

NOTATDirekte
Mail

Til: Miljø- og klimaudvalget

Dato: maj 2022

Status fra køkkener ift. økologi, klima, kvalitet mv.

Økologi og klima

Regions samlede økologiprocent for hospitalsmaden, inklusive personalekantiner og cafeer, ligger i 2021 på et gennemsnit på 77,8 %. Dette svarer til det økologiske spisemærke i sølv, hvilket køkkenerne opnåede i forbindelse med et omlægningsprojekt i 2019. Køkkenet på Bispebjerg har siden arbejdet yderligere med omlægningen, og har i dag guldmærket i økologi (90-100%).

I efteråret 2021 gik centralkøkkenerne på Nordsjælland, Rigshospitalet Blegdamsvej, Rigshospitalet Glostrup, Bornholm, Bispebjerg og Regionsgårdens kantine sammen om at søge midler fra Fonden for Økologisk Landbrug (FØL) til et etårigt projekt med det formål at omlægge til guldmærke. Bispebjerg, som i forvejen har guldmærket, har som mål at komme så tæt på 100% som muligt. Kanten på Regionsgården bruges som platform til at vise politikere, ansatte og gæster, hvorledes et guldmærke smager.

Herlev/Gentofte og Hvidovre deltager ikke i projektet, men begge centralkøkkener ligger begge stabilt på 81-83% i økologi.

Køkkenerne arbejder med en bredere målsætningsramme for bæredygtighed, som også omfatter nedbringelse af CO₂ fra fødevarerindkøb, madspild, reduktion af engangsemballage og nedbringelse af affald inklusiv en bedre sortering.

Siden 2019 er udledningen af CO₂ fra fødevarer faldet med 8,5% pr. kg indkøbt fødevarer. Reduktionen kan kobles til at flere køkkener har stort fokus på at servere flere grønne retter, med et større indhold af sæsonens grønt og bælplanter, samt at kødforbruget er reduceret.

Andre områder, som køkkenerne har fokus på er: anvende skånsomt fanget fisk, reducere strømforbrug ved adfærdsændringer, anvende flegangsløsninger til take-away og anvende flere lokale fødevarer.

Effektiviseringer, madspild osv.

Alle køkkener arbejder løbende med at gøre arbejdsgange og processer mere effektive, ligesom alle har indsats i gang, der skal nedbringe madspildet – både i produktionen og i forhold til at levere den rette

mængde mad til afdelingerne. Her er madspildsmålinger, workshops, medarbejderinvolvering, kommunikation med plejen, procenttilpasning af menuer, konkurrencer, elevprojekter og markering af den nationale madspildsdag, nogle af de metoder der anvendes, til at reducere madspildet og holde fokus på området.

Den gennemsnitlige madspildsprocent (forholdstallet mellem kg madspild og kg indkøbte fødevarer) er i 2021 faldet til 15,9%, som er samme niveau som i 2019. I 2020 sås en stigning, som sandsynligvis kan kobles sammen med de udfordringer, som køkkenerne alle oplevede i forbindelse med Covid-pandemien.

Den oplevede kvalitet (patienttilfredshed)

Eksempler på hvordan der aktuelt arbejdes med brugerinvolvering/brugertilfredshed på alle hospitaler:

- Der udarbejdes jævnlige tilfredshedsundersøgelser i udvalgte områder
- Måltidsværter tager feedback fra patienter samt viden om madspild med tilbage til produktionen
- Produktionspersonale interviewer patienter umiddelbart efter måltid mhp. at kosten kan tilpasses særlige patientgrupper
- Psykiatrien har valgmuligheder til hovedmåltider
- Der er tilknyttet kostkonsulenter til hvert psykiatrisk center med henblik på løbende dialog om justering af kost tilbuddet
- Personale i børnekøkken har tæt samarbejde med plejepersonale om løbende justeringer

Den objektive kvalitet (ernæring)

I forhold til arbejdet med den objektive kvalitet (ernæring) arbejdes der på hospitalerne med:

- Systematisk ernæringsscreening af patienter
- HGH har udviklet det digitale menukort, hvori der er et ernæringsbarometer, hvor patienten kan bestille ud fra deres ernæringsbehov, som hentes i SP. Det er aktuelt ved at blive implementeret på HGH i 2022. BFH og NOH er ved at pilotteste det digitale menukort passende til deres kostkoncepter.
- Særlige kosttilbud til ernæringstruede/småtpisende findes på flere hospitaler
- Mere synlighed omkring de samlede kosttilbud – herunder særligt mellemmåltider
- Tættere dialog med det sundhedsfaglige personale om ernæring og kosttilbud mv.
- Bedre informationsmateriale (flere billeder) til patienterne om kosttilbud - særligt for at nøde de ernæringstruede patienter
- De lokale ernæringskomiteer og samarbejdet mellem køkkener og klinikere spiller generelt en vigtig rolle i forhold til arbejdet med de ernæringstruede patienter

Kost til psykiatriske patienter

Regionen er i gang med at samle al produktion af kost til psykiatriske patienter i ét køkken (RH Glostrup). Hermed skabes der bedre forudsætninger for at udvikle og målrette kosten til de psykiatriske patienter. Her er ofte tale om lange indlæggelser, og der er behov for kost som er mindre ernæringstæt. Status er at ca. 80% af produktionen nu er samlet. Der er lagt en plan for overtagelse af de sidste psykiatrikøkkener i løbet af de kommende 2-3 år.