

Faglig Beretning 2022

Køkkenomstilling

Projektets/projekternes titel, jf. fondens tilsagn

Fra sølv til guld – de sidste svære skridt

Tilskudsmodtager

Navn : Center for Regional Udvikling, att. Birgitte Leolnar
CVR nr. : 29190623
Adresse : Kongens Vænge 2, 3400 Hillerød
Hjemmeside : www.regionh.dk

Den faglige beretning giver efter min opfattelse et retvisende billede af tilskuddets anvendelse, og anvendelsen af tilskuddet er i overensstemmelse med projektansøgningen og fondens tilsagn.

Dato

Titel, navn og underskrift

31.1.13

Birgitte Leolnar (enhedschef)



1. Projektets titel

Fra sølv til guld - De sidste svære skridt

2. Projektperiode

Projektstart: 01.2022

Projektafslutning: 12.2022

3. Projektleder

Eva Jacobsen, Region H

Titel og navn:

Specialkonsulent

4. Projektets målgruppe

Marker projektets målgruppe jf. strategien.

- ☒ Offentlige køkkener
 - ☒ Offentlige køkkener, som drives af kommunen, regionen eller staten
 - ☐ Offentlige køkkener, hvor driften varetages af en virksomhed
- ☐ Private køkkener

5. Projektets formål og mål

Formål:

- At generere banebrydende viden om hvordan hospitalskøkkener kan nå fra sølv til guld, indenfor budget
- At vise hvordan de nye kostråd kan implementeres i sygehuskosten, herunder hvordan de grønne proteiner kan indgå i menuerne
- At måle på hvor stor en klimateffekt der er tale om når man går fra sølv til guld i et hospitalskøkken

Projektets effekter,

- Det Økologiske Spisemærke i guld på Rigshospitalet Blegdamsvej, Rigshospitalet Glostrup, Bornholms Hospital og Nordsjællands Hospital, vil bevise at Det Økologiske Spisemærke i Guld er en mulighed i alle andre hospitalskøkkener
- Synliggøre hvordan de nye kostråd, herunder de grønne proteiner, kan indgå i menuerne på landets sygehuse
- Dokumentation af forløbet, til glæde for alle landet øvrige hospitaler

Gengiv hvad projektets mål og formål var jf. ansøgningen.

6. Projektets hovedaktiviteter

De gennemførte aktiviteter beskrives. Beskrivelsen skal være kort og samtidig give et retvisende billede af de gennemførte aktiviteter og dermed tilskuddets anvendelse. Detaljeringsgraden skal være på niveau med beskrivelsen i ansøgningen. Beskrivelsen skal omfatte eventuelle titler på arbejdsplaner/indsatser og aktiviteterne herunder beskrives.

Projektets aktiviteter:

Arbejdspakke 1: Kortlægning af individuelle behov

For hvert køkken er der udarbejdet en beskrivelse af, hvad der skal til for at opnå målsætningerne. Beskrivelsen er udarbejdet efter konsulenternes køkkenbesøg, hvor udstyr, inventar, menuer og processer er gennemgået i tæt samarbejde med medarbejdere. Derudover indgik viden og dialog omkring køkkenets visioner og muligheder også i beskrivelsen.

Med udgangspunkt i ovennævnte beskrivelse blev der yderligere gennemført analyser af råvareindkøb, madspild og udregninger i forhold til egenproduktion vs. hel- og halvfabrikata. Sammen med det kulinarisk løft i forhold til tilsmagning og råvarekendskab har det samlet givet køkkenerne viden om, hvordan et guld-mærke kan opnås.

Arbejdspakke 2: Kompetenceløft på køkkenniveau

Projektet har arbejdet med en lang række områder hvor personale på flere niveau har været igennem læringsproces og kompetenceløft i følgende emner:

- Optimering af indkøb igennem analyse af egne data med fokus på øget økologiprocent.
- Analyse af arbejdsgange/processer i forhold til egenproduktion vs. Hel- og halvfabrikata
- Gennemgang af menuplaner for udnyttelse af sæson.
- Tilsmagning af retter for konsistens og smagsoptimering
- Brug af grønne proteiner og grøntsager - herunder tilberedningsmetoder og muligheder.
- Implementering af flere grøntsager og bælgrugter i eksisterende retter.

Arbejdspakke 3: Indsamling af erfaringer

Der er blevet lavet interviews med køkkenerne, så læringen for hvert enkelt køkken er blevet synlig og dannet grobund for refleksion over egen rolle og udbytte af projektet. De i projektet udviklede opskrifter er blevet delt mellem køkkenerne til læring og inspiration. Der har været løbende erfaringsudveksling mellem de deltagende køkkener via teamsmøder. Projektgruppen har løbende fulgt udviklingen i processen via analyser af indkøbs- og økologidata.

Overleveringen af nye opskrifter og arbejdsgange er sikret v. lagring i MasterCater (køkkenernes bibliotek for produktion) til gavn for nuværende og kommende medarbejdere. Derudover er opskrifterne, som er udviklet i projektet, blevet samlet i et elektronisk hæfte, som kommer til at ligge offentlig tilgængeligt.

Køkkenerne har månedligt afleveret økologiprocent til projektgruppen. Projektgruppen har herefter og efter behov, bistået køkkenerne med sparring på udviklingen.

Bispebjerg Hospital har arbejdet med bæredygtig fisk og oksekød. En del af oksekødet købes som økologisk, biodynamisk og græsfodret kvæg, som købes hjem som hele dyr og modnes i eget slagteri. Kødet er så smagfuldt, at det har ført til reduceret forbrug af oksekød.

I ønsket om at dele deres erfaringer med bæredygtigt oksekød inviterede køkkenet på Bispebjerg Hospital til et arrangement for interesserede, hvor resultaterne af dette arbejde blev delt med de ca 60 deltagere.

7. Opsamling om køkkenerne, som har indgået i et kompetenceudviklingsforløb

I ansøgningens punkt 2.3 beskrev I de køkkener, som I forventede, skulle indgå i et kompetenceudviklingsforløb. Her ved projektets afslutning skal der gøres status navnlig mht. følgende:

- Type og organisatorisk forankring
- Antal køkkenmedarbejdere, der er blevet kompetenceudviklet (pr. køkken og totalt for berørte køkkener)
- Estimeret antal daglige måltider (pr. køkken og totalt for berørte køkkener)
- Fødevareindkøb målt i kg. (pr. køkken og totalt for berørte køkkener)
- Estimeret vækst i indkøb af økologiske fødevarer
- Økologiprocent ved projektstart og ved afslutningen (pr. køkken)
- Det Økologiske Spisemærke, herunder om der er søgt eller om der er en hensigt om at søge

Ovennævnte skal præsenteres overskueligt i et format af eget valg (tabel, punktform o.l.).

	Antal an-satte20	Antal måltider pr dag	Råvare-for-brug kg 2021	Råvare-for-brug økologi kg 2021	Råvare-for-brug kg 2022	Råvare-for-brug økologi kg 2022	Økologi procent ved an-søgning	Revideret mål-sætning	Økologi procent K4 2022	Det økologiske Spisemærke
Hospital	22	2022	2021	kg 2021	2022	2022				
Rigshospitalet										
Blegdamsvej	35	1630	1.121.504	817.745	1.196.342	875.602	80%	83%	74,8%	Sølv

Glostrup	31	3140	818.470	603.404	1.059.727	777.910	80%	85%	71,6%	Sølv
Bornholm	15	360	93.143	53.526	92.083	63.111	65%	75%	69,5%	Sølv
Nordsjælland	10	2500	643.559	414.595	611.177	402.710	65%	70%	59,0%	Sølv
Bispebjerg og Frederiksberg	25	900	425.743	385.705	394.633	362.339	93%	97%	94,8%	Guld
Regionsgårdens kantine	8	275	25.925	20.883	53.187	48.836	85%	> 90%	99,0%	Vil ansøge om Guld-mærke forår 2023
Samlet for Region Hovedstaden			3.128.345	2.295.857	3.407.148	2.530.508				

8,9% vækst i råvare-forbrug fra 2021-2022

10,2% vækst i økologisk råvare-forbrug fra 2021-2022

8. Tilfredshed med opfyldelse af projektets formål og mål

I hvilken grad gælder det oplyste udsagn?

	Helt enig	Delvis enig	Delvis uenig	Helt uenig	Ved ikke
Opfyldelsen af formål og mål har været tilfredsstillende	☐	☒	☐	☐	☐

Kort uddybning af svaret

Projektet er blevet gennemført som planlagt, men grundet stigninger i fødevarerpriser på anslået 15-20 pct. har det været en stor udfordring bare at fastholde eksisterende økologiprocenter.

Vi kan i tallene for de medvirkende køkkens indkøb, se at de økologiske indkøb samlet er steget med 234.650 kg, hvilket viser at køkkenerne har arbejdet med den økologiske omstilling, selvom markedsvilkårene ændrede sig i 2022.

Projektet har vist at køkkens arbejde med at omlægge til en højere andel af økologiske råvarer, tillige har en positiv indflydelse i form af mindre miljøbelastning. Tal fra de medvirkende hospitalskøkkener viser en reduktion fra 3,59 i 2021 til 4,42 i 2022 /CO₂ pr indkøbt kg fødevarer. Dertil er forbruget af grøntsager steget med 63.213 kg i samme periode.

Regionsgårdens kantine har som det eneste køkken opnået projektmål og er klar til at ansøge det økologiske spise-mærke primo 2023.

9. Tilfredshed med projektets gennemførelse

I hvilken grad gælder det oplyste udsagn? Spørgsmålet henviser til helhedsopfattelsen af projektets forløb.

	Helt enig	Delvis enig	Delvis uenig	Helt uenig	Ved ikke
Projektets gennemførelse har været tilfredsstillende	☐	☒	☐	☐	☐

Kort uddybning af svaret

Det har været tungere at få igangsat processen i køkkenerne, end vi oprindeligt havde regnet med. Det har været en vigtig læring, at der særligt i de store køkkener er længere fra beslutning til implementering og ejerskab i de enkelte afdelinger.