

ÖFFENTLICHE VERPFLEGUNG – 90% ORGANIC

“THE COPENHAGEN METHOD”



**Das Essen in Kopenhagen muss  
lecker sein!**

**Es muss Schluss sein mit den  
langweiligen, schnellen oder  
ungesunden Mahlzeiten in den  
Kopenhagener Einrichtungen.  
Bürgermeisterin Ritt Bjerregaard  
hat gestern die Pläne für das  
“Copenhagen Food House”  
präsentiert, das die Qualität  
städtischer Verpflegung erhöhen  
wird.**

**Berlingske**

ONSDAG D. 14. JUNI 2006 KL. 03:30

Bürgermeisterin von Kopenhagen  
2006-2009

# Copenhagen House of Food



- Gegründet 2007
- 45 Angestellte – jährliches Budget 4,5 Mio. EURO
- Kinder- "House of Food" gegründet 2013



Emma Peyron 2020

# Copenhagen House of Food

“Copenhagen House of Food” ist eine unabhängige, nicht-kommerzielle Stiftung, die von der Stadt Kopenhagen 2007 gegründet wurde

**Mission:** Die Qualität der von Kopenhagen für Bürger\*innen angebotenen Mahlzeiten erhöhen

**Motto:** *“Wir beabsichtigen, eine nachhaltige, gesunde und freudvolle Essenskultur in der Stadt Kopenhagen zu erzielen”*



# Ziele



**60 % Bio bis 2009**

**75 % Bio bis 2011**

**90 % Bio bis 2015**

*Ziele, die der Stadtrat 2001 innerhalb der "ECO-Metropol"-Vision gesetzt hat: Kopenhagen als Umwelt-Hauptstadt der Welt 2015*

[http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/PublikationerOgRapporter/Publikationer/tmf\\_publicationer.aspx?mode=detail&id=674](http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/PublikationerOgRapporter/Publikationer/tmf_publicationer.aspx?mode=detail&id=674)

# Öffentliche Mahlzeiten – vom Futter zum Essen

- Pflegeheime
- Kindergärten, Kindertagesstätten, Waisenhäuser
- Schulen
- 'Essen auf Rädern'
- Soziale Institutionen, Unterkünfte, Gefängnisse, Krankenhäuser
- Bürgerzentren
- Kantinen
- Sportstätten



# Öffentliche Verpflegung in Kopenhagen

Etwa **80.000** Mahlzeiten täglich

Etwa **40.000** Abendessen täglich

**11.375.000** kg jährlich

**141.800** kg wöchentlich

**1100** Küchen an **925** Orten

Etwa **1700** Küchenangestellte

Etwa **40.300.000** EUR im jährlichen  
Lebensmittelkonsum

**10 %** allen städtischen Einkaufs in  
Dänemark





# DIE LÖSUNG – KOPENHAGEN

# Biologisch werden heißt eine Strategie wählen

Eine Transition in Pfannen und Köpfen



## Ersetzen

(Ausgangssituation)

## Umbau

(ein Veränderungsprozess)



# “Die Kopenhagen-Methode”

## 1. Ersetzen (Ausgangssituation)

Konventionelle Rohstoffe werden durch biologisch zertifizierte ersetzt, ohne dabei den Aufbau der Ernährung oder die Kochprozesse zu verändern. Diese Strategie führt normalerweise zu einer **dauerhaften Steigerung** der Ausgaben von 20–30%.

## 2. Umbau (ein Veränderungsprozess)

Indem man seine Gewohnheiten ändert, sowohl in Bezug auf den Aufbau der Ernährung, als auch auf die Produktion der Mahlzeiten, kann ein Umbau hin zu nahezu 100% biologischen Nahrungsmitteln ohne zusätzliche Kosten erfolgen. Diese Strategie braucht **Investment in Umbau**.



Wage zu tun, was du tust – anders!



# Kann man es sich leisten, mit öffentlichen Geldern Bio zu kaufen?

- Kosten für 10 Jahre biologischen Umbau: 45 Mio. dkr oder 6 Mio. EUR
- Kosten für ein Jahr "Ersetzen" sind genauso hoch! (jedes Jahr aufs Neue)



# Verhaltensänderung, kein größeres Budget

**Eine politische Entscheidung, die von lokalen Autoritäten getragen wird**

**Spezifisch auf den Ort abgestimmte Projektorganisation** (lokale Stakeholder, Netzwerke, Kursaktivitäten etc.)

**Die Institutionen bekommen:**

- Kartierung and Analyse
- Umbaupläne und lokale Ziele
- Beratung
- Kurse
- Ratschläge zu Einkauf und Ausschreibungen
- Kommunikation
- Dokumentation über Zertifizierung



## Ritt Bjerregaard

– frühere Bürgermeisterin Kopenhagens und  
Gründerin des "Copenhagen House of Food"



## Frank Jensen

Bürgermeister Kopenhagens und Gründer des  
Kinder-"House of Food"



# Biologischer Umbau in der Pfanne

## Was wird in der Küche anders gemacht?

1. Weniger Fleisch – anderes Fleisch – das ganze Tier
2. Mehr Gemüse – Gemüse der Saison – Vielfalt
3. Mehr Kartoffeln – bessere Kartoffeln
4. Obst der Saison – Obst alleine reicht nicht
5. Mehr oder anderes Brot und Getreide
6. Vorsicht bei süß und teuer
7. Zusammensetzung der Menüs – Unterschied Alltag und Festmahl
8. Alte Haushaltswerte – weniger Abfälle
9. Kritische Nutzung von voll- und teil-verarbeiteten Gütern – mehr Inhaltsstoffe
10. Finde den Schwachpunkt – einen oder mehrere der oben genannten



# Der "Küchen-Lift"; eine Mahlzeit draus machen

- Eine Anordnung der Kopenhagener Politiker\*innen
- Bewertung und Wertschätzung öffentlicher Mahlzeiten
- Ein Entwicklungsinstrument für bessere öffentliche Mahlzeiten
- Entwickelt und getestet von Institutionen und Expert\*innen
- Ein Zwei-Jahres-Prozess und "Aufklärungsversprechen"
- Die zugrundeliegenden Werte des "Copenhagen House of Food"



- 1** Lige til at spise  
- og den kulinariske kvalitet  
- og den kulturelle kvalitet  
Vi vil servere måltider tilberedt med omhu, passion og sans for det endelige udtryk. Sammen skal vækkes. Og selvom det bare er torsdag og hverdagsmad, skal måltidet være lige til at spise.
- 2** Et samkvælt  
- om dyrever og der bliver brugt  
- og om miljøet  
Vi vil udnytte årets bedste sæsoner og fokuseres forsigtige udvalgte arter og sorter. Vi vælger vores varer med omhu og holder økologisk. Vi sætter vores faglighed i opt og laver så meget som muligt selv. Kvalitet er nødvendig for at tilberede gode måltider.
- 3** Ansvar for måltidet  
- om forbrug, omsorg og samvær  
- og om miljøet  
Vi vil med omhu og omsorg gøre måltidet til en god oplevelse. Derfor har alle vores måltider en vært, der er ansvarlig for at samle og stemningen er i orden. Den spiseende er i centrum, det er for deres skyld vi gør os umage.
- 4** Den vilde med til de rigtige mennesker  
- og den ernæringsmæssige kvalitet  
- og om miljøet  
Vi elsker sund mad og den rette erfarer til de mennesker, der spiller her. For os er mad ikke en behandlingskode. Vi sætter en ære i, at måltidet passer til de spiseende - men først og fremmest at maden bliver spist med glæde.
- 5** Ansvar og arbejdsglæde  
- om den kulturelle og menneskelige forhold  
- og om miljøet  
Hvis vi prioriterer vi måltidet. Arbejdsplacering og faglig styrke følges ad. Og vi vil løfte begge dele for at fremme ledelse, kokkepersonale og måltidsværtens engagement i madproduktion, servering og spising.

# Nicht nur Essen...Mahlzeiten

## Die 3 Säulen:

1. Das Essen
2. Die Mahlzeit
3. Die Organisation

## Die 5 Versprechen:

1. Fertig zum Essen: Kulinarische Qualität
2. Qualität im Einkauf
3. Respekt für die Mahlzeit: Die Umstände der Mahlzeit
4. Das richtige Essen für die richtigen Leute: Nährwerte und Zielgruppe
5. Verantwortung und Freude an der Arbeit: Interdisziplinäre und strukturelle Umgebung



# **Nicht reden – bilden!**

Man kann sich größere öffentliche Gesundheit, Nachhaltigkeit oder eine neue Esskultur nicht herbeireden.

Diese Dinge müssen gebildet werden.

# Kindergärten und Vorschulen

- 450 Institutionen servieren lokal zubereitetes Essen jeden Tag
- Versuchen, die Kinder in die Küchenarbeit einzubinden
- Lehren die Lehrer\*innen in Gastfreundschaft und Essenskultur
- Lehren die Lehrer\*innen, ihre Sinne und Geschmäcker kennenzulernen
- Lehren die Lehrer\*innen, über Sinneserfahrungen zu sprechen



# Das Kinder-“House of Food”

- 450 Klassen pro Jahr
- Schulklassen und Kindergartengruppen kommen in unsere Küchen
- Essenskünstler\*innen als Lehrer\*innen
- Verschiedene Themen
- Passt zum Lehrplan der Schulen







# Copenhagen House of Food

“Cookingkidz”

# Die mobile Fahrradküche auf dem Kinder- Essens-Markt





# Lebensmittelcamp für Schulklassen



# Das Kopenhagener Schulmahlzeiten-Programm "EAT" entwickeln

## **Konzeptioneller Rahmen**

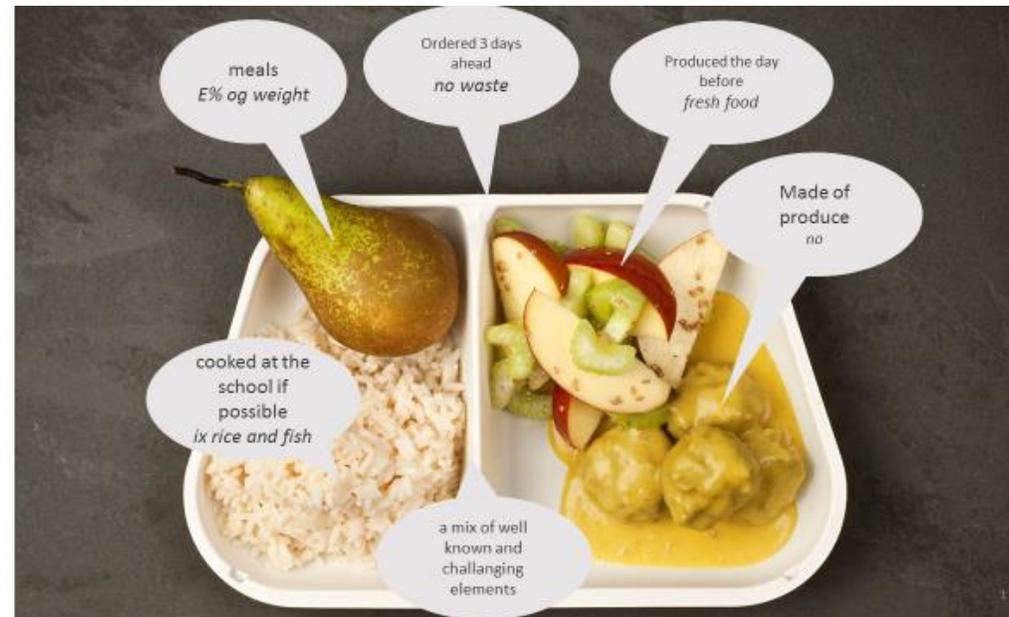
- Alle 65 öffentlichen Schulen – auch die ohne Platz für 'echte' Küchen
- Gesundes, biologisches Essen (75%)
- Mahlzeiten (keine Snacks)
- Hohe kulinarische Qualität, leckeres Essen
- Mehr als Essen...Esskultur
- Gesetzlich verankert: keine verpflichtenden, sondern optionale Mahlzeiten, teils finanziert durch die Eltern
- Finanziell nachhaltig – im Rahmen des Essensbudget der Schulen

# EAT

## Die beste "nächstbeste" Lösung!

### Essen und Logistik

- Zentral produziert und lokal vorbereitet
- Kulinarische Prinzipien – Ziel: *aussehen, als wäre es für eine Person zubereitet*
- Verschiedene Menüs für verschiedene Altersgruppen
- Verkauf von Tag zu Tag – online bestellt
- In speziell hergestellten EAT-Boxen serviert





33 Schulen zwischen 5000 und 7000 Mahlzeiten

- Auswahl zwischen **zwei vollen Mahlzeiten** pro Tag
- 90% Bio
- Zentrale Vorbereitungsküchen und an den Schulen gekocht
- 1/3 Gemüse
- 1 Tag Fisch, 1 Tag vegetarisch, 1 Tag Suppe



# Essensschulen

## Die beste Lösung

- Lokal produziertes Essen in professionellen Küchen
- Schüler\*innen nehmen als Teil des Lehrplans am Kochen teil
- Echte Köch\*innen als kulinarische Lehrer\*innen
- Alle essen zusammen und die Schüler\*innen sind Gastgeber\*innen

## Das beste Setting für...

- Gesunde, frische, biologische Mahlzeiten in hoher kulinarischer Qualität
- Essenserziehung und –mut
- Esskultur



# Essensschulen – Fakten

- 15 Schulen + alle neuen Schulen
- 60–90 % der Kinder essen täglich mittags in Essensschulen (100-600 Mahlzeiten)
- Die Kinder zahlen 20 – 22 dkk für jede Mahlzeit – etwas weniger als 3 € pro Tag
- Finanzielle Unterstützung für Kinder von armen Familien – Mahlzeiten zwischen 0 und 1,30 €
- Die Stadt Kopenhagen unterstützt die Schulen finanziell

**MAD**  
**SKOLERNE**<sup>KBH</sup>





EINFLUSS

# Kunstfertigkeit und Fähigkeiten



Alle Mahlzeiten haben  
verantwortungsvolle Gastgeber\*innen,  
die sie essen ---



# Gemeinsame Punkte in den Bewertungen

- Mehr Fokus auf Expert\*innenwissen
- Mehr Fokus auf Kochmethoden und Abschmecken
- Mehr Fokus auf Produktqualität
- Mehr Fokus auf Gastgeber\*innen
- Mehr Fokus auf Nährwerte – die Zielgruppe und Snacks
- Mehr Fokus auf institutionelle Visionen für Essen und Mahlzeiten
- Mehr Fokus auf interdisziplinäre Kooperation und Kommunikation
- Mehr Fokus auf die Freude des Kochens



# 2015: 90% Bio in Kopenhagens 900 Küchen



Bryggergården - København x Facebook x

www.kbhmadhus.dk/oekologi/oekoloeft/bryggergaarden

Tilpas links Importeret fra IE

NYHEDER KALENDER PRESSE OM OS KONTAKT SITEMAP TILMELD NYHEDSBREV

**KBH MAD HUS**

KURSER BØRNMAD **ØKOLOGI** SKOLEMAD KØKKENLØFTET RÅDGIVNING UDVIKLING

BRYGGERGÅRDEN (M. PRODUKTIONSKØKKEN)

Søg

Øko-kort



Pleje Bryggergården

**Økoløft**

**98%**



Dagens ret: Rugbrød med lun hakkebøf & rødbedesalat. Wienersalat med karse & rød peber. Tomat med puruløg & rå løg.

**Bryggergården (M. produktionskøkken)**

Medarbejder: Muhammed Zahti, Lona Jørgensen, Xiaofan Li, Yardicon Njie, Michelle Jensen og Jytte Jensen.

Hvem spiser maden: 40 beboere, 6 måltider om dagen.

Køkkenets mål og tanker: Plads til forskellighed.

Copenhagen Hous... Copenhagen Hous... Bryggergården - Kø... Unavngivet - Paint DA 23:42

Sundholm - Københavns l... Facebook

www.kbhmadhus.dk/oekologi/oekoloeft/sundholm

Tilpas links Importeret fra IE

NYHEDER KALENDER PRESSE OM OS KONTAKT SITEMAP TILMELD NYHEDSBREV

**KBH MAD HUS**

KURSER BØRNEMAD ØKOLOGI SKOLEMAD KØKKENLØFTET RÅDGIVNING UDVIKLING

SUNDHOLM (VÆRESTEDER, HERBERGER OG BOSTEDER FOR VOKSNE MED SÆRLIGE BEHOV)

Søg

Øko-kort



**Økoløft**  
**90%**

**Sundholm (Væresteder, herberger og bosteder for voksne med særlige behov)**

Medarbejder: Hanne Redzepe.  
Hvem spiser maden: 50 brugere.  
Køkkenets mål og tanker: Maden skal være energi-tæt men samtidig sund, altid med grønt tilbehør.

Dagens ret:  
Paneret sejfilet med persillesovs og nye kartofler.

Copenhagen Hous... Copenhagen Hous... Sundholm - Køben... Unavngivet - Paint DA 23:35

# Biologischer Umbau in öffentlichen Küchen, denn...

...als Stadt möchte Kopenhagen zu einer grüneren Marktentwicklung beitragen, indem wir unsere Beschaffung von ca. 40.300.000 EUR/Jahr dem biologischen Markt widmen.

Wir beabsichtigen, saubere Wasserversorgung in Kopenhagen zu erzielen – viele unserer Wasserreservoirs sind durch Pestizidrückstände verunreinigt.









DIPLOM  
**KÖKKEN**  
LÖFTET

Den bedste kokkenmedarbejder

Kathrine Aker Møller, Lassegården

12. 11. 2019

Lassegården  
Ake

KØK MØLLER HUS  
Kathrine Kharaluz





Jede\*r hat das Recht auf gute Mahlzeiten!

