

# Bæredygtighedssekretariatet

Grøn køkkendrift

Elise Feldborg Kjeldsen: Hvidovre, Rigshospitalet og Sct. Hans

Mette Schellerup Gotfredsen: Herlev/Gentofte og Bornholm

Mads Petersen: Bispebjerg og Nordsjælland

- Start 1. Juni 2020
- Bindeled mellem køkkenerne
- Udbrede gode og grønne erfaringer mellem køkkenerne
- Fælles målsætninger

# Arbejdsområder

## Målsætninger tom. 2025

- -25% CO<sub>2</sub> på råvarevalget
- -25% madspild
- -25% engangsemballge
- Køkkener arbejder mod guldmærket i økologi
- Målrrettet indsats for sortering og nedbringelse af affald

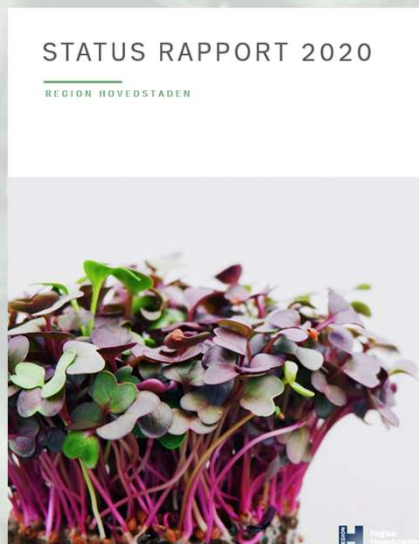
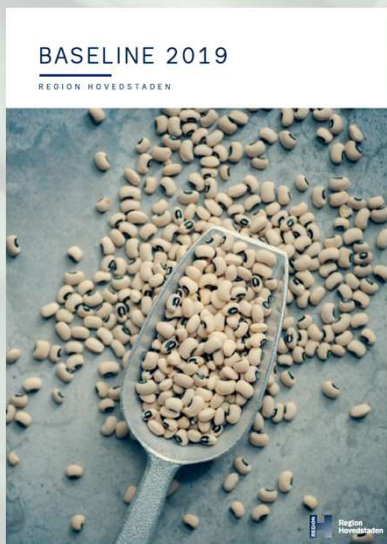
## Råvarernes oprindelse

- 69% Dansk produceret i alt
- 28% produceret i Greater Copenhagen (Sjælland, Bornholm og Skåne)
- 8% produceret i Skåne
- 22% er produceret i øvrige lande



- Energi
- Affaldsressourcer
- Transport
- Spildevand
- Bæredygtigt byggeri
- Økologisk og klimavenlig kost

- Opgørelser for alle køkkener
- Opgørelse for hele Region Hovedstaden
- Målsætning om kvartalsrapporter fra 2021



# Fødevarer og klimahensyn

- Dynamiske CO<sub>2</sub>-rapporter i Power BI
- Et aktivt redskab, som skal hjælpe køkkenerne med at håndtere opgaven

