



# “The Copenhagen Method”

Ökologische Umstellung von Köpfen und Töpfen

**Konferenz in Berlin  
Oktober 2017**

Anne-Birgitte Agger, Københavns Madhus





**FINDEN SIE DREI FEHLER!**

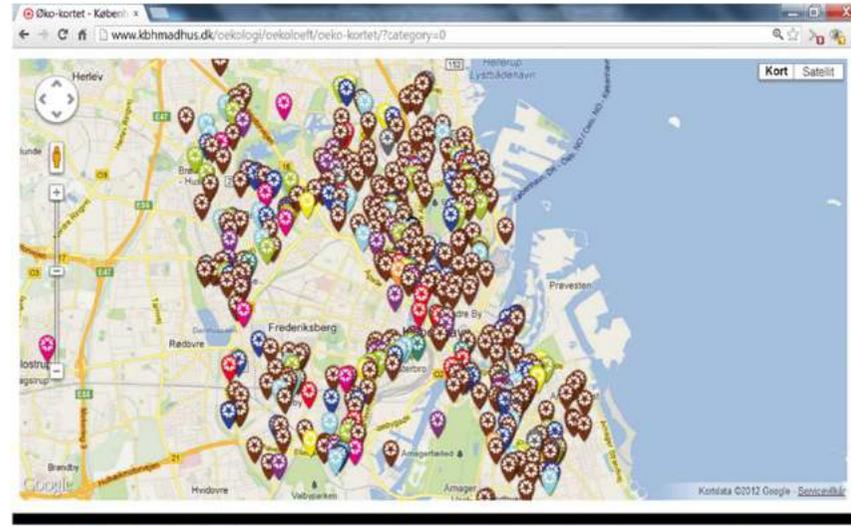
# Mission...

Københavns Madhus  
will eine nachhaltige,  
gesunde und  
lebensfrohe Esskultur  
fördern

**Schluss** mit dem Abfüttern nach  
Schema F in öffentlichen  
Einrichtungen!



# Fakten zum Thema Essen in der Stadt Kopenhagen:



- Rund 70.000 Mahlzeiten täglich
- 10.500.000 kg Lebensmittel jährlich
- 900 Küchen (55 Pflegeheime – 20 % des Essens)
- Rund 1700 Mitarbeiter in den Küchen
- Mindestens 5000 – 6000 „Essensbetreuer“
- 40.300.000 Euro für jährlichen Einkauf – davon 90 Prozent Biolebensmittel
- Qualitätsverbesserungen vornehmlich im Rahmen der bestehenden Haushaltspläne
- 10 % der in öffentlicher Regie angebotenen Mahlzeiten in Dänemark



# Die öffentlichen Mahlzeiten 1:1

Kinderkrippen

Gefängnisse Kindergärten

Krankenhäuser

Pflegeheime

Kinderheime

Soziale Einrichtungen

Sporthallen

Tagesbetreuungsstätten

Kulturhäuser

Essen auf Rädern

Kantinen

Schulen





## **Nicht nur Reden – Handeln!**

Eine gesündere Bevölkerung,  
eine klügere Einstellung zum  
Essen, ÖKOLOGIE oder eine  
neue Esskultur kommt nicht  
durch Reden. Handlung ist  
angesagt!



# Herausforderung..



Bei allem Überfluss haben wir das Gefühl dafür verloren, was wir brauchen.  
Gesundheit ist eine soziale Angelegenheit.



# Herausforderung...

# Unterernährung im Alter



**Wird sie ihre Portion essen?**

Anne-Birgitte Agger



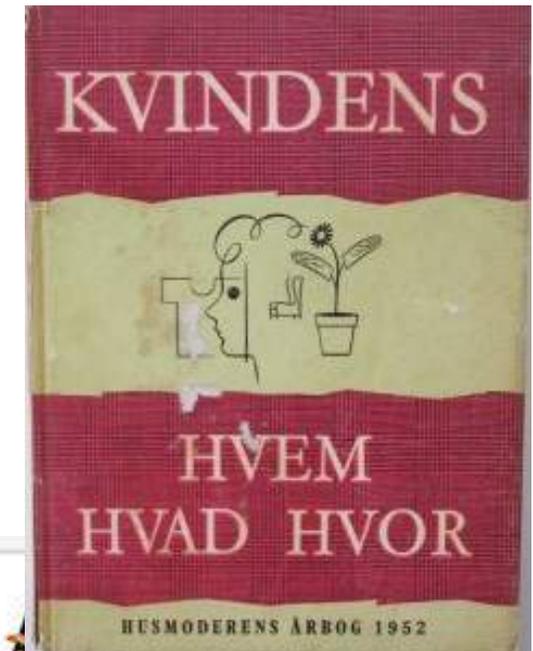


Die wenigsten Dänen erzeugen selbst, was sie essen. Sie haben keine Beziehung zur Landwirtschaft, zum Garten oder zum Boden.



# Die Hausfrau ist in der Großstadt verschwunden oder berufstätig geworden

Vielen Erwachsenen, auch denen, die von Berufs wegen kochen, ist grundlegendes Wissen über Nahrungsmittel und ihre Zubereitung abhandengekommen.



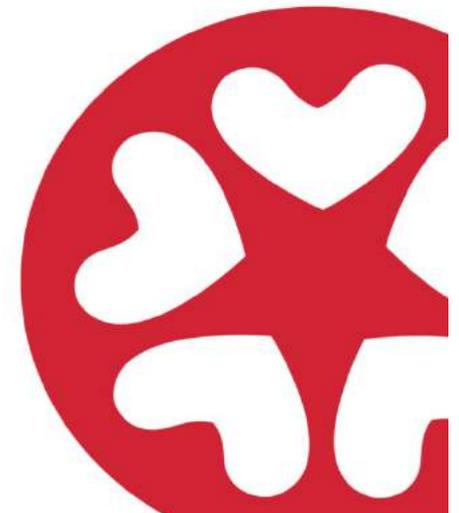
# Herausforderung ...



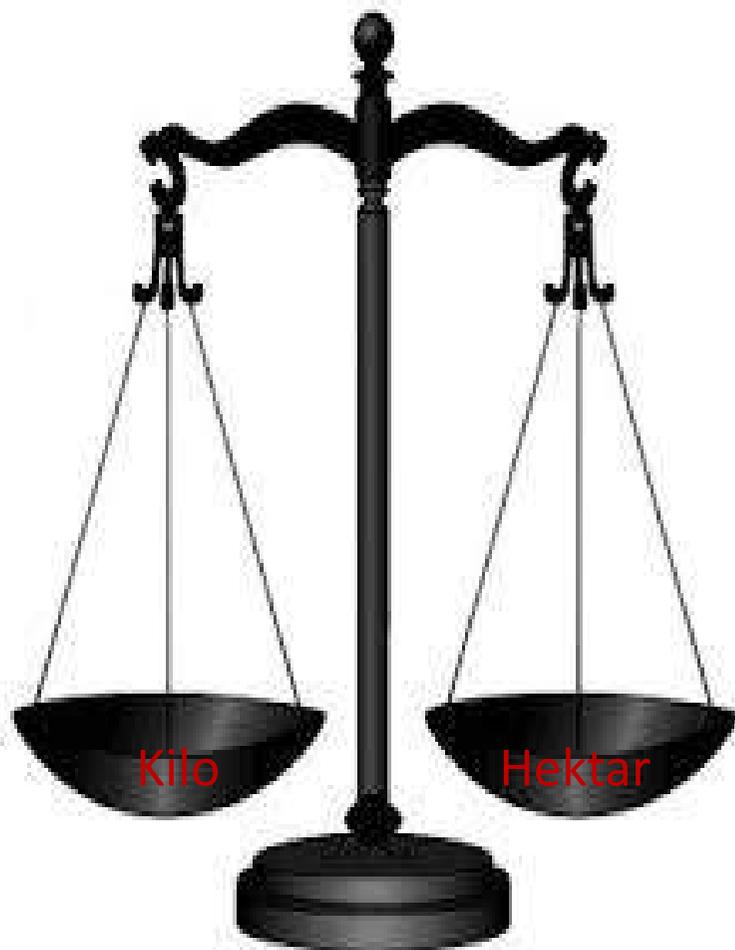
**Die Erzeugung unserer Nahrung ist weder für die Menschen noch für die Erde gesund**



# 2015: 90 % Öko in den 900 Küchen der Stadt Kopenhagen



## Viele Kilo Bionahrungsmittel werden zu vielen Hektaren Ackerland



- Der öffentliche Verbrauch Kopenhagens soll strategisch zur Lokomotive für die regionale Entwicklung einer nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion werden.

90 % Öko-Zutaten entspricht 10.500 Tonnen Nahrung, die auf 2800 Hektar Ackerland erzeugt werden.



# Die politischen Zielvorgaben für Kopenhagen

✓ 60 % Öko in 2009

✓ 75 % Öko in 2011

✓ 90 % Öko in 2015

*Goals set by the City Council in 2001 within the framework of the "ECO-Metropol" Vision of Copenhagen as Environmental Capital of the World 2015*

[http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/PublikationerOgRappporter/Publikationer/tmf\\_publikationer.aspx?mode=detalje&id=674](http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/PublikationerOgRappporter/Publikationer/tmf_publikationer.aspx?mode=detalje&id=674)



# 2015: Kopenhagen - 90 % ökologischer Einkauf in Kilo

Arten von Einrichtungen	Öko-Anteil 2015
<b>Kitas</b>	<b>95%</b>
<b>Kantinen und Kulturhäuser</b>	<b>89%</b>
<b>Sporteinrichtungen</b>	<b>70%</b>
<b>Schulhorte</b>	<b>91%</b>
<b>Hauswirtschaftsunterricht (Kochen in der Grundschule)</b>	<b>41%</b>
<b>Schulspeisung</b>	<b>94%</b>
<b>Soziale Einrichtungen</b>	<b>90%</b>
<b>Zentralküchen, Senioren</b>	<b>60%</b>
<b>Pflegeheime mit Endküchen</b>	<b>80%</b>
<b>Pflegeheime mit Vollküchen</b>	<b>82%</b>
<b>Insgesamt:</b>	<b>88%</b>

KØBENHAVNS RÅDHUS' KANTINE (KANTINER)

Søg

**Økoloft**  
**92%**

Dagensret: Karry og kylling i kokosmælk med chili

**Københavns Rådhus' kantine (Kantiner)**

Medarbejdere: Harald, Per, Cille, Grethe, Thomas, Susanne, Ghebream & Michael

Hvem spiser maden: 250 i kantine. Op til 1500 serveringer i huset.

Køkkenets mål og tanker: Spild og genanvendelse

**Bionahrungsmittel gehören zum Alltag  
in den Küchen der Stadt Kopenhagen**



# Strategische Entscheidung für Ökologie (BIO)

## Ersetzen

(weitermachen wie bisher)

## Umstellen

(Veränderungsprozess in den  
Köpfen und Töpfen)



# ÖKOLOGIE (Bio)

= Haushalten auf  
Griechisch

Eine neue Denk- und Handlungsweise finden. Ökologie ist mehr als nur Produktion oder Regeln.

Ökologie ist keine Religion, sondern ein Ausdruck von Nachhaltigkeit. Ein HAUSHALTEN mit den Ressourcen der Erde, der Gesellschaft, der Küche ...



# Die Wahl der Rohstoffe erinnert an die "neue nordische Küche"

- Keine absolute Wahlfreiheit.  
Eingeschränkte Rohstoffauswahl
- Hindernisse, Dogmen und Notwendigkeit fördern Kreativität und fachliches Niveau



Anne-Birgitte Agger



# Ökologische Umstellungsgrundsätze



1. Frische Rohstoffe statt Frostwaren bzw. ganz- oder halbverarbeitete Nahrungsmittel verwenden;
2. Gemüseanteil erhöhen und mehr Grobgemüse verarbeiten;
3. Viele und frische Kartoffeln verwenden;
4. Fisch sowie Obst und Gemüse je nach Saison wählen;
5. Fleisch umsichtig verwenden (Fleisch ist teuer und umweltschädigend). Biofleisch fördert das gute Gewissen wegen des besseren Tierwohls.

6. Brot und Kuchen selbst backen;
7. Mehr Grütze, Bohnen, Körner und Linsen verwenden;
8. Zwischenmahlzeiten nicht vergessen und selbst zubereiten (müssen nicht süß sein);
9. Haushalten – Einkaufen mit Umsicht und Lebensmittelverschwendung vermeiden;
10. Das Essen wird erst zur Nahrung, wenn es gegessen ist.

# Fleisch gehört auf die Goldwaage der Küche

FÅ DET BEDSTE UD AF SVINEKØDET



HOVED



SVINEMØRBRAD



FORENDE

Nakke



Bov



MIDTERSTYKKE

Svinekam



Svinebryst kogestykke



Svinebryst stegestykke



Rullepølse/rullesteg

SKINKE

Inderlår



Skinkesteg



Lårtunge



HAKKET KØD



BEN OG SKANK



INDMAD



TERN OG STRIMLER



# Mehr Gemüse, Grobgemüse und Saisongemüse

Eine Kartoffel ist nicht einfach nur eine Kartoffel.

Wissen über Vielfalt, Saison und Ursprung ist notwendig.

Qualität, Geschmack, Zubereitung. Gesundheit und Genuss.



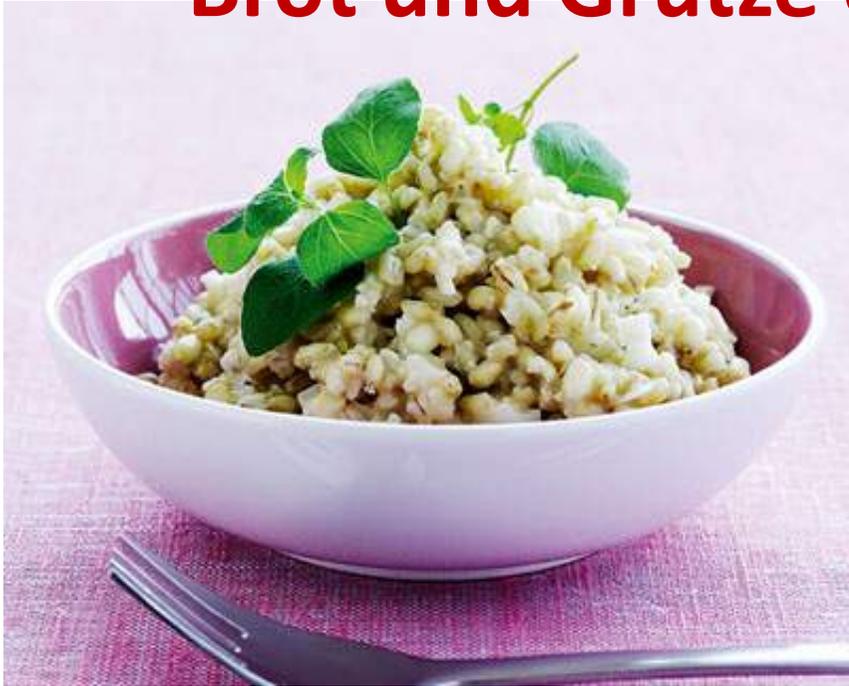
# FrISChe Rohstoffe wählen – selbst kochen

Dies erfordert eine gut eingerichtete Küche, entsprechende Personalausstattung und einen kritischen Umgang mit ganz- und halbverarbeiteten Produkten.



Anne-Birgitte Agger

# Brot und Grütze einmal anders



**BKO** LØFT  
DANMARK

# Senkung der Lebensmittelverschwendung als ökologisches Potenzial



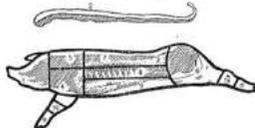
- 20 % Verschwendung von Lebensmitteln in Kopenhagen. Das entspricht 8 Mio. Euro jährlich.
- Eine Halbierung der Verschwendung kann 35-40 % mehr Öko ermöglichen.



# Dänisches Hausfrauenlexikon von 1948

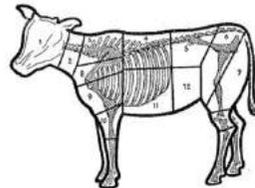
## – oder rationeller Küchenbetrieb?

### Partering af Slagtedy



Partering af mindre, ikke ret fede Grise.

1. Hoved ..... Suppe, Sydn, Købsne kan sælges og roges.
2. Ryg (smal) ..... Hvide Suppe.
3. Mørbrød ... Steg, Fars, sprængt.
4. Bev ..... Steg, Fars, Hakkekarronade, Pøser, Suppe, saltet.
5. Nakkestykke Steg, sammekogte Røtter, saltet, rugel til Fælg.
6. Skin ..... Steg, saltet, fælg.
7. Kamstykke med Spæk ... Steg, Kotelet, Hønsbrøst.
8. Mellemstykke bacon, saltet, kogt.
9. Bagflæs ..... Kullerøkke, saltet, kogt, bakked og stumet.
10. Skanke ..... Suppe, saltet, kogt.
11. Tær ..... Kogt sammen med Hovedet, grillset, i Aspic.



Partering og Anvendelse af Fedekalv.

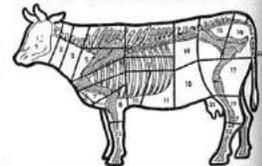
1. Hoved .... Fedteren Skilpødsuppe, Kød til Karry, Farsesylte.
2. Hals og Mellemkødt ... Frikasé og Fars.
3. Halskød ... Suppe, Hakket Fricandeau, Hakkekarronade.
4. Kamstykke Steg, Kotelet.
5. Nyrestykket Steg.
6. Mellemkødt Steg, Wienerschaltel, stur og hel Fricandeau.
7. Skankkølle Steg, Wienerschaltel, Kotelet, stur og hel Fricandeau.
8. Tysdhov ... Suppe, Kød i Karry, Frikasé, forløse Kyllinger.
9. Skank ..... Suppe.
10. Brysted .... Farsset Kalvbryst, Suppe, Kød i Karry, Frikasé.
11. Huden ..... Suppe.

Kalven egner sig bedst til Slagtning i en Alder af 2-3 Måneder, og Kødet bliver særdeles velsmagende, hvis Kalven har faaet rigelig Sødsmilk.

### Partering og Anvendelse af Spædkalv.

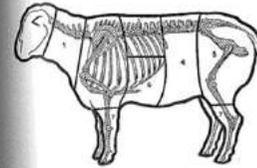
- Hoved ..... Kalvstøt (Farsesylte).  
 Hals ..... Suppe, Fars.  
 Bev ..... Suppe, Fars, Fricandeau, Kød i Karry el. lignende.  
 Kam ..... Wienerschaltel, Steg, Fricandeau, Bryst og Slag .. Rullepølse, farsset Kalvkaronade.  
 Kalle ..... Steg.

Spædkalv har været 8-14 Dage gammel, før den slages, helst 2-4 Uger, og have faaet Sødsmilk. Spædkalvekød er meget læst og trevet, lidt vandet i Smagen, holder sig ikke længe i frisk Tilstand og egner sig ikke til Henkogning. Det Kød, der skal steges, bør ligge i Kørmælk 3-4 Dage først, hvorved bliver Kødets mere fast og velsmagende (Mælken skiftes nogle Gange). Sammen med Oksekød og Spæk egner det sig til Spegepølse, idet det paa Grund af sit Liminhold virker som Bindemiddel.



### Partering og Anvendelse af Okse.

1. Hoved .... Jevnede Supper, Finker, Hachis, Kindkødet kan sælges, Mølen som Kjøtt.
2. Hals ..... Supper, Gullasch, Fars, Fars, Anvendelse som Halsen, Hakkekødt, skært ..... sammekogte Røtter.
3. Tykkam .... Afsyr, som Mellemkødet (Kødet er mere velsmagende), bestemt Fælg.
4. Tysdhov ... Suppe, egner sig til Saltning, men
5. Mellembeve paa Mørkebeveven maa Marven (4) Budsling.
6. Forskank ..... Suppe, Hachis.
7. Spidsbryst . Suppe, egner sig til Saltning, Spids.
8. Tykkbryst .. og Tykkbryst desuden til Røgsig og
9. Mellembryst anvendt som Fælg.
10. Tværbr .. Suppe, egner sig til Saltning.
11. Højbr .. Steg, Muskelagtigt, der ligger over
12. Højbr .. Steg, Muskelagtigt, der ligger over
13. Højbr .. Steg, Muskelagtigt, der ligger over
14. Mørkebryst Steg, Bef.
15. Tykkbr .. Steg, Bef.
16. Halsstykke Klar Suppe, Steg, Bennekød, bestemt Fælg.
17. Laarst. deler i:  
 a) Indelaar. Al Slags Bef.  
 b) Vælsker. Bef i de gode, saltet og bruges til med Laar-Paaleg. Yderlaarst kan hakkes og tungs ... bruges til Spegepølse.  
 c) Muskel ..... Høtkødet, Fars.  
 d) Klump ..... Som Muskel, egner sig særlig til Fars.
18. Slaget ..... Rullepølse.
19. Beskank ..... Suppe og Hachis.
20. Hale ..... Klar Suppe, Ragout.
21. Yver ..... Saltet, rugel til Fælg, i Leverpost.
22. Benstige .... Køge, Kotelet til Finker.



Partering og Anvendelse af Får.

1. Hals ..... Suppe, Frikasé, Kød i Karrysauc, Kød i Kød.
2. Bev ..... Suppe, sprængt, Fars, sammekogte Røtter.
3. Karbonade-stykket .... Kotelet, Steg.
4. Nyrestykket Lille Steg, Slaget Rullepølse.
5. Skalle ..... Steg, saltet, rugel (Farsesylte).
6. Brysted ..... Farsset eller kogt, grillset.
7. Skank ..... Saltet.

### Partering og Anvendelse af Lam.

Lam deles gerne efter sidste Ribben i Farfjerding og Bagfjerding. Hovedet kan koges og grilleres, Forkødet bruges til Frikasé, eller som sprængt til Grønsager. Bagkødet bruges til Steg. Er Lammene større, kan det parteres som Fars, se oven. Se des. Karin.  
 G.L.  
 Fars, Legitimation, som udstedes af Politimesteren (i Kbhvn. af Politidirektøren), til Personer, der skal rejse uden for Landets Grænser. For at faa Pas skal man til nævnte Myndighed medbringe sin Daabsattest (evt. et gamle Pas) og et velliggende Fotograf. Gebyr 3 Kr. Værnepligtige Personer under 40 Aar skal endvidere medbringe Rejsetilladelse fra Militæret. Børn og unge Mennesker under 18 Aar skal medbringe en skriftlig Tilladelse fra Forældrene samt Faderens Daabsattest. Børn under 15 Aar kan påføres Forældrenes Pas. Gifte Kvinder, Enker og fraskilte Kvinder skal foruden deres egen Daabsattest medbringe Vielsesattest (samt Mandens Daabsattest, for saa vidt dennes Hvileledag og Fedetid ikke er anført paa Vielsesattesten) og evt. en Skilsmødebevilling. Et almindeligt Pas udstedes for et Tidrum af 5 Aar.  
 R.W.B.

**Passerig, Gennemstrøgning af Mos, Mousse, Purée eller Suppe gennem en Sigte, evt. en særlig Purée- eller Passersigte (se Purée- og Passersigte).** Til Gennemstrøgning bruges helst en bredbladet, spatelformet Træske.  
 K.B.

**Passersigte (-maskine, -ske), se Purée- og Passersigte.**  
**Passiflora, Passifloraceae, tropisk Amerike.** Passiflora coerulea har blå Blomster med en ejendommelig Bygning, der har givet Planten Navnet Passiflorablomst, idet de skulde symbolisere Kristi Lidelsehistorie.

### Pasteurisering



Passiflora.

Bladene er haardlappede og Væksten slyngende. Den bærer staa lyst og luftigt og maa særlig om Vinteren ikke staa varmt, da den da vil tabe Bladene. Skæres om Foraaret godt tilbage og pottes forsigtigt om i en bladrig Jord. Rødderne maa ikke beskædige. I Væksttiden vandtes og gødes tilgængeligt, ligesom P. sætter Pris paa hyppige Overbrusninger. Den kan formeres ved Fro, men bedre er det at bruge Stiklingeforming, hvortil bruges de korte Sideskud; ikke Topskuddene.  
 V.B.

**Pasteurisering, kindræbende Opvarmning til Temperaturer under Kogepunktet.** Anvendes til Konservering af Vædske, hvis Næringsværdi, Smag eller andre Egenskaber skades ved Opvarmning til Kogning, f. Eks. Øl, Eddike, Vin, Mælk m. m. I Mejerbruget er P. af allerstørste økonomiske og sundhedsmæssige Betydning, saavel ved Fremstilling af Smør, Ost og andre Mælkprodukter som ved Behandling af Mælk til Konsum. Ved Smørfremstillingen hindrer P. Udvikling af skadelige Gæringsorganismer og øger Smørets Holdbarhed. Samtidig forebygges Smitte- og smitsomme Sygdomme (se Smitte- og smitsomme Sygdomme) fra Mejerierne til Leverandørernes Besejninger, hvor den returførte Skummetmælk og Kørmælk anvendes til Fodring. Tilsvarende Fordele kan i vis Udstrækning opnåes ved Pasteurisering af Ostemælken. Pasteurisering af al Mælk til Smørfremstilling og al Skummetmælk til Kreaturføde er parbuget ved Lov. Det samme gælder Mælk til Fremstilling af Mælkkonserver og Spisost. For Konsummælkens Vedkommende bidrager P.



# Schwerpunkte und Geld

Nicht alles, was gut ist, ist teuer.

Nicht alles lässt sich in Geld messen.

Man kann mit zu wenig abgespeist werden.

Unsere Erfahrung besagt, dass durch die Optimierung der Küche und Ökologie Verbesserungen erzielt werden können, die keine zusätzlichen Mittel erfordern.



Die Frage ist, wie viel Geld in Deutschland in Sachen Essen bereitgestellt wird, und ob Ihr dem dänischen Beispiel folgen könnt?

Anne-Birgitte Agger, Københavns  
Madhus





## Küchenkompetenzen

Das Küchenpersonal ist die wichtigste Ressource des Ökologieprojektes.

Schmackhafte Mahlzeiten setzen gut und frisch zubereitete Nahrungsmittel voraus.

Das erfordert entsprechendes Können, Küchenkompetenzen und Einsicht in Ernährungsfragen.

Anne-Birgitte Agger



BRYGGERGÅRDEN (M. PRODUKTIONSKØKKEN)

Søg



Øko-kort



Økoloft  
98%



Dagens ret: Rugbrød med lun hakkebøf & rødbedesalat.  
Wienersalat med karse & rød peber. Tomat med purøg & rå løg.

Bryggergården (M. produktionskøkken)

Medarbejder: Muhammed Zahti, Lona Jørgensen, Xiaofan Li, Yardicon Njie, Michelle Jensen og Jytte Jensen.

Hvem spiser maden: 40 beboere, 6 måltider om dagen.

Køkkenets mål og tanker: Plads til forskellighed.

*Niemand wurde umgestellt – man hat sich selbst umgestellt*



# Welche Kompetenzen sind gefragt?

- Grundlegendes Können und Fingerfertigkeit
- Wissen über Rohstoffe – von Saisonalität bis Vielfalt
- Abschmecken und kulinarischen Sinn. Freude am Essen.
- Verständnis für die Bedürfnisse der Zielgruppe: Ernährung, Essensbetreuer
- Planung und Finanzen



Anne-Birgitte Agger



**Das ökologische Angebot setzt  
eine entsprechende Nachfrage  
voraus**



**ØKO LØFT  
DANMARK**

# Lebensmittelversorgung mit lokalen Bioprodukten



Idee der Versorgungsgemeinschaft



# Lebensmittel in EU-Ausschreibung – eine notwendige Herausforderung



- Schwierig, kleine und mittelgroße Unternehmen in den großen Ausschreibungen zu berücksichtigen
- Im Namen der freien Marktwirtschaft können Unfreiheit und Monopole entstehen
- Ausschreibungen erfordern Normung – schwierig, wenn es um Lebensmittel geht
- Anforderungsspezifikation: objektive, messbare Anforderungen – wo bleibt da beispielsweise die sensorische Qualität?
- Vielfalt, Saison, Handelstalent lassen sich schwer nachfragen



# Kopenhagens öffentlicher Lebensmitteleinkauf in Kilo (10.500.000 kg) und 2800 Hektar

Overslag over øget økologisk areal og grundvandsbeskyttelse som følge af offentlige økologiske indkøb (baseret på KBH's Madhus opgørelser 2010)												
KBH Madhus, registreret		Udbytter og areal					Økoprocener		KBH mad = 7,14%		Grundvand	
Fødevareremner	Netto kg	Kg/enhed/ år	Enheder	Svind1)	Netto ha	Brutto2)	KBH Madhus tal		sum	DK3)	I/ha4)	
							Øko%	DK-Ø%	ha	14	1500000	
Brød gryn mel mv	1.046.000	Kg korn pr ha	3500	10	493	572	90	80	412	5766	8.648.830.080	
Mælkeprodukter	1.830.000	Kg mælk /Ko	8000	3	381	442	95	98	412	5762	8.643.027.876	
Ost	155.000	Kg mælk /Ko	8000	3	283	329	80	80	210	2944	4.415.980.800	
Smør	147.000	Biprodukt			0	0	75	100	0	0	0	
Grøntsager	1.130.000	kg/ha	10000	25	141	164	75	50	61	860	1.290.318.750	
Nødder	23.000	kg/ha	2000		0	0	25	0	0	0	0	
Frugt	847.000	kg /ha	7000	30	157	182	75	50	68	958	1.436.935.500	
Marmelade/Andet frugt	124.000	kg /ha	7000	30	23	27	50	75	10	140	210.366.000	
Nudler/ris/pasta	210.000				0	0	75	10	0	0	0	
Kartofler	760.000	kg /ha	17500	20	52	60	90	100	54	762	1.142.553.600	
Fisk	222.000				0	0	0	60	0	0	0	
fjerkræ	60.000	Fe/kg kød	fe	180000	10	88	102	5	50	3	36	53.592.000
oksekød	117.000	Biprodukt			0	0	60	80	0	0	0	
kalv	46.000	Fe/kg kød	fe	230000	10	85	99	25	80	20	277	415.338.000
svin	110.000	Fe/kg kød	fe	330000	10	154	179	15	100	27	375	562.716.000
lam	8.000	Fe/kg kød	fe	40000	10	11	13	25	30	1	13	20.097.000
charcuteri	149.000	Biprodukt			0	0	50	80	0	0	0	
Æg	130.000	Høns incl opdræt	7000	10	176	204	60	100	122	1715	2.572.416.000	
Olie	84.000	Vi. Raps	2500	10	111	129	50	25	16	225	337.629.600	
I alt	7.198.000				2156	2501			1417	19833	29.749.801.206	
							120 m3/husstand	247915	Husstandes vandforbrug			
Svind1)	Anslået tab i processen fra gård til køkken											
Brutto2)	For hver økologisk ha i omdrift er der 0,16 ha ekstensivt areal											
DK3)	KBHs madhus disponerer for 300 mio kr ud af en offentlig økooms. på 4.200 mio kr											
I/ha4)	Der dannes i gennemsnit 1500 m3 vand/år på 1 ha landbrugsareal											
							Økologisk procent af de indkøbte varer: KBH mad: <b>78 %</b> på mængde					
							Økologisk Landsforening juli 2011					

# Umstellungen und Veränderungen erfordern Investitionen

- Kopenhagen hat 6 Mio. EUR in 10 Jahren investiert und rund 100 Küchen jährlich umgestellt.
- Ein bloßes Ersetzen von 90 % des Verbrauchs durch Bioprodukte würde jährlich einen Biomehrpreis von rund 6 Mio. EUR kosten.

Eine Umstellung erfordert die Investition des Biomehrpreises eines Jahres.





## Veränderung auf der Tagesordnung:

Entschlossenheit und ökologische Zielvorgaben

Entscheidung für eine Veränderungsstrategie

Schwerpunkt auf Umstellung mit Kompetenz, Engagement und Ausdauer

Einrichtung eines dynamischen und innovativen Umstellungszentrums

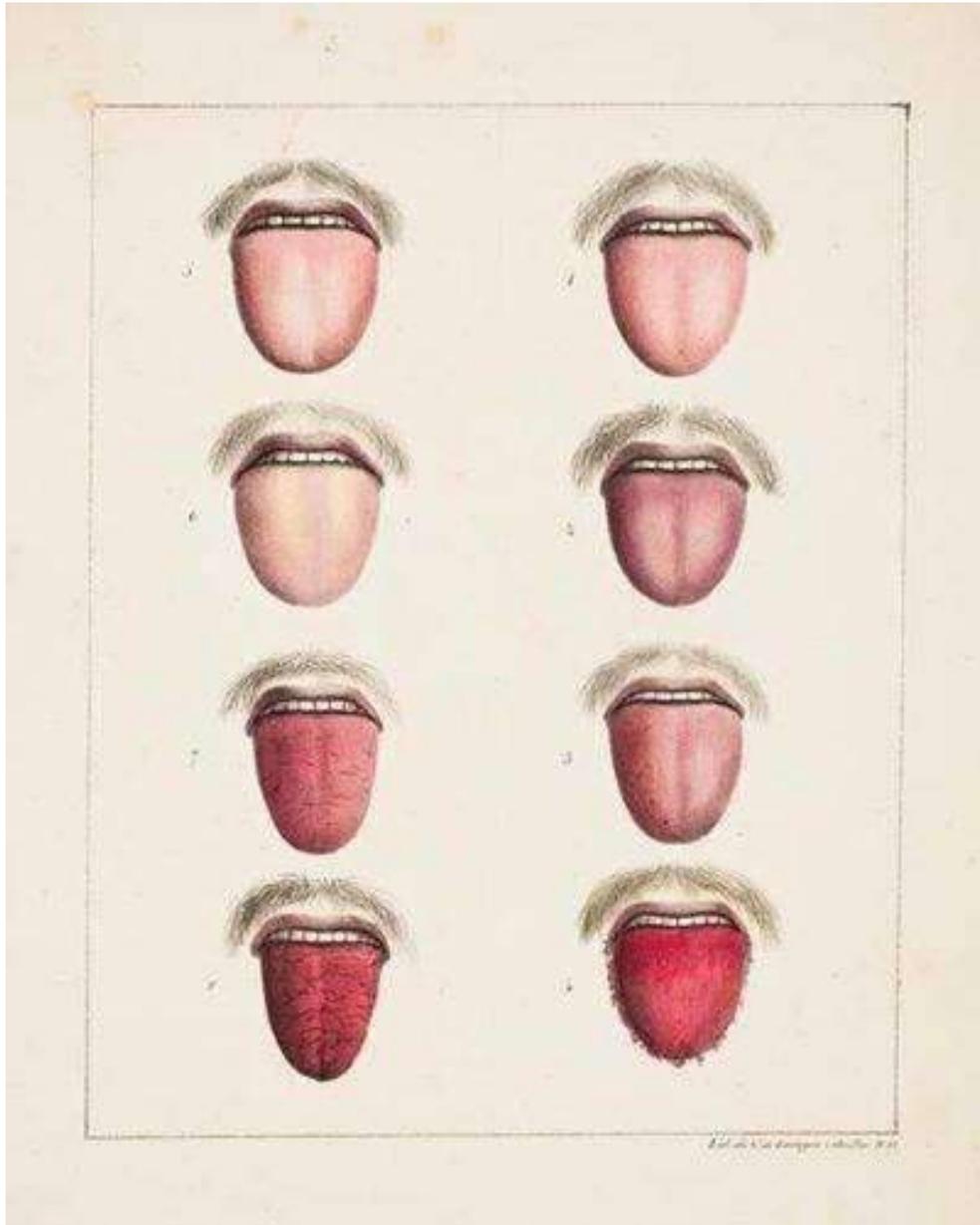
Einbeziehung der Mitarbeiter in diese Aufgabe – sie müssen sich selbst umstellen



Die Kopenhagener Ergebnisse haben zu einer nationalen Zielsetzung für 2020 von 60 % geführt



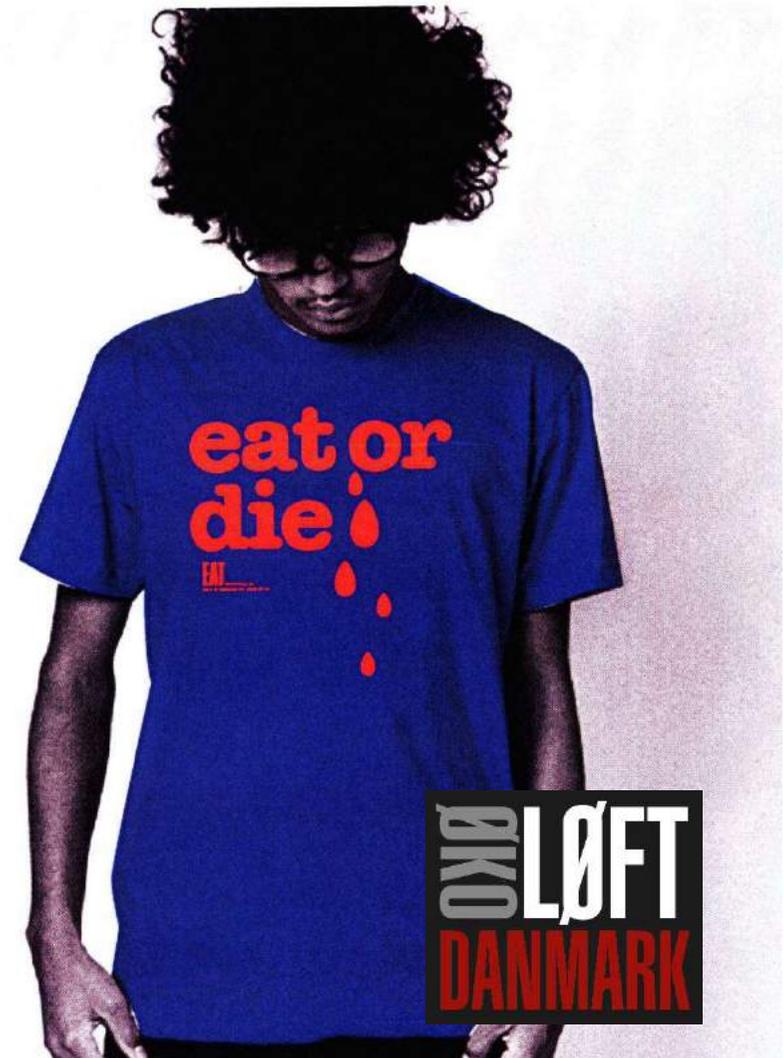
**RIKSDAGEN**  
**DANMARK**



- ❁ Das Essen soll nicht nur ökologisch sein
- ❁ Es muss nach mehr schmecken
- ❁ Ein kulinarisches Erlebnis

# Niemand wird umgestellt – man muss sich selbst umstellen

- ❁ Man muss sein spezifisches Potenzial finden.
- ❁ Man muss seine Stärken erkennen und fördern.
- ❁ Man muss akzeptieren, dass die Umstellung Zeit und Ressourcen erfordert.
- ❁ Die Umstellung ist eine kulturelle Änderung. Diese kann man nicht herbeireden, sondern muss sie leben.



# Fakten zu Københavns Madhus

*Veränderungsagent, Wachhund und Kulturentwickler*

*1:1-Entwicklung und -Umsetzung*

- Eine gewerbliche gemeinnützige Stiftung (ursprünglich von der Stadt Kopenhagen gestiftet).
- Selbstständige Stiftung mit Aufträgen von kommunalen und staatlichen Akteuren.
- Landesweite Aufgaben – aber Hauptbetätigungsfeld ist Kopenhagen
- Haushalt 2017: 30 Mio. DKK (ca. 4 Mio. EUR)
- Ca. 35 Mitarbeiter
- Küchenschule, Berater, Projektentwickler





**Københavns Madhus**  
**Ingerslevsgade 44**  
**[www.kbhmadhus.dk](http://www.kbhmadhus.dk)**



*Küchenoptimierung: ein Sprung nach oben – zur Verbesserung von Qualität und Entwicklung*

Vi er med i  
**køkkenløftet**



- 1** Lige til at arbejde med kvalitetsniveauet  
Vi vil sænke risikoen for fejl og mangler i vores produkter og sikre, at vores kunder får den bedste kvalitet.
- 2** Højere kvalitet og mere effektivitet  
Vi vil sænke vores samlede omkostninger og sikre, at vores kunder får den bedste kvalitet.
- 3** Højere kvalitet og mere effektivitet  
Vi vil sænke vores samlede omkostninger og sikre, at vores kunder får den bedste kvalitet.
- 4** Højere kvalitet og mere effektivitet  
Vi vil sænke vores samlede omkostninger og sikre, at vores kunder får den bedste kvalitet.
- 5** Højere kvalitet og mere effektivitet  
Vi vil sænke vores samlede omkostninger og sikre, at vores kunder får den bedste kvalitet.