til et sundt arbejdsmiljø.



AMBITION 2030

Vi minimerer brugen af rengøringsmidler og anvender miljøvenlige produkter, som opfylder kravene til funktion og opgaveløsning.



PEJLEMÆRKE #12

ØKONOMISK ANSVARLIGHED

Fødevarsystemet er under konstant forandring, og de økonomiske forudsætninger er dynamiske, hvilket gør det vanskeligt at forudsige den økonomiske udvikling.

Økonomisk ansvarlighed i offentlige køkkener handler om at balancere budgetter med behovet for sund, velsmagende og klimavenlig mad til borgerne. Omlægning til mere klimavenlig praksis kræver ressourcer og tid. Det er en stor opgave og ansvar, der ligger i de offentlige køkkener, som kræver opbakning og opkvalificering af medarbejdere .

Indsatser såsom reduktion af madspild, erstatte dyre kødprodukter med billigere og mere klimavenlige proteinkilder som bælgfrugter, brug af sæsonbaserede grøntsager og optimering af ressourcer er alt sammen med til at sænke udgifterne og frigøre midler til bedre råvarer, ressourcer og kompetenceudvikling.

VI TAGER ANSVAR

Vi følger implementeringen af madprofilen nøje i forhold til de fastlagte økonomiske rammer.

Vi arbejder for en økonomisk ansvarlig drift, og følger udviklingen hvor ressourcer anvendes effektivt og med omtanke. Gennem planlægning, prioritering og bevidste indkøb sikrer vi en hensigtsmæssig anvendelse af budgettet uden at gå på kompromis med måltidernes kvalitet.



AMBITION 2030

Ressourcer anvendes effektivt og med omtanke, så der skabes mest mulig værdi inden for de økonomiske rammer.

FAKTA:

Samlet set indkøber Kolding Kommune fødevarer for ca. 34 mio. kr. om året, som fordeler sig således:

BC Catering	18,3 mio. kr.
ELBO Køkkenet	10,4 mio. kr.
Kaffe	1,4 mio. kr.
Småindkøb	3,6 mio. kr.

Kilde: Kommunens indkøbsafdeling og Tellis-system

APPENDIX 1

GODE ENERGISPARERÅD



1. Tænd kun ved brug

Tænd først udstyr når det skal benyttes – og sluk igen efter brug.



2. Brug ovnen effektivt

Ovne varmer hurtigt op og skal ikke holdes tændt hele dagen. Hold ovndøren lukket.



3. Puljér opvasken

Opvaskemaskiner holder 80 °C varmt vand klar hele tiden. Puljér opvasken og sluk maskinen – den er hurtigt klar igen.



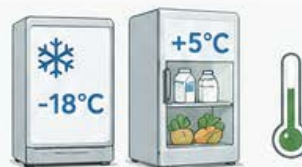
4. Sluk andet udstyr

Køkkenudstyr skal kun være tændt, når det bruges.



5. Ventilation – sluk når det ikke bruges

Sluk ventilationsanlæg uden for driftstid. Tænd kun emhætter ved behov, og tjek om tidsstyringen kan justeres.



6. Hold de rigtige temperaturer

- Fryser: -18 °C
- Køleskab: +5 °C

Du sparer ca. 5 % energi pr. grad, temperaturen sænkes unødigt.



7. Tænk over udstyret

- Kaffemaskiner med køl bruger ofte op til dobbelt så meget strøm.
- Saml varer i færre køle-/fryseskabe og sluk resten.
- Kølemontre med glas bruger typisk meget strøm – overvej behovet.



8. Udskift gammelt udstyr

Udstyr over 20 år bruger ofte unødigt meget energi. Udskiftning kan hurtigt betale sig – især ved reparationer. Der kan være mulighed for støtte gennem kommunale energitiltag.



APPENDIX 2

KILDELISTE

Side	Henvisninger	Kilde
3	1. Årligt fødevareindkøb på mere end 33 mio. kr.	Tellis®
3	2. CO2 aftryk på mere end 1.100 ton	BC Catering
6	3. Klimahandleplanen	kolding.dk
6	4. De officielle Kostråd	foedevarestyrelsen.dk
6	5. Handlingsplan for Plantebaserede Fødevarer	fvm.dk
6	6. National Madspiltsstrategi	fvm.dk
6	7. Affaldsdirektivet	kolding.dk
6	8. Økologistrategien	fvm.dk
6	9. Den grønne trepart	mgt.dk
6	10. Den nye ældrelov	sst.dk
7	11. De officielle Kostråd	foedevarestyrelsen.dk
18	12. Fremhæver udeliv og naturlig adfærd som centrale for dyrevelfærd	Dyrenedbeskyttelse
18	13. Krav om græsning i økologisk produktion begrundet i dyrevelfærd	Økologisk Landsforening
18	14. Lovgivning: dyr skal kunne udøve naturlig adfærd	Fødevarestyrelsen
18	15. Dokumenterer at græsning er en naturlig proces, der fremmer biodiversitet	Aarhus Universitet (DCE rapporter om græsning og biodiversitet)
18	16. Græssende dyr er afgørende for at sikre biodiversiteten på naturarealerne	Landbrugsstyrelsen
18	17. Viser at græsning skaber variation (heterogenitet)	Københavns Universitet (IGN – Grazing4Diversity)
21	18. Økologi er med til at fremme...	Økologisk Landsforening/KU
21	19. Kommunens Klimatal	Kolding.dk

APPENDIX 3

KILDELISTE ANALYSER OG FAKTA

Side	Henvisninger	Kilde
16	Forskning omkring hvad der påvirker appetitten	Sundhedsstyrelsen
18	Analyseinstituttet Verian, 2025	Dyrenes Beskyttelse
19	Mere dansk frugt og grønt	Madkulturen
19	Om Ultraforarbejdede fødevarer	Fødevarestyrelsen
20	Mere dansk frugt og grønt	Madkulturen
21	Kommunens økologital	BC Catering
21	Økologiske Spisemærker	Økologisk Landsforening
22	Ski rapport 2023: Kommuners CO2 udledning	Statens og kommunernes indkøbscentral
22	Kommunens CO2 aftryk pr. indkøbt fødevarer	BC Catering
22	Fødevarebranchens CO2 tal	FoodUp
23	Samlede danske madspild	Ministeriet for madspild
23	Indkøbsdata	BC Catering
23	Benchmark	FoodUp
24	Fang Fråserne: Energiforbrug i kommunens køkkener	Kolding.dk
26	Indkøbsdata	BC Catering

