

SPØRGSMÅL TIL FORSLAG TIL BUDGET 2018 - 2021

Spørgsmål nr.: 033

Dato: 23. august 2017

Stillet af: Marianne Fredrik (Ø)

Besvarelse udsendt den: 30. august 2017

Opgang Blok C - 1. sal
Direkte 3866 5998
Mail budgetspoergsmaal2018.center-for-oekonomi@regionh.dk
Web www.regionh.dk

Dato: 28. august 2017

Spørgsmål:

I sparekataloget står det omtalt, at der skal spares på køkkenet på Nordsjællands Hospital.

Hvordan harmonerer det med, at regionen ønsker økologi på 'sølvniveau'?

Kan det lade sig gøre både at gennemføre besparelser på køkkenet samtidig med gennemførelsen af mere økologisk mad?

Oprindeligt hed det, at det ikke kræver ekstra ressourcer at gennemføre, at 60-90 % af hospitalernes fødevarer skal være økologiske, og med mere fokus på lokale producenter. Okay, der skal anvendes flere råvarer, der skal behandles; det kræver indkøb af nye køkkenmaskiner og personalet skal måske på kursus i ændret madlavning og menuer. Det tolker jeg sådan, at der heller ikke skal spares på personalet. Som det hedder i en nyhed på regionens hjemmeside: "Alt er til glæde for miljøet, personale og især for patienterne. Råvarerne vil være mere friske og have bedre smag, og så vil de sæsonprægede produkter give nye udfordringer til køkkenpersonalet, og det giver stor begejstring". Det kunne jo være, at disse nye udfordringer og kurser giver personalet mere faglig stolthed og arbejdsglæde, mindre sygefravær, god mad og tilfredse patienter.

Svar:

Nordsjællands Hospital oplyser, at man ikke ser nogen modsætning mellem de foreslåede besparelser på køkkenområdet og indførelsen af mere økologi.

Besparelserne på køkkenområdet omhandler først og fremmest en optimering af vareindkøb, herunder en øget anvendelse af regionale rammeaftaler, en markant reduktion af madspild samt en reduktion af udsving i omkostningerne pr. produceret patientmenu.

Disse besparelser forventes indfriet uafhængigt af hospitalskøkkenets bestræbelser for at producere mere økologisk mad, jf. beslutningen om økologiomlægning og økologi på sølvniveau.

Det bemærkes at køkkenet på Nordsjællands Hospital er organiseret under Facility Management (FM)-afdelingen. Køkkenet indgår som en del af effektiviseringsprojektet "Det nye FM", jf. også besvarelsen af spørgsmål 036.