

Region Hovedstadens ernæringskomites vurdering af CO₂-afgifter på kød

"Der er grundlæggende forskel på syge og raske menneskers ernæringsbehov.

Patienters lyst og evne til at spise -også kaldet spisekapacitet- er påvirket af en række ernærings begrænsende faktorer som ændret smags- og lugtesans, kvalme, smerter og mere. Disse veldokumenterede forhold har ført til at Region H januar 2023 indførte sin nye strategi for kost fra hospitalskøkkener i form af 2 kostformer: Hverdagskost og næringstæt kost.

Produktion af næringstæt kost, med høj energi- og proteintæthed er ikke mulig ved brug af alene veganske proteinkilder.

En CO₂-afgift på kød vil få en direkte økonomisk konsekvens for køkkenene og for den ernæringsmæssige tilstrækkelighed på slutproduktet til den mest sårbare patientgruppe med størst behov for ernæring.

Til produktion af hverdagskost til patienter udenfor ernæringsrisiko, kan anvendelse af veganske proteinkilder anvendes i højere grad, ligesom i forbindelse med kantinedrift eller mødeforplejning.

Det anbefales at friholde køkkenene for CO₂-afgift til kød, da det blot vil være en økonomisk belastning der vil medføre kompromisser med kødkvalitet, men ikke nødvendigvis en ændring i omfang af kødforbrug.

Eksisterende politiske tiltag med fokus på bæredygtig køkkendrift har allerede medført tiltag til at reducere miljøbelastende faktorer som f.ex spild mm. En CO₂-afgift vurderes ikke at medføre yderligere "korrigerende" adfærd, men vil blot påvirke kvaliteten af ernæringsindsatsen.

Regionen kan med fordel udarbejde en samlet mad- og ernæringspolitik med henblik på at formulere en ambitiøs politik, der både favner bæredygtighedsområder i køkkener og produktion, såvel som ernæringskvalitet på patientniveau. "