

# MAD #1

## Grøn madglæde på Amager *Mad og biodiversitet*

### **Den forandring af livet i bydelen vi vil skabe er:**

Vi har til hensigt at skabe et klimafællesskab, hvor vi håber at kunne inspirere og skabe begejstring for at spise mere grønt og lokalt ved at præsentere byens borgere, og folk der arbejder i byen for spændende, friske, lokale råvarer.

Hvis vi kan gøre sæsonens friske frilandsgrøntsager, frugt, nødder og andre gode produkter fra jordbrug tilgængelige for folk i hverdagen - og løbende gennem sæsonerne præsentere byens folk for både en vidunderlig variation af smage og sprødhed, og viden om, hvor let de gode råvarer kan komme på tallerkenen i en travl hverdag, så kan vi inspirere til at spise mere grønt, og spise mere af hvad den lokale sæson tilbyder.

Iværksættere med grønne fingre og ambitioner for bæredygtig fødevareproduktion kan skabe skønne fødevarer til byen og via smagsoplevelser og jordnær formidling.

## **Typiske udfordringer og barrierer, som vi skal forholde os til, når vi vil skabe forandringen:**

Der er en stor talentmasse af ildsjæle i form af unge Københavnerne m.fl. der drømmer om at gøre en forskel for klima og biodiversitet via en grøn omstilling af jordbrugserhvervet, men det er svært at finde lærepladser inden for gartneriproduktioner, der arbejder med de mere bæredygtige dyrkningsmetoder, som de unge drømmer om at arbejde med.

Det er svært at få adgang til jord. Det er dyrt at starte op på egen hånd. Det er nærmest umuligt at købe en gård inden for kort leveringsafstand af KBH. Det er umuligt at få lov at låne penge til køb af en gård, en varebil osv. hvis man ikke har nogle års regnskaber at fremvise som iværksætter, der beviser at man kan drive forretning på sine idéer. Derfor har et grønt og bæredygtigt generationsskifte på gårdene generelt svære vilkår.

Det er generelt svært at få fat på de lokale sæsonvarer, da det for de fleste ikke er muligt at køre på landet og handle i fx gårdbutikker i hverdagen; Fødevarelogistik er dyrt og dør-til-dør leveringer belaster økonomien i vareindkøbene og fylder på vejene og i klimaregnskabet.

Mange savner kendskab til, hvad der er i sæson, og hvordan man kan bruge sæsonens varer i køkkenet. Der er behov for at skabe kendskab til de spændende sorter- og en måde at få fat på dem, der giver fleksibilitet i både forbrugerens og producentens arbejds- og familieliv.

Den gennemsnitlige dansker bruger meget få minutter om dagen på madlavning. Derfor hvis man skal gøre grøn mad mere tilgængelig, skal der formidles, hvordan man nemt kan integrere det i en travl hverdag.

Letteste måde at handle på er et supermarked eller online. Men supermarkeders udvalg af frugt og grønt kan ofte være meget begrænset, og kan ikke rumme den enorme skønhed af smage, farver og former, som de mange sorter, der findes kan tilbyde.

De små, lokale producenter kan dyrke spændende sorter, der kan noget andet på smag, former og farver, end supermarkedssorterne. Der kan tilbydes en større bredde til glæde og inspiration. Men arbejdet i marken levner ikke tid eller overskud til at tage på markeder særlig tit.

Som jordbruger er det super at tage på markeder for at kommunikere med kunder, men giver et større madspild. Hvis man ikke får solgt alle varerne, så må de komposteres, og det er et stort tab, når man har investeret måske ½ år i at dyrke en vare, og en dag på at høste og stå på marked.

## Hovedaktivitet

### For at medvirke til at skabe forandringen vil vi:

Afsøge muligheden for at **skabe et iværksættermiljø for grøn fødevarerproduktion på Amager**, hvor ildsjæle, der brænder for at skabe gode fødevarer med klima-, biodiversitets- og miljøvenlige produktionsmetoder kan få adgang til jord og et læringsfællesskab.

I samarbejde med virksomheder, foreninger og organisationer på Amager, **opsætte Økoskabe**, så de nye lokale producenter kan levere direkte til forbrugerne via et klimavenligt logistiksystem, der er fleksibelt og nemt for borgere på Amager, og folk der arbejder på Amager, at få leveret friskhøstede varer til.

Indgå samarbejder om at producenterne kan **holde små markeder med smagsprøver**. Men i stedet for at den enkelte gartner skal afsted hver fredag eller weekend, så kan man i fællesskabet skiftes til at tage ud og præsentere sæsonens varer rundt omkring på Øen og via begejstring for smage og friskhed, inspirere flere til at spise sæsonens råvarer.

Give byens folk **mulighed for at investere i sæsonens varer** og iværksætternes opstart ved fx CSA-modeller (community supported agriculture), hvor en borger fx kan forudbestille levering af 5 eller 10 leveringer med sæsonens varer fra en iværksætter inden for gartneri.

Arrangere smageture i markerne i samarbejde med KK, hvor **skolebørnene får lov til at plukke, dufte og smage** sæsonens råvarer direkte på marken, sammen med en af gartnerne. Børnene kan høste en eller flere sæsonvarer og tage smagsprøver med hjem af de grøntsager, de bedst kan lide. Lærerne kan få sæsonopskrifter, der matcher børnenes høst, der kan sendes ud på Aula, til inspiration for familierne til at smage på det børnene har høstet hjemme i eget køkken

**MÅL. Ved at gennemføre hovedaktiviteten vil vi opnå disse konkrete resultater:**

**Invitere** den regenerative jordbrugsskole og gartnerskolen i Roskilde til workshop for afsøgning af hvilke rammer, der bedst mulig understøtter opstarten af et iværksætterfællesskab inden for bæredygtig jordbrugsproduktion.

**Skabe** rammerne for et iværksætttermiljø og fællesskab for bæredygtig fødevareproduktion.

**Hjælpe** de første 3 til 5 nye fødevareproducenter i gang

**Invitere** borgere til arrangement i marken med info om de nyopstartede og invitation til at støtte med fx køb af CSA, fx 5 leveringer af varer i sæsonen.

**Afsøge** mulighederne for at opsætte 3 Økoskabe på Amager.

**Afholde** 4 sæsonmarkeder om året på Amager

**Etablere** samarbejde om smagetur i marken for Københavnske skolebørn

## **Idéer til at udføre hovedaktiviteten:**

Gårdbutik i centre, fx Amagercenteret. Involvering og uddannelse af unge i fritidsjob + ældre frivillige.

Store virksomheder + boligområder går sammen om at få et økoskab

Virksomheder kan få lokalt producerede råvarer til deres kantine. Overskudsmad kan købes / gøres tilgængeligt.

Fokus på at videreudvikle mad- og måltidsstrategi til alle skoler på Amager

Planteskue på Amager (dyrskue for planter)

## **Idéer til at gøre hovedaktiviteten til virkelighed:**

Smagedage ved festivaler og markedsdage, samarbejde med supermarkeder om lokale råvarer, kontaktperson ifht. samarbejder med skoler, tovholderfunktion finansieret af kommunen, kontakt ungdomsbyen. Gør det til del af pensum. Hvem betaler? KK?

## **Ekstra idéer:**

- Flere byhaver, Østergro på Amager, danske varer til expats, samlet uddannelsescenter på Amager, Tamu-center til salg