

Mere bæredygtighed og økologi i de kommunale køkkener

1. marts 2023 af Lene Lund Boisen, fødevarekoordinator

10 kommunale køkkener i Sønderborg Kommune deltager i projektet "Økologi og Madglæde". Projektet har fokus på, at bæredygtighed, kvalitet og madglæde skal gå hånd i hånd i de kommunale måltider. Projektet "Økologi og Madglæde" er en del af "Handleplan for Fødevarer 2022-2025", som blev godkendt i byrådet efteråret 2022.

Projektet er støttet af Fonden for økologisk landbrug. Meyers Madhus er aktør i projektet og rådgiver køkkenerne i bæredygtige indkøb og madproduktion. Formålet er at styrke de kommunale køkkener i bæredygtig omstilling og øge køkkenernes økologiprocent.

Køkkenpersonalet deltager i en række kurser i løbet af 2023, hvor de bliver inspireret til mere velsmag, grønne retter i sæson, grønt pålæg og grønnere farsere. Et af omdrejningspunkterne i projektet er det tværfaglige samarbejde, der er afgørende for at arbejdet med bæredygtighed implementeres bedst muligt i de kommunale enheder.

Projektet harmonerer godt med den politiske ambition om, at handle mere lokalt, da der ved at arbejde med madspild, grønne proteiner og bæredygtige indkøb, kan skabes råderum til flere lokale varer. Den bæredygtige omstilling foregår inden for køkkenernes eksisterende økonomiske ramme.

Projektet er begyndt i februar 2023 og løber året ud. Erfaringerne fra de udvalgte køkkener udbredes til de resterende 10 kommunale køkkener, der ikke deltager i projektet.

Følgende køkkener deltager i projektet:

Rådhuskantinerne på Rådhuset, borgen og Ellegårdvej, Gråsten Plejecenter, Broager Plejecenter, Guderup Plejecenter, Dybbøl Plejecenter, Mølleparkens Plejecenter, Hørup Plejecenter, Amaliehaven Plejecenter.