



Bilag 1: Baggrundsnotat til beslutning om CO2-afgift

Køkkenerne har arbejdet målrettet med at reducere CO2 siden 2020. Hospitalskøkkenerne samt de kantiner og cafeer regionen selv driver på hospitalerne, har siden 2020 arbejdet målrettet med at reducere CO2 udledningen fra fødevarerindkøb.

Med udgangspunkt i baseline 2019 har køkkenerne samlet reduceret CO2 udledningen med 24% kg CO2/pr indkøbt kg fødevarer.

Ser man på den totale CO2 udledning er reduktionen 33%. Forskellen på de to reduktioner, skyldes at den totale CO2 reduktion også er påvirket af et faldende fødevarerindkøb.

Reduktionerne er særlig opnået ved at reducere mængden af animalske proteiner. Reduktionerne i CO2 er et klart udtryk for køkkenernes fokuserede indsats på at vælge mindre klimabelastende fødevarer, herunder især oksekød. Samtidig har der været fokus på at øge indholdet af sæsonernes grøntsager og grønne proteiner fra bælgplanter.

I centralkøkkenerne er kød således reduceret med 25 % fra 2019 til 2024, og i kantiner og cafeer er kød reduceret med 22 % i samme periode.

Centralkøkkenerne

Kød udgør 6,9 % af centralkøkkenernes fødevarerindkøb i 2024. Kødandel og reduktion fordeler sig som følger på oksekød, grisekød og kyllingekød:

- Andelen af oksekød ligger på 1,3 % og er reduceret med 53,5 % i perioden.
- Andelen af Grisekød ligger på 2,8 % og er reduceret med 12,5 % i perioden.
- Andelen af kyllingekød ligger på 2,3 % og er reduceret med 11,5 % i perioden.

Kantiner og cafeer

Kødet udgør 10,6 % af kantiner og cafeers fødevarerindkøb i 2024. Kødandel og reduktion fordeles som følger på oksekød, grisekød og kyllingekød:

- Andelen af oksekød ligger på 1,4 % og er reduceret med 56 % i perioden.
- Andelen af Grisekød ligger på 3,4 % og er reduceret med 43 % i perioden.
- Andelen af kyllingekød ligger på 4,7 % og er steget med 28 % i perioden.

Til sammenligning står centralkøkkenerne for 85 % af det samlede fødevarerindkøb¹, mens kantiner og cafeer står for 15 %.

¹ Uden drikkevarer og ekskl. Indkøbet i afdelingerne.



Køkkenernes arbejde med at reducere CO2 fra 2025 og frem

Køkkenerne har med #10H indgået i et fornyet forpligtigende samarbejde om at reducere CO2 med yderligere 35 %. I september 2024 afholdt køkkenerne et fællesseminar, hvor det blev besluttet at igangsætte en række aktiviteter. Aktiviteterne blev udvalgt ud fra en vurdering foretaget af bæredygtighedssekretariatets om hvor man finder de største CO2 reduktionspotentialer:

Madproduktion som følger standarder for hvor meget CO2 et måltid maksimalt må udlede

Bæredygtighedssekretariatet er i færd med at udvikle standarder for hverdagskost og næringstæt kost. I hverdagskosten inkluderes alle kantiner, cafeer og patienter, der ikke er ernæringstruede. I næringstæt kost inkluderes alle ernæringstruede patienter. CO₂-standarden for hverdagskost er baseret på Fødevarestyrelsens officielle kostråd mens CO₂-standarden for næringstæt kost er baseret på bl.a. den regionale ernæringskomités anbefalinger. I januar 2025 indleder køkkenerne og bæredygtighedskonsulenterne arbejdet med at omsætte standarderne til menuplanlægning.

Særlig indsats på kantine, mødeforplejning og events

Kantinerne og cafeerne har større fleksibilitet og råderum ift. at nedbringe kødandelen betragteligt pga. deres målgruppe er uden specifikke ernæringskrav. Kantiner vil arbejde med at overgå til plantebaseret mad med animalske produkter som primært smagsgivere. Mødeforplejningen vil arbejde mod helt at udfase animalske produkter.

Fortsat stort fokus på madspild fra produktionen og herudover madspild fra patientmaden

Madspildsmålninger på flere matrikler viser, at patientmadspildet kan være helt op til 75%. Der ligger således her et meget stort potentiale for CO2reduktion. BFH og HGH har netop afsluttet et EU-madspildsprojekt kaldet DEFRAME. Erfaringer herfra skaleres til de andre hospitaler.

Omstilling til bæredygtigt naturkød

Køkkenerne har et ønske om at købe mindre, men bedre kød målt ift. kvalitet, dyrevelfærd og miljø. FM-chefgruppen har på foranledning af køkkencheferne givet mandat til at økologisk naturgris og naturkvæg kan erstatte konventionelt kød i Region Hovedstadens kommende kødudbud. Overgangen muliggøres økonomisk af den store nedgang i kødindkøbet.

Patientsikkerhed sætter en grænse for reduktion af kød

Animalske proteiner er afgørende i forhold til at imødekomme ernæringsbehovet hos ernæringstruede patienter. Ifølge en undersøgelse foretaget af Region Hovedstadens Ernæringskomite i efteråret 2023 fik 67 % af de ernæringstruede patienter, som var indlagt i mere end 4 døgn, ikke dækket deres minimumsbehov for protein. Ernæringskomiteen anbefaler på den baggrund at "Næringstæt" kost friholdes fra krav om reduktion af animalske produkter, da der ifølge en fortsat savnes alternative produkter til det animalske af sufficient kvalitet.



Køkkenernes indstilling til en CO2 afgift på kød

En samlet køkkenchefgruppe kan ikke anbefale en CO2 afgift på kød af følgende grunde:

:

- Kød er en uundværlig del af den næringstætte kost, og kødandelen i patientmaden er allerede lav i Region Hovedstadens køkkener. En CO2 afgift på kød vil derfor ikke virke som et adfærdsændrende incitament på patientmaden, men i stedet som en yderligere omkostning for køkkenerne.
- Køkkenerne har allerede påtaget sig en økonomisk merudgift for at fremme miljø- og dyrevelfærdsmæssig omstilling. En CO2-afgift vil være en dobbelt udgift, hvis konsekvens kan være at køkkenerne ikke får råd til at overgå fra konventionelt kød til naturkød.

Hertil skal tilføjes at køkkenerne allerede har reduceret kødandelen betragteligt uden en CO2-afgift som incitament. Køkkenerne har herudover aktuelt inden for #10H sat et ambitiøst mål om at nedbringe CO2 så langt som muligt, og har som første rul igangsat de indsatser, der vurderes som havende de største CO2-reducerende potentialer.