

Forslag til budgetinitiativ i budget 2024-2027

INITIATIV 4.5: God og grøn klimakost i regionens køkkener – klare klimamål reducerer CO₂-udledning

Fremsat af: Miljø- og klimaudvalget
Radikale Venstre og Socialdemokratiet

Formål og indhold:

Danmarks ambitiøse klimamål stiller også krav til de offentlige køkkener, som hver dag leverer tusindvis af portioner mad og derved også udleder CO₂ gennem produktionen. Vi ønsker at reducere den CO₂-udledning, der kommer fra produktionen af mad i vores hospitalskøkkener og sikre bedre og grønnere mad på hospitalerne.

Vi er stolte og inspirerede af den omstilling henimod økologi i regionens hospitalskøkkener, hvor klare mål om at opnå bronze, sølv og guldmærker har medvirket til en omstilling henimod økologi og som følgeeffekt mere mad produceret fra bunden.

Vi er derfor nysgerrige på, om tiden er kommet til at der sættes faste klima-mål for produktionen af mad i vores hospitalskøkkener. Det er klart, at der skal tages hensyn til patientens behov. Vi forslår, at der på Bispebjerg er fastsat et mål om at nedbringe CO₂-udledningen med 50%, og vi ønsker et bud på et regionalt mål, som er realistisk samt et bud på hvad det vil koste, eller have af andre konsekvenser.

Herudover skal der sikres en opkvalificering af medarbejdernes kompetencer og eventuelle tekniske opdateringer af regionens køkkener, for at sikre velsmagende og mere grøn mad.

Administrationens vurdering:

Som offentlige køkkener har regionen ansvar for at efterleve anbefalingerne for institutionskost til patienterne og sikre sund og nærende kost, tilpasset de forskellige målgrupper køkkenerne bespiser. Herunder følge Fødevarestyrelsens anbefalinger om at skære ned på kød og øge andelen af bælgrugter, grøntsager, nødder og kerner.

I Region Hovedstaden udgør indkøb af fødevarer ca. 6.000 tons. Fødevarerindkøb til centralkøkkenerne på hospitalerne udgjorde 4.700 tons i 2022 og af dem blev de 676 tons indkøbt til cafeer og kantiner på hospitalerne. De resterende indkøbte kg fødevarer er fordelt på Regionens øvrige sociale virksomheder og personalekantiner.

Regionens hospitalskøkkener har allerede en målsætning om at reducere CO₂ på fødevarerindkøb med 25% med udgangen af 2025, og som alle køkkenerne arbejder efter og får hjælp til at efterleve strategien af Hospitalskøkkenernes Bæredygtighedssekretariat, som blev etableret i sommeren 2020.

I kraft af det arbejde, som Bæredygtighedssekretariatet har bidraget med, er den første af anbefalingerne for bæredygtighedsstrategien at ændre målsætningen for CO₂ reduktionen til at gælde for den relative reduktion fremfor, som nu, for den absolutte reduktion.

Med det mener administrationen, at reduktionen af det totale kg CO₂ bør ses i forhold til det totale antal indkøbte kg fødevarer, i stedet for alene at forholde sig til CO₂ aftrykket for det samlede indkøb. Ved at anvende CO₂ pr. kg indkøbte fødevarer som måleenhed, tages der forbehold for ændringer i produktionen, patientantal el.lign. Dermed skabes der en værdi, som er sammenlignelig år for år, uanset om produktionen stiger eller falder i volumen.

Med denne ændring som udgangspunkt gør det Region Hovedstaden til den mest ambitiøse aktør inden for klimareduktionsmål blandt kommuner og regioner i Danmark.

Målsætning

Det er anbefalingen at fastslå reduktionsmål for udledningen af CO₂ fra fødevarerindkøb for 2030, stadig med baseline 2019, og at målsætningen splittes op i tre områder:

Psykiatri og somatik – CO₂ udledningen på fødevarerindkøb skal reduceres med 30% Produktionen i centralkøkkenerne vil kunne håndtere opgaven. En yderligere reduktion vil derfor kræve en yderligere optimering og finjustering af allerede reviderede arbejdsgange, menuer og måltidstilbud. I psykiatrien ligger udfordringen i patienternes og personalets holdning til maden. Anbefalingen er at lægge indsatsen i plejen i forhold til uddannelse og kommunikation med patienterne, samt efterse de samarbejdsaftaler/kontrakter der er mellem centralkøkkener og hospitalerne. Mens i køkkener kræves der kompetenceudvikling i mere grøn mad mv.

Kantiner og cafeer - CO₂ udledningen på fødevarerindkøb skal reduceres med 50% Det er vores anbefaling at udvide området for bæredygtig køkkendrift til også at dække Regionens øvrige kantiner og cafeer.

Indsatser for fremtiden

For at nå målet om CO₂ reduktion via omlægning til flere grønne måltider er det nødvendigt med kompetenceløft af de ernæringsprofessionelle i køkkenerne. Det vil kræve at køkkenerne laver en gennemgående forandring af menuplanlægning, processer og arbejdsgange, samt at medarbejderne modtager en grundig kompetenceudvikling i at forstå og udnytte de udfordringer og potentialer der i at lave grønne måltider. Det anbefales at kompetenceløfte samtlige 450 ernæringsprofessionelle i køkkenerne.

Som beskrevet tidligere, ligger der en betydelig mængde indkøb i regionens øvrige virksomheder, cafeer og kantiner. Der er på nuværende ikke nogen indsatser eller ansvarlige for bæredygtig forandring på disse områder, og dermed et rimeligt potentiale for yderligere forandring i Regionens virksomheder. For at realisere dette potentiale foreslås det, at Økologi og Bæredygtig Køkkendrift udvides til at omhandle alle Regionens kantiner og cafeer.

For at løfte denne opgave foreslås det, at opgradere Hospitalskøkkenernes Bæredygtighedssekretariat med en fuldtidsstilling for at varetage denne opgave. Fra Center for Regional Udvikling vil bæredygtighedssekretariatet samtidig kunne overtage den fulde drift af Madfællesskabet, som regionen er en del af, og dermed koble arbejdet i Madfællesskabet med det praktiske arbejde i køkkenerne.

Som den sidste anbefaling foreslås det, at centralkøkkenerne udgiver en kogebog med grønne opskrifter til patienterne, som ved hjemskrivelse kan få inspiration hjælp til at fastholde de grønne madvaner, de har mødt på hospitalerne.

Konsekvenser:

Økonomi (mio. kr.)	2024	2025	2026	2027
Etableringsudgifter (Kompetenceudvikling)	2,6	2,6	2,6	2,6
Løn (til evt. nye årsværk)	0,6	0,6	0,6	0,6
Øvrig drift (kommunikationsmaterialer og teknisk udstyr)	0,7	0,7	0,7	0,7
Udgifter i alt	3,9	3,9	3,9	3,9

Det bør for forslag vedr. det regionale udviklingsområde anføres, om forslaget kan tilsagnsbudgetteres

Personale (antal)	2024	2025	2026	2027
Årsværk (hvis der skal ansættes nye) (varig ansættelse af ny medarbejder i Bæredygtighedssekretariatet)	1	1	1	1

Evt. uddybende beskrivelse:

I øvrig drift vil 0,2 mio. kr. ud af de 0,7 mio. kr. gå til Madfællesskabet.

Finansiering:

Sundhedskassen	x
Den regionale udviklingskasse	
Det sociale område	

Første tekstudkast til budgetaftalen:

Region Hovedstadens hospitalskøkkener har gennem mange år ydet en stor indsats for at omlægge til en mere klimavenlig kostproduktion med 60-90% økologi, mad lavet fra bunden, anvendelse af flere bælgrugter samt flere grønne måltider.

Partierne ønsker at videreudvikle de gode resultater ved at tage det næste skridt – nemlig at reducere CO₂ udledningen fra fødevareindkøb og fastsætte ambitiøse målsætninger for Region Hovedstadens køkkener. Derfor satses der på kompetenceløft af medarbejderne i køkkenerne, kommunikation med både patientgrupper og ansatte i Region Hovedstaden, vidensdeling samt samarbejder med uddannelsesinstitutioner, fagfolk, kommuner og øvrige regioner.

Initiativets understøttelse af FN's verdensmål:

Forslaget understøtter især klimamål 12 om ansvarligt forbrug og produktion (grønne og ansvarlige hospitaler), herunder reduktion af vores fodaftryk på naturen og skabe mere bæredygtige forbrugsmønstre. Desuden understøttes klimamål 3 om sundhed og trivsel og mål 13 om klimaindsats.

Forslaget vurderes derfor at bidrage positivt til opfyldelsen af verdensmålene.