

NOTAT

Direkte 38665568

Til: [Navn]

Dato: 2. februar 2022

Region Hovedstadens målsætninger for Madfællesskabet 2022

Scope/Hvem er omfattet

Nedenstående gælder først og fremmest hospitalskøkkenerne i Region Hovedstaden, som er udgangspunktet for samarbejdet i Madfællesskabet.

Region Hovedstadens hospitalskøkkener ønsker overordnet set - med deres ambition om at servere bæredygtige måltider for patienter og personale - at understøtte en bæredygtig udvikling af den danske (lokale) fødevareproduktion med fokus på grønne råvarer i sæson, økologi, diversitet og samspil mellem dyr, planter og mennesker i landbrugsproduktionen.

Region Hovedstadens egne kantiner (personalekantiner) er endnu ikke omfattet, men arbejder i større eller mindre grad inden for denne dagsorden. Regionen har i december 2021 opnået støtte fra Puljen fra Økologisk Omstilling til at bringe hospitalskøkkenerne fra sølv til guld i det økologiske spisemærke. Regionsgårdens kantine er som eneste køkken med i dette projekt, som starter op i 2022.

Gennem Region Hovedstadens indkøb vil regionens hospitalskøkkener bidrage til mangfoldig produktion og bæredygtig udvikling i hele værdikæden, samt styrke koblingen mellem byer og opland.

Hospitalskøkkenerne i Region Hovedstaden har nedenfor udarbejdet mere konkrete målsætninger, der skal understøtte notatet om de overordnede målsætninger i Madfællesskabet.

Køkkenerne vil arbejde på at få skrevet bæredygtighed ind i vores indkøbsaftaler. Der er et stigende ønske og behov i samfundet, som også afspejles i vores patienter og borgerne, som efterspørger mere bæredygtighed. Dette ønsker vi naturligvis at imødekomme. [Måling på Bispebjerg Hospital viser at 65% efterspørger økologi, og 73% efterspørger bæredygtighed).

EN DEL AF

**GREATER
COPENHAGEN**

Ad Madfællesskabets målsætning om styrkelse af forbruget af lokale, plantebaserede fødevarer i sæson, som afspejler det nordiske klima og madkultur set i lyset af den kommende klimaomstilling.

- *Region Hovedstaden ønsker at styrke forbruget af lokale frugter og grønt i sæson. Status ultimo 2021 er, at 29% af frugt og grønt er danske. Det er vores ambition, at vi inden for de næste to år, dvs. indtil udgangen af 2023, når en andel på 50 %.*
- *Region Hovedstaden har desuden en ambition om at understøtte udviklingen henimod en anvendelse af mere energieffektivt producerede stivelse og cerealier, som er lokalt dyrket. Det kan f.eks. lokalproduceret quinoa eller gamle kornsorter som supplement til ris, som kræver meget vand ved dyrkning.*
- *Endvidere ønsker regionen i stigende grad at anvende **bælgfrugter**. Det er både i forhold til at erstatte animalske proteiner med grønne proteiner, men også ud fra et ønske om at styrke diversiteten i landbrugsproduktionen.*

Ad Flere handelsaftaler

Madfællesskabets ambition er, at der i 2022 skal indgås flere handelsaftaler i 2022.

Det forventes, at ovenstående målsætning om mere bæredygtig frugt og grønt vil føre til en bredere dialog og et større udviklingssamarbejde med markedets interessenter.

Det er vigtigt for køkkencheferne, at de i et mindre omfang har mulighed for at kunne indgå lokale handelsaftaler på nicheprodukter i sæson, som samtidig kan bidrage til bæredygtig produktion og skabe gode madoplevelser for patienter og personale.

Ad synlighed, netværk og interessevaretagelse

I forhold til synlighed vil Region Hovedstadens politiske medlem af Madfællesskabet bidrage til at markedsføre Madfællesskabet i forskellige fora og internt i forhold til Udvalget for Miljø og Klima samt regionsrådet og i forbindelse med præsentation af projekter, hvor det giver mening at understrege medlemskabet af Madfællesskabet.

Regionen vil desuden deltage aktivt og være repræsenteret på Madens Folke-møde i 2022.

Eksempler på igangværende indsatser

Det igangværende udbud af friskfanget fisk, som forventes bekendtgjort primo 2022, er et eksempel på Region Hovedstadens øgede fokus på indkøb af bæredygtige og sæsonbetonede råvarer samt på certificeringskrav, herunder mærkerne MSC og NaturSkånsom.

I udbuddet af friskfanget stilles der for første gang krav til økologimærkning og naturskånsomt fiskeri på enkelte fisketyper. I praksis betyder naturskånsomt fanget fisk, at det vil være lokalt fanget fisk, da de skånsomme fiskemetoder primært anvendes af mindre kuttere, som fisker i lokale farvande.