



God Mad til Aarhus

Indsatskatalog
2026-2030

INDLEDNING

Du sidder nu med indsatskataloget til God Mad til Aarhus, som er Aarhus Kommunes Fødevarestrategi 2026–2030.

Kataloget præsenterer foreløbige bud på indsatser, som kan afprøves og implementeres i løbet af årene 2026-2030. Indsatserne skal understøtte, at målene i God Mad til Aarhus opnås.

Dette er et arbejde under konstant udvikling, ligesom vores madsystem er. Derfor er det væsentligt, at de enkelte indsatser kan ændres, sættes på pause og afsluttes afhængigt af behov og forhold. Det beslutes i styregruppen for strategien.

Indsatserne præsenteret i kataloget er fordelt under strategiens 4 tværgående indsatsområder. Indsatserne er beskrevet meget kort med formål, fokuspunkter og foreløbige bud på indikatorer for målopfyldelse.

Såfremt indsatser videreudvikles, afprøves og implementeres, vil det altid være med hensyn og tilpasning til forskellige målgruppers behov ude i de enkelte magistratsafdelinger.

Borgmesterens Afdeling har en koordinerende, faciliterende, monitorerende og understøttende rolle for magistratsafdelingerne. Det er et fælles ansvar på tværs af magistratsafdelingerne at målene bliver nået

Vi mener det, når vi siger, at vi vil passe på klima & miljø og borgernes sundhed & trivsel.

STRUKTUR

Vores forslag til indsatser under God Mad Til Aarhus er inddelt i 4 tværgående indsatsområder. Alle 4 indsatsområder bidrager til, at vi når målene for 2030 og bidrager til visionen og missionen bag God Mad til Aarhus.

GOD MAD TIL AARHUS Mission & Vision

MÅL FOR 2030 :

- Med de officielle kostråd som pejlemærke for god ernæring, har vi reduceret CO₂e-udledningerne fra vores fødevarerforbrug med 30%
- Vi har styrket den lokale produktion af økologiske fødevarer og den lokale forsyningssikkerhed igennem vores indkøb, fødevaraftale og strategiske samarbejder
- Vi serverer 'God Mad til Aarhus' og skaber rammerne for, at måltider kan nydes i fællesskab

Vi skaber en fælles fortælling

- Tilbud om onboarding til medarbejdere i God Mad til Aarhus
- Anbefalinger for mad og måltider
- Borger- og brugerinddragelse
- Samarbejder og projekter med eksterne
- Synlig og inddragende kommunikation

Vi arbejder strategisk med råvarerne og indkøbet

- CO₂mål, økologiprocent, pejlemærker og opfølgning baseret på indkøbsdata
- Nye råvarer i indkøbsaftalerne
- Mødeforplejning
- Cateringydelse
- Forpagtning af cafeer

Vi understøtter kompetencer og kultur

- Personalekantiner som grønne spydspidser
- Kompetenceløft med fokus på implementering i praksis og "vedligeholdelse"
- Faglige netværk for madprofessionelle

Vi sikrer data, monitorering og løbende evaluering

- Løbende intern evaluering og vurdering af, hvad der virker og hvem det gavner

INDSATSOMRÅDE 1

DEN FÆLLES FORTÆLLING

Tilbud om onboarding til medarbejdere i God Mad Til Aarhus

Formål	Vi udarbejder et koncept for onboarding i God Mad til Aarhus, så både nye og nuværende medarbejdere og ledere kan forstå, hvorfor de madprofessionelle skal lave mere klimavenlig og økologisk mad i tråd med kostrådene, og hvordan de kan støtte op om det.
Fokus-punkter	Vi har særligt øje for fire målgrupper i denne indsats: <ul style="list-style-type: none">• Nyansatte madprofessionelle• Medarbejdere i rollen som måltidsværter: fx pædagoger, skolelærere og plejepersonale• Ledere til medarbejdere i kommunens køkkener• Medarbejdere i kommunen, der spiser i personalekantine
Indikatorer	Antal gennemførte onboarding, madprofessionelles oplevelse af samarbejdet med ledelse og kolleger

Anbefalinger for mad og måltider

Formål	Maden gavner bedst, når den bliver spist. Derfor fokuserer vi på det gode værtskab og de gode rammer for måltidet med anbefalinger og indsatser for mad og måltider i kommunens madtilbud, fx i daginstitutioner, skoler, botilbud og på plejehjem.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• Udvikling af anbefalinger for måltid og værtskab tilpasset de forskellige institutioner, borgere og måltidsformer• Guidelines til pædagoger, lærere og plejepersonale, der til dagligt rammesætter borgernes måltider• Implementering og eventuelt kompetenceløft af måltidsværter
Indikatorer	Anbefalinger foreligger, plan for implementering, stikprøver for oplevet værtskab og oplevet samarbejde mellem køkken og måltidsværter.

INDSATSOMRÅDE 1

DEN FÆLLES FORTÆLLING

Borger- og brugerinddragelse

Formål	Vi ønsker at skabe madglæde, -dannelse og -begejstring for modtagerne af den offentlige mad og inspiration til borgerne i Aarhus. Derfor inddrager vi brugere og borgere i omstillingen mod God Mad til Aarhus, så de kan tage aktiv del i rejsen.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• Indhente gode erfaringer med borgerinddragelse i de offentlige køkkener• Afprøve forskellige veje til borger- og brugerinddragelse: fx smagspaneler, deltagelse i madlavning, input til menuerne, smagsprøver og opskrifter til forældre og pårørende mm.
Indikatorer	Antal tiltag afprøvet, tiltag implementeret i lokale anbefalinger for mad og måltider i magistratsafdelingerne, brugernes og borgernes oplevelse af inddragelse



INDSATSOMRÅDE 1

DEN FÆLLES FORTÆLLING

Samarbejder og projekter med eksterne

Formål	For at nå vores mål, er det væsentligt, at Aarhus Kommune via projekter og partnerskaber samarbejder og udvikler på tværs af hele madsystemet. Vi kan ikke gøre det alene; vi skal have hele systemet i bevægelse. Derfor dyrker vi eksisterende og opsøger nye samarbejder og vi vil søge nye eksternt finansierede projekter, til at gear og styrke projektets indsatser.
Fokus-punkter	Vi har særligt øje for samarbejdspartnere der: <ul style="list-style-type: none">• Leverer nye løsninger eller produkter, der understøtter strategien om grønnere, økologisk mad, der lever op til kostrådene eller reduktion af madspild.• Tilbyder ny viden og udvikling på området; fx mulighed for at følge projekter i andre kommuner eller offentlige institutioner, hvorfra vi kan lære eller samarbejde om at nå målene.• Giver mulighed for faglig opkvalificering af madprofessionelle, måltidsværter eller fagpersoner
Indikatorer	Antal nye samarbejdspartnere, antal nye projekter og projektmidler hjemtaget til at understøtte strategien.

Synlig og inddragende kommunikation

Formål	Borgerne kan følge med i, hvor og hvordan vi arbejder med God Mad til Aarhus, hvis de vil – derfor formidler vi fortællinger fra afprøvninger og implementering på forskellige platforme i løbet af årene 2026-2030.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• At gøre God Mad til Aarhus en fælles fortælling for alle i kommunen.• At komme bredt ud via forskellige platforme og arrangementer – online og "offline".• Inspiration til God Mad til hele Aarhus – også i de private hjem
Indikatorer	Antal visninger, antal aktiviteter afholdt på events og arrangementer i Aarhus.

INDSATSOMRÅDE 2

VI ARBEJDER STRATEGISK MED RÅVARER OG INDKØB

CO₂mål, økologiprocent, pejlemærker og opfølgning

Formål	Vi arbejder fortsat strategisk med vores indkøb af fødevarer, som sikrer, at vi når vores reduktions- og økologimål og lever op til de klimavenlige kostråd.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• Udvikling af nye pejlemærker for de officielle kostråd• Opdatering, vedligeholdelse og udbredelse af dashboards for God Mad til Aarhus, der med udgangspunkt i indkøbstal beregner køkkenernes individuelle CO₂e udledninger, klimaforholdstal, økologiprocent, kødforbrug, bælgfrugtsforbrug mm.• Afgifts- og incitamentsstrukturer• Udvikling af adfærdsdesigns i indkøbssituationen
Indikatorer	Dashboards for God Mad til Aarhus indeholder måltal og indikatorer, aktiv anvendelse af dashboards i køkkenerne og blandt ledelser lokalt.

Råvarer i indkøbsaftalerne

Formål	Vi samarbejder strategisk og projektbaseret med både producenter, aftaleleverandører af fødevarer, organisationer og myndigheder for at sikre, at de rette produkter er og kommer på indkøbsaftalerne – og for at understøtte, at markedet følger med den udvikling, vi ønsker at skabe.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• Økologi, dyrevelfærd, frugt og grønt, bælgfrugter, korn, plantebaserede alternativer til kød og mejeri, sæson, skånsomme fangst- og høstmetoder og lokal produktion.• Vi vil løbende indgå i dialog med eksisterende og nye producenter om udviklingen af og adgangen til deres produkter• Vi deltager i netværk og projekter med aktører på tværs af fødevareværdikæden, for at gøre Aarhus' stemme gældende i den grønne udvikling af madsystemet, fx Bælgfrugtpartnerskabet og Fødevarestyrelsens projekt om indkøbsmonitorering af de klimavenlige kostråd
Indikatorer	Nye produkter og producenter på indkøbsaftalen

INDSATSOMRÅDE 2

VI ARBEJDER STRATEGISK MED RÅVARER OG INDKØB

Mødeforplejning *

Formål	Inden 2028 skal mødeforplejning og catering, der indkøbes af Aarhus Kommune eller tilbydes i kommunens regi til møder og events, følge de officielle kostråd - uden kød. På den måde vil kommunen gå forrest i den grønne transformation, udvise konkret handling og inspirere til forandring mod de officielle kostråd.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• Mødeforplejningen må gerne indeholde æg og mejeriprodukter• Erfaringer hentes fra magistratsafdelingerne Borgmesterens Afdeling, Kultur og Borgerservice og Teknik og Miljø, som allerede har indført vegetarisk mødeforplejning.• Demonstrere at grøn mødeforplejning er velsmagende, mættende og lækkert• Medarbejdere i køkkenerne skal tilbydes kompetenceløft, så de føler sig klædt på til opgaven• Nye grønne signaturretter i mødeforplejningen
Indikatorer	Oversigt over mødeforplejningsudbuddet hos kommunens kantiner og køkkener. Stikprøver eller oversigt over indkøbt mødeforplejning

Cateringydelse lever op til krav om de officielle kostråd og 60% økologi

Formål	Vi sikrer, at alle måltider serveret til borgere og medarbejdere i Aarhus Kommune lever op til de officielle kostråd samt 60% økologi – dette gælder nu også eksternt indkøbte måltider.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• Krav i udbud til eksterne leverandører af catering og madservice om dokumentation for økologiprocent og kostråd, ligesom vi stiller krav om data fra vores leverandører af råvarer.• Indikatorer for overholdelse af de officielle kostråd identificeres
Indikatorer	Data fra leverandørerne, kravsspecifikationer i udbud af catering og madservice.

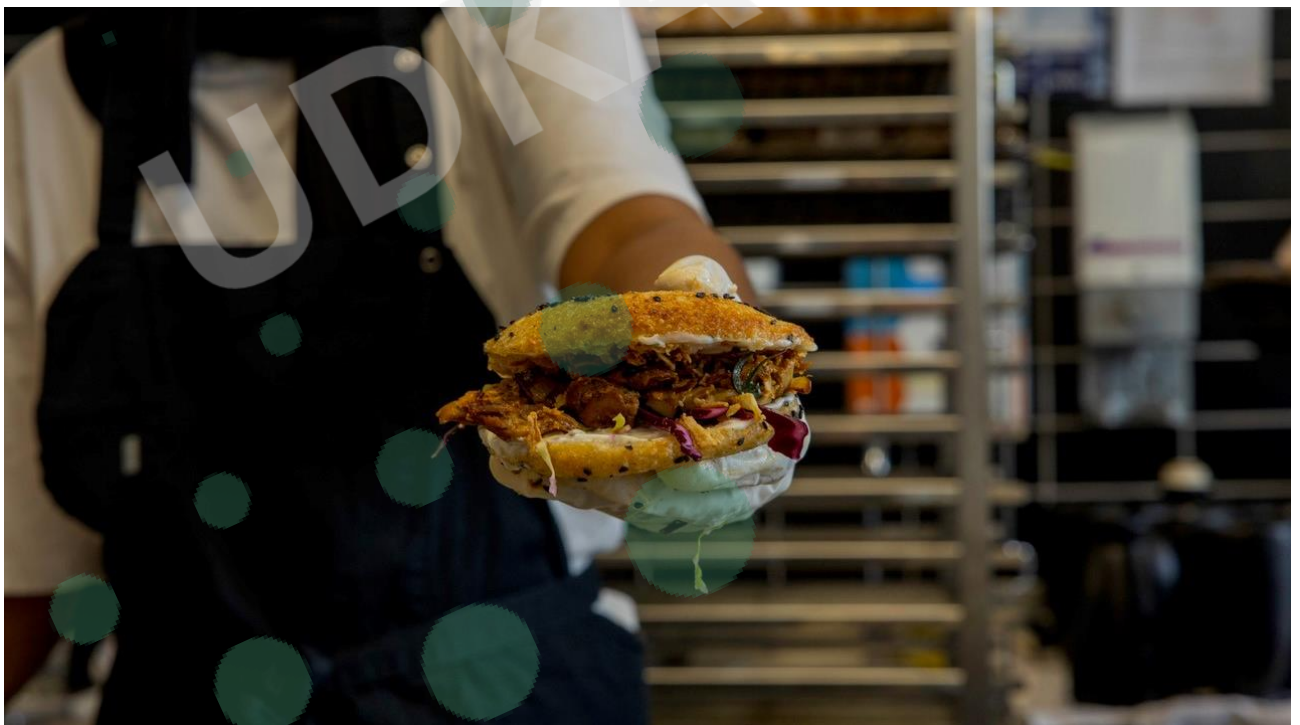
*MSB bakker ikke op om dette forslag til indsats

INDSATSOMRÅDE 2

VI ARBEJDER STRATEGISK MED RÅVARER OG INDKØB

Forpagtning af cafeer lever op til krav om officielle kostråd og 60% økologi

Formål	Vi sikrer, at minimumsstandarden for alle måltider serveret til borgere og medarbejdere i Aarhus Kommune lever op til de officielle kostråd samt 60% økologi – dette gælder nu også forpagtning af kantiner, cafeer, kulturinstitutioner, sportshaller med videre.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• Krav om dokumentation for økologiprocent og overholdelse af de officielle kostråd implementeres i samarbejdsaftalerne løbende – i nuværende hvor muligt såvel som i nye aftaler, der udbydes• Indikatorer for overholdelse af de officielle kostråd identificeres
Indikatorer	Oversigt over menuplaner, datatræk fra råvareindkøb.



INDSATSOMRÅDE 3

VI UNDERSTØTTER KOMPETENCER OG KULTUR

Kompetenceløft til madprofessionelle

Formål	Vi sikrer, at de madprofessionelles kompetencer følger med de nye krav og forventninger til deres mad. De skal understøttes i og inspireres til, hvordan man kan lave mere planterig mad, som er både velsmagende og velnærende.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• Vi bygger ovenpå kurser afholdt i regi af klimapolitisk fødevarestrategi• Introduktion til råvarer, smagsgivere og næringskilder• Køkkenteknikker og hacks i et grønnere offentligt køkken• Gode og nemme, grønne grundopskrifter - med hensyn til ernæring, velsmag og målgrupper• Kommunikation om grøn mad til de spisende• Fokus på at få alle med - på forskellige måder• Fastholdelse og implementering af ny viden og vaner i hverdagen• Nye formater til kompetenceløft: webinarer, praksistests, video etc.
Indikatorer	Antal medarbejdere der har deltaget i kompetenceløftsaktiviteter, antal aktiviteter udbudt. Nye formater for kompetenceløft afprøvet.

Personalekantinerne som grønne spydspidser

Formål	Personalekantinerne i administrationsbygningerne skal gøres til spydspidser for God Mad Til Aarhus. <ul style="list-style-type: none">- Når de serverer mad for medarbejderne, inspirerer de til, hvordan man lever grønnere og sundere uden at gå på kompromis med velsmag.- Når de leverer mad til møder og events viser de omverdenen, at Aarhus Kommune går foran.
Fokus-punkter	<ul style="list-style-type: none">• Udarbejdelse af fælles retningslinjer for drift af personalekantinerne, for at sikre en fælles høj, grøn standard og et fælles udtryk.• Afdækning af stordriftsfordele, der sikrer en sund økonomi og priser, der giver medarbejderne lyst til at bruge kantinernes madtilbud.• Adfærdsændringer blandt kantinernes gæster, så de understøttes i at vælge grønt, prøve nyt og tage passende portioner• Kompetenceudvikling og workshops med medarbejdere, så de føler sig klædt på og tager ejerskab omkring rollen som spydspids.
Indikatorer	Råvareindkøb, menuplaner, tilfredshed blandt gæster, salg mm.

INDSATSOMRÅDE 3

VI UNDERSTØTTER KOMPETENCER OG KULTUR

Faglige netværk for køkkenprofessionelle

Formål

I Aarhus Kommune har vi gode erfaringer med at etablere og understøtte faglige netværk for de madprofessionelle, så de kan lære af hinanden og fastholde et fælles fokus på udvikling. Vi vil gerne sikre, at alle madprofessionelle får mulighed for at deltage i et fagligt netværk på tværs af institutioner – så de har god og kontinuerlig adgang til faglig sparring.

Fokus-punkter

- Afdækning af nuværende netværk og formater, der fungerer
- Udvikling af anbefalinger til mødeformater og faglige emner og indspark til inspiration og opstart
- Etablering af nye netværksgrupper
- Støtte til at komme i gang

Indikatorer

Anbefalinger til netværk foreligger, antal netværk etableret, antal møder afholdt, antal medarbejdere engageret i netværk



INDSATSOMRÅDE 4

VI SIKRER DATA, MONITORERING OG LØBENDE EVALUERING

Løbende intern evaluering

Formål

Vi vil kun implementere de indsatser, der virker og bidrager til vores strategi og vision, i stor skala. Vores tilgang er derfor, at afprøve forskellige indsatser i mindre skala, høste erfaringer, indsamle data og på den baggrund vurdere, om indsatsen skal justeres, skaleres eller kasseres. Derfor skal der udarbejdes et evalueringsdesign for implementeringen, der sikrer løbende afprøvning og opfølgning på indsatserne. Designet skal være simpelt og ikke blive for ressourcetungt at løfte.

Fokus-punkter

- Udarbejdelse af simpelt evalueringsdesign for intern procesevaluering
- Opstilling af relevante og målbare indikatorer og eventuelle delmål for indsatserne
- Identifikation og brug af eksisterende data hvor muligt
- Implementering, vedligeholdelse og fortsat udvikling af dashboards for indkøb af fødevarer, så de bruges aktivt ude i køkkenerne og i de indkøbende afdelinger til at følge udviklingen.
- Gennemførelse af eventuelle for- eller baselineundersøgelser hvor nødvendigt.
- Involvering af medarbejdere og borgere i kvalitative og/eller kvantitative undersøgelser undervejs for temperaturmåling og vurdering af effekt

Indikatorer

Evalueringsdesign foreligger, plan for afprøvning og opfølgning på respektive indsatser, internt afsluttende evalueringsnotat med overblik over målopfyldelse og processen derhen.

