



**Kolding  
Kommune**

en del af trekantområdet

Sammen designer vi livet



Strategi

Natur, miljø og klima

Sundhed og Fritid

Fødevarerstrategi

# Food2030 – Sammen dyrker vi Kolding



## Indhold

Tak til .....	3
Forord .....	4
Indledning .....	5
Fødevaresystemet .....	7
Koldings Fødevaresystem .....	8
Sammen dyrker vi Kolding .....	11
Mission .....	11
Mål .....	11
Arbejdsspør .....	11
Fra ord til handling .....	16

# Tak til...

Koldings Fødevareråd og SDU for de faglige og videnskabelige bidrag til strategien. Strategien er et resultat af en designproces, hvor mange forskellige aktører på tværs af fødevarer systemet – hele værdikæden fra jord til bord lige fra landbrug, produktion, distribution, forbrug til madaffald har været inddraget og bidraget med deres ekspertviden, erfaringer og givet input. Kolding Kommune har det endelige ansvar for udformningen af strategien.

## Fødevarerådets medlemmer:

Birgitte Kragh, formand for Fødevarerådet og Sundheds- og Fritidsudvalget  
Jørn Chemnitz, næstformand for Fødevarerådet og formand for Natur-, Miljø- og Klimaudvalget  
Per Mandrup, leder, Culinary Institute i Vejle  
Søren Bloch – økologisk landmand og bestyrelsesmedlem i Spiras  
Flemming Paasch – iværksætter  
Johanne Said – head of Innovation & Design, Easyfood A/S  
Jimi Kristensen, direktør, Volkerts Fylke  
Anne-Beth Madsby, hotelchef, Comwell Kolding  
Espen Sørensen, købmand, Rema1000 på Sydbanegade  
Line Øskov Knudsen, influencer og stifter af Den selvforsynende familie  
Kirsten Grosen, skolechef, Vitia Hansenberg  
Marianne Andersen, salgschef, Daka ReFood  
Iben Fog, medstifter af NGO-madspildsinitiativet FoodReFormers

## Kommunale repræsentanter:

Annette Lund, senior-, sundheds- og fritidsdirektør  
Stella Jensen, leder af Bæredygtighedssekretariatet  
Helle Vilsbøll, projektleder Food2030

## SDU forskere:

Professor Danielle Wilde (SDU FoodLab, Institut for Erhverv og Bæredygtighed)  
Doktor Nina Isabella Moeller (SDU FoodLab, Institut for Erhverv og Bæredygtighed)



# Forord

Uden mad og drikke dur helten ikke! Det er et gammelt ordsprog, men meningen bag er stadigvæk aktuell! Mad er et essentielt livsgrundlag for os mennesker, og fødevarer spiller en stor rolle i vores hverdag og kultur.

Desværre er den måde, vi i dag producerer, distribuerer og forbruger mad på, uholdbar. Fødevarsystemet i sig selv er anslået til at stå for knap en tredjedel af den globale CO<sub>2</sub>-udledning, og med en enorm indflydelse på vores folkesundhed og samfundsmæssige sammenhæng, er det en af de vigtigste nøgler til at indfri vores lokale ambition om at skabe fremtidens bæredygtige samfund i Kolding.

Kolding Byråd arbejder nemlig målrettet med bæredygtighed, hvor både klima, natur og sundhed er væsentlige dagsordener, vi skal lykkes med. Igennem Kolding Kommunes klimahandleplan arbejder vi for at blive CO<sub>2</sub>-neutrale i 2050, og Kolding Kommunes Sundhedspolitik understøtter borgerne i at leve et sundt og værdifuldt liv, så længe som muligt.

Fødevarsystemet er stort og komplekst, og det vil kræve ambitiøse greb på tværs af kommunens ansvarsområder at skabe den nødvendige omstilling. Derfor har vi i tæt samarbejde med aktører fra hele fødevarsystemet udarbejdet en helhedsorienteret fødevarstrategi, som sætter en fælles retning for det fødevarsystem, vi ønsker at skabe i Kolding, og fremmer synergier og samarbejde på tværs af værdikæden.

Vi oplever en stor opbakning til denne dagsorden, og de lokale fødevarerentusiaster bidrager med banebrydende og inspirerende handlinger, såsom indsamling og uddeling af

overskudsudmad, etablering af skole- og byhaver, et lokalt fødevarermarked, fællesspisninger, klimavenlige madlavningskurser og meget mere. Disse handlinger sker ofte på måder, der ikke er forbundet med andre områder i fødevarsystemet. Gennem EU-projektet FUSILLI har vi lært, hvordan koordinerede og kollektive handlinger er så meget stærkere. Med denne strategi forener vi byens fødevarsystem i, hvordan vi sammen kan skabe et fødevarsystem, der regenererer vores miljø, samfund og økonomi.

For at kunne løfte denne dagsorden og understrege kommunens engagement – også i en global sammenhæng – er kommunen indtrådt i det internationale samarbejde MUFPP (Milan Urban Food Policy Pact), hvor mere end 280 byer fra hele verden samarbejder om at skabe bæredygtige fødevarsystemer.

Vi håber, at strategien vil inspirere og igangsætte endnu flere initiativer, drøftelser, innovation og partnerskaber.

Velbekomme og god læselyst.

Kommunaldirektøren og Borgmesteren



# Indledning

## Fødevarerystemet står overfor store udfordringer

I en tid med hurtigt stigende urbanisering, klimaforandringer, stor befolkningsvækst og fødevarerikkerhed er byer verden over under et stigende pres og vores fødevarerystemer står over for hidtil usete udfordringer. Frem mod 2050 forventes verdensbefolkningen at vokse med ca. 2 mia. mennesker, og omkring 80% af dem forventes at bosætte sig i byerne. Samtidig er verden på vej mod en global temperaturstigning på 2,9 grader i år 2100. Ved at udgøre omkring 30% af den globale CO<sub>2</sub>-udledning, er fødevarerystemet en af de største bidragydere til den globale opvarmning.

Som landbrugsland ligger der en stor opgave foran os i Danmark, og målet for det danske fødevarerhverv er at nedbringe CO<sub>2</sub>-udledningen med 70% i 2030, samt at være klima-neutral i 2050. Der er mange problemstillinger, dilemmaer og barrierer, der skal løses på tværs af hele værdikæden. Der er konkurrence om arealerne, som både skal bruges til at sikre et rent vandmiljø, udbygning af vedvarende energi, øget natur og biodiversitet, afgrøder til fødevarer, foder og plads til flere boliger og erhverv.

Fødevarerystemet spiller også en væsentlig rolle for udviklingen af folkesundheden, hvor overforbruget af forarbejdede fødevarer bidrager til kroniske sygdomme. Tilsvarende påvirker fødevarerikkerhed og fattigdom de udsatte i samfundet, og begrænser deres adgang til et dagligt sundt måltid. Det er en absurd udvikling, når ca. en tredjedel af den samlede fødevarerproduktion går til spilde. I Danmark alene genereres der over en mio. ton madaffald årligt på tværs af fødevarerystemet. Samtidig peger forskning på, at distancen til vores råvarer bliver større på flere punkter, hvilket svækker vores mulighed for selv at tage ansvar for aspekter så som velsmag, sundhed og etiske hensyn.

## En radikal ændring af fødevarerystemet

For at igangsætte en bæredygtig transformation af fødevarerystemet i Danmark er der fra nationalt hold udstukket flere nye retningslinjer, bl.a.: Aftale om grøn omstilling af landbruget, Handlingsplan for Plantebaserede Fødevarer, Fødevarerstyrelsens Kost- og Klimaråd, National Madspiltsstrategi og Affaldsdirektivet.



I Kolding Kommune arbejder vi ud fra visionen 'Sammen designer vi livet' og byrådets arbejdsgrundlag 2022-2025, som sætter retningen mod et bæredygtigt samfund. Kolding Kommunes overordnede Bæredygtighedspolitik danner paraply over kommunens bæredygtighedsindsatser, og er bl.a. med til at understøtte Kolding Kommunes Klimahandleplan og Sundhedspolitik. Fødevarerstrategien er et vigtigt middel til at opnå vores ambitioner indenfor disse dagsordner.

Strategien tager udgangspunkt i det fødevarer-system og de rammer, som vi kender i dag. En transformation af fødevarer-systemet kræver grundlæggende ændringer, og er en kompleks og langsigtet proces. Vi sætter derfor ingen "udløbsdato" for strategien, men vil i stedet for kontinuerligt vurdere dens aktualitet og fokus.

**Fødevarerstrategien** taler ind i flere fokusområder fra byrådets arbejdsgrundlag, Sundhedspolitikken, Klimahandleplanen og Bæredygtighedspolitikken, og den er en vigtig løftestang for at kunne lykkes med de ambitiøse målsætninger, der er sat heri. Og på samme måde er fødevarerstrategien også med til at løfte ambitionerne i bl.a. kommunens Indkøbs- og ressourcestrategi, Affaldsplan og Biodiversitetsstrategi.

#### Byrådets arbejdsgrundlag 2022-2025

*Vision: Sammen skaber vi et bæredygtigt samfund*

- Vi vil styrke sundheden ved at få flere med i sunde og aktive fællesskaber
- Med en helhedsorienteret tilgang tager vi udgangspunkt i borgerens centrum
- Alle skal rustes til mødet med fremtiden gennem fokus på trivsel, læring og uddannelse
- Sammen skaber vi rammerne for det gode liv i såvel by som på land
- Naturen er et aktiv og sammen arbejder vi målrettet med bæredygtige og klimavenlige løsninger med merværdi
- Sammen arbejder vi for erhvervsvekst og grøn omstilling med cirkulær økonomi i centrum

#### Bæredygtighedspolitik 2024

*Vision: Sammen om det bæredygtige samfund*

- Sundhed og trivsel for alle
- Klima i balance
- Mangfoldig natur
- Ressourcer i kredsløb
- Bæredygtige fællesskaber



#### Sundhedspolitik 2024

*Vision: Vi gør det nemmere at leve et sundt liv så lang tid som muligt*

- Vi fremmer sundhed og trivsel
- Vi fremmer lighed i sundhed
- Vi fremmer muligheden for at kunne selv

#### Klimahandleplanen

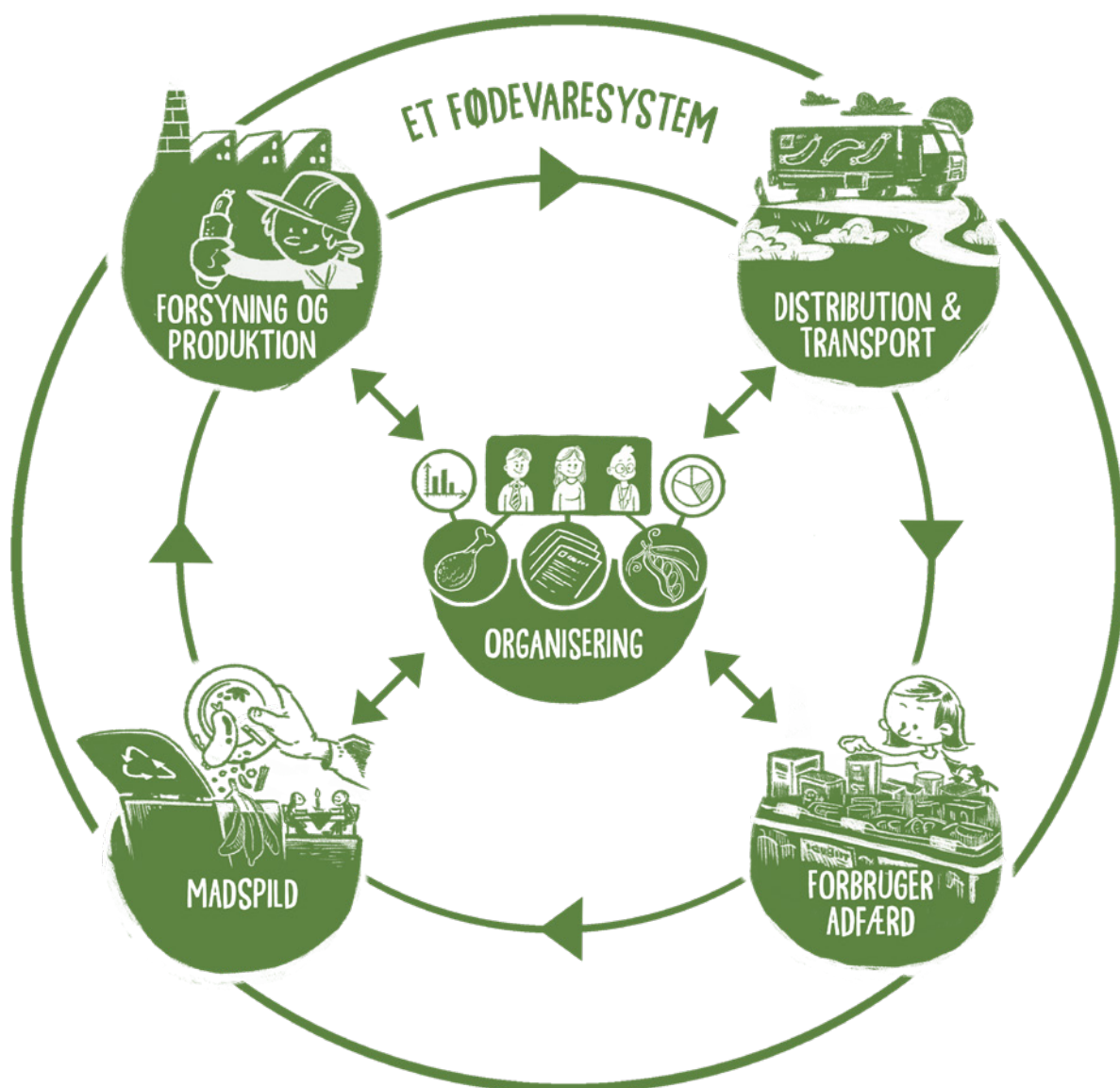
*Mål:*

- At reducere CO<sub>2</sub> udledning med 70% i 2030
- At være CO<sub>2</sub> neutral i 2050

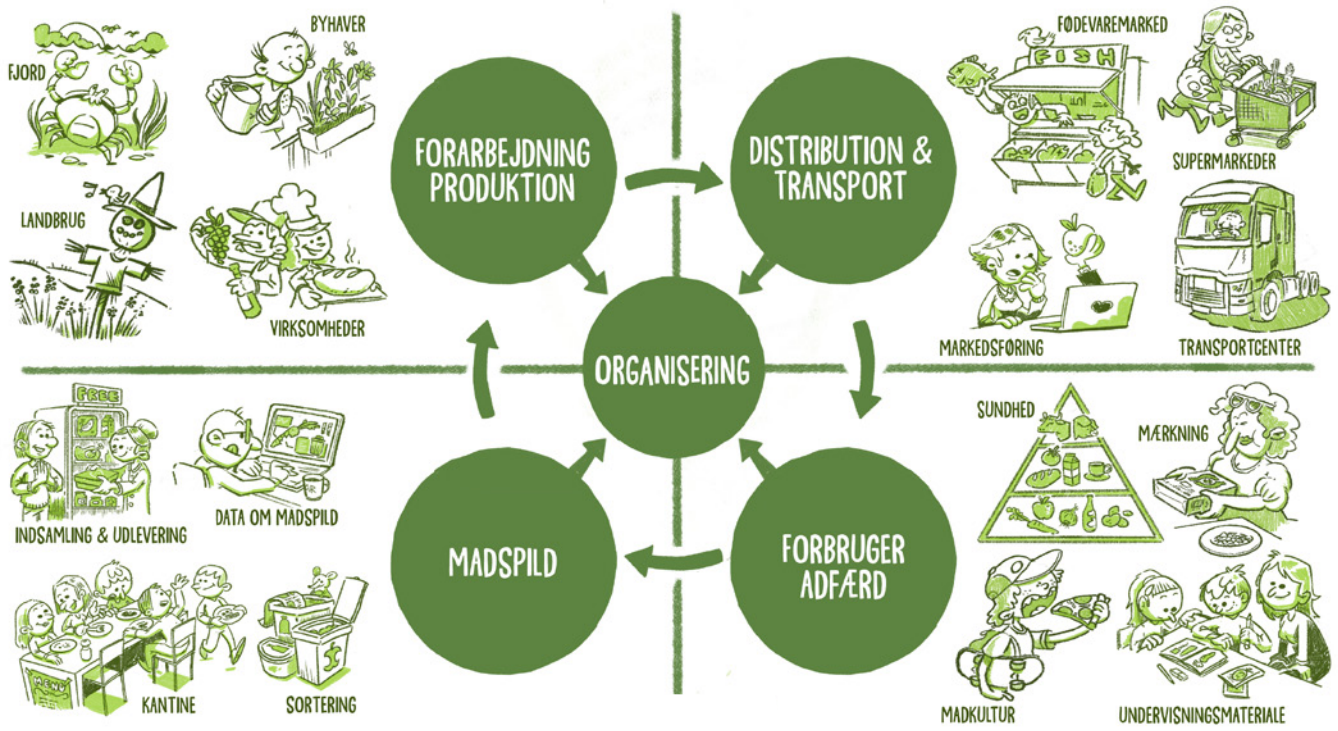
# Fødevarerystemet

For at kunne transformere Koldings fødevarerystem, kræver det en forståelse af, hvad fødevarerystemet består af, og hvor vi er i dag. Fødevarerystemet favner bredt og dækker hele værdikæden fra "jord til bord", fra produktion og forarbejdning, logistik og distribution

til forbrug og madaffald. Centralt for et velfungerende og udviklende fødevarerystem ligger en tværfaglig koordinering og organisering, som sikrer fremdrift, retning og understøtter processen.



# KOLDINGS FØDEVARESYSTEM





## ► Forsyning og produktion

Landbrugsjorden udgør ca. 70% af kommunens areal. Den er rigtig god, og anvendes primært til dyrkning af forskellige græsafgrøder. Ifølge nationale opgørelser udgør dyrkning til direkte konsum kun ca. 10% af landbrugsarealet, og følgelig er der kun få lokale fødevarerproducenter og virksomheder. "Donsområdet" har knækket koden til at dyrke vin på disse kanter, og er kommet på verdenskortet, som Danmarks første vinregion.

Vi har også en fjord, som grundet et stort iltsvind har en lav fiskebestand, men til gengæld lever der masser af krabber.

Ud over i de private parcelhushaver, så dyrker koldingenserne også grøntsager i et par kommunale byhaver og 748 kolonihaver.

## ► Distribution og transport

Med få lokale fødevarerproducenter er synlighed og tilgængelighed af lokale fødevarer begrænset. Til trods for at Kolding er en handelsby med et storcenter, en midtby og omkring 100 dagligvarebutikker, så er der kun to små fødevaremarkeder tilbage.

Transportmæssigt ligger Kolding i Trekantområdet, som er centralt placeret i Danmark, og er et transportknudepunkt for gods-, luft-, vej- og skibstransport.

## ► Forbrug og adfærd

I 2022 gennemførte Kolding Kommune en spørgeskemaundersøgelse af koldingensernes madvaner, som viste, at koldingensernes madkultur ikke er særlig bæredygtig. Ud over at Kolding er kendt som "Slicetown", (et kælenavn, der kommer af, at byen har usædvanligt mange pizzeriaer), så elsker koldingenserne kød. [Det økologiske madforbrug ligger forholdsvist lavt på 7%](#), og generelt bruger danskerne mindre end 10% af deres indkomst på mad, hvilket er et par procent mindre end i andre europæiske lande. Positivt er det, at koldingenserne gerne vil spise mere klimavenligt, men de mangler viden og inspiration til at komme i gang.

De offentlige køkkener i Kolding serverer dagligt mere end 3.000 hovedmåltider til borgere og medarbejdere, og har siden 2008 haft et økologisk fokus.

Sundhedsmæssigt arbejdes der ud fra en holistisk tilgang, som har fokus på ligevægt og trivsel frem for over- og undervægt.

På uddannelsesområdet er "klima- og bæredygtighed" et af de kompetenceområder, der undervises i, og i folkeskolerne dyrkes der både i uden- og indendørs skolehaver.

Fællesspisninger er blevet et meget populært tilbud, som både arrangeres i privat- og kommunalt regi.

## ► Madspild

I Kolding kommune sorteres og indsamles der madaffald hos både borgere og virksomheder. Dette omdannes til biogas. Hos borgerne alene indsamles der årligt [mere end 6.000 tons madaffald](#).

Derudover huser Kolding flere NGO'er, som årligt indsamler og udleverer mere end 450 tons overskudsmad til borgerne og sociale organisationer.

## ► Organisering

Som en af de første kommuner i Danmark har vi etableret et fødevareråd med repræsentanter fra hele fødevarerettet.

Med fødevarerstrategien sikrer vi en fælles strategisk retning for vores lokale fødevarerettet. Til at drive denne dagsorden og sikre en succesfuld implementering af strategien, har vi opbygget en intern styregruppe og allokeret en fødevareransvarlig projektleder.



# Sammen dyrker vi Kolding

Med fødevarerstrategien "Sammen dyrker vi Kolding" sætter vi en strategisk retning for det fødevarer-system, vi ønsker at skabe, og hvordan vi vil mobilisere transformationen. Så radikale ændringer tager tid og kræver en stor portion (mad)mod, og det er ikke noget, vi alene kan løse med et kommunalt greb. Med denne strategi tager vi i Kolding et lokalt ansvar med et første skridt på vejen, og ser frem til at arbejde sammen med aktører fra hele værdikæden om at sætte handling på ordene.

Fødevarerstrategien er bygget op omkring fire arbejds-spør, som tilsammen udgør grundlaget og omdrejningspunktet for, hvordan vi kan skabe et bæredygtigt fødevarer-system i Kolding. Arbejds-spørene er et resultat af en designproces, hvor mange forskellige aktører på tværs af fødevarer-systemet har været inddraget og givet input.

Arbejds-spørene er internt forbundne og relaterer sig både til kommunen og fødevarer-systemet som geografisk område, men også kommunen som selvstændig virksomhed. Samtidig linker de ind til de handlinger, som vi har forpligtet os til at arbejde med, som en del af det internationale MUFPP-samarbejde.

## ► Mission

*Kolding er spydspids i det danske madlandskab, fremmer en sund og bæredygtig madkultur, som sætter et positivt aftryk i hverdagen og miljøet med afsæt i lokal, klimavenlig og regenerativ produktion og forbrug, som inkluderer hele værdikæden og alle samfundslag.*



## ► Mål

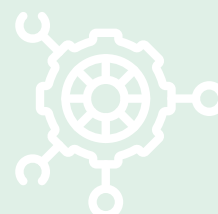
Fødevarerstrategiens overordnede mål:

- Skabe et CO<sub>2</sub> neutralt fødevarer-system
- Fremme sundhed og trivsel
- Opbygge styrkeposition og robuste lokale værdikæder for fødevarer



## ► Arbejds-spør

- Viden omkring bæredygtig madkultur og maddannelse
- Bæredygtig produktion og forbrug
- Sunde og klimavenlige offentlige måltider
- Samskabt styring og partnerskaber



## De fire arbejdsspor

### ► Viden omkring bæredygtig madkultur og maddannelse

Øget forståelse for bæredygtig madpraksis er en central forudsætning for at vække interesse for emnet og fremme positive adfærdsændringer. Der er behov for at formidle viden til den brede befolkning og på tværs af uddannelsestrin og institutioner. Med denne indsats ønsker vi at starte en kollektiv bevægelse for en bæredygtig madkultur, der ikke kun fremmer individuelt velvære og selvstændig madpraksis, men også er med til at genskabe en sund relation til vores mad og passe på vores natur.

#### I Kolding vil vi

- Fremme muligheden for selv at kunne ændre madvaner gennem oplysning og inspiration
- Understøtte udvikling af læringsrum og materiale, som styrker relationen til vores fødevarer og bæredygtig madpraksis
- Højne borgernes livsglæde og skabe sociale relationer gennem fællesskaber
- Fortsætte indsatsen for at bekæmpe ensomhed og præge en mere bæredygtig madkultur gennem fællesspisninger
- Arbejde med at gøre data til et redskab, der kan omsætte tal til handling og understøtte fremdrift



## ► Bæredygtig produktion og forbrug

Grundlæggende har dette arbejdsspor en naturfremmende tilgang til landbrug, der forbedrer biodiversiteten, jordsundheden og økosystemets resiliens generelt. I samarbejde med lokale landmænd, landbrugsforeninger og fødevarerproducenter, sigter vi mod at muliggøre en mere klimavenlig praksis i hele kommunen og lokalområdet.

Vi vil fremme lokal fødevarerproduktion, forkorte værdikæden og forbinde producenter med andre producenter og forbrugere, som kan bidrage til en spirende lokal økonomi i Kolding og samtidig minimere CO<sub>2</sub> aftrykket, der er forbundet med fødevarerproduktionen og transport.

Vi anerkender, at mad er en menneskeret, og vil undersøge omfanget af madfattigdom i Kolding for bedre at kunne støtte dem, der går sultne i seng i vores kommune. Vi vil bekæmpe madfattigdom og madspild ved bl.a. at omfordele overskydende, spiselig mad til dem, der har behov for det. Det adresserer ikke kun sult, men understøtter også grundtanken i cirkulær økonomi, minimerer madspild og maksimerer ressourceeffektivitet.

### I Kolding vil vi

- Fortsætte indsatsen med at forbedre biodiversiteten gennem et mere klimavenligt landbrug
- Højne fødevarer sikkerheden gennem øget lokal produktion og selvforsyning
- Styrke synligheden og øge efterspørgslen af lokale fødevarer
- Understøtte lokale fødevarer- og værdikædeinitiativer og iværksætteri, som sætter gang i en bevægelse og skaber vækst
- Fremme et cirkulært fødevarer system, som minimerer madspild og maksimerer ressourceudnyttelse
- Bekæmpe madfattigdom og sikre lige adgang til et dagligt sundt måltid



## ► Sunde og klimavenlige offentlige måltider

De offentlige køkkener og madprofessionelle spiller en essentiel rolle i forhold til at normalisere en mere bæredygtig madkultur blandt befolkningen. Derfor er det vigtigt, at vi anerkender og understøtter dem i den store opgave, bl.a. ved at tilbyde kompetenceløft og optimale rammer, som sikrer den nødvendige opbakning, skaber fremdrift og motivation.

På sundhedsområdet tilslutter vi os De officielle kostråd, og bringer dem i spil ud fra en sundhedspædagogisk tilgang, der tager udgangspunkt i Borgerens Centrum og den enkeltes behov.

### I Kolding vil vi

- Reducere CO<sub>2</sub>-aftrykket af indkøbte fødevarer med 50% i 2030 vs. 2022
- Sætte et pejlemærke for den bæredygtige madkultur vi ønsker i Kolding Kommune, som kan guide de madprofessionelle og give rum for handling
- Gøre måltidet til en stjernestund, hvor den gode smag, stemning og nærvær er i fokus og vækker appetit
- Tilbyde de offentlige madprofessionelle et kompetenceløft, som optimal forudsætning for at kunne tilberede velsmagende, ernæringsrigtig og klimavenlig mad
- Bidrage til den nationale madspildsstrategi ved at arbejde målrettet med reduktion af madspild og emballageforbrug



## ► Samskabt styring og partnerskaber

Så stor og vigtig en dagsorden kan vi ikke løfte alene! Fødevarer systemet favner så bredt, at de enkeltstående områder, hvad enten det er kommunalt, non-profit, privat eller civilsamfundet, ikke selv kan løse de omfattende udfordringer, der ligger i alt fra fødevarerproduktion, distribution til forbrug. Samarbejde og inddragelse er derfor et yderst vigtigt greb i at kunne lykkes med strategien

Som kommune tager vi først og fremmest ansvar for vores lokale fødevarer system, men vi er også meget bevidste om, at det er en del af noget meget større. Vi kan og skal ikke løse det hele lokalt, nogle opgaver ligger på både nationalt- og internationalt niveau. Dem vil vi også gerne bidrage til, og derfor er vi klar til at samarbejde ud over kommune- og landegrænserne.

### I Kolding vil vi

- Være med til at gå forrest og sætte en strategisk retning for Koldings bæredygtige fødevarer system, som en ledestjerne for fremtidens handlinger
- Sikre internt ejerskab og fremdrift gennem inddragelse og etablering af tværgående organisering
- Styrke og understøtte et af Danmarks første Fødevareråd, som et ekspertråd og katalysator for udvikling og opbygning af lokale værdikæder
- Indgå i lokale, nationale og internationale partnerskaber for handlinger, der har til formål at skabe et bæredygtigt fødevarer system



# Fra ord til handling

Med fødevarerstrategien sætter vi retning for vores lokale bæredygtige fødevarer-system. Den gør sig både gældende internt for Kolding Kommune som virksomhed, men også eksternt på tværs af hele fødevareræddikæden. Med strategien forpligter vi os til at gøre en indsats og sammen med både lokale, nationale og internationale aktører igangsætte en bæredygtig transformation af vores fødevarer-system.

Strategien i sig selv skaber ingen forandringer, der skal handling bag! I et tværgående samarbejde med repræsentanter på tværs af forvaltninger og fagområder, samarbejdspartnere og aktører vil der blive udpeget relevante handlinger og initia-tiver. Indsatserne vil løbende blive kvalificeret og evalueret for at sikre fremdrift og aktualitet.

## Målgruppe...

Den primære målgruppe for fødevarerstrategien omfavner aktører på tværs af hele fødevarer-systemet:

**Borgere og civilsamfundet** herunder madspildsorganisationer, sociale fællesskaber og den 'almene' borger.

**Erhverv** herunder iværksættere, landbrug, renovations-, produktions- og forarbejdningsvirksomheder, hotel- og restaurationsbranchen, samt detail-ledet.

**Uddannelse** herunder primært folkeskolen, ungdoms- og erhvervsfaglige uddannelser samt forskningsinstitutioner.

**Kolding Kommune som virksomhed** herunder alle de administrative forvaltninger og mere decentrale enheder som de offentlige køkkener, land-brug, skoler, indkøb og affaldsområdet.

På den måde kan vi sammen dyrke fremtidens bæredygtige fødevarer-system i Kolding. Som kommunens største arbejdsplads, går Kolding Kommune gerne forrest med en innovativ og helhedsorienteret tilgang, som kan inspirere andre store arbejdspladser og kommuner til at komme i gang.





FOOD  2030  
Kolding

**fusiLY**  
URBAN FOOD PLANNING

 MILAN  
URBAN  
FOOD  
POLICY  
PACT

 City of Design  
**Kolding**  
We design for life  
United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization  
Designated  
UNESCO Creative City  
in 2017



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No. 101000717.

Fotos: Emil Lyngbo, Palle Skov, Christina Houtved Müllertz

 **Kolding  
Kommune**  
en del af trekantområdet

**By- og Fællesforvaltningen**  
www.kolding.dk

Sammen designer vi livet