

NOTAT

Til: **Forretningsudvalget**

Telefon 38665000

Mail

Web www.regionh.dk

Journal nr.: 17014805

Dato: 19-05-2017

FU temadrøftelse om ressourcepolitikken - Fakta om Økologi

Økologi i budgetaftalen 2017:

Med budgetaftalen 2017 fremgår følgende:

”Økologi skal fremme sundheden

Hospitalet har de seneste år taget store skridt mod at fremme økologi. Det øger kvaliteten af maden, mindsker madspild og forbedrer miljøet. Partierne ønsker at øge andelen af økologiske fødevarer svarende til mindst sølvmærket, som betyder 60-90 pct. økologi. En rapport fra Københavns Madhus konkluderer, at Region Hovedstadens hospitalskøkkener kan omlægge til 60 pct. økologisk drift inden for de eksisterende økonomiske rammer.”

I budgetaftale 2017 blev der afsat midler til at Region Hovedstadens hospitalskøkkener skal omlægge til 60-90 procent økologi. Der er afsat 2,8 mio. kr. i henholdsvis 2017 og 2018 – altså i alt 5,6 mio. kr. til kompetenceudvikling m.m. i forbindelse med omlægningen. Herudover er afsat et beløb til initiale investeringer med henblik på at sikre understøttelse af omlægningen på apparatursiden.

Formålet er, at den økologiske omlægning har fokus på patienternes sundhed, bedre ernæringstilstand og madkvalitet samt nye vækst- og jobmuligheder for fødevarer-virksomheder i hele værdikæden fra jord til bord, i samarbejde med øvrige offentlige køkkener i Greater Copenhagens kommuner og virksomheder.

Der er nedsat en styregruppe og en projektgruppe, som bl.a. skal sikre:

- En omlægning af Regionens køkkener til en produktion med 60-90 procent økologi, hvor udgangspunktet er, at kosten i højere grad tilberedes fra bunden af friske uforarbejdede økologiske råvarer.
- De nødvendige initialinvesteringer til produktionen gennemføres.
- Der gennemføres de nødvendige opkvalificerings- og uddannelsesaktiviteter for relevante medarbejdere i Regionens køkkener.

Samtidig vil fødevareaftalerne fremadrettet understøtte budgetaftalen 2017 ved i højere grad end tidligere at efterspørge økologi. Der hvor det er muligt efterspørges kun økologiske varer. Økologi har dog siden 2013 været en del af Regionens udbud af fødevarer. De tidligere fødevareaftaler har efterspurgt både konventionelle og økologiske udgaver. Oprindeligt var økologi blot en option i aftalerne, som betød at økologi kunne tilvælges efter behov, og efterfølgende er der på de eksisterende indkøbsaftaler implementeret en række økologiske varer.

Konvertering fra konventionelle til økologiske produkter 1:1 er dyrere og da de 60 procent økologi skal opnås inden for eksisterende budgetramme vil der udover ovenstående være fokus på:

- Omlægning af produktionsmetoder, højere grad af egenproduktion
- Ændrede arbejdsgange
- Sortimentsoptimering
- Mindre madspild

Madfællesskabet:

Udover ovenstående har Regionsrådet d. 16. maj 2017 vedtaget "Samarbejdsaftale med Madfællesskabet" Ved at skabe en stor offentlig efterspørgsel, bl.a. på hospitalerne og i kommunale institutioner, motiveres regionens fødevarevirksomheder til at satse på høj kvalitetsfødevarer og økologi. Den udvikling skal faciliteres i "Madfællesskabet". Med samarbejdsaftalen sætter en række parter i Greater Copenhagen fælles retning på indsatser inden for høj kvalitetsfødevarer og økologi, så der kommer øget vækst og beskæftigelse i alle dele af værdikæden på fødevareområdet. Madfællesskabet forpligter partnerne i samarbejdsaftalen til at gøre en konkret forskel ved at skabe vækst i efterspørgslen og udbuddet af lokalt producerede økologiske råvarer. I samarbejdsaftalen er fokus på en række indsatsområder, som i nærværende notat ikke uddybes.

Muligheder og begrænsninger ift. lokale hensyn:

Udbudsretten tillader, at der i udbud stilles krav til økologi, men ikke en afgrænsning af det område, en offentlig ordregiver ønsker sine varer fra. En sådan afgrænsning strider mod principperne om ligebehandling i Udbudslovens § 2. De krav der stilles, skal være knyttet til varens egenskaber, hvilket betyder, at der ikke må stilles krav knyttet til råvarenes oprindelse, men udelukkende til egenskaber, der er direkte knyttet til råvaren.

Administrationen har i 1. kvartal 2017 lavet en statusopgørelse af indkøb af fødevarer i forhold til økologi og lokal produktion. Opgørelsen viser blandt andet, at regionen via krav til friskhed, varer i sæson og andre tiltag gør det muligt også for de lokale leverandører at afsætte deres varer til Region Hovedstaden gennem de grossister, der indgår aftale med. Et vigtigt fokus er ligeledes, at der i indkøbsaftalerne er en høj forsyningsikkerhed, hvilket kan nødvendiggøre, at der i kortere perioder vil være behov

for supplerings med importerede produkter, eksempelvis økologiske kartofler, - alt afhængig af årgang, vind og vejr etc.

Hvor langt er Regionen ift. anvendelsen af lokalt producerede varer?

At lovgivningen ikke tillader, at Region Hovedstaden som offentlig indkøber, stiller krav om lokalproducerede varer, er ikke ensbetydende med, at Regionen ikke får lokalproducerede varer i leverancerne til regionens køkkener. I statusopførelsen fra 1. kvartal 2017 blev foretaget en kortlægning af 11 indkøbsaftaler, svarende til ca. 72 procent af det samlede indkøb på fødevarerområdet. Den viser, at en stor del af regionens fødevarer kommer fra Danmark og/eller Greater Copenhagen. Kortlægningen viser, at godt 89 procent af fødevarerne har oprindelse i Danmark og 33 procent er fra Greater Copenhagen.