

Principper og mål for

BÆREDYGTIGE FØDEVAREINDKØB OG MÅLTIDER

i Region Syddanmark



Indhold

Indledning	3
Sundhed og ernæring	7
Klimabelastningen skal reduceres	11
Flere plantebaserede råvarer	14
Årstidsbestemte menuer	17
Måltider af høj kvalitet	19
Mindre madspild	20
Bæredygtige indkøbskrav	23

Indledning



I Region Syddanmark vil vi som virksomhed reducere vores eget klima- og miljøaftryk. Samtidig ønsker vi at understøtte FN's verdensmål for bæredygtig udvikling. I 2020 vedtog et enigt regionsråd en ny ambitiøs indkøbspolitik, som skal sætte skub i den grønne omstilling og nedbringe regionens egen klima- og miljøbelastning. Principper og mål for bæredygtige fødevarerindkøb og måltider skal være med til at understøtte regionens indkøbspolitik, reducere regionens miljøaftryk, reducere regionens klimaaftryk, således at regionen kan opnå at være CO₂-neutral i 2050, samt fremme en bæredygtig udvikling.



Produktion af fødevarer påvirker vores miljø og naturressourcer i høj grad. Fødevarerproduktion lægger beslag på omkring halvdelen af brugen af land¹ og tegner sig for en fjerdedel af den samlede globale CO₂-udledning². Fødevarers værdikæder er lange og komplekse, og miljøpåvirkning opstår i alle led i værdikæden, fra primær produktion til affald. Hvilket led i værdikæden, der har den største påvirkning, er forskelligt fra fødevare til fødevare, men livscyklusvurderinger indikerer, at selve produktionen af fødevarer i sig selv udgør den største del med hensyn til miljø- og klimapåvirkning³. Indkøb skal derfor understøtte en mere bæredygtig udvikling af regionens drift og vi vil stille flere krav til at vores leverandører, og de varer og tjenester de leverer til os, opererer bæredygtigt og viser hensyn til miljøet.

¹FOA and WHO, 2019. Sustainable and healthy diets - Guiding Principles

²Dahl Lassen, A., Christensen Møller, L., Fagt, S., Trolle, E., 2020. Råd om bæredygtig sund kost - fagligt grundlag for et supplement til De officielle kostråd. DTU Fødevarerinstitutionen

³<https://www.upphandlingsmyndigheten.se/omraden/livsmedel/hallbara-inkop-av-livsmedel-och-maltidstjanster/livsmedel-paverkar-miljo-och-samhalle/>



Dette dokument præsenterer principper og vejledende mål i forhold til fødevarer og kost, der kan benyttes af regionens enheder, således at de bidrager til regionens mål for reduktion af klimabelastning. Dokumentet sætter klare retningslinjer for, hvordan de måltider, der serveres på regionens sygehuse, institutioner og i Regionshuset, gøres mere bæredygtige og klimarigtige. Dette sker ved at indtænke bæredygtige valg i sammensætningen af måltider samt i udbud og indkøb af fødevarer, således at de dele af værdikæden, som regionen kan påvirke, bidrager til bæredygtig udvikling.

De måltider, der serveres på regionens enheder, er først og fremmest målrettet patienterne. Den oplevelse man får, når man spiser, kan være afgørende for ens appetit, og dermed afgørende for ens behandling og sygdomsforløb.

Der vil derfor løbende ske brugerinddragelse for at følge patienternes tilfredshed med maden, for at sikre at kvaliteten og oplevelsen er af høj kulinarisk kvalitet. Det giver samtidig mulighed for at tilpasse menuerne i forhold til patienternes ønsker. Region Syddanmark skal være med til at vise vejen for omstilling til mere bæredygtige ernæringsrigtige måltider af høj kulinarisk kvalitet.





Sundhed og ernæring

Region Syddanmarks køkkener producerer dagligt måltider til forskellige målgrupper herunder patienter, pårørende, beboere på regionens sociale institutioner samt ansatte. I arbejdet med at fremme bæredygtige fødevareindkøb og måltider er det vigtigt at skelne mellem normal kost til raske personer og kost til syge patienter med særlige ernæringsbehov. Herudover kan der være særlige kosthensyn til eksempelvis børn og unge, ældre, patienter med allergi, patienter fra andre kulturer, herunder fra- eller tilvalg af halalslagtet kød, eller til patienter der spiser vegansk eller vegetarisk. Der vil afhængig af målgruppen være forskellige handlemuligheder i forhold til at fremme bæredygtig udvikling gennem indkøb af fødevarer og forplejning.



Kost til patienter

Forplejningen er en del af patientbehandlingen, og måltidernes smagsoplevelse, sammensætning og ernæring skal derfor altid, som første prioritet, afspejle den enkelte patients behov og bidrage til patientens sundhed. Der skal tages hensyn til, at mennesker er forskellige, har forskellige behov, ressourcer, madkultur og præferencer. Måltiderne skal sammensættes, så de er af høj kulinarisk kvalitet, indbydende og velsmagende, skaber trivsel og livskvalitet hos patienterne, samtidig med at de lever op til anbefalingerne for den danske institutionskost⁴. Under sygdom er appetitten ofte nedsat. Her skal der særligt tages hensyn til svage småtspisende patienter, som er særligt udsatte og har en høj ernæringsmæssig risiko. For at fremme, at patienten får den rigtige ernæring, har kost til syge et højere indhold af fedt og protein samt et lavere indhold af kulhydrater og kostfibre end normalkosten. Dette skal der tages hensyn til, og handlemulighederne i forhold til at fremme bæredygtige måltider kan derfor i nogle tilfælde være begrænsede. Hvor der er mulighed for, at bæredygtighed og behandling kan gå hånd i hånd, skal dette finde sted.

Ved ikke ernæringstruede patienter, dvs. patienter med normal appetit og ernæringsbehov, er handlemulighederne for en mere bæredygtig kost større.



⁴<https://www.sst.dk/da/udgivelser/2016/anbefalinger-for-den-danske-institutionskost>

Normalkost



Ved forberedelse af måltider til patienter med normal appetit, pårørende og ansatte er handlemulighederne for en mere bæredygtig kost større. Her er det sjældent nødvendigt at tage hensyn til ernæringsmæssige behov, hvilket betyder, at mulighederne er større for at skifte fødevarer med en høj klimabelastning ud med fødevarer med en lavere klimabelastning, f.eks. udskiftning af kød til plantebaserede tilbud. Måltiderne skal fortsat sammensættes, så de er af høj kulinarisk kvalitet, nærende, velsmagende, indbydende og fremmer sundhed og trivsel, samtidig med at de lever op til fødevarestyrelsens officielle kostråd – godt for sundhed og klima⁵.



Borgere på sociale institutioner

Det sociale område i Region Syddanmark består af centre, der leverer højt specialiserede ydelser til mennesker med fysiske og psykiske handicaps. Det kan være borgere med meget komplekse livssituationer f.eks. autisme, funktionsnedsættelser, udviklingshæmning, hjerneskade, spiseforstyrrelser mm. Borgernes behov spænder derfor meget bredt, f.eks. har visse borgere brug for specialkost. Dette skal der selvfølgelig tages hensyn til på lige fod med kost til patienter. Borgere på de sociale institutioner består endvidere både af børn og unge såvel som voksne, hvoraf de voksne borgere selv skal betale for deres forplejning. Handlemulighederne i forhold til at fremme bæredygtige måltider kan derfor i nogle tilfælde være begrænsede.



⁵<https://altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/>



Klimabelastningen skal reduceres

Danmark har en målsætning om at reducere udledningen af CO₂ og andre klimagasser med 70 % i 2030 i forhold til 1990 samt være CO₂-neutral i 2050. De samme målsætninger går igen i Region Syddanmarks Klimastrategi, som læner sig op af de nationale målsætninger.

En stor del af regionens klimaaftryk kommer fra de varer og tjenesteydelser vi køber, f.eks. transport af indkøbte varer, materialer til bygninger og produktion af fødevarer. Med den nuværende viden inden for fødevarer og bæredygtige måltider er der et stort potentiale for at rykke vores fødevareindkøb i en mere klimavenlig og bæredygtig retning.



Vores mål er, at nedbringe klimabelastningen fra de fødevarer vi køber med 25% i 2025⁶.

Målet er vejledende og skal understøtte den fælles regionale indsats om at reducere vores klimabelastning. De enkelte produktionskøkkener har forskellige udgangspunkter og derfor forskellige handlemuligheder. Det er op til den enkelte sygehusledelse og det enkelte produktionskøkken i samarbejde med Strategisk Indkøb, at vælge hvilke virkemidler man vil anvende for at understøtte målet om at reducere klimabelastningen fra fødevareindkøb.

⁶ Baseline for beregningerne er året 31-05-2018 til 01-06-2019.

Der er flere virkemidler, der kan tages i brug for at nedsætte klima- og miljøbelastningen. Disse omfatter alt fra innovation i produktionen af fødevarer til at ændre kostens sammensætning og reducere madspild. For at reducere klima- og miljøbelastningen fra Region Syddanmarks fødevareforbrug vil vi arbejde inden for følgende indsatsområder:



- **Flere plantebaserede råvarer**
- **Årstidsbestemte menuer, der følger sæsonerne**
- **Måltider af høj kvalitet, lavet fra bunden**
- **Mindre madspild**
- **Bæredygtige indkøbskrav**
- **Understøttende indsatser**

Inden for hvert indsatsområde er der fastsat en række principper og konkrete målsætninger, som skal understøtte det overordnede mål om at nedbringe klimabelastningen fra de fødevarer vi køber. I dette dokument kan du læse nærmere om indsatsområderne og de tilhørende målsætninger.



Flere plantebaserede råvarer

Alle fødevarer sætter et aftryk på klimaet, men nogle væsentligt mere end andre. For at mindske klimapåvirkningen fra regionens fødevareforbrug er det nødvendigt, at omlægge de måltider vi tilbyder til at indeholde flere plantebaserede produkter og færre animalske produkter. En omlægning af kosten til at indeholde mindre mejeriprodukter og kød, samt flere plantebaserede råvarer kan have stor effekt på udledningen af CO₂ og andre klimagasser. Som eksempel er smør, ost, lammekød, oksekød og pillede rejer fra frost nogle af de fødevarer, der belaster klimaet mest imens kartofler, gulerødder og kål er nogle af de fødevarer, der belaster klimaet mindst⁷.

Vi vil i Region Syddanmark reducere vores klimabelastning ved at vælge mindre klimabelastende råvarer, hvor vi kan, med fortsat fokus på at patienterne får velmagende måltider af høj kvalitet. Det betyder at vi skal nedsætte vores forbrug af kød, herunder især okse og kalvekød, når vi forbereder måltider. Fokus vil være på at øge det gode tilvalg af alternativer, f.eks. velmagende plantebaserede måltider eller måltider med mindre kød og flere grøntsager, for ansatte, gæster, patienter osv. Muligheden for at vælge kød vil derfor fortsat være tilgængeligt. Der vil samtidig være fokus på nudge de plantebaserede tilbud, f.eks. ved at stille de plantebaserede tilbud først i buffeten.



⁷Minter, M., 2019. Klimavenlige madvaner. Concito.

Fælles ansvar



For at omstille til mere bæredygtige måltider og fødevareindkøb er der brug for at alle ansatte i regionen bidrager - fra køkkenpersonale til ledelse. Ved forberedelse af måltider til ansatte og mødeforplejning er handlemulighederne for en mere bæredygtig kost større end ved kost til patienter, da der f.eks. ikke er samme behov for at tage hensyn til ernæringsmæssige behov. Derfor skal ansatte og politikere i Region Syddanmark gå forrest i forbindelse med omstillingen til mere bæredygtige måltider. Der vil derfor, ud over det generelle arbejde med at omlægge til flere plantebaserede råvarer, blive arbejdet aktivt med at øge graden af velsmagende plantebaserede tilbud i kantinerne og til forplejning ved mødeaktiviteter, repræsentation mv.



Målsætning

For at understøtte det overordnede mål om, at nedbringe klimabelastningen fra de fødevarer vi køber med 25% i 2025, skal mere plantebaseret kost lede til at andelen af indkøbt kød, især oksekød og kalvekød, mindskes.



Vidste du, at man allerede i dag på Sygehus Lillebælt laver flere lune retter til patienternes frokost med mindre klimabelastende kød og nogle endda helt uden kød.

På Sygehus Sønderjylland tilbydes patienter plantebaserede menuer, som en fast del af menukortet. Til glæde for både patienter og klimaet.

Årstidsbestemte menuer

Regionens enheder har længe arbejdet aktivt med fokus på menuer, som tager udgangspunkt i sæsonens frugter og grøntsager. Ved dyrkning af sæsonens frugter og grøntsager er der ikke behov for kunstige dyrkningsmiljøer, som eksempelvis væksthuse, der ofte forudsætter stort energiforbrug⁸. Derfor understøtter årstidsbestemte menuer og indkøb af frisk frugt og grønt i sæson en mere miljø- og klimavenlig udvikling. Foruden miljømæssige fordele ved indkøb af frugt og grønt i sæson, kan der også være kvalitetsmæssige og smagsmæssige fordele.

Da dette er et område, som køkkenerne længe har arbejdet med, vil potentialet i forbindelse med at reducere klimabelastning fra fødevarerindkøb være meget lille. Dog skal vi sikre at fokus og niveauet forbliver højt i fremtiden.

Vi vil undersøge muligheden for at købe udvalgte sæsonbestemte produkter, som f.eks. jordbær, direkte hos den lokale producent.



Målsætning

Vi skal sikre, at der fortsat tænkes årstid ind i de måltider vi tilbyder og at det primært er sæsonens frugt og grønt, der købes ind.

I udbud stilles der krav til leverandøren om et bredt sortiment af sæsonens frugt og grønt.

⁸Partnerskab for Offentlige Grønne Indkøb, 2018. Indkøbsmål 1 - Fødevarer



Vidste du, at man i regionens køkkener planlægger menuerne efter årstiderne, således vi kan benytte mest muligt af sæsonens råvarer. F.eks. serveres der jordbær kun om sommeren, når disse er i sæson.

Måltider af høj kvalitet

Der er hver dag fokus på at levere måltider af høj kvalitet fra regionens køkkener. Det gode håndværk, og køkkenernes faglige fundament, er med til at sikre indbydende og velsmagende måltider af høj kvalitet. Vi skal fremstille endnu mere mad fra bunden baseret på gode råvarer af høj kvalitet. Dette understøttes af kompetenceudvikling og den nyeste viden på området. Måltider lavet fra bunden giver samtidig bedre mulighed for at følge råvarerne fra jord til bord.

For at sikre, at der fortsat leveres måltider af høj kvalitet, som patienterne finder velsmagende, etableres smagspaneler på hvert sygehus, hvor patienter halvårligt inviteres til at prøvesmage retter og samtidig fortælle om den brugeroplevede kvalitet af de måltider, der serveres for patienter og gæster. Smagspanelerne kan bestå af både tidligere og nuværende patienter, herunder patienter med ambulante besøg. Desuden kan pårørende inviteres med. Medlemmer af de relevante politiske udvalg deltager på skift i smagspanelerne på alle sygehuse. Med smagspanelerne sikres en løbende direkte måling af patienttilfredsheden i forhold til kost og måltider på sygehuse.



Målsætning

Vores mål er, at der fortsat leveres måltider af høj kvalitet fremstillet fra bunden, ud fra hvad der er ressourcemæssigt fornuftigt.

Mindre madspild

Madspild er et område, som regionens køkkener og kantiner arbejder aktivt med. For eksempel udnyttes overskuddet fra produktion af måltider til patienter til salg i kantiner og cafeer for på den måde at undgå madspild. Dette vil fortsat være et fokusområde, både madspild i køkkenerne, kantiner, caféer og hos leverandøren. Ved at mindske madspild, og dermed mængden af indkøbte fødevarer, kan klimabelastningen fra fødevareindkøb reduceres.



Madspild i storkøkkener kan opdeles i forskellige typer af spild; produktionsspild, serveringsspild og tallerkenspild. Produktionsspildet er et udtryk for, hvorledes produktionen styres, typen af madproduktion, i hvor høj grad de forskellige afdelinger i køkkenet samarbejder, og om de køkkenansatte har fokus på at minimere spildet. Serveringsspildet er et udtryk for, i hvor høj grad køkkenet kender antallet af patienter, sammensætning af menu og patienternes præferencer. Tallerkenspildet er et udtryk for den kulinariske oplevelse, samt hvor store portionsstørrelser ansatte og patienter tager på tallerkenen i forhold til, hvad de reelt kan spise⁹. Måltidernes sammensætning i forhold til den kulinariske oplevelse, herunder hvorvidt måltidet er velsmagende og indbydende i forhold til duft, konsistens og farvesammensætning, kan være afgørende for, hvorvidt måltidet bliver nydt og spist.



Madspild kan også nedbringes ved at mad og måltider emballeres f.eks. øges holdbarheden af kage når det pakkes i individuelle poser. Klimabelastningen fra madspild overstiger ofte klimabelastningen fra emballage, i mens emballage, især af plast, kan opfattes som ressourcospild. Køkkenerne arbejder med at finde den rigtige balance mellem at undgå unødigt madspild samtidig med at mængden af indpakning reduceres.

⁹Jensen, J. d. & Thorsen, A.V. (2016), Omlægning til økologi - hvad koster det? DTU Fødevareinstituttet og KU Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi.



Målsætning

Vi sikrer fortsat, at procedurer for håndtering af madspild i alle køkkener følges, for på denne måde at understøtte det overordnede mål om, at nedbringe klimabelastningen fra de fødevarer vi køber med 25% i 2025 i forhold til i dag.

Vi vil undersøge nye muligheder for at reducere madspild, herunder tænke nye veje og alternative købs- og afsætningsmuligheder. Vi vil samtidig fastholde fokus på at bevare den høje kvalitet af måltider, så maden er velsmagende og indbydende, for at fremme appetitten og derved reducerer madspild. Vi vil gennem fokus på f.eks. sortiment, holdbarhed, lagerstyring og forecasting samarbejde med leverandørerne om at nedbringe madspild hos dem, og hos os selv.





Vidste du, at man på Odense Børne- og Ungdomspsykiatri har indført, at måltider kan bestilles efter portionsstørrelse. Eksempelvis vil en voksen ung mand have behov for en større portion mad end den gennemsnitligt tilbudte. Portionsstørrelsen vælges via en mappe med billeder, som personalet kan vise patienten.

På denne måde bruges kommunikation og nudging til at ændre adfærd til mere bæredygtige madvaner, der skaber mindre spild.

Vidste du, at man på Sydvestjysk Sygehus har indført et madspildskøleskab, hvor personale kan købe fødevarer, som er meget tæt på udløbsdatoen og som ikke kan anvendes andre steder. Ved bl.a. at tænke kreativt har Sydvestjysk Sygehus reduceret mængden af madspild med ca. 20 % fra 2017 - 2020.

Bæredygtige indkøbskrav

Det er Strategisk Indkøbs ansvar at få stillet de rette indkøbskrav, der kan føre til en bæredygtig udvikling og hermed understøtte FN's verdensmål. I samarbejde med leverandører undersøges muligheder for at reducere CO2-belastningen i værdikæden, f.eks. for transport af fødevarer, emballage, madspild i håndterings- og transportprocessen, og energiforbrug mv. For en række fødevarergrupper, med særlige bæredygtighedsudfordringer, er det relevant at stille specifikke krav.

Regionen vil fremadrettet stille bæredygtige indkøbskrav, når der indgås kontrakter med nye leverandører af fødevarer samt gå i dialog med de nuværende leverandører vedrørende mulighed for at leve op til principper og mål for bæredygtige fødevarerindkøb og måltider. Det samme gør sig gældende for leverandører af kiosk, café og kantine drift.



Økologi



Bæredygtighed er en vigtig værdi i den økologiske tankegang. Økologiske fødevarer er produceret uden brug af sprøjtegifte og kunstgødning på markerne, og med dyrevelfærd i centrum. Økologisk landbrugsdrift tager særlige hensyn til naturen og til forbruget af ressourcer. Samtidig udsætter man sig i mindre grad for uønskede stoffer i maden som f.eks. sprøjtemidler, medicinrester og tilsætningsstoffer ved at spise økologiske fødevarer^{10, 11}.

Der er på nuværende tidspunkt ingen konsensus blandt forskerne om, hvilken produktionsform (konventionel eller økologisk), der er mest klimavenlig. Der er store udsving i hvor meget det enkelte landbrug belaster klimaet, både inden for det konventionelle og det økologiske landbrug. Omstilling til mere økologi, vil derfor i sær understøtte andre områder, såsom biodiversitet og dyrevelfærd.



Der skal fortsat arbejdes aktivt med at opnå en højere økologi-procent. Regionen vil arbejde hen i mod at leve op til indkøbsmålet fastsat af Partnerskab for Offentlige Grønne Indkøb¹², dvs. en gennemsnitlig økologiprocent på 60%¹³. Regionens køkkener og kantiner har længe arbejdet med omlægning til mere økologi. Der er dog stor forskel på, hvor langt de enkelte enheder og institutioner er med arbejdet. Der vil derfor også være forskel på, hvordan de forskellige køkkener kan komme videre inden for de givne økonomiske rammer.

Det er en mulighed for at køkkenerne og kantinerne kan bruge det økologisk spisemærke, hvis de ønsker¹⁴.

¹⁰ <https://aabentlandbrug.dk/hvad-er-oekologi>

¹¹ <https://okologi.dk/viden-om-oekologi/>

¹² Partnerskab for Offentlige Grønne Indkøb, 2018. Indkøbsmål 1 - Fødevarer

¹³ I Region Syddanmark beregnes dette baseret på indkøbte kg fødevarer, dog er få kategorier ekskluderet f.eks. salt, vildt, vand på flaske, sodavand, kaffe te og kakao, saft, juice og læskedrik, samt sondemad og ernæringsdrikke.

¹⁴ Det økologiske spisemærke er en statskontrolleret mærkningsordning for spisesteder såsom kantiner og køkkener. <https://www.oekologisk-spisemaerke.dk/>



Vidste du, at Socialcenteret Æblehaven allerede i dag har en gennemsnitlig økologiprocent på omkring 80-90 % for kaffe, te og kakao.

I køkkenet på Socialcenteret Æblehaven er der generelt stort fokus på økologi. Køkkenet tilbyder således måltider, som er økologiske, indbydende, varierede og velsmagende tilrettet de enkelte borgeres individuelle behov.



Kaffe, te og kakao

Regionen vil senest i 2025 leve op til indkøbsmålet fastsat af Partnerskab for Offentlige Grønne Indkøb. Dvs. minimum 50% af det samlede indkøb af kaffe, te og kakao skal være produceret efter fair trade¹⁵ principper og/eller økologisk.

Vegetabiliske olier

I forbindelse med udbud af fødevarer stilles der krav til, at leverandøren skal sikre, at vegetabiliske olier, som købes direkte eller er brugt i fødevarer, ikke må have bidraget til afskovning af primære skove.



Soja

I forbindelse med udbud af fødevarer stilles der krav til, at leverandøren skal sikre, at sojaprodukter, som købes direkte eller er brugt i fødevarer, ikke må have bidraget til afskovning af primære skove.

Hav- og akvakultur

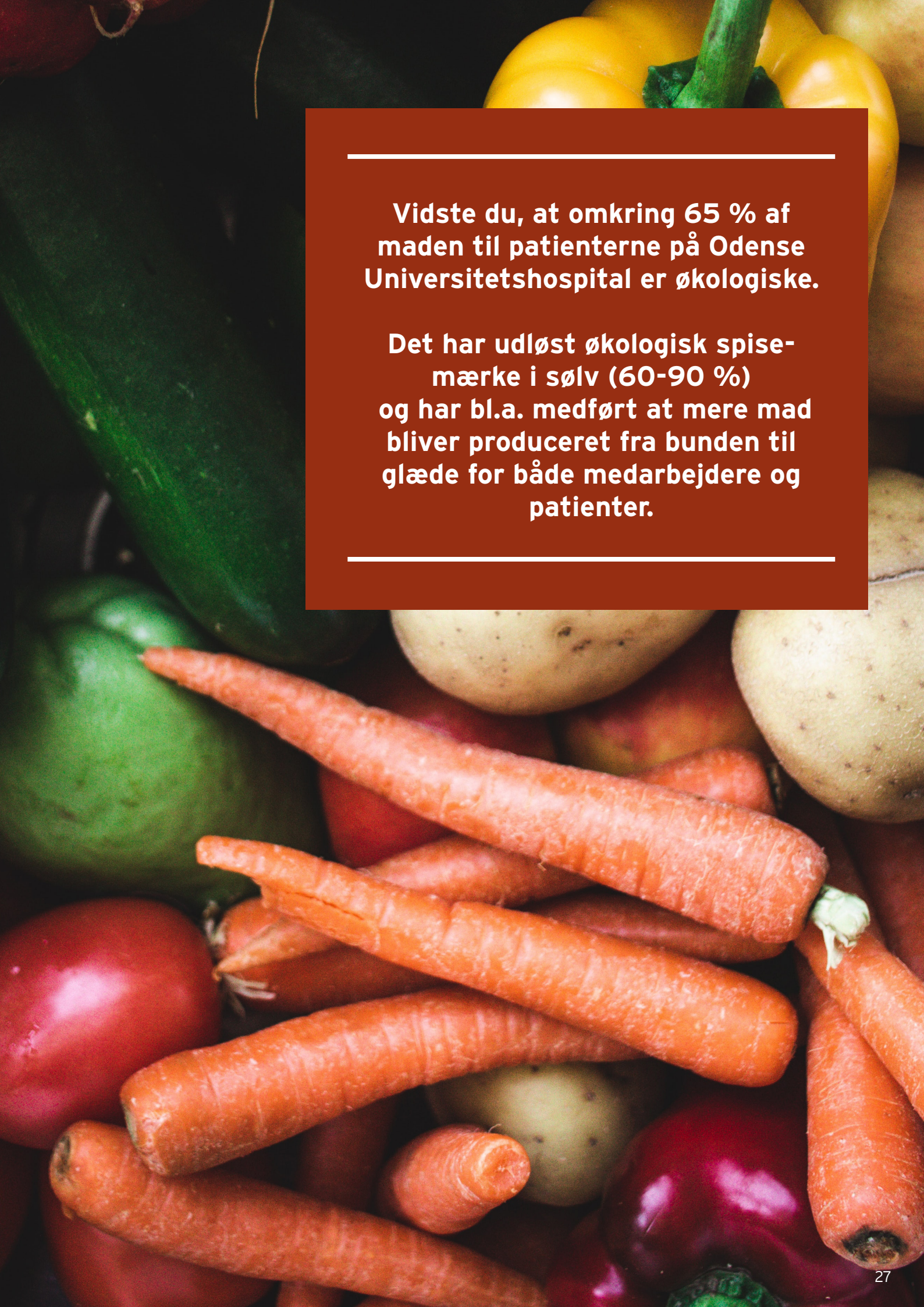
I forbindelse med udbud af fødevarer stilles der krav til, at hav- og akvakulturprodukter er produceret efter principper der sikrer bæredygtigt fiskeri og opdræt. Vi stræber efter at 60% af det samlede indkøb af fisk og fiskeprodukter er produceret efter bæredygtighedsprincipper og/eller økologisk i 2025.



Dyrevelfærd

Med udgangspunkt i det statslige dyrevelfærdsmerke vil der i forbindelse med udbud stilles krav til dyrevelfærd.

¹⁵ Kan være en række ordninger, f.eks. UTZ certificering, FairTrade certificering eller lignende dokumentation.



**Vidste du, at omkring 65 % af
maden til patienterne på Odense
Universitetshospital er økologiske.**

**Det har udløst økologisk spise-
mærke i sølv (60-90 %)
og har bl.a. medført at mere mad
bliver produceret fra bunden til
glæde for både medarbejdere og
patienter.**



Understøttende indsatser



For at understøtte indsatsen for at reducere klimabelastningen fra vores fødevareindkøb og måltider er det vigtigt med kompetenceudvikling for køkkenpersonale og kommunikation- og adfærdssædrende indsatser. Derudover er der behov for bedre værktøjer og datagrundlag for at sikre, at beslutninger træffes på et oplyst grundlag og for at muliggøre opfølgning på målsætningerne.

Kompetenceudvikling

Vi vil uddanne køkkenpersonalet, således at de besidder de rette kompetencer og den rette viden til at løfte omstillingen til mere bæredygtige måltider, som både er velsmagende og ernæringsrigtige under de givne økonomiske rammer.

Kommunikation

Vi vil bruge kommunikation og nudging til at oplyse og ændre adfærd hos vores ansatte og patienter til mere bæredygtige madvarer. F.eks. kunne rækkefølgen af tilbud ændres, således at de mest klimavenlige retter fremgår først på menuen.



Værktøjer og datagrundlag

Køkkenerne har allerede i dag fokus på madspild, men vi vil aktivt arbejde med, at der udvikles bedre metoder og rutiner til at måle og registrere madspild.

Emissionsfaktorer for fødevarer er begrænsede og derfor vil beregninger af klimabelastningen fra fødevareindkøb altid indeholde antagelser og nogen usikkerhed. Beregningerne vil dog kunne bruges til at følge den generelle udvikling i klimabelastningen fra fødevareindkøb. For at beregne klimabelastningen fra regionens fødevareindkøb samt effekten af ændringer i et måltid, skal der indsamles bedre data for de enkelte fødevarers klimabelastning og udvikles værktøjer, der kan bruges til beregninger.



Opfølgning

Der vil løbende, i samarbejde mellem køkkenerne og indkøb, laves en fælles status for, hvordan det går med at nå de opsatte målsætninger.

