



Der findes et sted,  
der smager af noget





# Der findes et sted, der smager af noget

Når børn, forældre og personale i landsbyens børnehave slagter hanekyllinger for efterfølgende at nyde varm hønsekødssuppe, eller når borgerne mødes til fællesspisning i Felix fredag aften, bliver der skabt oplevelser og fællesskaber.

Når en kok går i partnerskab med lokale gartnere om at producere råvarer af høj kvalitet, bliver der skabt lokal udvikling og arbejdspladser.

Når skolebørn har skolehaver hos den lokale landmand, får de forståelse for det biologiske kredsløb.

Mad skaber tryghed, når børnene om morgenen bliver mødt af duften af nybagte boller i vuggestuen eller glæde, når køer danser ud af stalden i april til Køernes forårsfest.

Mad kan noget helt særligt. Mad skaber gode rammer for udfoldelsen af liv og bidrager til oplevelsen af at høre til, og både fødevarer og fællesskaber står helt centralt i Kommunalbestyrelsens strategi for udvikling

af Lejre Kommune: Vores Sted. Der findes et sted, der smager af noget. Vores sted.

Tænk hvis der var en god restaurant på plejecentrene, hvor borgerne inviterede deres familie og venner til middag eller på et glas lokal, økologisk øl? Eller hvis børn i Lejre Kommune vidste, hvordan de tilbereder hornfisk over bål?

Kommunalbestyrelsen vil med madpolitikken sætte en retning og skabe et rum for udvikling af flere sunde måltidsoplevelser, fællesskaber, arbejdspladser og tryghed og glæde – for borgere i alle aldre og i alle kroge af kommunen. Madpolitikken gælder for alle køkkener i Lejre Kommune, hvor det er kommunalt ansat personale, der varetager de daglige indkøb og madlavning: Plejecentre, vuggestuer, børnehaver, skoler og sociale institutioner.

Håbet er, at madpolitikken også kan inspirere bredere, f.eks. i dagplejen og i hallerne, hvor der også købes ind og serveres mad.

# Formål med madpolitikken

Når det gælder fødevarer, kan Lejre Kommune noget særligt! Vores del af Danmark har været et frodigt, alsidigt spisekammer helt fra forhistorisk tid og mad og fødevarerproduktion sætter stadig sit tydelige præg i landskaberne, i borgernes interesser og i erhvervslivet.

Lejre Kommune indkøber fødevarer for omkring 5 mio. kr. om året. Lejre Kommune kan derfor skabe en positiv udvikling med udgangspunkt i den mad vi køber ind som offentlig myndighed. Med madpolitikken ønsker Kommunalbestyrelsen at udvikle en lokal madkultur i de kommunale køkkener og en lokal erhvervsudvikling, der på én og samme tid kan skabe:

## **Madoplevelser og madglæde med afsæt i duft, smag, sundhed og bæredygtighed**

Mad skal smage og dufte. Det kan være duften af hjemmebagt brød i plejecentret eller smagen af en solvarm tomat fra drivhuset i børnehaven. Det er duften og stemningen omkring maden vi husker. Som offentlig myndighed skal vi skabe rammerne for madoplevelser og madglæde, men vi skal samtidig tage ansvar for, at den mad vi serverer for borgerne er nærende og er produceret bæredygtigt. Det er ikke et enten eller - men et både og.

## **Madfaglighed og mad som en del af kerneopgaverne**

Lejre Kommunes ansatte udfører deres kerneopgaver til glæde og gavn for kommunens borgere. Heri indgår også at tilberede og servere et sundt, smagfuldt måltid mad - gerne som en integreret del af kerneopgaven hvor dette er muligt. Dette er en helt central målsætning og det er derfor vigtigt, at madpolitikken giver værdi og mening også for de kommunale medarbejdere.

## **Fællesskaber omkring maden, madlavningen og måltiderne - både omkring bordet og i lokalsamfundet**

Mad kan skabe fællesskaber. Vi kan passe børnehavehønsene sammen, passe på krydderurterne i højbedet og lave mad sammen. Vi skaber relationer til lokalsamfundet, når skolen har skolehaver hos den lokale landmand. Et måltid handler altså ikke kun om at blive mæt. Det handler også om at være fælles om noget.

## **Nære relationer mellem de kommunale køkkener og det lokale**

Lejre Kommune er en landkommune med en del mindre landbrug med en mangfoldig fødevarerproduktion. Den korte afstand fra jord til bord giver nogle helt særlige muligheder. Køkkener og landmænd kan udveksle råvarer, så køkkenerne kan lave mad af årstidens friske



*“Vores mange fødevarerproducenter og gårdbutikker frister med alt fra nylagte økologiske æg, mælk, grønsager, hjortekød, øl og verdens bedste chokolade”.*



fødevarer. Børn, unge og ældre kan besøge landmændene i området og f.eks. tanke frisk mælk. De kan opleve produktionen og årstidernes gang.

#### **Maddannelse og læring, der giver appetit og bidrager til viden om hvor maden kommer fra**

Skolens højbed, børnehavehøns og et besøg i Sagnlandet, hvor urokser og vildsvin bor giver en jordnær fornemmelse for friskhed, dyrevelfærd og det biologiske kredsløb. Skolefag som historie, fysik og biologi kan alle tage udgangspunkt i en kartoffelplante. Hvor stammer den fra? Hvordan bliver væsken trukket op igennem planten? Sagnlandets dyr er levende eksempler på at Lejre-området i tusinder af år har været et rigt spisekammer.

#### **Partnerskaber med det lokale erhvervsliv**

Hver eneste dag bliver der lavet mad i Lejre Kommunes køkkener. Råvarerne skal leveres til tiden, i rette mængde og i en god kvalitet. Hvis lokale landmænd skal sælge deres produkter i de lokale køkkener er det nødvendigt at nytænke produktionen og indgå i nye former for partnerskaber. Kun på den måde kan køkkenerne få sikkerhed for levering og landmændene kan få en bæredygtig forretning som kan bane vejen for af-

sætning til andre offentlige køkkener, f.eks. i København som Lejre Kommune allerede indgår i et Madfællesskab med sammen med Bornholms Regionskommune og Region Hovedstaden

#### **Omtanke og dyrevelfærd**

Som forbruger og borger kan det være vanskeligt at vurdere hvilke produktioner, der lever op til krav om god dyrevelfærd. I et samfund med stadig større afstand mellem forbruger og producent er dette et vilkår. Kommunalbestyrelsen ønsker med denne madpolitik at skabe forbindelser mellem lokale producenter og lokale køkkener. En tættere kontakt vil skabe en større forståelse for dyrevelfærd og dermed forebygge indkøb af f.eks. buræg.

#### **Bæredygtige fødevarer-systemer – lokale indkøb**

I dag bliver den mad vi spiser ofte fragtet lang vejs fra. Vi kan købe blåbær og jordbær året rundt og vi har svært ved at gennemskue, hvordan maden er produceret og af hvem. Hvis vi i højere grad lægger vores indkøb i lokalsamfundet får vi ikke bare friskere råvarer, men også flere lokale arbejdspladser og et godt fundament for at tiltrække flere borgere. Det giver alt sammen mere liv. Mere liv i marken, i landsbyen og i kulturhuset.

# Målsætninger

Kommunalbestyrelsen ønsker at måle på fremdriften og effekten af madpolitikken. Virkeliggør madpolitikken de formål, som er beskrevet ovenfor? Skaber den de ønskede effekter?

På den baggrund har Kommunalbestyrelsen opstillet følgende fire målsætninger for Lejre Kommunes madpolitik.

- 🌿 At Lejre Kommunes ansatte med ansvar for madlavning er **stolte** af deres arbejde og oplever at deres indsats bliver værdsat som vigtige bidrag til kerneopgaverne og virkeliggørelse af Vores Sted
- 🌿 At alle kommunale institutioner har **tæt kontakt** til lokal fødevarerproduktion. Det kan være ved at dyrke krydderurter eller grønsager i haverne, ved at have skolehaver, ved at besøge og/eller købe lokale fødevarer hos lokale landmænd.
- 🌿 At mindst 75% af det offentlige mad- og drikkeforbrug er **økologisk** (certificeret eller under omlægning) senest i år 2021.
- 🌿 At **madspild** så vidt muligt undgås.

Der følges op på målsætningerne løbende, og en gang om året forelægges Kommunalbestyrelsen en status.



## DET GØR VI

Kommunalbestyrelsen har med madpolitikken sat en retning og opstillet fire mål. Vejen dertil kan variere fra børnehave til børnehave og fra plejecenter til plejecenter. For at støtte op om implementeringen samarbejder vi på tværs om nogle initiativer. De vil givetvis ændre sig undervejs – men de omfatter indtil videre:

- 🍃 **Lokal ressourceperson.** Hver institution i Lejre Kommune udpeger en lokal ressourceperson, der har til ansvar at sikre virkeliggørelse af madpolitikens formål og målsætninger i egen institution og at vidensdele med den øvrige organisation m.h.p. at styrke køkkenfagligheden
- 🍃 **Lokal forankring.** Hver institution beslutter i dialog med evt. bestyrelse, brugerråd m.v. hvordan indsatsen skal organiseres internt, samt hvilke eventuelle delmål institutionen arbejder efter
- 🍃 **Orientering af interessenter.** Hver institution er i dialog med forældrebestyrelser, skolebestyrelser og bruger- pårønderåd om madpolitikken.
- 🍃 **Tværgående tovholdergruppe.** Administrationen nedsætter en tværgående tovholdergruppe med deltagelse af ressourcepersonerne fra alle institutioner. Tovholdergruppen har til ansvar, at følge op på indsatsen, at planlægge et årligt videns- og inspirationsarrangement for relevante medarbejdere, og at orientere politikere og ledelse om fremdrift.
- 🍃 **Årlig måling.** Administrationen gennemfører frem til 2020 en årlig måling af fremdriften af madpolitikken som forelægges politisk. Heri indgår en status for kontakten med lokal fødevarerproduktion, spild hvor dette kan opgøres, medarbejdernes oplevelse samt økologiprocent. Indsatsen evalueres endeligt i 2021.
- 🍃 **Renovering af køkkener.** Ved renovering af kommunale køkkener skal muligheden for madlavning på stedet og for opbevaring af råvarer indtænkes.
- 🍃 **Ny viden og erfaringer.** Tiltrækning af viden og erfaringer skal optimeres ved at deltage i projekter med eksterne partnere f.eks. Madfællesskabet.
- 🍃 **Viden om lokale fødevarer.** Alle køkkener skal have adgang til information om lokale landmænd og lokale økologiske råvarer.
- 🍃 **Tilgængelighed.** Der skal udvikles flere lokale, bæredygtige logistikløsninger, der forbinder lokale landmænd med kommunale køkkener.



