

God Mad til Aarhus

UDKAST

Fødevarerstrategi for Aarhus Kommune
2026-2030

BAGGRUND

Du sidder nu med God Mad til Aarhus, Aarhus Kommunes Fødevarestrategi 2026-2030. God Mad til Aarhus beskriver, hvordan vi via kommunens egne indkøb og madtilbud, øger kendskabet til og udbredelsen af netop **God Mad** – her forstået som velsmagende, sund, økologisk, lokal og klimavenlig mad og måltider. I strategien har vi særligt fokus på de madprofessionelle samt brugere af de aarhusianske madtilbud.

God Mad til Aarhus udvikler og fastholder de resultater, der blev sat for kommunen som virksomhed med Klimapolitisk Fødevarestrategi i 2019-2025:

Mål frem mod 2025

- **25% reduktion af CO₂e-aftrykket af indkøbte fødevarer**
- **Mindre madspild**
- **Flere klimavenlige fødevarer på indkøbsaftalerne**

- *Via indsatser strukturelt, kompetenceløft, ændring af kultur.*
- *Uden at gå på kompromis med 60% økologi, velsmag, ernæring og lokal medbestemmelse.*

-
- **God Mad til Aarhus er forankret i Klimaplanen 2025-2030*.**
 - **God Mad til Aarhus tager afsæt i de officielle kostråd fra Fødevestyrelsen**
 - **God Mad til Aarhus er blevet til i samskabelse ellem alle magistratsafdelinger i Aarhus Kommune.** Styre- og Projektgruppen for Klimapolitisk Fødevarestrategi 2019-2025 har været penneførere.
 - **God Mad til Aarhus er baseret på input og erfaringer fra både borgere, medarbejdere og eksperter.** Vi har hentet input, viden og erfaringer fra Klimaborgersamlingens anbefalinger, anbefalinger fra Klima og Bæredygtighedsudvalget, samtaler med borgere på Food Festival, samtaler med madprofessionelle i vores køkkener, workshops fra forarbejdet til Klimaplanen og offentlig høring.
 - **God Mad til Aarhus bygger på en bred forankring.** Med afsæt i denne arbejder vi for et madsystem**, der bliver mere bæredygtigt og sikrer trivsel, sundhed og madglæde.

Ændring af vores madkultur tager tid. Ved at gå foran, viser vi samfundet, at det er muligt.

* Som en indsats under Fødevarerensystem (F4, [Klimaplan 2025-2030](#)), og udfoldet i [Indsatskatalog til Klimaplan 2025-2030](#).

** Et madsystem består af alle de aktører, der producerer, distribuerer, indkøber, tilbereder og spiser mad.

OPBYGNING

- **MISSION**
 - **VISION**
 - **STRATEGI & MÅLSÆTNINGER**
 - **HVORDAN GØR VI – 4 INDSATSOMRÅDER**
 - **ORGANISERING**
-

God Mad Til Aarhus er bygget op om en langsigtet mission og vision for Aarhus. Dernæst kommer en strategi, der igennem 3 hovedmålsætninger beskriver vejen frem mod 2030.

Herefter introduceres 4 tværgående indsatsområder, som strukturer arbejdet for at nå målene. Indsatserne vil blive planlagt i styre og projektgruppen og tilpasset lokalt i magistratsafdelingerne under hensyn til målgruppespecifikke behov og lokale ressourcer.

Som tillæg til strategien, er der udarbejdet et indsatskatalog, som præsenterer forslag til konkrete indsatser, der kan afprøves og implementeres i strategiperioden. Indsatskataloget er dynamisk - og det kan udvikle sig undervejs, hvad der vurderes relevant, meningsfuldt og effektivt at gennemføre.



MISSION

Aarhus Kommune vil sikre, at velsmagende, sund, økologisk, lokal og klimavenlig mad bliver en naturlig del af hverdagen – både i kommunens institutioner og i borgernes liv. Vi vil fremme trivsel og bidrage til bæredygtig omstilling, igennem maden vi tilbyder.

VISION

Aarhus Kommune vil skabe et bæredygtigt madsystem, hvor vi selv som kommune går forrest og bruger vores egne madtilbud, arrangementer og indkøb som løftestang for en bred transformation. Målet er at normalisere sund, klimavenlig, økologisk og lokal mad og sikre, at Aarhus også i krisetider har sikker forsyning af råvarer. Maden vi serverer, skal være kilde til madglæde, -dannelse og -fællesskab.



STRATEGI & MÅLSÆTNINGER

Kommunen som virksomhed skal være drivkraft for en bæredygtig omstilling af madsystemet. Strategien gælder derfor i alle arenaer hvor, der serveres mad – fra daginstitutioner og plejehjem til sportshaller, events og politiske møder. Der vil dog være mulighed for lokale tilpasninger, der tilgodeser forskellige målgruppers behov. Vi vil værne om de ældre og udsatte borgere og dermed også den lokale medbestemmelse.

Med udgangen af 2030 har vi opnået følgende:

- **Med de officielle kostråd som pejlemærke for god ernæring, har vi reduceret CO₂e-udledningerne fra vores fødevarerforbrug med 30% med udgangspunkt i en baseline fra 2019.**
 - Vi følger Fødevarestyrelsens officielle kostråd med tilpasninger der, hvor det er nødvendigt, fx for udsatte, ældre og småtspisende borgere.
 - Vi arbejder målrettet og effektivt med reduktion af madspild.
- **Vi har styrket den lokale produktion af økologiske fødevarer og den lokale forsyningssikkerhed igennem vores indkøb, fødevaraftale og strategiske samarbejder**
 - Vi fastholder mål om 60% økologi
 - Vi har øget andelen af lokalt producerede råvarer i vores indkøb. Pejlemærker er opstillet og følges via fødevarerindkøbet
 - Vi samarbejder strategisk med danske producenter
- **Vi serverer 'God Mad til Aarhus' og skaber rammerne for, at måltider kan nydes i fællesskab**
 - Borgerne er tilfredse med den mad, de får i kommunens madtilbud
 - Borgerne oplever madglæde imens de gradvist introduceres til nye råvarer og retter
 - Der arbejdes med at skabe gode rammer for måltiderne

HVORDAN GØR VI?

4 TVÆRGÅENDE INDSATSOMRÅDER

Indsatsområde 1

Vi skaber en fælles fortælling

- Kommunen skal gå forrest og inspirere borgere og samarbejdspartnere.
- Medarbejdere og ledere i Aarhus Kommune forholder sig professionelt til strategien og understøtter de madprofessionelles arbejde og de måltider, der tilbydes.
- Brugere skal inddrages i udviklingen af måltiderne – mad er et fælles anliggende.
- Vi skal dele erfaringer og viden på tværs – både succeser og fejl
- Den fælles fortælling skal formidles gennem alle relevante kanaler og arenaer.



Indsatsområde 2

Vi arbejder strategisk med råvarerne og indkøbet

- Vi vil stille krav i vores indkøbsaftaler, så de understøtter bæredygtige, sunde og lokale fødevarer.
- Minimum 60 % af alle fødevarer skal være økologiske.
- Vi vil undgå madspild og køber kun det nødvendige
- Vi prioriterer:
 - Økologi og dyrevelfærd
 - Sæsonbaserede og gerne lokale råvarer
 - Begrænset forarbejdning og tilsætningsstoffer
 - Nye produkter og bælgrugtsbaserede produkter
 - Forsyningsikkerhed



Indsatsområde 3

Vi understøtter kompetencer og kultur

- Relevante medarbejdere og ledere tilbydes adgang til viden, inspiration og kompetenceløft, så de er klædt på til at udvikle, tilberede og understøtte grønne måltider og den samlede strategi
- Kompetenceudvikling skal ske løbende og målrettes både madprofessionelle, pædagoger, lærere og andre faggrupper, hvor der er behov
- Vi vil arbejde med adfærdsdesign, workshops, netværk og praksisnær læring
- Vi vil udvikle og afprøve de bedste rammer for indtagelse af offentlige måltider, tilpasset vores forskellige institutioner



Indsatsområde 4

Vi sikrer data, monitorering og løbende evaluering

- Vi vil følge udviklingen gennem data fra indkøb og leverandører
- Vi vil gennemføre mindre kvalitative og kvantitative undersøgelser blandt medarbejdere og borgere
- Vi vil opstille indikatorer og pejlemærker for at sikre, at vi bevæger os mod målet
- Vi vil evaluere løbende og justere indsatsen i takt med ny viden og erfaring høstes



ORGANISERING

'God mad til Aarhus' er forankret i Borgmesterens Afdeling, Indkøb & Udbud, og er en tværmagistratslig strategi med egen styre- og projektgruppe. Her repræsenteres alle magistratsafdelinger og forskellige fagligheder. Styre- og projektgruppen udfolder og udvikler løbende handlinger, indikatorer og pejlemærker under strategien.

Borgmesterens Afdeling har en koordinerende, faciliterende, monitorerende og understøttende rolle for magistratsafdelingerne. Det er et tværmagistratsligt ansvar, at vi når målene.

Indkøb & Udbud har sammen med styregruppen mandatet til at træffe beslutninger om planlægning af indsatserne, som tilpasses, skaleres og implementeres lokalt i magistratsafdelingerne under hensyn til målgruppespecifikke behov og ressourcer.

Der er i klimaplanen afsat midler til centrale medarbejdertimer i Indkøb og Udbud. Øvrige omkostninger afholdes af projektmidler og magistratsafdelingernes egne budgetter.



Hvor kan du læse mere?

- På Aarhus Kommunes hjemmeside uddybes de konkrete tiltag, efterhånden som de udfoldes. Du finder dem via dette link ([GOD MAD TIL AARHUS - kommer senere](#))
- Fødevarestyrelsens officielle kostråd finder du via dette link: [De officielle Kostråd - Fødevarestyrelsen](#)



UDKAST