

POLITIKERSPØRGSMÅL

Spørgsmål nr.: 092-20

Dato: 2. november 2020

Stillet af: Peter Westermann (F)

Besvarelse udsendt den: 4. december 2020

Spørgsmål om kødfrie dage i personalekantiner

Spørgsmål:

Regeringen har, som det nok efterhånden er de fleste bekendt, haft foreslået, at maden i medarbejderkantiner skal være vegetarisk to dage om ugen, og okse- eller lammekød kun må serveres én dag om ugen.

1. Er der noget til hinder for at vi kan indføre noget tilsvarende i Region Hovedstaden, i forhold til personalets (og regionsrådets) måltider på regionsgård, hospitaler m.v.?
2. Hvordan forholder det sig for nuværende med kødfri kost i vores personalekantiner?
3. Jeg er opmærksom på, at der kan være gode argumenter imod at indføre kødfrie dage for patienter, men hvilke bæredygtighedstiltag er der realiseret i forhold til patienternes kost?

Svar:

Regionens administration har involveret hospitalerne, inkl. psykiatrien og regiongårdens kantine i besvarelsen af spørgsmålene. For en samlet oversigt – se vedlagte bilag.

AD 1 og 2: Status på kødfrie dage i personalekantiner

Flere hospitalskøkkener arbejder allerede med kødfrie dage i personalekantiner, der er generelt tilbud om vegetarretter og de fleste har en ugentlig fiskedag. Det er lidt forskelligt, hvordan personalet reagerer på kødfri menu, men som udgangspunkt er man positivt indstillet og optimistisk omkring implementering. En enkelt køkkenchef bemærker dog at omsætningen falder på kødfrie dage. Omkring halvdelen af Psykiatriens kantiner

modtager kantinemad fra regionens somatiske hospitaler og resten via ekstern leverandør, som ikke arbejder med kødfrie dage.

Mange arbejder med at reducere kødmængden i måltider og supplere med såkaldte grønne proteiner.

For så vidt angår antal dage med servering af okse- og lammekød svarer flere at lammekød serveres sjældent. Hospitalernes anvender oksekød ca. hver 5. – 7. dag.

I Regionsgårdens kantine anvendes oksekød ca. hv. 14 dag og der er 2 kødfrie dage/uge.

Ad 3 Kødfrie dage i patientkosten

Ingen har indført decideret kødfrie dage i patientkosten, men forskellige tiltag understøtter et samlet reduceret kødforbrug, idet den samlede kødmængde i gryderetter er reduceret og erstattet med andre proteinkilder. Andre arbejder med forsøg, hvor kød i forskellige retter helt erstattes med grøntsager. Et enkelt hospital har planlagt forsøg med én kødfri dag.

Der er dog udfordringer, idet en stor del af især ældre patienter, har forventninger om og foretrækker kød i den varme ret og ikke bælgfrugter og plantebaseret kost. I den ældre patientgruppe findes samtidigt den største gruppe af ernæringstruede, der i forvejen ikke indtager nok protein under indlæggelse. Der er derfor behov for en afbalanceret tilgang til kødfri kost til patienter.

Bilag: Oversigt over besvarelser fra hospitaler og Region Hovedstadens Psykiatri vedr. kantine- mad og bæredygtighed i relation til kød i patientkost

Spørgsmål→	Er der kødfri ugentlige dage i personalekantiner?	Er der begrænsninger på hvor hyppigt okse- eller lammekød serveres ugentligt?	Evt. bæredygtighedstiltag i relation til kød i patienternes kost
Amager og Hvidovre Hospital	<ul style="list-style-type: none"> • Der er dagligt 2 mættende måltidssalater på menuen • En dag om ugen er kødfri - her serveres varm vegetarisk ret • En dag om ugen serveres fisk. <p><i>Personalet køber mere smørrebrød, når der er vegetarmenu</i></p>	Nej - oftest 2 dage med svinekød/fjerkræ og 1 dag med okse/lam (priser er høje på lam og okse)	<ul style="list-style-type: none"> • Reduktion af mængden af kød i retterne på menukortet til et minimum i.f.t. nationale anbefalinger • Øget tilførsel af grønne proteiner - især i fars- og gryderetter samt supper • Flere vegetariske retter på menukortet - både kolde og varme retter og supper.
Bornholms Hospital	Ja, det er der.	Der er ikke lammekød på menuen, og der er højst oksekød på 2 gange ugentligt.	Fra forår 2021 påtænker hospitalet at have en kødfri dag om ugen til patienterne.
Bispebjerg og Frederiksberg Hospital	<ul style="list-style-type: none"> • Nej, men en fiskedag om ugen • Der tilbydes dagligt en vegetarret 	<ul style="list-style-type: none"> • Oksekød tilbydes hver 5. dag • Kødforbrug reduceret med 10%. • Lam serveres meget sjældent 	<ul style="list-style-type: none"> • Dagligt vegetarisk tilbud • 25-28% af den varme mad er vegetarisk • Stort fokus på proteinindholdet og essentielle aminosyrer for småtspisende.

Spørgsmål→	Er der kødfri ugentlige dage i personalekantiner?	Er der begrænsninger på hvor hyppigt okse- eller lammekød serveres ugentligt?	Evt. bæredygtighedstiltag i relation til kød i patienternes kost
Herlev og Gentofte Hospital	<ul style="list-style-type: none"> Dagligt 2-3 vegetariske salater Varm vegetarisk ret en gang ugentligt En dag/uge er fiskedag En gang hver 14. dag er smørrebrødsdag. 3 ud af 6 stykker er vegetariske. 	<ul style="list-style-type: none"> Nej, fokus er på <i>variation</i> dvs. brugen af oksekød, svinekød, fisk og fjerkræ fordeles over ugen Lam er ikke på menuen hver uge Der arbejdes med flere grønne proteiner i alle retter og dermed mindre kød. Måltidssalater indeholder maks 50 – 80 g kød. 	<ul style="list-style-type: none"> Alle Måltider i personalekantiner samt patientmad er baseret på minimum 60-90 % økologiske råvarer grønne proteiner i alle retter forøges mhp. mindre kød Der er sat mål for fremtidig reduktion i brugen af engangsemballage med 50%.
Nordsjællands Hospital	<ul style="list-style-type: none"> Dagligt vegetarisk menu foruden kødret 1 gang ugentligt kødfri plantebaseret varm ret – både til personale og patienter. 	<ul style="list-style-type: none"> Lam serveres ikke. Okse- og kalvekød serveres hver 5 dag 	<ul style="list-style-type: none"> Der indkøbes ca. 200 kg mindre kød pr. uge Der anvendes min. 65% økologiske fødevarer Fokus på verdensmålene nr. 3, 12 og 13 (sundhed, forbrug og produktion)
Psykiatrien <i>50% leveres fra de somatiske hospitaler og de resterende fra eksterne leverandører.</i>	Der er ikke kødfrie dage, men et dagligt vegetarisk tilbud.	<ul style="list-style-type: none"> Der er ingen generelle beslutninger herom. På BFH matriklen er der aftale om kun 1 X oksekød pr. uge 	<ul style="list-style-type: none"> Alt patientkost leveres fra Regionens somatiske hospitaler.
Regionsgårdens kantine	Regionsgårdens kantine har kødfri/vegetariske menu 2. gange om ugen	<ul style="list-style-type: none"> Oksekød serveres ca. hv. 14 dag og lam meget sjældent Målet er en varieret menu, hvorfor der skiftes mellem fisk, vegetar, gris, okse, kylling og lam. Mindre kød i kødretter, der suppleres med grønne proteiner Ovenstående gælder også for serveringer til politiske udvalg. 	