Sekretariatet for Valby Lokaludvalg
Økonomiforvaltningen

Valby Lokaludvalgs svar på høring om Mad- og Måltidsstrategien 2027-2032

21. september 2026

Sagsnr.
2026-0262580

Dokumentnr.
2026-0262580-2

Sagsbehandler
Anne Liisberg

Valby Lokaludvalg takker for muligheden for at besvare høring om København Kommunes Mad- og Måltidsstrategi 2027-2032.

Offentlige måltider
Valby Lokaludvalgs miljøgruppe finder det vigtigt, at man tage hensyn til klima og miljø ved tilberedning af offentlige måltider. Der vil altid kunne opstilles meget ideelle regler for begrænsninger ved anvendelse af levnedsmidler, men man skal være opmærksom på, at også ernæring, sundhed, trivsel og madglæde er dimensioner, som skal inddrages ved vurdering af klima- og miljøhensyn.

Desuden har den måde, hvorpå levnedsmidlerne fremstilles og transporteres, betydning. Det vil derfor som beskrevet være hensigtsmæssigt, hvis alle råvarer så vidt muligt fremstilles lokalt og økologisk eller tilsvarende. Desuden vil der ved produktionen af måltiderne skulle inddrages klima- og miljøhensyn, fx energiforbrug og madspild.

Vi vil også opfodre til et øget fokus på økologisk og vegetarisk kost, specielt i institutioner og skoler, så alle byens børn får en tidlig introduktion til klimamæssig og biologisk bæredygtig kost - optimalt lokalt produceret.

Madby
Valby Lokaludvalgs miljøgruppe har haft fokus på, at københavnerne kan få mere viden om, og dermed også mulighed for selv at forbedre deres måltider:

Sekretariatet for Valby Lokaludvalg

Valgårdsvej 8
2500 Valby

EAN nummer
5798009800480

- Skoleprojekter, hvor skoleklasser sammen med en konsulent har være på besøg i butikker, hvor man især har talt om madspild, og hvor man efterfølgende selv har arbejdet med at bruge kasserede madvarer, dvs. varer, som ikke kan sælges pga. reduceret holdbarhed, udseende og lignende.
- I samarbejde med Hotel- og Restaurantskolen har vi haft besøgsdage for skoleklasser, hvor eleverne gennem egen afprøvning har lært om fødevarer og smagsdannelse. Alle måltider har være vegetariske. Besøgene har også kunnet åbne elevernes interesse for at uddanne sig inden for fødevareområdet.
- I samarbejde med Hotel- og Restaurantskole har vi afholdt bredt annoncerede fødevarefestivaler (senest i forbindelse med Kulturnatten), hvor der bl.a. har været fremlæggelser om spændende oplæg om fødevarer af kendte kokke og fødevare-eksperter - alt sammen med fokus på økologi, bæredygtighed og klimabelastning.

Vi har haft gode resultater af dette arbejde – målt i tilbagemeldinger fra elever og lærere.

Vi vil derfor anbefale Københavns Kommune at udrulle tilsvarende aktiviteter til andre dele af kommunen. Mulighed for besøg hos eller af fødevareproducenter vil samtidig give en større forståelse for, hvor maden kommer fra, og hvorfor økologi, fokus på at undgå madspild og biodiversitet er vigtigt.

Med venlig hilsen
Kirsten Henriksen, medlem af Valby Lokaludvalg og forperson for Miljøgruppen
Palle Hansen, medlem af Valby Lokaludvalg og Miljøgruppen
Niels Hougaard, medlem af Miljøgruppen