

Det gode måltid

Velsmagende, klimavenligt og økologisk



Velsmagende, klimavenligt og økologisk

I Københavns Kommune er det gode måltid en høj prioritet. Vi ved, hvor vigtig maden er i hverdagen for borgere i alle aldre. Derfor er det også et kerneområde, vi fortsat har fokus på, og vi vil sammen med jer bygge videre på den gode indsats.

I 2019 fik vi en ny Mad- og Måltidsstrategi i Københavns Kommune. Strategien fortsætter de seneste mange års satsning på økologi og madkvalitet. Som en naturlig forlængelse af arbejdet med økologi, skal måltiderne være mere klimavenlige. Konkret er målet at reducere CO2-aftrykket fra kommunens samlede fødevarerindkøb med 25 procent inden 2025.

Jeres indsats i de københavnske institutioner og tilbud er helt afgørende for, at vi kan nå i mål med bæredygtige måltider, hvor velsmag, godt håndværk og madglæde er i højsædet. Som en støtte til at arbejde med målene og sætte fokus på det gode måltid, har kommunen derfor indgået aftale med Meyers Madhus om at yde rådgivning og afholde gratis kurser for kommunens over 1000 institutioner og tilbud indtil slutningen af 2024.



Det gode måltid

Skræddersyede rådgivningsforløb

Rådgivningsforløbene bliver skræddersyede forløb med fokus på mad og måltider. Forløbene vil tage udgangspunkt i de behov, som er typiske for jeres hverdag. I får tilknyttet en gastronomisk rådgiver fra Meyers Madhus, der kan understøtte jer i at arbejde med målene i Mad- og Måltidsstrategien og sætte fokus på det, der er vigtigt for jer. Om det så er fokus på klima, værtskab, maddannelse, reduktion af madspild, ernæringshensyn eller et andet konkret område inden for kommunens Mad- og Måltidsstrategi.

Forløbene vil vare 3, 6 eller 12 måneder alt efter, hvad der er behov for.

Forløbene er en fælles indsats, som tager udgangspunkt i køkkenerne, men som vil involvere alle faggrupper i institutionen med snitflader til mad og måltider. Den samme rådgiver går igen i hele perioden.

Kurser

Fra maj 2021 lancerer kommunen og Meyers Madhus et helt nyt kursus-katalog med en lang række kurser inden for en bred vifte af temaer. Fra madkurser om bagning, grøn og klimavenlig mad og køkkener fra hele verden til kurser om pædagogiske madaktiviteter for børn, værtskab og meget andet.

Meyers Madhus tilbyder også kortere oplæg af fx. 3 timers varighed, og der kan også arrangeres kurser ude hos jer.

Der vil være kurser for både køkkenmedarbejdere og pædagogisk personale. Indhold og formater er udviklet med input fra medarbejdere i institutioner og tilbud med det for øje, at de kan passes ind i en travl hverdag.

Opskrifter

Der bliver udviklet en bred samling af opskrifter, hvor I kan finde inspiration til klimavenlige måltider til både børn, voksne og ældre. Det bliver muligt at søge efter opskrifter, som fx passer til en specifik sæson, måltidskategori eller målgruppe.

Hvornår starter vi op?

De første rådgivningsforløb og kurser starter i maj 2021. Herfra er der løbende opstart, og kurser afholdes gennem hele året. Den samlede aftale med Meyers Madhus løber til og med 2024. I får mere information om opstart i løbet af de kommende måneder, men vil I gerne med på den første opstart i maj, så kontakt Meyers Madhus.

Hvis du vil vide mere

For spørgsmål, feedback eller tilmelding til rådgivningsforløb, skriv til Meyers Madhus: raadgivning-kk@meyers.dk eller kontakt dem på tlf. 26 77 31 16

Læs mere og find Mad- og Måltidsstrategien på Københavns Kommunes hjemmeside: www.maaltider.kk.dk