

2. PROJEKTBEKRIVELSE

2.1 Projektets baggrund – udfordringer og udækkede behov

I Sundhedsprofilen 2021 for Ishøj fremgår at 'overvægt', 'lav fysisk aktivitet' og et 'usundt kostmønster' er fremtrædende udfordringer. I Sundhedsprofil 2021 for alle Region H kommuner fremgår at borgere i Ishøj er nogle af de dårligt socialt stillede i regionen. I Byrådets 'Vision 2025' spiller dette fødevareprojekt godt ind i to af de fire pejlemærker: 'Sunde og aktive liv' og 'lokalt ansvar for klima, natur og miljø'. Ishøj Kommune har derfor en ambition om, at institutioner i kommunen så vidt muligt køber flere plantebaserede og økologiske råvarer i årstid, samt arbejder med at inspirere børnene til at være madmodige. De 5 institutioner ønsker at lære mere om økologisk omstilling, herunder nye veje til øget økologisk indkøb, fra lokale/regionale landbrug, og få inspiration til sunde retter med mindre kød, som kan give luft i økonomien til mere økologi.

For at realisere vores ambitioner har vi brug for hjælp til at sikre en succesfuld omlægning. Vores køkkenpersonale har brug for opkvalificering, både generelt i forhold til den økologiske omlægning, og specifikt i forhold til tilberedning af flere plantebaserede og planterige retter. Det kræver en særlig indsats at købe ind på en ny måde og samtidig sikre at velsmag, økonomi og ernæringshensyn går hånd i hånd, og vi har behov for at inddrage opkvalificering fra erfarne eksperter, for at man i køkkenerne kan lykkes inden for budget.

I øjeblikket har køkkenerne, der er med i projektet en økologiprocent på omkring gennemsnitligt 54% men med målsætning om – gennem indsatsen – at nå op på en økologiprocent på 74% i gennemsnit og opnå Det Økologiske Spisemærke i sølv.

Ved gennemførelse af projektet vil der helt konkret forventes et øget årligt indkøb af økologiske varer på 9208 kg fra estimeret 30.088 kg til forventet 39.297 kg, samtidig med at institutionernes i alt 9 køkkenmedarbejdere og øvrigt personale i institutionerne får øget viden om økologi og bæredygtighed.

Vi ønsker at gennemføre indsatsen i et samarbejde med rådgivere fra Meyers Madhus, som siden 2016 har rådgivet offentlige køkkener i omstillingen til en mere økologisk køkkendrift, bl.a. gennem mere end 230 rådgivningsforløb med støtte fra Fonden for Økologisk Landbrugs Køkkenomstillingspulje. Meyers Madhus har desuden gennem 8 år rådgivet Københavns Kommunes mere end 1000 køkkener til at opnå og fastholde 90% økologi og Det Økologiske Spisemærke i guld.

2.2 Projektets formål – hvorfor skal projektet gennemføres (op til 500 tegn)

Ishøj Kommune vil sikre en økologisk omlægning af 5 institutionskøkkener hvor klimavenlige kostråd, høj spisekvalitet og reduktion af madspild indgår i et samlet hele til gavn for sundhed og miljø, medarbejdere og spisende.

2.3 Beskrivelse af køkkener, som forventes at indgå i kompetenceudviklingsforløb

I indsatsen forventes 5 køkkener at deltage i projektets kompetenceudviklingsforløb med fokus på økologiomlægning, og i nedenstående skema er de specifikke køkkener oplistet.

Navn	Institutionstype	Køkkentype	Antal med. arb.	Antal dagligt spisende	Antal daglige måltider	Fødevare-indkøb i kilo pr. år	Økoprocet ved opstart (est)	Økoprocet ved projekt-afslutning (est)	Ansøgning til DØS	Økokilo ved projekt-start	Økokilo ved projekt-afslutning	Forventet stigning i økokilo ved projekt-
Regnbuen	Dagtilbud	Produktion	1	40	80	4091	30%	60%	Sølvmærke	1227,3	2454,6	1227,3
Piletræet	Daginstitution	Produktion	2	155	310	14312	33%	60%	Sølvmærke	4722,96	8587,2	3864,24
Tvillingehuset	Dagtilbud	Produktion	2	100	200	11569	70%	80%		8098,3	9255,2	1156,9
Femkanten	Daginstitution	produktion	2	85	170	8000	50%	80%	Sølvmærke	4000	6400	2400
Elverhøj	Dagtilbud	Produktion	2	155	310	14000	86%	90%	Sølvmærke	12040	12600	560
Samlet			9	535	1070	51972				30088,6	39297	9208,44

2.4 Status for igangværende projekt støttet af fonden

Dette er ikke et igangværende projekt, derfor er dette punkt ej relevant.

2.5 Projektets planlagte aktiviteter, som gennemføres for at opnå projektets formål

Projektet er bygget op om et kompetenceudviklingsforløb, som leveres af Meyers Madhus, der skal sikre, at vores køkkener kommer hen over målstregen med deres økologimål og får hele deres praksis med, så velsmag, ernæring, værtskab, klimahensyn m.m. mødes i en solidt forankret drift.

Tilgang til rådgivningen

Meyers Madhus arbejder overordnet ud fra et sæt principper, der sætter retningen for de konkrete aktiviteter:

Lokal løsning i fællesskab

Løsningerne skal findes i et samarbejde med køkkenet, hvor ledere og medarbejdere er med. Det skal være et fælles projekt fra starten og gennem hele forløbet. Det sikres ved, at rygraden i forløbet er et samarbejde mellem køkkenet og én fast rådgiver fra Meyers Madhus og med en løbende inddragelse af ledelsen, da dette er vigtigt for omstillingen og forankringen.

Håndværk og velsmag er drivkræfterne

Det er med madglæden og det gode håndværk, at der skabes resultater. Omstillingen skal også føre til mere velsmag! Her ligger en vigtig motivation for de fleste køkkenfolk og en nøgle til, at forandringerne bliver varige. Meyers Madhus arbejder ud fra en tankegang om at fjerne barrierer for omstillingen ved at konkretisere den økologiske, bæredygtige madlavning på opskrift- og menuniveau sammen med køkkenerne. Netop det kulinariske håndværk kan for mange køkkenprofessionelle være et følsomt emne. Her har Meyers Madhus god erfaring med at komme ind på køkkenmedarbejdere og motivere uden at tale den hidtidige praksis ned. Denne 'hands-on' rådgivning i køkkenet påbegyndes tidligt i forløbet, da det er i køkkenet, at relationsdannelsen med køkkenmedarbejderne slår de dybeste rødder.

Økologi og klima som én helhed

Ikke mindst i offentlige køkkener, hvor man arbejder med små madbudgetter, ses en frugtbar sammenhæng mellem økologi og klima. De varer, der er dyrest at omlægge til økologi, er også i mange tilfælde dem med den største klimabelastning. Derfor trækker økologiømlægning også i vid udstrækning i klimavenlig retning og omfatter mange af de samme greb. Denne positive sammenhæng aktiveres i rådgivningen. Det kan sand-

synliggøres, at køkkener, der er i gang med økologi, ofte allerede vil have reduceret deres klimaaftryk (f.eks. ved at have mindsket kødmængder og bruge flere grønne råvarer i sæson). På samme måde vil tiltag målrettet reduktion af CO₂-aftryk – f.eks. at anvende flere bælgrugter – også være en løftestang i økologisk omstilling. Meyers Madhus lægger vægt på at give grundlæggende viden om klima og fødevarer, hvor der hersker mange myter, og at bruge de nye kostråd til at skabe forbindelsen i fire dimensioner: klima, økologi, sundhed og velsmag.

Håndværksbaseret økologiomlægning

Når Meyers Madhus bistår køkkener med at omlægge til økologi, arbejder de ud fra et sæt grundprincipper for det køkkenfaglige arbejde, der – i tråd med punktet ovenfor – også rummer klimaperspektivet:

- Lav mere mad fra bunden – halv- og helfabrikata er dyre og klimabelastende løsninger
- Lav mad efter sæsonerne – det giver økologi til den bedste pris, mere friland og mindre transport
- Brug kød på en ny måde – brug de billige udskæringer, vælg det lyse kød og brug mindre mængder
- Brug de andre proteinkilder – gør dig gode venner med bælgrugter, nødder, kerner m.m.
- Brug mange og forskellige grøntsager – brug grøntsager i alle farver og priorité grove grøntsager
- Minimér madspild – det giver luft i budgettet til økologi og reducerer klimabelastningen
- Køb bevidst ind – at kende budget og indkøb til bunds er nøglen til de bedste løsninger

Datadrevet omlægning

Grundige indkøbsanalyser, der viser potentialerne i omlægningen, er en afgørende del af alle forløb. Ud fra denne tilgang er DØS afgørende for at arbejde præcist. I den udstrækning køkkener anvender totalleverandør vil Meyers Madhus desuden kunne lave en CO₂-beregning og pege på potentialer for at gøre måltiderne mere klimavenlige som en del af omlægningen.

Jord til bord skal opleves

Det er erfaringsmæssigt givtigt, at man som køkkenprofessionel oplever arbejdet med økologi i primærproduktionen tæt på – at man kommer helt ud i marken og på engen og ser og hører om, hvordan økologisk dyrkning/husdyrproduktion foregår. Det er særligt vigtigt, hvis man kæmper med motivationen.

Aktiviteter i projektet – sådan når vi i mål

Ud fra den overordnede tilgang ovenfor vil Meyers Madhus sammensætte en omlægningsproces, der både har et spor af aktiviteter i de enkelte institutioner og et tværgående spor for alle deltagende institutioner. Herunder beskrives de to spor.

Aktiviteter for den enkelte institution

1. Omlægningsworkshop

Rådgivningsforløbet startes med en omlægningsworkshop med deltagelse af køkkenets leder, medarbejdere og rådgiveren, hvor projektet præsenteres og søsættes, og forventningerne afstemmes. På mødet afdækkes

køkkenets egne ønsker, prioriteter og udfordringer ift. omlægningen, og de første konkrete nedslag planlægges.

2. Køkkenbesøg – opstart af praktisk rådgivning

Den tilknyttede rådgiver går med i køkkenet for at få indblik i den daglige produktion. Formålet er indsigt i køkkenets arbejdsgange, udfordringer og potentiale samt relationsdannelse. Ved køkkenbesøget identificeres allerede tidligt nogle fokuspunkter til den videre rådgivning, der beskrives under punkt 4.

3. Indkøbsanalyse

Meyers Madhus har gode erfaringer med, i dialog med den enkelte institution, at analysere indkøbet. Det giver et godt udgangspunkt for at lægge den rette omlægningsplan sammen. Dette kræver dog i praksis, at der bruges totalleverandør til størstedelen af indkøbet, så der kan laves et indkøbstræk. Et indkøbstræk siger meget om udfordringer og potentiale, og hvor man kan sætte ind først. I indkøbsanalysen screenes der for:

- Økologiprocent og fordeling af de økologiske varer
- Andel af kød fordelt på kødtyper og mængde i forhold til antal spisende
- Brug af bælgrugter og andre grønne proteinråvarer
- Indkøb af fisk på typer
- Brug af halv- og helfabrikata

Dette giver både et indledende billede af potentiale ift. økologi samt klimahensyn, ligesom man vil kunne se opmærksomhedspunkter ift. ernæring og kulinarisk kvalitet. Analysen har et klart fokus på hhv. konverteringspotentiale (én-til-én udskiftning fra konventionelle råvarer til økologiske) og omlægningspotentiale (håndværksdrevet omlægning af måltiderne, der giver råd til mere økologi og samtidig løfter kulinarisk kvalitet). Gennem denne proces kan køkkenet følge resultaterne af indsatsen og bliver vant til indkøbsanalysen som redskab.

4. Rådgivning i institutionen

Som led i omlægningsplanen sættes tid af til rådgivning i institutionen, der støtter omlægningen. Hvordan rådgivningen fokuseres, tilrettelægges med køkkenet men følgende er typiske nedslag i rådgivningen:

- Køkkenflow-forløb – Meyers Madhus har særdeles gode erfaringer med, at rådgiveren er med i produktionen for at hjælpe med at tilrettelægge arbejdsgange som menuplanlægning, planlægning af dagens arbejde, bestilling af varer og fordeling af opgaver. Mange køkkener oplever, at der er for lidt tid til opgaverne, og der mangler overskud til at lave mad fra bunden, få brugt resterne, planlagt næste uges menuer mv. Med denne indsats i rådgivningen opnås bedre struktur og overblik over arbejdsgangene, så driften styrkes, og der frigives tid og energi til økologiomlægning.
- Madspildsindsats – fokus på indkøb, bestillingsspild, produktionsspild, serveringsspild og tallerkenspild. Herunder indføring i enkle måder at registrere madspild på med metoder som foto, registrering i skemaer samt periodisk måling på vægt. På denne baggrund kan findes løsninger, hvilket erfa-

ringsmæssigt især ligger i menuplanlægning, kommunikation mellem faggrupper samt praktik og logistik omkring servering af maden.

- Kodeks-workshop – især i køkkener, hvor ledelsesopbakning, samarbejde og kommunikation mellem faggrupper er udfordringer, kan det gøre en stor forskel at samle en bred medarbejdergruppe i en proces, hvor man udarbejder sit eget 'kodeks' for mad og måltider. Her indgår både selve maden samt pædagogiske og sociale dimensioner i måltidet, så man sikrer samarbejde og helhed. Kodeks kan også udarbejdes for en gruppe af institutioner.
- Løbende/opfølgende rådgivning – en ofte vigtig del af rådgivningssamarbejdet består i mindre opfølgende samtaler og møder, hvor man drøfter udfordringer og løsninger. Det kan både være i institutionen og telefonisk.

Derudover kan køkkenrådgivningen have et aftalt tema, med konkret inspiration til nye retter, som fordrer en økologiomlægning. Temaerne kunne fx være:

- Grønnere måltider til målgruppen – fokus på at skabe grønnere måltider, der er helstøbte både ernæringsmæssigt og smagsmæssigt. Herunder særligt fokus på grønne proteiner som bælgfrugter, nødder, korn og frø, smage fra verdenskøkkener og grønnere udgaver af klassiske retter. Det er ikke nødvendigvis kun et vegetarisk fokus. Der kan også arbejdes med, hvordan kødet bruges netop der, hvor det gør størst forskel for spiseoplevelsen.
- Økologisk og klimavenligt kød i gryderne – at vælge bevidst mellem kødtyper er både en drivkraft for økologisk omlægning og en vigtig parameter i at gøre måltider mere klimavenlige.
- Mellemmåltider – erfaringsmæssigt er der på dette punkt et stort behov for kompetenceløft, især når målgruppen er ældre. Et løft her kan få hele køkkenproduktionen til at hænge bedre sammen, sikre ernæringen gennem hele dagen og mindske madspild.
- Bagning med afsæt i målgrupper – bagning er for mange et oplagt sted at sætte ind, når grundspillet i økologisk drift skal på plads. Udskiftning af færdigkøbt brød med eget friskbagt brød er et klassisk eksempel på, at håndværk giver råd til økologien og løfter spiseoplevelsen.
- Grønnere pålæg – er et benspænd for mange. Hvordan gør man de frokostmåltider, hvor det klassiske danske smørrebrød er afsættet, grønnere samlet set?

5. Midtvejsevaluering

På midtvejsevalueringen deltager en rådgiver, leder og køkkenpersonale og der samles op på forløbet og lægges en plan for, hvad der skal sættes fokus på den sidste del af indsatsen for at komme i mål.

6. Forankringsmøde

Opsamling på forløbet og udarbejdelse af plan med den anvendte omlægningsplan som skabelon for fastholdelse af det opnåede. Der drøftes opmærksomhedspunkter, metoder til fastholdelse, faldgruber m.v.

7. Ekskursion til økologisk bedrift

Det deltagende personale inviteres på besøg hos en fremtrædende producent af økologiske råvarer, hvor man får indsigt i produktion og praksis. Der tilrettelægges et besøg i lokalområdet, som giver indsigt i produktionen, større forståelse af råvarens vej fra jord til bord og viser sammenhænge i værdikæden.

8. Formidling og kommunikation af projektet

Der offentliggøres løbende resultater og fortællinger fra udvalgte køkkener eksempelvis i nyhedsbreve, på intranet, på de pågældende daginstitutioners og dagtilbuds hjemmeside og/eller via sociale medier, samt ved udsendelse af pressemeddelelse om kommunens ambitioner.

Økonomi

Nedenstående afspejler tilbud givet af Meyers Madhus fordelt på de enkelte poster i budgettet.

Post	Pris ex moms
Omlægningsworkshop, midtvejsevaluering og forankringsmøde	28.040,00 kr.
Indkøbsanalyser	35.050,00 kr.
Rådgivning i institutionerne	171.474,00 kr.
Ekskursion, koordinering	12.400,00 kr.
Projektledelse	33.150,00 kr.
Total	280.114,00 kr.
Øvrige udgifter	61.400,00
Samlet	341.514,00 kr.

Tidsplan

Hvad	Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec
Opstart og dataindsamling												
Omlægningsworkshop												
Køkkenbesøg												
Indkøbsanalyse												
Køkkenrådgivning												
Kurser												
Midtvejsevaluering												
Ekskursion												
Forankringsmøde												

2.6 Projektets resultater

Gennem projektets opkvalificeringsforløb for 4 institutioner kompetenceudvikles 7 køkkenmedarbejdere til en måltidsproduktion med en markant højere økologiandel inden for samme budget. Her er det faglige løft af arbejdsgange, køkkenhåndværk, velsmag, ernæringsfokus, værtskab, tværfagligt samarbejde og kommunikation til de spisende vigtige greb for at lykkes med økologien og i sig selv resultater, der kommer institutionen og de spisende til gavn.

Konkret forventes det, at økologiprocenten i de deltagende daginstitutioner i Ishøj Kommune i gennemsnit løftes med 20 procentpoint fra 30.088 kg til forventet 39.297 kg, samt at institutionerne opnår Det Økologiske Spisemærke i sølv.

Med det faglige løft af den økologiske køkkendrift og registrering med Det Økologiske Spisemærke i sølv forventes det, at vi opnår en stærk forankring på langt sigt i tråd med Kommunens ambitioner på økologi og bæredygtighed.

2.7 Projektets konkrete hovedleverancer – opsamling på baggrund af projektets aktiviteter

Projektet har følgende konkrete hovedleverancer:

- Der afholdes én opstartsworkshops for estimeret samlet 5 medarbejdere fra hver institution, som udgør institutionens leder, repræsentanter fra det pædagogiske personale, køkkenleder, køkkenmedarbejdere og andre relevante medarbejdere.
- Der udarbejdes tre rapporter, én for hver institution, pba. indkøbsdata, der giver et overblik over nuværende indkøbspraksis og identificerer potentiale på et sæt af relevante parametre. Der udarbejdes anbefalinger til henholdsvis konvertering og omlægning af indkøbet (jf. definition under 2.5.) som en del af rapporten, hvilket giver et afgørende afsæt for opkvalificeringen og omlægningsarbejdet i det videre forløb
- For hver institution udarbejdes en handleplan for forløbet i projektperioden. Denne suppleres ved forankringsmødet med anbefalinger til det videre arbejde i institutionen efter endt projekt som et led i at sikre en stærk forankring
- Der afholdes tre opkvalificerende kurser pr. institution for estimeret 7 køkkenmedarbejdere
- Der udarbejdes af institutionerne, understøttet af rådgiver, ansøgninger om Det økologiske Spisemærke (hvis det ikke allerede er gjort)
- Der gennemføres tre rådgivningsbesøg per institution, hvor der arbejdes med faglige temaer, som udvælges og prioriteres i samarbejde med institutionen ud fra de behov, der er identificeret ved indkøbsanalyse, opstartsworkshop og midtvejsevaluering
- Der gennemføres én midtvejsevaluering hos hver institution, der fokuserer og prioriterer indsatserne for den resterende del af forløbet
- Der afvikles en ekskursion til økologiske bedrifter for estimeret 7 køkkenmedarbejdere
- Der afholdes et forankringsmøde hos hver institution, hvor handlingsplanen opdateres ind i fremtiden

2.8 Offentliggørelse, formidling og vidensdeling

I forbindelse med projektet, offentliggøres resultater og fortællinger fra udvalgte deltagende køkkener via kommunens egne platforme, herunder i nyhedsbreve, på intranet, på hjemmeside og/eller via sociale medier, samt ved udsendelse af pressemeddelelse om kommunens ambitioner. Meyers vil ligeledes dele resultater fra indsatsen via egne kanaler, herunder ved opdateringer på sociale medier som LinkedIn, Facebook og Instagram.

Kommunikation af indsatsen i hver enkelt daginstitution sker løbende og skal ses som en integreret del af projektet, der handler om at sikre ejerskab både internt i institutionen og til forældrene, som er vigtige samarbejdspartnere, når der sker forandringer omkring mad og måltider. Det sker via Aula samt ved fysiske plakater i daginstitutionerne, der fortæller om arbejdet med økologiomlægning og kvalitetsløft af maden, ligesom at køkkenmedarbejderne, ledere og pædagoger bliver klædt på til at fortælle om maden til forældrene.

2.9 De forventede effekter, som projektet ventes at bidrage med og dermed understøttelse af fondens effektmål

- *Beskriv kvantitativt / kvalitativt projektets forventede effekter dvs. den udvikling, som projektet forventes at bidrage til, efter projektet er afsluttet, herunder hvilke forudsætninger, forventninger og mål effekten er baseret på. Giv bedste bud på den forventede kvantitative effekt. Hvis der er tale om flere typer af effekter, skal disse opgøres enkeltvis.*
- *Under det næste punkt 2.9 skal det oplyse, hvilke af fondens effektmål projektet understøtter*
- *Den ønskede forandring vil ofte være resultater af mange forskellige forhold. For mange af de projekter, som fonden støtter, kan det være svært at isolere de forventede effekter af det konkrete projekt. Det er derfor også relevant at gå et niveau ned i forhold fondens effektmål, jf. punkt 2.9 og således supplere med en beskrivelse af de forventede effekter, som selvstændigt bliver genereret i dette projekt. Eksempel: Hvis målet på sigt fx er at øge konkurrenceevne, kan det være svært at isolere effekten af det konkrete projekts indflydelse på konkurrenceevnen. I sådan et tilfælde kan det være nødvendigt at anvende parameter / indikator på et lavere niveau som mål for den tilsigtede effekt. Dette forudsætter dog, at der er en forventning om, at der er en sammenhæng til den langsigtede effekt. Fx kan et projekt omhandlende optimering af produktionen og øget produktivitet, anvendes som parameter / indikator for effekten på en forventning om forbedring af konkurrenceevnen.*
- *Beskrivelsen af effekter skal indeholde en vurdering af udbredelsen, og hvornår effekterne forventes at blive realiseret.*
- *Sandsynliggørelse af projektets bidrag til effekt: Beskriv årsags-virkningssammenhængen fra resultater/leverancer til effekt, herunder også barrierer for forandringerne, som kan betyde, at forandringen ikke opnås.*
- *Hvis effekten i høj grad er baseret på, at der fx er efterfølgende implementeringsprojekter og -tiltag mv, så beskrives disse.*
- *Der skal i forbindelse med afsluttende afrapportering af projektet ske en revurdering af effektiviteten.*

Som direkte kvantitativ effekt af projektet forventes det, at andelen af økologiske indkøb er steget markant i alle de involverede institutioner; konkret forventes en øget økologisk årlig tonnage på 9.208 kg i Ishøj Kommunes 5 daginstitutioner. Dette forventes at være en stærkt forankret og dermed langsigtet effekt, der opnås gennem kompetenceudvikling, gennem det helhedsorienterede fokus på det tværfaglige samarbejde i institutionen, via registreringen med Det Økologiske Spisemærke samt i kraft af den 'manualisering' af indsatsen, der indarbejdes via handlings- og forankringsplan. Således forventes det, at denne øgede økologiske efterspørgsel fra disse køkkener vil fortsætte i kommende år og bliver en 'new normal', således, at disse køkkener bidrager til at styrke det økologiske food service-marked fortsat.

Ved at kompetenceudvikle køkkenmedarbejdere i at købe bevidst og strategisk ind forventer vi afledte effekter på udbudssiden. Forstået på den måde, at klare krav og forventninger til det økologiske udvalg i food service fra de offentlige køkkeners side også er med til at udvikle praksis hos totalleverandører og videre i kæden til grossister og producenter. Bevidste og strategisk indkøb fra køkkenernes side i et godt samarbejde med leverandører er med til at styrke forsyningskæderne generelt. Et vigtigt led i dette er at bidrage til at støtte op om den hjemlige produktion af økologiske fødevarer, såvel plantebaserede som animalske.

Vi forventer også, at der vil være nære afledte effekter af denne indsats i kommunens institutioner mere bredt set. Vi vil fra kommunens side fremhæve denne omlægning som best practise, og tilskynde til at andre

går samme vej. Vi ønsker således, at denne indsats skal være et vartegn for offentlig service i Ishøj Kommune, hvilket ligeledes overordnet bidrager til at styrke det økologiske marked.

De ca. 3 daglige måltider i de 4 institutioner produceres og serveres i de involverede institutioner er centrum i det daglige liv omkring institutionerne, og her involveres og påvirkes mange mennesker. Ved at fortælle om og fremvise arbejdet med gode, sunde økologiske måltider, og det fokus på velsmag, madglæde og mad-dannelse, der integreres i indsatsen, ønsker vi at skabe en afsmittende effekt hos de borgere, der har tilknytning til institutionerne. Her er både værtskabet og den tydelige kommunikation omkring økologien vigtige greb.

Det er således også vores overordnede ambition at bidrage til, at en høj økologiprocent bliver et generelt kvalitetsmærke på daginstitutionsområdet nationalt set. At det bliver noget, man som forældre efterspørger og er opmærksom på – og i sidste ende en 'hygiejnefaktor' i mad til vores mindste borgere. Hvilket igen vil cementere den helt afgørende rolle, som de offentlige køkkener spiller på det økologiske food service marked.

2.10 Hvilke af fondens effektmål understøtter projektet?

Marker med afkrydsning:

- ☐ Udviklingen i det økologiske landbrugsareal i Danmark, hektar / andel af landbrugsarealet
- ☐ Udviklingen i produktionen af økologisk protein i Danmark, hektar / andel af proteinproduktionen
- ☐ Udviklingen i den økologiske mælkeproduktion, andel / kg. mælk / andel af mælkeproduktionen
- ☐ Udviklingen i den økologiske kødproduktion, antal dyr / andel af dyr
- ☒ Udviklingen af det økologiske marked i Danmark, i detailhandlen og i foodservice, omsætning målt i kr. / andel af markedet for fødevarer
- ☐ Andet: Beskriv med ét eller få ord

2.11 Kvalitet og faglighed

Nøglepersoners uddannelsesmæssige baggrund og kompetencer af relevans for gennemførelse af projektet

Vi har været i dialog med Meyers Madhus om at følgende profiler hos dem kan varetage opgaven.

Theis Ellegaard Jakobsen, Seniorprojektleder

Projektleder med stærke proceslederkompetencer og flair for formidling. I Meyers Madhus har Theis, som projektleder for økologioplægnings- og rådgivningsforløb i mange forskellige typer af institutioner, opbygget et bredt kendskab til køkkener på både daginstitution-, social- og plejehjemsområdet. I Økologi og Madg-læde 2022-2025 har Theis haft ansvaret for at drive økologioplægningen af både mindre og større køkkener i en række kommuner landet over. Theis er en habil facilitator, som formår at skabe effektive og engagerende processer, hvor alle føler sig hørt. Med en baggrund inden for innovation og erfaring med udvikling af digitale løsninger, kan Theis skabe værktøjer og visualiseringer, som formidler potentialet for økologisk omstilling til køkkenmedarbejdere på en lettilgængelig måde. Theis er uddannet bachelor i Kommunikation & Informatik fra Roskilde Universitet og kandidat i Organisational Innovation & Entrepreneurship fra Copenhagen Business School og har gennemført kursus i proces- og forandringsledelse ved Lise Langvad og Cecilie Scherfig i 2018.

Tine Kardos, teamleder og gastronomisk rådgiver

Tine har mange års erfaring med rådgivning i økologi- og klimaoplægning i daginstitutioner, det gode måltid og at tilrettelægge arbejds gange i små køkkener med få medarbejdere, hvor velgennemtænkte løsninger, der optimerer arbejds gange og drift, kan give overskud i hverdagen til at gennemføre løft af kulinarisk kvalitet, økologi og sikre klimaomstilling. Hun har desuden bidraget til at udvikle og gennemføre en række andre aktiviteter, så som store fejring for offentlige medarbejdere, kogebøger til daginstitutioner, børnemadsmagasiner med opskrifter samt kurser. Tine har desuden udviklet kurser inden for klimavenlige mellemmåltider og bæredygtig børnemad samt grundkursus i mad og måltider for køkkenmedarbejdere.

Med en uddannelsesbaggrund inden for både kokkefaget og en professionsbachelor i Ernæring og Sundhed, kan Tine tilrettelægge undervisning og rådgivning som er både didaktisk og udviklingsmæssigt velgennemtænkt, fagligt velfunderet og tilpasset målgruppen.

Tine er udlært kok fra Kong Hans Kælder i 2004, og professionsbachelor fra Københavns Professionshøjskole i 2012. Tine har tidligere undervist i gastronomi, sundhed, miljø og bæredygtighed på Hotel- og Restaurantskolen. Tine har gennemført kursus i proces- og forandringsledelse ved Lise Langvad og Cecilie Scherfig i 2018 og 2023.

Projektets organisering og styring

Der etableres en lokal projektgruppe med deltagelse af leder og medarbejdere og køkkenleder/-medarbejdere i den enkelte institution. Der afholdes tre projektgruppemøder: En oplægningsworkshop; et midtvejsmøde og et forankringsmøde. På møderne drøftes status og fremdrift i oplægningen, samt hvilke greb der kan være med til at støtte oplægningen. Erfaringer fra forløbet deles på tværs af institutioner. Projektet er

desuden forankret i Energi i regi af kommunens klimaplan, som holder statusmøde med Meyers Madhus om projektets fremdrift og resultater.

Den gastronomiske rådgiver fra Meyers Madhus driver overordnet omlægningen frem i køkkenet i tæt samspil med projektledere og koordinatore, der er tilknyttet projektet. Ekskursion til økologiske landbrug mv. planlægges af Meyers Madhus og tilpasses forløbene til de deltagende køkkener i samarbejde med de lokale økologiske landmænd og pionerer.

2.12 Projektets gennemførelsessted

Størstedelen af projektets rådgivningsaktiviteter gennemføres i institutionernes egne køkkener i Ishøj Kommune.

Kurser for medarbejdere finder sted i Meyers Madhus på Nørrebrogade 52C, 2200 København N. Ekskursion går til et økologisk landbrug i geografisk nærhed til de involverede køkkener.