

**Projektets titel:**

Roskilde Spiser Grønt

**Tidsplan for projektet:**

Startdato: 1/9 2023

Slutdato: 31/12 2024

Projektet starter med en erfaringsopsamling af vores hidtidige arbejde med Roskilde Spiser Grønt (se nedenfor), herefter detailplanlægning og implementering. Der er to refleksions- og læringsevents indlagt i projektperioden (1. og 3. kvartal 2024)

**Angiv øvrige projektdeltagere:**

Zealand Business College (repræsenteret ved Malene Hjort, faglærer, og Lisbeth Perthu, uddannelsesleder)

Zealand Sjællands Erhvervsakademi (Karen Beckmann Lindgaard, lektor; Tomas Olofson, underviser og praktikkoordinator, og Torben Jano, akademichef).

Madoasen (Åge Skovrind, forperson)

Madkulturen (videnspartner, repræsenteret ved Dea Folden, projektchef)

**Beskriv eventuel tilknytning til andre projekter:**

- Projektet vil videreudvikle og bygge på erfaringerne fra den igangværende første fase af "Roskilde Spiser Grønt"-projektet, som er støttet af KR-foundation (250.000 kr), Dansk Oplysningsforbunds Lokaludviklingspulje (25.000 kr), egne midler (ca 15.000 kr. og frivillige arbejdstimer til værdi af ca. 213.000 kr.)
- Vi samarbejder med Byens Hus om på lidt længere sigt at rejse penge til en opdatering/renovering af køkkenet i lokalet "Under Gulvtæppet" mhp. at kunne tilbyde kantine- og køkkenpersonale, skoler og byens øvrige madaktører et sted, de kan benytte til arrangementer, videreuddannelse og inspirationsevents – for vores vedkommende med grønt sigte

**Hvilket beløb søges fra Klimafonden:**

200.000 kr (Aktivitetssæt I) og yderligere 100.000 kr. hvis de er til rådighed (Aktivitetssæt II). Projektet har næsten udelukkende variable omkostninger som kan skaleres, så de passer til de midler, der er til rådighed udover en kritisk mængde som vil være dækket med en støtte på 200.000 kr.

**Projektets formål:**

- *Langsigtet formål (impact):* Projektets langsigtede effekt-mål er at Roskilde kommunes borgere (og andre der færdes i kommunen) i stadig højere grad vælger grønnere, bæredygtig og lokal mad af lyst; de minimerer madspild; og de er i stigende grad bevidste om sammenhængen mellem mad, sundhed, natur og klima. De får derigennem øget opmærksomhed på klimaaftrykket af deres øvrige forbrug og adfærd, og øget interesse i at medvirke til den grønne omstilling.
- *Umiddelbart mål (ved projektets afslutning):* Når projektet slutter i december 2024 er der et velfungerende netværk af madaktører i Roskilde (uddannelsessteder for madprofessionelle,

handels- og produktionsvirksomheder, kantinepersonale, forskere, kommunale forvaltere, relevante civilsamfundsaktører). Der er igangsat en bred vifte af forskellige aktiviteter hos disse aktører, som på positiv måde nudger folk, der bor, arbejder eller uddanner sig i kommunen, til at vælge grønnere kost. Aktørerne formidler hvad de gør på forskellige platforme og udveksler aktivt erfaringer om hvad der virker og ikke virker. Der er ved projektafslutningen et minimalt sekretariat og basisfinansiering til videreførelse af arbejdet, drevet af Grønt Omstillingsforbund - Roskilde. Netværket af madaktører er dannet på baggrund af konkrete aktiviteter, som beskrives i afsnittet Direkte resultater.

## Uddybende beskrivelse af projektet:

### Kontekst/Baggrund

- Danskernes nuværende forbrugsmønster er uholdbart – I år nåede vi den nationale overshoot day allerede 28. marts i år, hvor vores årlige andel af klodens ressourcer blev nået. Der er behov for at vi forbruger anderledes, ikke mindst på fødevarerområdet, som står for omkring en fjerdedel af vores forbrugsbaserede udledninger, eller omkring 2,5 ud af 11 tons CO<sub>2</sub>e i gennemsnit per indbygger.<sup>1</sup>
- Adfærdsændringer i forhold til forbrug er et tema-område i den nye Klima- og Energiplan, som er under forberedelse i kommunen. Vi ser vores projekt, med en meget bred inddragelsesflade, som et af de virkemidler, der kan anvendes på dette område, og som kan bidrage til opnåelse af kommunens målsætninger på forbrugsområdet.
- Madvaner er seje og dybt forankrede, men alligevel ser vi især langsomme og gradvise ændringer. Det var et kernebudskab, da vi startede vores arbejde på madområdet med et seminar i juni 2022, hvor vi samlede lokale aktører og forskere (1-sides opsummering vedlagt). På baggrund af seminaret og videre dialog med nøgleaktører valgte vi at gå videre med et kampagne-fokuseret koncept ("Roskilde spiser grønt") for at bygge netværk og sammen med partnere lære mere om, hvordan vi bedst kan fremskynde ændringer. Vores tilgang er især at arbejde gennem andre organisationer (foreninger, kantiner, restauranter, detailhandel osv.) i en kaskade-model, snarere end selv søge at iværksætte mange borger-venlige aktiviteter. Vi skal selv være i marken i demonstrations- og læringsøjemed, men det er bredden af aktører og den lokale tilpasning af aktiviteter, der skal give gennemslagskraft blandt kommunens borgere og brugere.
- Nedbringelse af madspild i hele fødevarer-kæden er en naturlig og væsentlig del af indsatsområdet, både for den umiddelbare effektskyld og som en del af ændringen af vores madadfærd. Samtidig giver madspilds-aspektet også et rum til at udfolde et socialt og økonomisk bæredygtighedsaspekt på fødevarerområdet.

---

<sup>1</sup> Global Afrapportering 2021 – Danmarks forbrugsbaserede klimaaftryk. Faktaark, Klima, Energi- og Forsyningsministeriet, 2022

### Danskernes madvaner

- Vi bruger mindre tid på at lave mad
- En mindre andel af maden er hjemmelavet
- Retterne er stort set som de var for ti år siden.
- Pizza, rugbrød med pålæg og kylling med kartofler er top tre.
- 3 ud 4 spiser, som de har gjort i mange år, kød hver aften
- Kun 1 ud 4 af danskerne synes at klimavenlig mad (mindre kød, mere grønt og flere bælgfrugter) passer ind i deres nuværende madvaner.
- Bopæl, uddannelse, alder, køn og tilgang til sundhed og miljø har stor betydning for madvanerne. 3% spiser vegetarisk eller vegansk - næsten en fordobling over det seneste årti, men stadig et lille tal.

*Kilde: Madkulturen.dk, oplæg på GO-Roskildes "Thoughts for food"-madseminar juni 2022.*

### Parterne, interessenter og målgruppe

- Der er, for at sikre en effektiv projektorganisation, indledningsvis fire partnere i projektet og dets styregruppe – [Grønt Omstillingsforbund – Roskilde](#) (projekt leder), [Zealand Business College/ Slagteriskolen, Zealand/Erhvervsakademi Sjælland](#), og [Madoasen. Madkulturen](#) (nationalt videnscenter beliggende i Roskilde) er videns-partner, og bidrager med videns-input, refleksion og input til erfaringsopsamling i projektperioden.
- Projektlederen, Grønt Omstillingsforbund – Roskilde, driver allerede med støtte fra Klimafonden i Roskilde et projekt "Vedvarende Energi i Roskilde". Vores forbund er opbygget på tanken om at fremme konkret samarbejde om handling, baseret på høje krav til evidens og faglighed, mellem civilsamfund, erhvervsliv, kommune og forskning/uddannelse. Vores fokus på læring, handling og fællesskab udtrykker denne ambition, ligesom [sammensætningen af vores bestyrelse](#) afspejler vores ønske om at være en bred klima-koalition i kommunen. Vi har i vores første leveår rejst mere end 500.000 kr. i støtte, og er gradvist ved at bygge en medlems- og følger-base op med enkeltpersoner og organisationer.
- I tillæg til nøglepartnere arbejder vi med en vifte af interessenter og samarbejdspartnere, der bl.a. inkluderer de, der allerede deltager i den nuværende fase af Roskilde Spiser Grønt. Det gælder Lindebjergskolen, Roskilde Handel, Erhvervsforum, Sankt Hans have, Fjordhaven, Roskilde Økologiske Fødevarerfællesskab, Fjordglimt, Munksøgård, Kulturkosmos, Roskilde bibliotek og Byens Hus.
- Projektets målgruppe er delt i to: Professionelle og frivillige madaktører – i køkkener, produktions- og handelsvirksomheder, på uddannelsessteder og i organisationer, der arbejder med/forvalter mad og madpolitikker, herunder i Roskilde Kommune. En meget væsentlig del af projektets aktiviteter retter sig mod disse aktører, med henblik på at støtte og inspirere dem til at arbejde med den anden målgruppe: Borgere og brugere. I forhold til denne gruppe tager vi udgangspunkt i en segmentanalyse der dannede baggrund for vores dialog med KR-foundation. I forenklet form er vores hovedsigte den midtergruppe af borgere, der i høj eller nogen grad gerne vil flytte sig – men som mangler inspiration og hjælp hertil. Vi prioriterer ikke i samme grad "ydersegmenterne" - hverken dem, der allerede er hoppet på en grøn bølge, eller de, der er mest bundet af tradition.

### Forandringsteori og metode:

- Vores forandringsteori bygger i høj grad på de input, vi har fået fra forskere på madområdet og på adfærdsforskning i øvrigt.<sup>2</sup> Hovedpunkterne er sammenfattet nedenfor:
- *Der er ingen "silver bullet" i omstillingen:* Små adfærdændringer i fællesskaber på mange fronter skaber plads til de næste skridt. Individuelle sejre og øget opmærksomhed på et område kan skabe støtte til og krav om de nødvendige strukturelle og institutionelle ændringer på andre områder.
- *Grønnere snarere end grønt:* Vi kan altid tage et lille skridt, uanset vores udgangspunkt, og der er ikke et fælles grønt sted for rigtig adfærd, hvor vi alle skal hen. At skære ned på kødforbruget er lige så værdifuldt som at gå fra kylling til linser en gang om ugen – det er bevægelsen der tæller.
- *Mad er meget mere end mad:* Mad er en fuldstændig central del af vores tilværelse som individer, familier, grupper og art – og uden dyb respekt for madens rolle som kultur- og identitetsbærer vil forsøg på adfærdændring mod mere grønne vaner splitte og polarisere i stedet for at samle og stimulere.
- *Lystfyldt, legende, lækkert:* Det skal være sjovt at leve grønt, og det skal være sjovt at være med. Velsmag og godt humør er måske de vigtigste fakler, vi skal holde højt i projektet. Sundhed, klima og natur er på sæt og vis tillægsgevinster – vi skal demonstrere at det kan hænge sammen med meget bedre mad, som er økonomisk og praktisk overkommelig at spise.
- *Fremad gennem fejl, forundring, fordybelse og formidling:* Vi tror at vores særtræk er arbejdet på tværs af organisationer og interessenter. Det giver også konteksten for måden vi vil arbejde innovativt i projektet – gennem dels at bygge på andres erfaringer ("scout"), dels at teste i lille skala ("prototype"), dels at fortælle, hvad vi gør, inklusive når vi fejler ("work out loud"), og endelig gennem organiseret læring/refleksion.
- *På tværs bryder barrierer:* Ved at arbejde på tværs – borgere, uddannelser, producenter, handel, lokale myndigheder, forskellige alders- og sociale grupper – kan vi skabe nye dynamikker og medvirke til krydsbefrugtninger og nyskabelser. Samtidig kan vi medvirke til at nedbryde "dem/os" holdninger når vi skaber mødesteder uden pegefingre, prædikener og prædikater.

### Direkte resultater

- Vi kommer i høj grad til at forme aktiviteter (og dermed de direkte resultater) på baggrund af dels energi/interesse hos interessenter og samarbejdspartnere, dels de erfaringer vi gør os i den nuværende fase af Roskilde Spiser Grønt. I den forstand er listen nedenfor indikativ, og vil blive præciseret løbende. Vi benytter os dermed af en adaptiv projektilgang.
  - Mindst 1000 har i projektperioden deltaget i "forbruger-vendte" inspirations- og læringsevents (grønne frokoster/middage eller fællesspisninger, inspirerende grøn madlavning i utraditionelle sammenhænge, brug af grønne opskrifter, videoer og/eller indkøbslister udviklet/leveret af projektet, og andre aktiviteter organiseret af projektpartnere og interessenter/samarbejdspartnere
  - Mindst 40 madprofessionelle fra 10-20 professionelle køkkener i kommunen (kantiner, restauranter, fødevarerproducenter) har deltaget i grønne gourmetkurser
  - Det eksisterende arbejde med madspild i Madoasen har som en del af projektet sammen med uddannelsespartnerne i projektet udviklet yderligere kendskab til udfordringerne med madspild og veje til at nedbringe dette, f.eks. gennem folkekøkkener<sup>3</sup> med vægt på socialt samvær omkring god grøn mad, information om madspild og opskriftservice baseret på de typiske varer i butikken – med videre.

<sup>2</sup> Vi samarbejder i den nuværende fase med lektor Annika Agger, RUC, som refleksionspartner omkring vores inddragelsestilgange.

<sup>3</sup> Grønt Omstillingsforbund – Roskilde holder månedlige klima-bistroer, hvor der f.eks. kan lægges madoase-dage ind med pop-up madlavning af dagens overskudsvarer fra Madoasen.

- Mindst 20 detailhandelsbutikker med fødevarer over hele kommunen (supermarkeder og/eller specialbutikker) deltager i "Roskilde Spiser Grønt" kampagnen i september 2024
  - Mindst 20 studerende (ernæringsassistenter, kokke, fødevareteknologer, markedsføringsøkonomer mv.) har deltaget i praktik forløb eller som lønnede mad-virkere ved afholdelse af events såsom fællesspisninger, gourmet-kurser, demo-events på torve, i butikker mm.
  - Mindst 300 modtager regelmæssige nyhedsbreve og/eller opskriftservice, eller er genbesøgende brugere af projektets/netværkets hjemmeside
  - Mindst 150 folkeskoleelever har deltaget i Roskilde spiser grønt og er blevet klogere og mere motiverede på den grønne madlavning
  - Der er, i samarbejde med brugere, gennemført pilotforsøg med praktisk beregning og mærkning af klimabelastning i udvalgte retter/madvarer, der indgår i projektet
  - Der er to gange over projektperioden opsamlet og formidlet erfaring/læring om metoder, effekt mm. Erfaringerne er i mindst 4 tilfælde delt med mad- og/eller klimahandlingsaktører udenfor kommunegrænsen
  - Projektet omtales mindst 2 gange i relevante nationale medier med vægt på projektets innovative, kreative og positive tilgange til at påvirke madkulturen
- Listen ovenfor omfatter aktivitetssæt I (en støtte på 200.000 kroner). Såfremt vi får yderligere 100.000 kr. i støtte vil vi i tillæg gennemføre aktivitetssæt II:
    - Større fokus på og assistance til at udvikle samarbejdet med skoler og uddannelsessteder, herunder gennem udvikling af kommunikationsformer og -midler der anvendes af elever her.
    - Udvikling og gennemførelse af mindst fem arrangementer i beboerhuse i alment boligbyggeri (i samarbejde med afdelingsbestyrelser), der kombinerer dialog/debat om lokalt relevante emner (f.eks. med inviterede byrådsmedlemmer) med fællesspisning af grøn(nere) mad tilberedt af studerende ved ZBC.
    - Yderligere cirka 30 % flere deltagere i aktiviteterne opridset ovenfor. Det vil bidrage med vigtig erfaring at have mere volumen, og naturligvis give et stærkere afsæt for næste fase af vores arbejde fra 2025 i form af inddragelse af flere interessenter og samarbejdspartnere.
- Udover den ansøgte støtte har vi sikret støtte fra Dansk Oplysningsforbund (25.000 kr.), bidrager med 20.000 fra Grønt Omstillingsforbund – Roskildes egne frie midler, påregner deltager- og sponsor indtægter på 65.000 kr, og bidrager med frivilligt arbejde til en værdi af mindst 150.000 kr.

#### Udgifter (I/II):

Udgiftsart	Støtte på 200.000	Tillæg på 100.000
Tovholder – ca. 440/560 timer	120.000	30.000
Medhjælp/studenter	25.000	10.000
Ydelser fra uddannelsespartnere	50.000	12.500
Ydelser fra videnspartner (Madkulturen)	20.000	10.000
Kommunikation. IT, anden rådgivning	45.000	10.000
Udstyr/råvarer/andet	30.000	10.000
Frivilligt arbejde i projektet	150.000	
Projektledelse og -administration, 12.5% af ansøgt støtte	25.000	12.500
Ialt	465.000	100.000

## Indtægter

	<b>Støtte på 200.000</b>	<b>Tillæg på 100.000</b>
Klimafonden	200.000	100.000
Dansk Oplysningsforbund Forbund – (bevilget april 2023)	25.000	
Deltagerindtægter/salg ved events	40.000	
Yderligere fundraising/sponsorater	50.000	
Værdi af frivilligt arbejde	150.000	
Ialt	465.000	100.000