

Budgetlægningen 2020-2023

Budget/finansieringsforslag: Bæredygtig madlavning på hospitalerne
Fremsat af: Forretningsudvalget
Formål og indhold Der er i løbet af 2018 gennemført en politisk beslutning om at omlægge hospitalskøkkenernes kostproduktion til minimum 60-90% økologi - svarende til det økologiske spisemærke i sølv. Projektet videreføres frem til medio 2019 med henblik på at udarbejde planer for yderligere omlægning til økologi, herunder at tage det næste skridt – nemlig at kombinere økologitænkningen med fokus på mere klimavenlig kostproduktion. Hospitalernes køkkenchefer peger på følgende initiativer, der kan understøtte den fortsatte udvikling: 1. Efteruddannelse af køkkenpersonale i nye måder at arbejde på, herunder vikardækning i den periode, uddannelse af fast personale pågår. 2. Ansættelse af to tværgående nøglemedarbejdere og en koordinator, der bistår køkkenerne med spredning af gode erfaringer og samarbejde om videreudvikling af bæredygtig kostproduktion 3. Pilotafprøvning af madbestilling via app mhp. kvalitetsudvikling og reduktion af madspild, der kan finansiere de dyrere økologiske råvarer. 4. Madfællesskab - videreudvikling af det eksisterende samarbejde Ad 1) Efteruddannelse af køkkenpersonale i nye måder at arbejde på Der har i forlængelse af den regionale økologiomlægning vist sig et fortsat behov for kompetenceudvikling i køkkenerne, da omlægningen har medført nye måder at arbejde på. Det stiller øgede krav til fagligheden, idet maden nu i langt højere grad tilberedes fra bunden. Derfor har køkkenerne i samarbejde med Center for HR nedsat en arbejdsgruppe, som er i gang med at udvikle et værktøj til kompetenceafklaring af køkkenpersonale. Der ønskes i forlængelse af dette afsat midler til efteruddannelse og dækning af vikartimer, så der sikres kompetent personale i køkkenerne, mens uddannelse af fast personale pågår. Pengene skal bruges til hhv. køkkenfaglige kurser, inden for fx tilberedningsteknikker og vegetariske retter samt kurser i ikke-tekniske færdigheder, såsom teamarbejde og kommunikation. Udgift: 700.000 kr. i 2020. Ad 2) Ansættelse af to tværgående nøglemedarbejdere og en koordinator Der foreslås en fremadrettet indsats fra handlingsplanen vedr. FN's verdensmål med ansættelse af to tværgående nøglemedarbejdere (2 årsværk) og en koordinator (0,5 årsværk), der skal understøtte hospitalskøkkenerne i at omlægge yderligere til økologi og facilitere øget samarbejde mellem de enkelte køkkener ift. at tage det næste skridt – nemlig at kombinere økologitænkningen med fokus på mere klimavenlig kostproduktion. Udgift: 1.700.000 kr. om året.

Ad 3) Afprøvning af madbestilling via app mhp. reduktion af madspild

Der er et stort potentiale i at reducere madspild på afdelingerne ved at lade patienterne vælge selv, hvad de vil have at spise og i hvilken mængde. De sparede ressourcer bruges til at finansiere de dyrere økologiske råvarer.

Der søges midler til et pilotprojekt, hvor patienterne selv bestiller deres mad direkte hos køkkenet via en app, der tilgås enten via en tablet i afdelingen eller via patientens egen tablet eller mobiltelefon. Projektet er inspireret af projektet "Food'n'Go" på Herlev Hospital, der med succes har afprøvet konceptet på ældre medicinske patienter. Midlerne benyttes til at afprøve konceptet på forskellige patientgrupper på i alt seks afdelinger fordelt på tre hospitaler.

Udgift: 800.000 kr.

Ad 4) Madfællesskabet – videreudvikling af det eksisterende samarbejde.

Madfællesskabet er et samarbejde, der har eksisteret siden 2015, og er iværksat af Københavns, Lejre og Bornholms Kommuner. Siden er Region Hovedstaden og Albertslund Kommune kommet til.

Madfællesskabets vision er at skabe et mere bæredygtigt fødevarer-system, bedre madkvalitet og tættere forbindelse og dialog mellem køkken og landbrug.

Center for Regional Udvikling har hidtil finansieret Madfællesskabet via ReVUS midler, men Regionen kan ikke længere finansiere dette med regionale udviklingsmidler efter ændringen af erhvervsfremmeloven.

Det foreslås, at Region Hovedstaden tegner et medlemskab af Madfællesskabet, som vil etablere en ny organisation med medlemsbidrag.

Udgift: 200.000 kr. om året.

Det foreslås, at midlerne for til de tre initiativer forankres hos Servicecentret på Rigshospitalet.

Forslagets konsekvenser – økonomi, personale og tid (skriv tallet med 1 decimal)

	2020	2021	2022	2023
Ad 1) Øvrig drift	0,7			
Ad 2) Løn til evt. nye årsværk	1,5	1,5	1,5	1,5
Øvrig drift	0,2	0,2	0,2	0,2
Ad 3) Øvrig drift	0,8			
Ad 4) Øvrig drift	0,2	0,2	0,2	0,2
Ad 2) Årsværk (hvis der skal ansættes nye) Angiv antal	Frikøb eller ansættelse af 2,5 nye årsværk			
Samlet udgift	3,4	1,9	1,9	1,9

Anfør, hvilket område forslaget vedrører (finansieringsmæssigt):

Sundhedskassen	x
Den regionale udviklingskasse	
Det sociale område	

Første udkast til tekst til selve budgetaftalen:

Region Hovedstadens hospitalskøkkener har gennem de seneste år ydet en stor indsats for at omlægge kostproduktionen til minimum 60-90% økologi, svarende til det økologiske spisemærke i sølv. Partierne ønsker at videreudvikle de gode resultater ved at tage det næste naturlige skridt – nemlig at kombinere økologitænkningen med fokus på mere klimavenlig kostproduktion. Derfor satses der på efteruddannelse, vidensdeling og samarbejde samt afprøvning af nye tiltag bl.a. ift. reduktion af madspild.