

# Handleplan for Fødevarer 2019-2021

Sønderborg Kommune som klimavenligt fødevarerområde  
August 2019



Høstmarked Kongelige køkkenhave ved Gråsten Slot, 2016  
Fotograf: Kim Toft Jørgensen

## Styringstrekant

Handleplanen tager afsæt i Sønderborg Kommunes styringstrekant. Styringstrekanten sikrer en helhedsorienteret udvikling og sammenhæng mellem vision og strategi, kommuneplan, politikker, planer og handlinger. Som det fremgår af styringstrekanten, er 'Planer' afledt af byrådets visioner.

## Grundfortælling

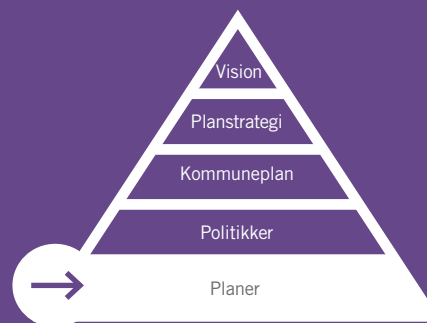
I Sønderborg er hele Europa inden for din rækkevidde. Det er her, at Skandinavien og det kontinentale Europa mødes og bindes sammen. Storbyer som Flensborg, Hamborg og Kiel er vores tætte naboer, imens den veludbyggede infrastruktur med motorvej og lufthavn sikrer korte afstande til andre metropoler som f.eks. Berlin og København.

Vores særlige placering som naturligt knudepunkt i grænselandet har givet os en helt speciel evne til at samarbejde på tværs af grænser, kulturer og skel, og i dag bor og lever 120 forskellige nationaliteter i Sønderborg.

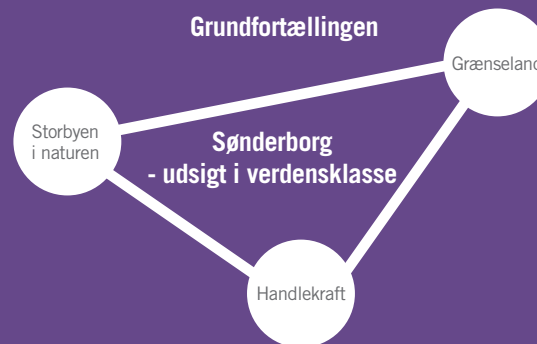
På den ene side rummer Sønderborg alle storbyens karakteristika: Nogle af Danmarks største globale industrikoncerner ligger her. Universitetets campus er landets mest internationale med studerende fra over 50 lande, og snakken på alverdens sprog summer i byens mange restauranter og caféer. Det er også i Sønderborg, at du finder ligeså mange kulturoplevelser og events, som der er dage i året.

Men Sønderborg er på samme tid også noget ganske andet, for vi er en storby midt i naturen. Her er skove, strande, bakker, lunde og søer. Her er 250 km krøllet kystlinje. Her er plads til udfoldelse, ro og dybde.

### Styringstrekanten



### Grundfortællingen



Spejdernes Lejr, 2017  
Fotograf: Kim Toft Jørgensen



Turist-destination



Byrådets Vision og Planstrategi



Et godt liv



Bæredygtige byer, lokalsamfund og fællesskaber



Uddannelser



Arbejdsmarked, videnssamfund og erhvervs-klima



Grøn omstilling

## Et godt liv

Vi sætter borgerne forrest – vi tror på borgernes potentiale og arbejder med udgangspunkt i borgernes håb og drømme. Vi vil arbejde med målrettede, helhedsorienterede og fælles indsatser, så borgeren ser kommunen som én samlet enhed. Vi vil fortsætte med at gøre det gode liv muligt for alle borgere i Sønderborg Kommune.

## De seks fokusområder

Byrådets Vision og Planstrategi tager udgangspunkt i hele Sønderborg Kommune – med områdets unikke position med særegne landskaber, landsbyer, byer og kulturhistorie.

Byrådets tre fyrtårnsprojekter, Project-Zero, Byens Havn og Nordals Ferieresort, er udtryk for, at vi tør sætse, prioritere, handle og gennemføre. De seks fokusområder er udpeget af Byrådet og skal skabe sammenhæng mellem den overordnede vision for kommunens udvikling og de fokusområder samt handlinger, der arbejdes med på tværs af fagudvalg og politisk ståsted. De seks fokusområder er udtryk for en politisk prioritering af emner, som skal sætte retning for arbejdet i hele Sønderborg Kommune.

## Indledning

Sønderborg Kommune har formuleret en fødevarerstrategi for 2016-2029. Den har fået navnet: ”Sønderborg Kommune som klimavenligt fødevarerområde”.

Fødevarerstrategien har fokus på:

- Lokal fødevarerproduktion og
- God måltidskultur

Fødevarerstrategien er en del af Sønderborg Kommunes vision om at være en kommune i vækst, hvor borgerne lever Det Gode Liv. Strategien understøtter derudover Sønderborg Kommunes ambition om at være CO<sub>2</sub>-neutral i 2029.

Fra 2016 til 2018 er en stor del af opgaverne for implementeringen af Fødevarerstrategien løftet gennem InterReg-projektet, Benefit4Regions, i et casestudie omkring lokale fødevarer som løftestang for udviklingen i landdistrikterne. I budgetåret 2016 blev der afsat 1 mio. kr. til en pulje til udvikling og implementering af ”Sønderborg som klimavenligt fødevarerområde”. Indtil 2019 er ca. halvdelen brugt blandt andet til støtte af projektet

”Nyt Nordisk Terroir Augusta”, ”Vild Mad”-trailer og udviklingen af ”6400 FoodMarket” med mere.

Det blev i maj 2018 besluttet, at der er behov for en fokuseret indsats i kommunalt regi sideløbende med den tværkommunale og grænseoverskridende erfaringsudveksling, for at Sønderborg Kommune kan gå foran med det gode eksempel, facilitere og inspirere. I forbindelse med budgetforhandlingerne blev der derfor afsat 550.000 årligt i tre år til ansættelse af en Fødevarerkoordinator og implementeringen af strategien fremadrettet.

Handleplan for Fødevarer 2019-2021 er lavet ud fra evalueringer og drøftelser i udvalget for Landdistrikter, Natur og Fødevarer, samt erfaringer fra projekter, workshops og tiltag, der binder ind i Fødevarerstrategien, i hele Sønderborg Kommune. Indsatserne i handleplanen vil blive fulgt op med projektbeskrivelser på helt konkrete handlinger, og status og resultater vil løbende blive afrapporteret.

## Indhold

<b>Indledning</b>	<b>3</b>
<b>Fødevarerstrategiens vision og mission</b>	<b>5</b>
<b>FNs 17 verdensmål</b>	<b>6</b>
<b>Tre fokusområder</b>	<b>7</b>
Klimavenlige og lokale fødevarer	8
Indsatser	9
Mad- og måltidskultur	10
Indsatser	11
Lokale madoplevelser og -netværk	12
Indsatser	13



*”Sønderborg Kommune vil være rollemodel, når det handler om at tage ansvar på klimaområdet. Vi ønsker at inspirere borgerne, så det bliver naturligt at bo og leve klimarigtigt i hverdagen...”*

*Erik Lauritzen, Borgmester, Sønderborg Kommune*

**Gråsten æblet Grå  
Fotogra**

## Handleplanens vision og mission

### Vision

Sønderborg Kommune som klimavenligt fødevarerområde.

### Strategi

Med fokus på klimavenlige og lokale fødevarer samt god mad- og måltidskultur, skal Handleplan for Fødevarer være med til at sætte et positivt aftryk på borgernes livskvalitet og bidrage til, at Sønderborg når målet om at være CO<sub>2</sub> neutral i 2029.

### Mission

Handleplanens mission er at øge efterspørgslen og anvendelsen af klimavenlige og lokale fødevarer, og sikre Det Gode Liv i Sønderborg kommune.

Handleplanen understøtter Byrådets Vision og Planstrategi, politikkerne for bæredygtighed og sundhed samt Kommuneplanens afsnit om 'Medborgerskab':

- Bæredygtighed med fokus på økonomisk, miljømæssig, social og kulturel bæredygtighed.
- Sundhed med fokus på en sund kommune med fælles ansvar inden for sundhedsfremme, forebyggelse, trivsel og et meningsfyldt liv.
- Medborgerskab med fokus på, at politikere og embedsmænd giver plads og rum til at borgere kan involveres.

### Hvorfor:

Fremme folkesundheden og sikre udvikling i hele Sønderborg Kommune samt skabe levende og eftertragtede bomiljøer i landdistrikterne med lokal forankring.

### Hvem:

Handleplan for Fødevarer er en fælles koordineret indsats mellem Sønderborg Kommune, producenter, forbrugere og vidensinstitutioner.

Derudover er det vigtigt at inddrage både detailhandlen, fremstillingsvirksomheder, restauranter, relevante interesseorganisationer, UdviklingsRåd Sønderjylland, Destination Sønderjylland, Sønderborg Vækstråd<sup>1</sup> samt andre madaktører.

### Hvordan:

Én fælles vision

Tre fælles fokusområder

Samskabelse

## FNs 17 verdensmål

Handleplan for Fødevarer understøtter flere af FNs 17 verdensmål, først og fremmest særligt mål 13: 'Klimaindsats'. Ved at implementere indsatserne i handleplanen og sætte fokus på, efterspørge og formidle viden om de klimavenlige fødevarer, støtter Sønderborg Kommune nemlig op om delmålene "Integrere tiltag mod klimaforandringer i nationale politikker, strategier og planlægning" samt "Forbedre undervisning, viden, og den menneskelige og institutionelle kapacitet til at modvirke, tilpasse, begrænse skaderne og tidlig varsling af klimaændringer".

Derudover også mål 15: 'Livet på land' og mål 14: 'Livet i Havet' som blandt andet handler om at sikre "bæredygtig brug af naturens ressourcer" samt mål 2: 'Stop sult' som blandt andet handler om at "undgå fejlnæring" og at "sikre bæredygtig fødevarerproduktion". Derfor også mål 12: 'Ansvarligt forbrug og produktion' og delmålene "Inden 2030 skal affaldsmængden væsentligt reduceres gennem forebyggelse, reduktion, genvinding og genbrug" samt "Fremme bæredygtige offentlige indkøbspraksis, der er i overensstemmelse med nationale politikker og prioriteter." Handleplanen støtter op omkring disse mål ved at sætte fokus på at klimavenlige og lokale fødevarer, reducere madspild samt at overveje hvor vores fødevarer kommer fra, hvordan de er dyrket og om de er i sæson.

Sidst men ikke mindst støtter handleplanen også op om mål 17: 'Partnerskaber for handling' og herunder særligt "Tilskynde til og fremme effektive offentlige partnerskaber, offentligt-private partnerskaber og civilsamfundspartnerskaber, som bygger på erfaringer og ressourcestrategier fra partnerskaber" samt mål 11: 'Bæredygtige byer og lokal samfund' ved blandt andet at "Støtte positive økonomiske, sociale og miljømæssige forbindelser mellem by, opland og landdistrikter ved at styrke den nationale og regionale udviklingsplanlægning."



Spejdernes Lejr, 2017  
Fotograf: Kim Toft Jørgensen



## Tre fokusområder

Handleplan for Fødevarer har tre overordnede fokusområder for indsætserne:

### 1. Klimavenlige og lokale fødevarer

**Målsætning:** Øge efterspørgslen af lokale og klimavenlige fødevarer

**Varetages af:** Turisme og Landdistrikter, Digitalisering og udbud, Offentlige køkkener, ProjectZero

### 2. Mad- og måltidskultur

**Målsætning:** Fremme folkesundheden og reducere madspild

**Varetages af:** Kultur, Turisme og Bæredygtighed, House of Health, Børn, Uddannelse og Sundhed, Offentlige køkkener, Plejecentrene

### 3. Lokale madoplevelser og -netværk

**Målsætning:** Øge fødeveturismen samt skabe flere arbejdspladser

**Varetages af:** Kultur, Turisme og Bæredygtighed, Sønderborg Vækstråd, VisitSønderborg og Destination Sønderjylland.

Fokusområderne hænger sammen og mange af indsætserne går på tværs.

*”Madbårne initiativer skaber tættere relation og en ny dynamik mellem land og by. De kan være en vigtig drivkraft for bosætning og erhvervsudvikling på landet.”*

*Pia Heike Johannsen, SDU, 2015*

## Klimavenlige og lokale fødevarer

Indsatserne i Handleplan for Fødevarer skal øge efterspørgslen på lokale og klimavenlige fødevarer<sup>1</sup>. Der skal sættes fokus på hvordan man kan spise mere klimavenligt: mindre kød og færre mejeriprodukter og mere af sæsonens friske frugt og grønt samt langt flere proteiner fra f.eks. tørrede bønner, ærter og linser. Både sund og plantebaseret kost og mindre madspild er vurderet til, at være i top 4 over de klimatiltag der har størst CO<sub>2</sub>-reduktionspotentialer, globalt set<sup>2</sup>.

Årstidens grønt dyrket lokalt samt lokal forædling af fødevarer, giver en kort transport fra jord til bord, og forbruget af energi holdes nede. Det påvirker klimaregnskabet positivt, og det er bæredygtigt og klimavenlig produktion. Der er ekstra værdi at hente til klimaregnskabet, hvis fødevarerne er ferske og hele. Det vil sige, fødevarerne ankommer til køkkenet i mindst forarbejdet form. Frugt og grønt dyrket på friland i sæson, har den laveste klimateffekt pr. kg. produkt, sammenlignet med andre fødevarer. Ved at anvende sæsonens friske råvarer fra lokale producenter, reduceres altså klimabelastningen og

derudover også den del af madspildet der kan opstå i forbindelse med transport, lagring og emballering<sup>3</sup>.

Ud over de klimamæssige gevinster er der mange yderligere fordele ved, at sætte fokus på og øge efterspørgslen af de lokale og klimavenlige fødevarer. Klimavenlige fødevarer har nemlig også en sundhedsfremmende effekt, da det vil reducere indtaget af animalsk fedt, protein, og generelt kalorier<sup>2</sup>. Derudover har det at spise lokal producerede råvarer også vist sig gavnligt ift. at fremme ældre småt-spisendes madinteresse. Både de lokale egnsretter og de lokale råvarer, er nemlig noget de ældre kan både relatere til og identificere sig med<sup>4</sup>. Derfor kan Handleplan for Fødevarer, udover at gøre det muligt at opnå klimamæssigt gevinster, også være med til at fremme folkesundheden.

Sønderborg Kommune skal gå forrest og sætte fokus på, og efterspørge de lokale og klimavenlige råvarer<sup>5</sup>. Dette kan være med til at skabe den gode historie. Lokale fødevarer kan nemlig bidrage til en styrket stedsidentitet

samt fremme bevidstheden om og kendetegn ved, ikke kun Sønderborg kommune, men hele Sønderjylland. Det at kunne forsyne sig med fødevarer fra nærområdet, sætter fokus på landbrugsproduktion og særlige egenskikke, såsom egnsretter og –produkter. Derudover skaber det en bevidsthed og nærhed til producenter og produktionsprocesserne bag råvarerne<sup>4</sup>.

Det er derfor nødvendigt, at Handleplan for Fødevarer bliver forankret i hele kommunen og at alle relevante fagforvaltninger, arbejder hen imod et fælles mål og samarbejder om den opgave det er at have fokus på, udnytte, aftage og ikke mindst servere lokale og klimavenlige fødevarer<sup>6</sup>. Derudover skal erfaringer fra tidligere samarbejde og workshops, i regi af Fødevarestrategien, inddrages og udnyttes ("Nyt Nordisk Terrior Augusta", "Benefit4Regions" og "Forandringskapacitet ved lokalt produceret mad"). Når Sønderborg Kommune sætter fokus på brug af lokale og klimavenlige fødevarer, vil der automatisk ske en øget efterspørgsel hvorved de lokale fødevarer kan bruges som løftestang for udvikling i landdistrikterne.

Denne efterspørgsel kan nemlig være med til at fremme det lokale erhvervsliv, skabe vækst og arbejdspladser og styrke bosætningen i Sønderborg kommunes landdistrikter.

Danmark for Målene, 2019  
Fotograf: Anne Abild Poulsen



*”Maden på de offentlige tallerkener er nemlig også et middel til at fremme madkultur, bæredygtighed, uddannelse og folkesundhed...”*

KøbenhavnsMadhus.dk, 2018

1 Bæredygtighedspolitik og -strategi, Sønderborg Kommune, 2016

2 Klimavenlige madvaner, Concito, 2019

3 Fødevarestrategien, Sønderborg Kommune, 2016

4 Evaluering af Kloge Fødevareindkøb, DCE – Nationalt Center for Miljø og Energi, 2017

5 Indsatsområder for Udvalget for Landdistrikter, Natur og Fødevarer 2019-2021, Sønderborg Kommune, 2018

6 Direktionens strategiske indsatsområde 2020-2022, 'Sammenhængskraft', Sønderborg Kommune, 2019



## Indsatser med fokus på klimavenlige og lokale fødevarer

Indsats	Tiltag	Handling	Tidshorisont	Effekt
<b>Hæve andelen af de offentlige køkkens indkøb og brug af lokale og klimavenlige fødevarer</b>	a. Nedsætte arbejdsgruppe for arbejdet med at få lokale fødevarer ind i de offentlige køkkener	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificere relevante medlemmer til arbejdsgruppen</li> <li>2. Facilitere arbejdsgruppe</li> <li>3. Analysearbejde ift. baseline og udforme målbare og konkrete succeskriterier</li> </ol>	2019-2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikre samarbejde mellem de forskellige fagforvaltninger</li> <li>• Sikre ejerskab og forankring af handlingerne</li> <li>• Konkrete og målbare succeskriterier</li> </ul>
	b. Styrke køkkenpersonalet til omstillingen med fokus på klimavenlige og lokale fødevarer	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Udvælge kantine til "det gode eksempel" (pilotprojekt)</li> <li>2. Tilbyde kurser og workshops til køkkenpersonalet om sæson, klimavenlige og lokale fødevarer</li> <li>3. Udvikle drejebog</li> </ol>	2020-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forankring af omstillingen hos personalet</li> <li>• Give køkkenpersonalet nødvendig viden og kompetencer</li> <li>• Videndeling, inspiration og stolthed blandt køkkenpersonalet</li> </ul>
	c. Lokale fødevarer i indkøbsaftalerne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Undersøge mulighederne inden for nuværende indkøbsaftaler, og evt. revidere</li> <li>2. Hente inspiration og erfaring udefra</li> </ol>	2020-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikre at lokale indkøb er muligt</li> <li>• Sikre at det er nemt og overskueligt at handle lokalt</li> </ul>
<b>Distribution fra producent til offentlig og privat køkken</b>	a. Finde distributionsløsning af lokale fødevarer	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Undersøge muligheden for fællesforsyning</li> <li>2. Drøfte indkøb af lokale fødevarer med nuværende leverandør</li> </ol>	2019-2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminere barrierer ift. at indkøbe lokale fødevarer</li> <li>• Samarbejde med nuværende leverandør</li> </ul>
	b. Finde stabile lokale leverandører	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skabe samarbejde mellem detailhandlen, producenter og offentlige køkkener</li> </ol>	2019-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tæt dialog med leverandørerne</li> </ul>
<b>Fokus på klimavenlig fødevarerproduktion</b>	a. Samarbejde med ProjectZero om ZeroLandbrug <sup>1</sup>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Understøtte fortællingen om og markedsføringen af lokale initiativer ift. CO2 venlige fødevarer</li> </ol>	2019-2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formidling af initiativerne under ZeroLandbrug</li> <li>• Samarbejde med producenterne</li> <li>• Øget viden blandt borgerne om lokale fødevarer der er klimavenligt produceret</li> </ul>

## Mad- og måltidskultur

Både i offentlig og private regi skal der, blandt andet i samarbejde med de offentlige kantiner, Børn, Uddannelse og Sundhed samt plejecentrene, sættes fokus på og udbredes viden om; mindre madspild, sæsonens råvarer, respekt for råvarerne og det fællesskab, der kan være omkring måltidet. Indsatserne i Handleplanen for Fødevarer har derfor også fokus på god måltidskultur.

For nuværende viser madspildsopgørelser, at et sted mellem 30 og 50% af de fødevarer der produceres går til spilde undervejs fra jord til bord. Det estimeres desuden at 1/3 af al den mad, der produceres i verden, går direkte i skraldespanden<sup>1</sup>. Samtidig er det at ”undgå madspild i husstanden” en af de ting danskerne er mest villige til at gøre, for at leve mere klimavenligt. For Danmark er det beregnet, at klimabelastningen fra en danskers fødevarerforbrug vil kunne reduceres med 0,3 ton CO<sub>2</sub> om året, ved at reducere fødevarer spild i husholdningerne<sup>2</sup>. Derfor bør der ses på mulighederne for at reducere denne madspild, både ved oplysningskampagner til private samt tiltag i offentlige køkkener.

Børns vaner og adfærd omkring mad og sundhed, grundlægges i barndommen og har livslang indflydelse på deres sundheds- og livsstilsvaner i voksenlivet. Den grønne omstilling skal derfor blandt andet også ske gennem de kommende generationer. Gennem arbejdet med mad og råvarer, kan man fremme børns madlyst, madmod, deres grundlæggende forståelse for mad og sundhed, og maddannelse. Maddannelse er både den viden, erfaringer og oplevelser som børn og unge får gennem det, at håndtere og tilberede fødevarer og måltider, samt den lyst, nysgerrighed og interesse de får til både at smage på maden samt servere for, og nyde den i fællesskab med, andre<sup>3</sup>.

I daginstitutioner og skoler, skolefritidsordninger og fritidsaktiviteter, kan man arbejde med madmod, madlyst og maddannelse ved at inddrage børn og unge både i de daglige gøremål i køkkenet eller gennem særlig tilrettelagte aktiviteter omkring mad, måltider og fra jord til bord, i forbindelse med læreplanerne<sup>4</sup>. På den måde kan børn og unge få flere kompetencer til at tage vare på, både deres egen sundhed, samt miljø og klima. Øget madlyst, madmod og

maddannelse kan derfor være en del af svaret på, hvordan Sønderborg Kommune sørger for at børn og unge tager sunde vaner med sig ind i voksenlivet<sup>5</sup>, samt hvordan vores forbrug og madvaner kan blive mere bæredygtige til gavn for både klode og klima.

Det sociale fællesskab, der opstår omkring madlavning og at spise et fælles måltid, bidrager til og udvider både børns og voksnes praktiske kompetencer, viden om sund mad og kritiske bevidsthed. Fællesskabet omkring maden er også med til at danne meningsfulde relationer og netværk til andre mennesker, der mindsker ensomhed, skaber livsglæde og bidrage til det gode liv<sup>6</sup>. Om det så er i børnehaven, skolekøkkenet, kantinen, til fællesspisning i landsbyen eller på plejecenteret.

Indsatserne under 'Mad- og måltidskultur' vil især bygge videre på erfaringerne fra både Naturvejlederne Sønderborg samt House of Healths mange initiativer på området (eksempelvis Haver til Maver samt Masterchef) samt understøtte den kommende Sundhedsplan under Sundhedspolitikken 2019-2022. De vil derfor også være naturlige

samarbejds- og sparringspartnere. Derudover er det vigtigt at samskabe med uddannelses- og dagsinstitutionerne, frivillige foreninger og aktive borgere om at danne de bedste rammer for, at borgere kan deltage og aktivt medvirke i at udvikle bæredygtige fællesskaber, finde løsninger og igangsætte aktiviteter, i regi af Handleplan for Fødevarer<sup>6</sup>.

*”Børn handler. De GØR ting. Derfor er der brug for børn og unge i køkkenerne, når vi skal ændre fremtidens måde at købe ind og spise på.”*

*Hans Christian Smed, Direktør, Fonden Københavns Madhus*



Spejdernes Lejr, 2017  
Fotograf: Mette Rahr Lisberg

- 1 Fødevarerstrategien, Sønderborg Kommune, 2016
- 2 Danskerne vil gerne leve mere klimavenligt, Landbrug og Fødevarer, april 2019
- 3 Forebyggelsespakke – Mad og måltider, Sundhedsstyrelsen, 2018
- 4 Madværksteder, Madkulturen, 2013
- 5 Sundhedspolitik 2019-2022, Sønderborg Kommune, 2019
- 6 Politik for Medborgerskab, Sønderborg Kommune, 2015

## Indsatser med fokus på mad- og måltidskultur

Indsats	Tiltag	Handling	Tidshorizont	Effekt
<b>Fokus på madkultur, maddannelse og måltider, for børn, unge og ældre i offentlige institutioner og centre</b>	a. Samarbejde med Børn, Uddannelse og Sundhed	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Samarbejde om projekter ud fra sundhedspolitikken fokusområde "overvægt" Sundhedsfremmende lokalsamfund<sup>1</sup></li> <li>2. Samarbejde omkring afprøvning af madordninger og udvikling af konkrete forslag til at arbejde med mad og trivsel<sup>2</sup></li> </ol>	2019-2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikre samarbejde mellem de forskellige fagafdelinger</li> <li>• Sikre ejerskab og forankring af handlingerne</li> <li>• Tværfagligt samarbejde mellem ledelse, lærere, pædagogisk personale, elever, forældre, forældrebestyrelser og eventuelle madprofessionelle om at skabe en måltidskultur baseret på fælles værdier</li> <li>• Kobling af mad og måltider til de pædagogiske læreplaner</li> <li>• Fremme børns viden om og glæde ved smag og sunde måltider</li> </ul>
	b. Samarbejde med Naturvejlederne Sønderborg og House of Health samt Plejecentrene	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Samarbejde om projekter inden for mad og måltider.</li> </ol>	2020-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Øge madglæden hos både store og små</li> <li>• Større fokus på mad- og måltidsvaner</li> <li>• Øget kompetencer til at lave mad og tage vare på både egen sundhed, miljø og klima</li> </ul>
<b>Mindre madspild i offentlige køkkener</b>	a. Undersøge andelen af madspild i dag	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Udvælge kantine til "det gode eksempel" (pilot-projekt)</li> <li>2. Undersøge arbejdsgange og finde områder til forbedring</li> <li>3. I fællesskab udarbejde konkrete tiltag og målbare succeskriterier</li> </ol>	2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konkrete og målbare succeskriterier</li> <li>• Sikre ejerskab og forankring af handlingerne</li> <li>• Fokus på genanvendelse, bæredygtighed og madspild</li> <li>• Forankring af omstillingen hos personalet</li> </ul>
	b. Implementering af tiltag mod madspild	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Indhente viden og inspiration ift. at reducere madspild</li> <li>2. Implementere tiltag til at reducere madspild</li> <li>3. Evaluere og give erfaring videre</li> </ol>	2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CO2 besparelser</li> <li>• Besparelser i indkøbsbudgettet</li> <li>• Madspildstiltag som kan deles med andre køkkener</li> <li>• Give køkkenpersonalet nødvendig viden og kompetencer</li> </ul>
<b>Formidling om sæson, madspild og god madkultur til private</b>	a. Planlægge kampagne om madspild og klimavenlig og lokal mad i sæson	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Udarbejde kommunikations- og marketingstrategi</li> </ol>	2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gøre det nemmere og mere overskueligt at spise klimavenligt</li> <li>• Øge viden om lokale fødevarer i sæson</li> </ul>
	b. Samarbejde med private aktører og foreninger	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Understøtte og facilitere flere fødevarerrelaterede initiativer såsom madskoler- og klubber, fællesspisning mm.</li> </ol>	2019-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Understøtte implementeringen af idekataloget fra Benefit4Regions</li> <li>• Meningsfulde relationer og netværk</li> </ul>

<sup>1</sup> Læs mere her: Sundhedspolitik 2019-2022, Børn, Uddannelse og Sundhed, 2019

<sup>2</sup> Læs mere her: anbefaling 5 i "Helhedsplan for kvalitet i dagtilbud og skole", 2017

## Lokale madoplevelser og -netværk

Lokale fødevarer har et stort potentiale, når det kommer til at udvikle gastronomien i Sønderborg kommune og øge fødevareturismen. Der er efterspørgsel på de gode madoplevelser og lokale fødevarer, og i dag er det 28 % af de udenlandske turister i Danmark, der er mad- og gastroturister; en gruppe som sætter gastronomi og det at kunne spise ude som afgørende faktor for, at vælge ferie i Danmark. En sådan gastroturist bruger i gennemsnittet 1.450 kr. i døgnet, som er 500 kr. mere end den almindelige udenlandske turist. Madoplevelser er derfor også en central del af Danmarks brand som feriedestination<sup>1</sup>.

Indsætterne under 'Lokale madoplevelser og -netværk', skal derfor ske i samarbejde med Visit-Sønderborg, Destination Sønderjylland samt andre relevante aktører inden for kultur, handel og turisme. Der vil derudover også være et tæt samarbejde med InterReg-projektet 'TOUR-BO' for, at øge fokus på de lokale fødevarer og den sønderjyske gastronomi, samt understøtte og facilitere initiativer til flere madoplevelser og events, hvor igennem man kan opleve den Sønderjyske og dansk-tyske identitet, historie, natur og kultur<sup>2</sup>. Der kan her både være tale om fællesspisning, gastroture, åbent landbrug, fælleshaver, blå kolonihaver, fødevare-fællesskaber mm.<sup>3</sup>. Målgruppen, for initiativerne i handleplanen, er både borgerne i Sønderborg kommune samt de mange turister der hvert år er på besøg<sup>4</sup>. Derudover skal indsætterne i handlepla-

nen facilitere ét eller flere netværk og erfa-grupper, der kan samarbejde på tværs, erfaringsudveksle og vidensdele. Sønderborg kommunes madscene vil kunne profitere af en fødevarenetværk, der samler hele værdikæden; producenter, avlere, landmænd, kokke og forældre m.fl. Et fødevarenetværk kan gennem vidensdeling og samarbejde være med til at løfte den Sønderjyske gastronomi og fødevareerhvervet; skabe nye initiativer, innovation og branding. Gennem netværket kan der blive skabt kontakt og nye muligheder mellem forbrugere, iværksættere og etablerede producenter, og medlemmerne kan i fællesskab løfte de lokale fødevarer og egnsretter samt øge synligheden, viden og kendskabet herom<sup>5</sup>.

For at løfte kendskabet og salget af lokale fødevarer, kan man samtidig benytte sig af fælles fortælling og co-branding af forskellige fødevarer fra forskellige avlere og forældre, for at skabe mere værdi og øge målgruppen<sup>6</sup>. Under ét brand kan man samle alle gårdbutikker, producenter, restauranter, forældre og andre relevante fødevare-relaterede events og tilbud og formidle autentiske historier fra producenterne. Brandingen kan ske gennem både netværkets egne platforme, medier og fødevaremarkeder/messer og – events (jf. erfaringer fra 6400FoodMarket), men også på Visit Sønderborgs platforme og andre relevante samarbejdspartnere. Sammen kan vi styrke grundfortællingen om Sønderborg som kulinarisk destination<sup>7</sup>.

- 1 Internationale mad - og gastroturister i Danmark, VisitDenmark, 2018
- 2 InterReg-projekt TOUR-BO - Grænseoverskridende turisme og fødevareprojekt, 2019
- 3 Idekataloget 'Lokale fødevarer', Benefit4Regions, 2019
- 4 Masterplan for Handel og Turisme 2.0
- 5 Netværket 'Madværket', www.madværket.dk, Vejle
- 6 Handleplan for "Nyt Nordisk Terrior Augusta", Njordic, 2016
- 7 Signaturoplevelser Lolland-Falster, Business Lolland-Falster og Dansk Kyst- og Naturturisme, 2018

*"Sønderborg er rig på lokale råvarer og har en lang række spændende egnsretter. Med gastronomien som den sidste styrkeposition bør vi gøre mere for at udvikle oplevelser, hvor gastronomien enten er bærende element eller indgår som en del af en større oplevelse."*

Masterplan for Handel og Turisme 2.0, juni 2018



Høstmarked Kongelige køkkenhave ved Gråsten Slot, 2016  
Fotograf: Kim Toft Jørgensen

## Indsatser med fokus lokale madoplevelser og - netværk

Indsats	Tiltag	Handling	Tidshorisont	Effekt
<b>Understøtte fødevarer-netværk og –erhvervet</b>	a. Understøtte og facilitere netværk mellem de forskellige madaktører, producenter, kokke, restauranter mfl. i området.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificere nøglepersoner/ildsjæle til at gå forrest ift. netværk</li> <li>2. Udvikling af et koncept, hvor producenter og kokke i fællesskab giver det gode budskab</li> <li>3. Oprettelse af støttegruppe af de Sønderjyske kommuner og andre relevante organisationer</li> </ol>	2019-2020	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udvikling af ideer, koncepter og produkter</li> <li>• Profilerings af kokke og lokale restauranter</li> <li>• Samarbejde på tværs af Sønderjyske kommuner</li> <li>• Udvikling i landdistrikterne</li> <li>• Flere virksomheder og jobs inden for fødevarerhvervet</li> </ul>
<b>Branding af "lokale fødevarer" og madoplevelser</b>	a. Øge andelen af vores lokale fødevarerbutikker og spisesteder der fører/ anvender lokalt produceret eller forædlet råvarer	1. Matchmaking mellem producenter, restauranter og butikker	2020-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Øge samarbejdet mellem producenter og restauranter</li> <li>• Synliggøre mulighederne for at købe lokale fødevarer</li> </ul>
	b. Samarbejde med kultur og turisme samt turist- og rejsebureauer om at øge gastroturismen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Udarbejde kommunikations- og marketingsstrategi for vores lokale fødevarerproducenter og gårdbutikker</li> <li>2. Fælles branding af fødevarerrelaterede udbud og oplevelser</li> </ol>	2019-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikre at både borgere og turister kender udbuddet af lokale fødevarer og hvor de kan købe det</li> <li>• Styrke grundfortællingen om Sønderborg som kulinarisk destination</li> <li>• Større salg af lokale produkter</li> <li>• Øge gastroturismen</li> </ul>
	c. Undersøge muligheden for at etablere fødevarermarked	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificere alle lokale gårdbutikker og producenter og andre relevante samarbejdspartnere</li> <li>2. Understøtte arbejdet med etablering af fødevarermarked</li> </ol>	2020-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikre adgangen til lokale fødevarer for borgere og turister</li> <li>• Samarbejde med lokale madaktører</li> </ul>
<b>Flere oplevelser og events med lokale fødevarer som helt eller delvis element</b>	a. Samarbejde med InterReg-projektet "TOUR-BO" <sup>1</sup>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Undersøge markedspotentialer og barrierer for fødevareturismen</li> <li>2. Dansk-tysk netværk til erfarings-udveksling og samarbejde</li> <li>3. Udvikle og markedsføre nye grænseoverskridende produkter i fødevareturismen</li> </ol>	2019-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lokale og grænseoverskridende fødevarer-ruter</li> <li>• Øget turistmæssig udnyttelse af de lokale fødevarerinitiativer blandt andet gennem gastronomisk ø-pas, opskrifter, vejviser til indkøbsmuligheder for lokale råvarer og mad-skoler</li> <li>• Markedsføring af lokal identitet og historie ved hjælp af lokale fødevarer</li> <li>• Samarbejde på tværs af organisationer og erhverv</li> </ul>
	b. Samarbejde med kultur og turisme samt turist- og rejsebureauer om at øge gastroturismen	1. I samarbejde facilitere flere fødevarerrelaterede udbud og oplevelser	2019-2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Styrke grundfortællingen om Sønderborg som kulinarisk destination</li> <li>• Markedsføring af lokal identitet og historie ved hjælp af lokale fødevarer</li> <li>• Øge gastroturismen</li> </ul>

  
**Sønderborg**  
Udsigt i verdensklasse

Sønderborg Kommune  
Rådhusvej 10  
6400 Sønderborg

T: 0045 8872 6400  
post@sønderborg.dk



Sønderborgkommune.dk