

INITIATIV 6.4: Mindre madspild, bedre ernæring og grønnere mad på hospitalerne

Fremsat af: Det Konservative Folkeparti, Enhedslisten, Radikale Venstre, og Socialistisk Folkeparti – SF

Formål og indhold:

Der fremsættes forslag om initiativer, der samlet peger på et styrket fokus på at reducere klimabelastning og madspild, samt forbedre ernæring under indlæggelse på hospitalerne i Region Hovedstaden. Der ønskes en målrettet madspildsindsats i samarbejde med Økologisk Landsforening, som skal understøtte køkkenerne med indsatser, videreuddannelse, workshops og databearbejdning. Samt foreslår et databaseret og systematisk casestudie om reduktion af madspild fra patientmad med henblik på udbredelse i hele regionen.

Herudover foreslås der afsat midler til implementering af regionens nye mad- og måltidspolitik, herunder udjævning af forskelle mellem køkkener, styrket ernæringsindsats, mulighed for særlige kostformer, samt at nedbringe CO₂-aftryk fra køkkenerne.

Administrationens bemærkninger:

Minimering af madspild

Madspildsreduktion er et konkret eksempel på det øverste trin i Den Grønne Trappe (som illustrerer regionens strategi for grøn omstilling): *at bruge mindre*. Det bidrager direkte til regionens målsætninger om at nedbringe CO₂-aftryk og har desuden miljømæssige gevinster. I 2024 var hospitalskøkkenernes samlede madspildsprocent opgjort til 21% og køkkenerne har en fælles ambition om at reducere madspildsprocenten til 10–15%.

Der foreslås en styrket indsats for bæredygtig mad gennem fælles standarder, målrettede projekter og konkret opfølgning på eksisterende madspildsinitiativer, herunder EU-projektet DEFRAME og ONE/THIRD-projektet om reduktion af patientmadspild.

Om DEFRAME og ONE/THIRD: Bæredygtighedssekretariatet gennemførte i 2024 et kvalitativt projekt for madspildstænk tanken ONETHIRD på Bornholms Hospital og Rigshospitalet med fokus på at mindske spild af patientmad. Derudover blev EU-projektet DEFRAME, som også havde fokus på at mindske patientmadspild, afsluttet i efteråret 2024 efter halvandet års projektperiode. Projektet foregik på Bispebjerg og Herlev hospital. Erfaringer herfra understøtter relevansen af en case- og databaseret tilgang på et eller flere hospitaler, hvor målinger og opfølgende handleplaner kan sikre mere patientrettede madtilbud, og dermed mindre patientmadspild.

For at muliggøre fortsættelse af arbejdet med at minimere madspild som beskrevet, foreslås afsat 1,2 mio. kr. til to madspildskonsulenter, samt 0,8 mio. kr. til øvrig drift til bl.a. udstyr, vidensdeling, kommunikation, og skalering eksempelvis af EU-projektet DEFRAME og ONETHIRD-projektet, der begge medførte reduktion af patientmadspild. Den foreslåede ressourceallokering er baseret på erfaringerne fra tidligere madspildsprojekter samt dialog med lignende organisationer. Det foreslås at de to madspildskonsulenter kan forankres i Bæredygtighedssekretariatet, som i forvejen arbejder på tværs af alle hospitalskøkkenernes og dermed kan sikre vidensdeling, kommunikation og skalering. De 2 konsulenter vil skulle arbejde med indsatsen lokalt i køkkenerne i Region Hovedstaden.

Samtidig foreslås at øge samarbejdet om fødevareværdikæden med eksterne samarbejdspartnere, hvor der sættes fokus på bæredygtige udbud, forsyningssikkerhed i forhold til klimaforandringer samt tilpasning af måltidstilbud. Det kan være aktuelt at samarbejde med eksterne parter som fx Økologisk Landsforening, som foreslået af Ø og SF i forslag 6.10. Der er dog en bredere kreds som også har kompetencer på de forskellige fokusområder.

Oplæg til benchmarking af hospitalskøkkener

Jf. forslag fra Radikale Venstre om at udjævne uligheder i køkkenerne i Region Hovedstaden, foreslås at igangsætte en benchmarkingproces med henblik på at afdække og dermed synliggøre forskelle og ligheder mellem regionens hospitalskøkkener. Det skal gøres på udvalgte nøgleparametre som f.eks. personaleforbrug til produktion og pakning af mad, omkostninger til fødevarer, hvorledes patienterne får dækket deres behov for ernæring, patienttilfredshed og tilbud til patienter og ambulante gæster (serviceniveau). Afdækningen vil kun omfatte patientmaden.

Hospitalskøkkener varierer meget i størrelse, organisering, produktionsteknikker og serviceniveau, hvilket gør direkte sammenligning udfordrende. Forskelle i patientgrupper, menuvalg og lokale ressourcer betyder, at standardiserede benchmarks ofte ikke fanger de unikke forhold i hvert køkken. Derfor kræver benchmarking en forudgående dialog om rammevilkårene. Der foreslås afsat 1 mio. kr. til udarbejdelse af en benchmark-rapport til belysning af udjævning af køkkenstandarder.

Bedre ernæring og grønnere mad på hospitalerne

Implementeringen af Region Hovedstadens nye mad- og måltidspolitik (forventet godkendt juni 2025) skal sikre udjævning af forskelle i køkkenstandarder og styrke ernæringsindsatsen – bl.a. gennem ernæringsscreening, inddragelse af diætister i patientbehandling og mulighed for særlige kostformer som fx vegansk mad. Projekt "Ernæringsløftet" har vist, at en allokeret diætist på afdelinger med en stor andel af ernæringstruede patienter kan medføre markant forbedret ernæring og bedre opfølgning.

En del af implementeringen af den ny mad- og måltidspolitik er også at sikre, at hospitalskøkkenernes måltider både er klimavenlige og ernæringsrigtige. Her indarbejdes faste CO₂-standarder målt i kg CO₂ pr. kg fødevare, som er tilpasset forskellige målgrupper: ernæringstruede patienter og ikke-ernæringstruede patienter/kantinegæster.

For at kunne sikre implementeringen af den nye madpolitik, er der behov for at afsætte 3 mio. kr. til seks diætister, så der er en diætist pr. matrikel. Dette skal ses i sammenhæng med de ovennævnte 1 mio. kr. til benchmark-rapport, som kan sikre udjævningen af køkkenstandarden på hospitalerne.

Konsekvenser:

Økonomi (mio. kr.)	2026	2027	2028	2029
Etableringsudgifter				
Løn	4,2	4,2	3,0	3,0
Øvrig drift	1,8	0,8		
Udgifter i alt	6,0	5,0	3,0	3,0

Personale (antal)	2026	2027	2028	2029
Årsværk	8	8	6	6

Evt. uddybende beskrivelse:*Minimering af madspild:*

- Der foreslås afsat 1,2 mio. kr. til lønmidler til to madspildskonsulenter (årsværk 0,6 mio. pr. konsulent)
- Der foreslås afsat 0,8 mio. kr. til øvrig drift til bl.a. udstyr, vidensdeling, skalering, kommunikation.

Ernæringsindsats:

- Der foreslås afsat 3 mio. kr. til lønmidler allokert til én diætist pr. matrikel, hvilket er i alt 6 årsværk.
- Der foreslås afsat 1 mio. kr. til udarbejdelse af en benchmark-rapport til belysning af udjævning af køkkenstandarder.

Finansiering:

Sundhedskassen	x
Den regionale udviklingskasse	
Det sociale område	

Første tekstudkast til budgetaftalen:

Flere hospitalskøkkener i Region Hovedstaden har de seneste år taget markante spring frem i forhold til at forbedre kvaliteten af maden, forbedre ernæringsindsatsen, reducere mængden af madspild, mulighed for at efterleve særlige kostønsker samt at servere en kost med større fokus på klima- og miljøvenlighed.

Regionen implementerer i år en ny mad- og måltidspolitik, som sikrer, at hospitalskøkkenernes måltider både er klimavenlige og ernæringsrigtige, og hvor der vil være mulighed for special kost. Vi afsætter derfor 1 mio. kr. i 2026 til en analyse, som sikrer udjævning af uligheder mellem hospitalskøkkenerne i regionen, og 3 mio. kr. årligt fra 2026 til seks diætister på regionens hospitaler.

Herudover er der et stort potentiale i indsatsen for at reducere madspild, da Region Hovedstaden på nuværende tidspunkt i gennemsnit har 18,6 procent madspild af indkøbte fødevarer. Derfor afsætter vi 2 mio. kr. årligt i 2026 og 2027 til indsatsen mod madspild og 2 madspildskonsulenter.