



Modtager(e): Chefforum
cc: [Navn(e)]

Fælles miljøindsats 2018-2019 – Indkøb

Formål

Vi har i 2017 tilmeldt os Dansk Naturfredningsforenings KlimaKommune+ ordning, hvor et af initiativerne er indkøb. Vi har i den forbindelse forpligtet os til, at grønne indkøb som minimum skal udgøre 65 % af kommunens indkøb. Kommunens nye indkøbspolitik, der forventes vedtaget ultimo 2017, indeholder derfor mål om

- 1) at mindst 65% af indkøbene lever op til kravene for internationalt anerkendte miljømærker indenfor den internationale standard type 1.
- 2) at sikre, at mindst 75% af fødevarerindkøbene generelt og 90% af kommunens mad til børn er økologisk.

Målsætningerne forventes implementeret senest i 2020.

Ved at fokusere den fælles miljøindsats i 2018-2019 på indkøb, sikrer vi, at de kommunale enheder kommer godt i gang med de miljørigtige indkøb.

Det er meget forskelligt, hvor meget enhederne køber ind og hvor de foretager deres indkøb. Indsatsen foreslås derfor opdelt i flere del-indsatser med forskellige målgrupper/deltagere:

Delindsats 1: Udarbejdelse af guide til bæredygtige indkøb

I en projektgruppe bestående af 5-6 forskellige enheder gennemføres et projekt med sigtet at udarbejde en guide, som kan vejlede enhederne i bæredygtige indkøb.

Guiden udvikles på baggrund af enhedernes behov og de udfordringer de oplever i indkøbsprocesserne og skal kunne fungere som opslagsværk, hvor indkøberne kan orientere sig i miljømærker og få hjælp til overvejelser om miljøpåvirkninger forbundet med specifikke varegrupper. Ligeledes vil guiden indeholde vejledninger i at indtænke totalomkostninger ved indkøb og hvordan man kan forebygge affald allerede i indkøbsprocessen.

Deltagere/målgruppe

I første omfang ca. 5 enheder af forskellig type. Senere alle enheder.

Ansvarlige/tovholdere

Miljø & Teknik og Udbuds- og Indkøbskontoret.

Tidsplan

Guide udarbejdes i 2018 og implementeres i enhederne i 2019.

Dato: 28. november 2017
Sags nr.: 09.00.00-P20-2-17
Sagsbehandler: MG

**BY, KULTUR, MILJØ &
BESKÆFTIGELSE**

Miljø & Teknik
Bydata & Miljøledelse

Albertslund Kommune
Nordmarks Allé 1
2620 Albertslund

mt@albertslund.dk
T 43 68 68 68



Økonomi

Ingen.

Delindsats 2: Det økologiske spisemærke

Alle enheder med bespisning skal i løbet af 2018 ansøge om Det Økologiske Spisemærke. Spisemærket er gratis og kræver et minimum af administration. Det skaber synlighed omkring økologiindsatsen og motiverer til forbedring.

Indsatsen kan kombineres med en konkurrence, hvor den enhed der øger økologiprocenten mest i løbet af 2018 kåres som årets økologiske højdespringer og præmieres med f.eks. økologiske varer for 5.000 kr. Opgørelsen laves mellem økologiprocenten for hhv. 2017 og 2018, som opgøres i det grønne regnskab.

Deltagere/målgruppe

Ansøgning om mærket gøres obligatorisk for alle enheder med bespisning.

Ansvarlige/tovholdere

Som udgangspunkt den enkelte institution, men Miljø & Teknik formidler og følger op.

Tidsplan

Målet bør være at enhederne får tilmeldt sig i løbet af 2018.

Økonomi

Det er gratis at tilmelde sig ordningen, men kombineres indsatsen med højdespringer-konkurrencen vil der være udgifter til en præmie. Udgifterne kan afholdes indenfor miljøcertificeringskontoen.

Delindsats 3: Etablering af byttebørs

Flere enheder efterspurgt på miljøseminaret muligheden for at kunne bytte og genanvende inventar, redskaber, legetøj m.m. Der oprettes derfor en bytteside på medarbejdersiden, hvor enheder kan fremlyse ting de ikke længere anvender, men som vurderes at kunne have værdi for andre.

Enhederne står selv for kontakt og besigtigelse af "varerne" og Materialegården sørger for fragten når det er større ting der byttes. Byttesiden drives og administreres af Miljø & Teknik.

Løsningen støtter målet om øget genanvendelse og nedbringelse af affaldsmængder og vil desuden kunne spare enhederne for penge til indkøb.

Indsatsen relaterer sig til indkøb ved at se på, hvordan vi kan mindske indkøb og dermed komme væk fra en brug og smid væk kultur, der ikke er bæredygtig i det lange løb. Det er blandt andet det, der menes med cirkulær økonomi, som handler om, at holde materialer og produkter i det økonomiske kredsløb med den højeste mulige værdi længst muligt. Med cirkulær økonomi åbnes mulighed for, at de ressourcer, som ellers ville være endt som affald, kan gå et eller flere skridt tilbage i værdikæden og indgå i produktionen igen.

Deltager/målgruppe

Alle enheder.

Ansvarlige/tovholder

Miljø & Teknik

Tidsplan

Løsningen etableres primo 2018 og markedsføres løbende over året.



Økonomi

Materialegården har tilbudt at fragte varer mellem enhederne for 225 kr/kørsel. Det foreslås at kørselsudgifterne i første omgang finansieres på kontoen for miljøcertificering og at den flyttes ud til den modtagende enhed hvis der opstår et stort fragtbehov.

Delindsats 4: Kurser for køkkenpersonale

Køkkenpersonalet i enhederne tilbydes kursus hos Københavns Madhus med fokus på økologi, årstidens grønt, vegetarisk madlavning og madspild. Kurserne ventes at kunne hjælpe enhederne til at øge økologiprocenterne og mindske madspild.

Indsatsen vil kunne bidrage til at fremme vegetariske måltider fremfor animalske og vil derfor ligeledes bidrage til at reducere vores klimabelastning. Netop forbrug af hhv. vegetabiliske og animalske produkter er der i Klimahandlingsplanen lagt op til at der i fremtiden skal måles på.

Deltager/målgruppe

Enheder med bospisning og køkkenpersonale.

Ansvarlig/tovholder

Miljø & Teknik tilrettelægger kurserne.

Tidsplan

Kurserne gennemføres i 2018.

Økonomi

2 dages kursusforløb, max 20 deltagere for 28.000 kr. ekskl. moms.

Afholdes af 2 omgange, dvs. vi får ca. 40 køkkenmedarbejdere igennem kurset. Totalpris: 56.000 kr. ekskl. moms.

Kurserne finansieres af miljøcertificeringskontoen.

Senere indsatser

Indsats om "pædagogiske indkøb": Muligheden for at etablere en besøgsordning for skoler og daginstitutioner hos en lokal fødevarereproducent undersøges i 2018. I den forbindelse undersøges også, om enhederne kan indkøbe lokalt økogrønt hos den pågældende producent. Indsatsen skal medvirke til at give børn en forståelse for, hvor fødevarerne kommer fra.