

Din lokale madleverandør

# FN's verdensmål og Fælleskøkkenet



FÆLLESKØKKENET

– det nære valg

## FÆLLESKØKKENETS VISION

Fælleskøkkenet vil være en aktiv del af lokalsamfundet og en aktiv medspiller i udviklingen af råvarer, mad og måltider. Den enkelte borger/kunde, medarbejder og samarbejdspartner oplever sammenhæng i ydelser og tiltag.

## FÆLLESKØKKENETS MISSION

Leverer sunde velsmagende retter af høj kulinarisk kvalitet  
Sikre udvikling af Fælleskøkkenet  
Vil sikre økonomisk uafhængighed  
Fastholde fokus på fysisk og psykisk arbejdsmiljø



Fælleskøkkenet er en lille brik i det store puslespil, men det betyder ikke, at Fælleskøkkenet ikke skal forholde sig aktivt til FN's 17 konkrete verdensmål.



# FN's verdensmål og Fælleskøkkenet

Vi er alle – store som små – forpligtiget til at bidrage til at afskaffe fattigdom og sult, reducere uligheder, sikre gode uddannelser og bedre sundhed til alle, anstændige jobs og mere bæredygtig økonomisk vækst.

Denne dagsorden bygger på at social, økonomisk og miljømæssig udvikling, fred og sikkerhed samt internationalt samarbejde er indbyrdes afhængige. Hvor bæredygtighed er et stærkt fokus. Alle har ret til et værdigt liv. Fælleskøkkenet vil udnytte viden og teknologi for at gøre dette muligt i vores del af verdenen.

I det følgende giver Fælleskøkkenet et bud på, hvor vi kan bidrage til at nå dele af målene.

Fælleskøkkenet kan ikke byde ind på alle 17 mål og 169 delmål, men vil arbejde med de mål, som dels giver mening for Fælleskøkkenet, dels har betydning for den nære omverden, og hvor vi kan gøre en forskel.

Vi glæder os til at arbejde med de udvalgte opgaver - og er godt på vej med udgangspunkt i Fælleskøkkenets vision.



## Mål 2:

Stoppe sult, opnå føde- varesikkerhed og forbedret ernæring, samt fremme bæredygtigt landbrug

**"2.2. Inden 2030 skal alle former for fejlernæring udryddes, herunder skal de internationalt aftalte delmål for væksthæmmede og afmagrede børn under 5 år nås inden 2025, og ernærings- behovet hos unge piger, gravide og ammende kvinder samt ældre mennesker skal tilgodeses."**

Fælleskøkkenet har en væsentlig opgave med at sikre optimal ernæring til de borgere, der er Fælleskøkkenets kunder. Optimal ernæring er fundamentet for god livskvalitet.

Fælleskøkkenets tilbud tager udgangspunkt i den enkelte, det er et erklæret mål, at alle kunder skal kunne få dækket deres behov gennem Fælleskøkkenets tilbud.

**"2.4 . Inden 2030 skal der sikres bæredygtige fødevarer- produktions- systemer og implementeres modstands- dygtige landbrugs- praksisser, som øger produktivitet og produktion, medvirker til at bevare økosystemer, styrker kapaciteten for tilpasning til klimaforandringer,**

**ekstreme vejrforhold, tørke, oversvømmelser og andre katastrofer, og som fremskynder forbedring af land og jordkvalitet.”**

Fælleskøkkenet kan gennem anvendelse af lokale fødevarer medvirke til,

- at fødevarer ikke transporteres over lange afstande inden de spises,
- at styrke den nære fødevarerproduktion,
- at fødevarer som anvendes i Fælleskøkkenet er fremstillet på et bæredygtigt grundlag.





#### Mål 4:

Sikre alle  
lige adgang  
til kvalitets-  
uddannelse og  
muligheder for  
livslang læring

**"4.4. Inden 2030 skal antallet af unge og voksne, der har relevante færdigheder, herunder tekniske og erhvervsrettede færdigheder og kompetencer, for beskæftigelse, gode job og iværksætteri øges væsentligt."**

Fælleskøkkenet vil fortsætte sit gode og konstruktive arbejde med at uddanne mennesker til at kunne møde fremtidens krav og muligheder.

Det er vigtigt med uddannelse på alle niveauer - vi har brug for dygtige håndværkere og driftige folk til

administrative opgaver. Vi har brug for akademikere som kan forbinde teorier til praksis og som kan generere teorier ud fra god praksis.

**"4.6. Inden 2030 skal alle unge og en væsentlig del af voksne, både mænd og kvinder, have opnået færdigheder i at læse og regne."**

I Danmark er der faktisk mange som har store udfordringer med bogstaver, de hopper rundt på linjerne og er vanskelige at få hold på. Lignende udfordringer er der nogle som har med tal, tal der overhovedet ikke giver mening.

## FN's verdensmål og Fælleskøkkenet

Der findes dygtige undervisere som med deres pædagogiske metoder, kan lære mennesker med denne type udfordringer både at læse og regne.

Fælleskøkkenet vil støtte ansatte med læse- og regnevanskeligheder i at udvikle deres færdigheder på disse felter både ved at tilbyde job tilpasset færdighederne og

i samarbejde med jobcenter og andre relevante institutioner tilbyde målrettet undervisning.





### Mål 6:

Sikre at alle har adgang til vand og sanitet og at dette forvaltes bæredygtigt

**”6.4. Inden 2030 skal effektiviteten af vandanvendelsen inden for alle sektorer øges væsentligt, og der skal sikres bæredygtig indvinding af og forsyning med ferskvand for at imødegå vandknaphed, og væsentligt reducere antallet af mennesker, der lider af vandmangel, betydeligt.”**

I Danmark er vi så heldige, at vi kan drikke vand direkte fra hanen. Dette gode skal vi værne om, derfor skal vi anvende vores grundvand med omtanke.

I Fælleskøkkenet anvendes vand bl.a. til nedkøling, men udelukkende i cirkulations-systemer.

I fremtiden vil Fælleskøkkenet have fokus på vandforbruget i forbindelse med rengøringsprocesser og arbejde med at udvikle vandbesparende processer – uden på noget tidspunkt at gå på kompromis med en høj hygiejnestandard.









### Mål 7:

Sikre at alle har adgang til pålidelig, bæredygtig og moderne energi til en overkommelig pris

**”7.2. Inden 2030 skal andelen af vedvarende energi i det globale energimix øges væsentligt.”**

Fælleskøkkenet vil i forbindelse med om- og eller tilbygninger sikre, at der anvendes mere vedvarende energi fx ved øget anvendelse af strøm fra solceller.

I forbindelse med tilberedningen af mad i Fælleskøkkenet anvendes der energi til at tilberede og nedkøle mad. Det vil derfor give god mening med øget anvendelse af energi fra solceller, da Fælleskøkkenet vil kunne anvende energien i takt med at det produ-

ceres. Et andet fokus kan være spildvarme fra Fælleskøkkenet, som kan genindvindes.

**”7.3. Inden 2030 skal den globale hastighed for forbedring af energi-effektiviteten fordobles.”**

Alle ansatte i Fælleskøkkenet er opmærksomme på at øge energieffektiviteten, således at der anvendes mindst mulig energi til madfremstillingen – set over hele processen fra jord til bord. Ved nyanskaffelser er der stor opmærksomhed på valg af udstyr med størst mulig effekt og mindst mulig energibehov.



### Mål 8:

Fremme vedvarende, inklusiv og bæredygtig økonomisk vækst, fuld og produktiv beskæftigelse, samt anstændigt arbejde for alle

**”8.2. Der skal opnås højere økonomisk produktivitet gennem diversificering, teknologisk opgradering og innovation, blandt andet gennem fokus på høj værditilførsel og arbejdskraft-intensive sektorer.”**

I dag kan Fælleskøkkenet betragtes som en relativ arbejdskraftintensiv virksomhed, hvor mange funktioner udføres manuelt – som køkkenarbejde altid har været. Der er også en tendens i tiden til, at maden som er tilberedt ”håndholdt”

er af bedre kvalitet. Vi står over for en seriøs udfordring i fremtiden, hvor demografien viser, at antallet af ældre stiger i forholdet til antallet af unge. Det betyder, at flere vil træde ud af arbejdsmarkedet end der vil komme ind. Konsekvensen af dette scenarium er, såfremt vi ønsker at opretholde vores nuværende standard, at vi må blive mere effektive pr. medarbejder.

Fælleskøkkenet vil arbejde med at møde udviklingen gennem øget automatisering, teknologisk opgradering og innovation.

**”8.3. Der skal fremmes udviklingsorienterede politikker, der støtter produktive aktiviteter, skaber anstændige jobs, iværksætter, kreativitet og innovation, og som fremmer en formalisering og udvikling af mikro-, små- og mellemstore virksomheder, gennem bl.a. adgang til finansielle tjenesteydelser.”**

Fælleskøkkenet vil være en aktiv del af lokalsamfundet og en aktiv medspiller i udviklingen af råvarer, mad og måltider. Den enkelte borger/kunde, medarbejder og samarbejdspartner

oplever sammenhæng i ydelser og tiltag. Fælleskøkkenet kan med denne vision også medvirke til at understøtte innovative iværksættere. Eksempler på ideer som er ført ud i livet er: Samarbejdet med Lollandsgrisen og udviklingen af krabbesuppe - begge projekter som medvirker til aktiviteter i lokalområdet. Fælleskøkkenet arbejder med ombygning, så det bliver muligt at modtage uforarbejdet frugt og grøntsager fra lokale producenter. Alle initiativer som bidrager til øget vækst i lokalområdet. Fælleskøkkenet vil i samarbejde med iværksættere og mindre virksomheder arbejde med udviklingsprojekter, der gavner Fælleskøkkenets kundegrupper.

**”8.6. Inden 2020 skal andelen af unge, der ikke er i beskæftigelse eller under uddannelse væsentligt reduceres.”**

Fælleskøkkenet er og vil fortsat være en arbejdsplads, hvor uddannelse af unge er i fokus, såvel traditionelle ungdomsuddannelser som uddannelse af unge fra kanten. Fælleskøkkenet deltager i et fælleskommunalt projekt med rekruttering fra kanten, heri indgår også uddannelse. Fælleskøkkenet ser det som en væsentlig forpligtigelse over for det samfund, som Fælleskøkkenet er en del af, at være medvirkende og gerne førende, når det gælder uddannelse af unge.



## Mål 12:

Sikre bæredygtige forbrugs- og produktionsformer

**”12.2. Inden 2030 skal der opnås en bæredygtig forvaltning og effektiv udnyttelse af naturressourcer.”**

Bæredygtig forvaltning af naturressourcerne indebærer også forvaltning af invasive arter. I vandet omkring Lolland-Falster er der bl.a. to arter som kan true den oprindelige fauna. Strandkrabben er den ene og den lille sortmundet kutling er den anden. Begge arter er af en størrelse som gør, at der skal en del udvikling til, inden de bliver rentable at anvende i fødevarefremstillingen. Fælleskøkkenet vil medvirke til, at der

udvikles fremstillings-tilberedningsmetoder, der muliggør at disse kan anvendes som dejlig mad.

Insekter er byggestenene i naturens økosystem. Fælleskøkkenet er opmærksom på dette. I stedet for at bruge energi på at slå en flot græsplæne, har Fælleskøkkenet omlagt plænen til mark med bi-ager, en flot og blomstrende mark, der har til formål at sikre insekter og andet vildt gode levevilkår samtidig med at Fælleskøkkenets kunder får serveret ny-slynget honning til deres pandekager.

**”12.3. Inden 2030 skal det globale madspild på detail- og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevaretab i produktions- og forsyningskæder, herunder tab af afgrøder efter høst, skal reduceres.”**

Alle har et ansvar for reducere madspild – også Fælleskøkkenet.

I Fælleskøkkenet arbejdes der med at anvende alt. Når det har gjort gavn i Fælleskøkkenet må resten anvendes til kompostering, i biogasanlæg eller til dyrefoder.

I Fælleskøkkenet kasseres der ikke mad, som kan anvendes.

En del af Fælleskøkkenets kunder vurderer portionerne fra Fælleskøkkenet for store, det fører måske til madspild hos den enkelte kunde.

I Fælleskøkkenets projekt ”Bord Dæk Dig” med udvikling af nye emballager er et af fokusområderne at skabe en emballage, som møder kundernes behov med det formål, at hver kunde modtager netop dét, som den enkelte ønsker at spise. Dette udviklingsarbejde fordrer et samarbejde med kommunerne, da

kommunerne via lovgivningen er forpligtiget til at angive præcise kvalitetstandarder for kommunernes ydelser. Af disse kvalitetsstandarder fremgår ret nøjagtigt hvad og hvor meget en portion skal indeholde – uanset kundens ønsker eller behov.

Fælleskøkkenet vil i samarbejde med ejerkredsen udvikle fleksible kvalitetstandarder, der kan imødegå madspild.

**”12.5. Inden 2030 skal affaldsgenereringen væsentligt reduceres gennem forebyggelse, reduktion, genvinding og genbrug.”**

Med daglig madtilberedning til ca. 2500 borgere produceres der også en del affald i Fælleskøkkenet. Fælleskøkkenet er særdeles opmærksom på hensigtsmæssig håndtering af affald. I dag anvendes organisk affald i biogasanlæg, glas, pap og papir sendes til genanvendelse. Fælleskøkkenet har et godt og fint

samarbejde med Marius Petersen, som håndterer affald fra Fælleskøkkenet.

I fremtiden vil Fælleskøkkenet gerne arbejde med komposteringsanlæg, dette vil kunne mindske CO<sup>2</sup> udledningen i forbindelse med transporten af affald.

Den emballage som anvendes i dag ved levering til slutbrugeren, gør nytte i forbrændingsanlæg. Fremover vil der blive arbejdet med at minimere brugen af plastic, så snart der findes alternativer som kan sikre den samme høje fødevarer sikkerhed som kendes i dag.

I dag anvender Fælleskøkkenet en plast type som er medvirkende til en lang holdbarhed på produkterne og der bringes mad ud en gang om ugen. Det nytter ikke meget at reducere den i dag kendte pladsemballage, hvis det medfører at der skal køres mere end det dobbelte antal km eller mere for at opretholde fødevarer sikkerheden. Så bliver den samlede CO<sup>2</sup> belastning i værste fald værre.



**”12.7. Der skal fremmes bæredygtige offentlige indkøbspraksis i overensstemmelse med nationale politikker og prioriteter.”**

Nationalt er der et bredt ønske om, at maden i offentlig kontekst tilberedes ud fra bæredygtige principper. Fælleskøkkenet imødekommer dette gennem indgåelse af indkøbsaftaler, hvor der sikres størst mulig anvendelse af lokal fremstillede fødevarer samt øvrige produkter og hvor der arbejdes med at minimere transport.

**”12.8. Inden 2030 skal det sikres, at mennesker alle steder, har den relevante information og viden om bæredygtig udvikling og livsstil i harmoni med naturen.”**

Fælleskøkkenet er repræsenteret i forskellige uddannelsesfora og kan af den vej påvirke indholdet i uddannelserne og arbejder på den måde med at sikre at elever og studerende får den bedste viden om hvorledes der skabes og vedligeholdes en bæredygtig udvikling og livsstil.

Internt i Fælleskøkkenet er bæredygtighed et vigtigt tema i al efteruddannelse, samt i hverdagen og i forbindelse med oplæring.



#### **Mål 14:**

Bevare og sikre bæredygtigt brug af verdens have og deres ressourcer

**"14.4. Inden 2020 skal fiskeri reguleres effektivt, og der skal sættes en stopper for over-**

**fiskeri, for ulovligt, urapporteret og ureguleret fiskeri og for destruktive fiskerimetoder. Der skal implementeres videnskabeligt baserede forvaltningsplaner for at genoprette fiskebestande hurtigst muligt, og som minimum til niveauer, der giver et bæredygtigt udbytte vurderet efter deres biologiske karakteristika."**

Fælleskøkkenet vil medvirke til at forvalte kystnære økosystemer gennem anvendelse af fisk fanget via bæredygtigt og skånsomt fiskeri.

Fælleskøkkenet vil gennem indkøbsaftaler stille krav om fisk er certificeret MSC/ASC, hvilket garanterer bæredygtig leve- og fangstmetoder.

Fælleskøkkenet kan bidrage til at fastholde antallet af fiskebestande som er naturligt hjemmehørende i de omkringliggende farvande gennem anvendelse af spiselige invasive arter i madfremstillingen. Dette fordrer kreative udviklingsprocesser i samarbejde med såvel fiskere som andre interessenter.







**Mål 15:**  
Beskytte,  
genoprette  
og støtte  
bæredygtig  
brug af  
økosystemer  
på land,  
bekæmpe  
ørkendannelse,  
standse  
udpining af

## jorden og tab af biodiversitet

**”15.8. Inden  
2020 skal der  
introduceres  
foranstaltninger  
for at forhindre  
indførelsen  
og væsentligt  
begrænses  
indvirkningen  
af invasive arter  
på land- og i  
vandøkosystemer,  
og der skal  
kontrolles eller  
udryddes de  
prioriterede arter.”**

Fælleskøkkenet vil  
gennem kreative  
samarbejdsprojekter  
medvirke til at udvikling  
af såvel retter som  
fremstillingsmetoder,  
der kan medvirke til,

at et problem bliver til  
en ressource.

Eksempler kan være  
udvikling af krabbe-  
suppe kogt på den  
invasive strandkrabbe  
og udvikling af  
fiskefrikadelle tilberedt  
af sortmundet kutling.

# Bæredygtige råvarer fra Lolland og Falster

Det er vores ambition løbende at udvide vores brug af lokale råvarer og produkter

Derfor indgår vi partnerskaber med lokale producenter om udvikling og levering af råvarer i de store portioner, der skal til i vores køkken.

Vi vil have fasan på menuen i efteråret og jordbær i juni.

Det synes vi er bæredygtighed.

Vi kan lide at lave egnsretter og vi ved, at borgerne kan lide at spise dem.

De gamle retter vækker minder og er godt samtalestof omkring middagsbordet. Vi serverer med glæde mælkeærter og grønkålssuppe og hører gerne fra plejecentre og familie, med nye ideer til egnsretter, der har fortjent at komme på Fælleskøkkenets menu.





# VERDENSMÅL

for bæredygtig udvikling



FÆLLESKØKKENET

*– det nære valg*

[www.fælleskøkkenet.dk](http://www.fælleskøkkenet.dk)  
Granitvej 1, 4990 Saksøbing  
72 41 16 00