



REGION



Herlev og Gentofte
Hospital



Bæredygtighed i Ernæringsenheden

ESG rapport 2025

Rundt om Ernæringsenheden

- 3 Forord
- 4 Om Ernæringsenheden
- 6 Mere om... EATEN
- 7 Virksomhedsprofil
- 8 Vores vision
- 9 Anerkendelser af vores mad - og os
- 10 Vores pejlemærker for bæredygtighed
- 13 Interessenter
- 14 Pejlemærker i værdikæden
- 16 Klimaaftryk - på tværs af scope 1, 2 og 3
- 17 Væsentlighedsanalyse
- 19 Målsætninger og pejlemærker - i virkeligheden og i rapporten

Indhold

E - Environment

Miljø og klima



- 20 Miljø og klima

Cases

- 21 Kantinekoncept med fokus på det grønne og det sunde
- 22 Sæson frem for vane
- 23 Ressourceudnyttelse af olie
- 24 Kantineens smørrebrødsfredag - en grøn vinder
- 25 Grønnere mødeforplejning
- 27 To produktionsspor (HEH) sikrer bæredygtig og målrettet differentiering af maden
- 29 Gentofte Hospital - standardbakker som et bæredygtigt og klogere valg
- 30 Drikkebaren - kulturskabt klimasynder
- 31 'Vælg klogere' – smartere drift med mindre kemi, bedre arbejdsmiljø og lavere klimaaftryk

Mål og data

- 33 Status på vores mål fra 2025
- 35 Mål vi har sat os for 2026
- 37 Rapportering af vores KPI'er

S - Social

De sociale forhold



- 38 De sociale forhold

Cases

- 39 Hjemlige Herligheder - tryk overgang for patienterne
- 40 Kerneelementer i Kom Mæt Hjem 2.0
- 41 Forskning som social forpligtelse over for patienter i ernæringsrisiko
- 43 EATENs publikationer
- 44 Tre tilgange til protein - målgruppedifferentiering i praksis
- 45 Mindre kød kræver mere faglighed
- 46 Det medmenneskelige sundhedsvæsen - en del af hospitalets strategiske indsats
- 47 Vi ser mennesker - og dyrker potentiale
- 49 Sikkerhed og geo-politik

Mål og data

- 50 Status på vores mål fra 2025
- 53 Mål vi har sat os for 2026
- 54 Rapportering af vores KPI'er

G - Governance

Virksomhedens adfærd



- 56 Virksomhedens adfærd

Cases

- 57 Planterig kantine
- 58 Den nationale grøntuge i kantine
- 59 Kantine, der følger kostrådene
- 60 Mødeforplejningen - kundernes oplevelse og kulturforandring
- 62 Jul med omtanke
- 63 Robotteknologi som en del af løsningen
- 64 Organisatorisk styring af to produktionsspor
- 66 Bæredygtighedssekretariatet i Region Hovedstaden
- 67 En nytænkende tilgang til klimaregnskaber i Region H
- 68 Frontløber for klimavenlig hospitalskost i Region H
- 69 LEAD-samarbejdet og national strategi
- 71 Data og værdikæden
- 73 Strategisk profilering
- 75 At arbejde grønnere er også at arbejde klogere

Mål og data

- 76 Status på vores mål fra 2025
- 79 Mål vi har sat os for 2026
- 80 Rapportering af vores KPI'er

Afrunding

- 81 Afrunding

Øvrigt

- 82 Opgørelsespraksis

Forord

Marts 2026

Vi er stolte af at præsentere vores anden ESG-rapport i Ernæringsenheden på Herlev og Gentofte Hospital – nu for 2025 og på egen hånd. For et år siden udgav vi vores første rapport i et pilotprojekt sammen med BDO. Det gjorde vi, selv om ESG-rapportering ikke er et lovkrav for offentlige institutioner. For os viste det sig hurtigt at være et stærkt ledelsesværktøj. Det skabte transparens og gav nye perspektiver på vores arbejde: Hvor er vi stærke, hvor er vi ikke så gode, som vi troede – og hvor skal vi prioritere vores indsats?

Vi tror på, at bæredygtighed skal forstås i sammenhæng frem for i siloer. Vi tror på, at netværk og videndeling er blandt de stærkeste drivkræfter i den grønne omstilling – og at vi skal bruge skatteborgernes penge klogere ved at bygge videre på hinandens erfaringer. Derfor valgte vi at offentliggøre rapporten for 2024, og har siden fået mange henvendelser fra kolleger, der har ladet sig inspirere af konkrete løsninger. Det er præcis den bevægelse, vi håbede på.

Vores arbejde er forankret i hospitalets mission om, at alle skal opleve sig godt behandlet, og i den nye vision: 'Universitetshospitalet med indsigt og udsyn'. ESG-arbejdet i Ernæringsenheden er ét af de steder, hvor disse ambitioner omsættes til praksis. Det vil I kunne mærke gennem denne rapport, hvor vores resultater for 2025 præsenteres gennem cases, målopfølgning og data. I vil også kunne se, hvor vi er lykkedes, hvor vi er godt på vej – og hvor vi må justere, gøre noget helt andet eller erkende, at det er sværere end forventet. Samtidig har vi sat nye mål for 2026, der afspejler vores ambitioner og den nye retning. 2026 bliver tillige et overgangsår med Region Øst og implementeringen af sundhedsreformen. Hvordan det påvirker vores opgaver, ved vi endnu ikke – men det vender vi tilbage til.

I år har vi valgt at dele rapporten digitalt, og kun trykke et yderst begrænset oplag. Det er et bevidst valg af hensyn til bæredygtighed – og et forsøg på at gøre indholdet mere tilgængeligt og levende, med mulighed for at dele videre i netværk og dykke ned i materialet blandt andet via QR-koder.

En stor tak til alle kolleger og medarbejdere, der har bidraget med data, input, kommentarer og kritik. Og en særlig tak til Anne-Lotte Fritzel som redaktør, og Torsten Sejr Rostgaard Hansen som grafiker. I har ikke bare formet rapporten – I har også skubbet til os, holdt os fast og udfordret os undervejs. Jeres sparring har været helt afgørende for, at vi er kommet hele vejen rundt og står med et resultat, vi kan være stolte af.

Marianne Lange
Enhedschef

Jens Ginnerup
Analyse- og bæredygtighedsleder



Om Ernæringsenheden

Ernæringsenheden på Herlev og Gentofte Hospital arbejder samlet med måltider, ernæring og fødevareproduktion som et centralt omdrejningspunkt i både behandling, sundhedsfremme og daglig drift. Vi har ansvar for patientbespisning, personalebespisning, kantiner, caféer, mødeforplejning samt klinisk ernæring og forskning.

Det, der binder vores arbejde sammen, er måltidet – men med forskellige faglige formål. For nogle patienter er ernæringen en del af behandlingen. For andre handler måltidet om trivsel, tryghed og oplevelse. For medarbejdere og gæster handler det om sund, velsmagende og bæredygtig bespisning i hverdagen.

Ernæringsenheden er organisatorisk forankret under Service og Logistik, og arbejder systematisk med bæredygtighed inden for ESG-rammen. Vores tilgang bygger på data, forskning og evaluering kombineret med høj kulinarisk kvalitet samt faglig diversitet og respekt for forskellige behov.

Enheden er struktureret omkring tre faglige områder: Patientkøkkenet, kantine-, café- og mødeforplejning samt diætist- og forskningsenheden EATEN. Hertil kommer ledelse og stab.

Antal medarbejdere



289

Fordeling af køn

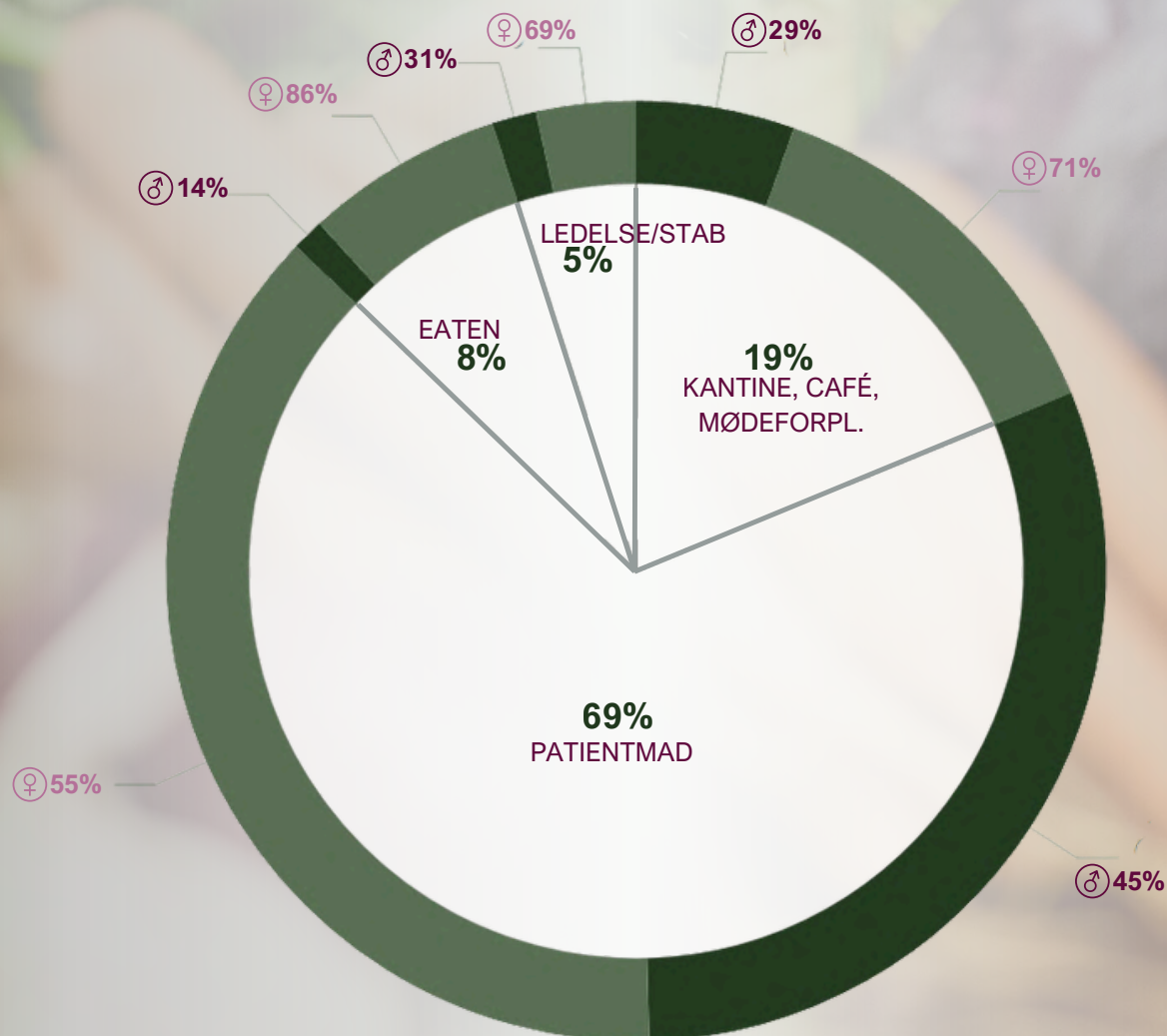


♂ 39%
♀ 61%

Fordeling af løn på køn



Kvinders lønninger er gennemsnitligt 1,97% højere end mænds lønninger



Mere om Ernæringsenheden

Patientkøkkenet – mad som en del af behandlingen

Patientkøkkenet har sit primære produktionsgrundlag på Herlev Hospital, hvor al patientmad til både Herlev og Gentofte produceres som kølemad. Produktionen er organiseret, så den understøtter høj fødevarer sikkerhed, ensartet kvalitet og fleksibilitet på tværs af to meget forskellige hospitalsmatrikler.

På Herlev Hospital arbejdes der med et a la carte-koncept, hvor patienterne via digitale løsninger kan bestille mad fra et varieret menukort. Her tilbydes dagligt mange forskellige retter, og patienterne kan vælge ud fra individuelle behov, præferencer og appetit. Konceptet understøtter ernæringstruede patienter gennem næringstætte retter, og øvrige patienter via hverdagskost – med fælles fokus på valgfrihed, appetit og måltidsglæde.

På Gentofte Hospital arbejdes der med konceptet 'Gentoftes Herligheder'. Her tilbydes udvalgte måltider med tydeligt fokus på bæredygtighed, kvalitet og genkendelighed. Patienterne bestiller ikke digitalt, men mødes i stedet af et skiftende og samtidig målrettet udvalg, tilpasset forløbstype og patientflow.

Ledelse og stab - retning, drift og udvikling

Enhedsledelsen, Driftsledelsen og Måltidssekretariatet sætter retning, og har ansvar for sikker drift og løbende udvikling. De understøtter rammerne for arbejdet, så medarbejderne kan løse kerneopgaven så gnidningsløst og professionelt som muligt.

Kantiner, caféer og mødeforplejning – sundhed og bæredygtighed i hverdagen

Kantine-, café- og mødeforplejningen har ansvar for daglig bespisning af personale, besøgende og mødedeltagere. Her er fokus på portionsanrettet, sund, appetitlig og i stigende grad grønnere mad. Tallerkenanrettede måltider understøtter også bedre flow og mere tid til at nyde maden.

Bæredygtighed tænkes ind i råvarevalg, menuplanlægning og portionsstørrelser med sigte på at reducere madspild. Kantiner og caféer fungerer samtidig som test- og udviklingsrum for nye grønne løsninger, som justeres på baggrund af feedback og data.

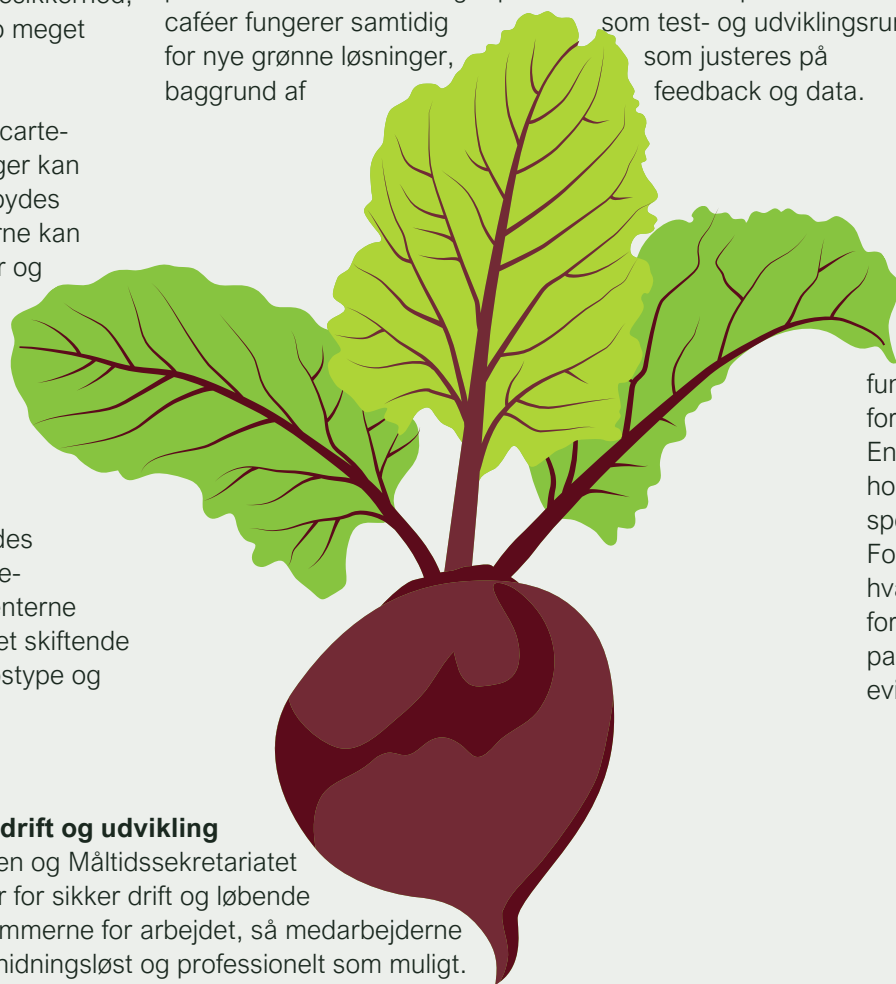
Områderne har forskellige fokus og løsninger, men netop forskelligheden er en styrke.

Det giver Ernæringsenheden en særlig mulighed for at arbejde med måltidet fra mange perspektiver:

Behandling, forskning, ernæring, oplevelse, drift, sundhed og bæredygtighed.

EATEN – klinisk ernæring og forskning

EATEN er diætist- og forskningsenheden, og udgør fundamentet for Ernæringsenhedens forskningsbaserede tilgang til ernæring. Enhedens kliniske diætister understøtter hospitalets afdelinger og patienter med specialiserede ernæringsbehov. Forskningsdelen bidrager med viden om, hvad der ernæringsmæssigt virker bedst for forskellige patientgrupper, og sikrer, at patientkosten løbende udvikles på et evidensbaseret grundlag.





Klinisk diætist på besøg
på sengestuen

Mere om... EATEN



Mad baseret på forskning og evidens

Ernæringsindsatsen på hospitalet er tæt forbundet med vores rolle som forskningsbaseret universitetshospital. Vi samler systematisk data, evaluerer effekten af vores tiltag og deler vores erfaringer, så viden kan omsættes til bedre patientforløb. A la carte konceptet 'Herlevs Herligheder' og projektet 'Kom Mæt Hjem' med Hjemlige Herligheder er eksempler på, hvordan patienttilpasset ernæring både kan være med til at skabe tryghed og indgå i evidensbaseret forskning.

Ernæring er en kompleks opgave, som kræver samarbejde på tværs af faggrupper. Når rammerne er tydelige, og ansvaret er klart placeret, kan ernæringsindsatsen løftes systematisk. Uden struktur kan medarbejdere opleve usikkerhed og frustration. Med struktur, faglig sparring og fælles ansvar bliver opgaven til gengæld både overskuelig, meningsfuld og patientsikker.

Mad som en del af behandlingen

Når kliniske diætister er tæt på afdelingen, bliver ernæringsindsatsen mere målrettet og sammenhængende. Erfaringer fra både hospitalets kvalitetsarbejde og internationale studier viser, at systematisk ernæringsterapi kan reducere komplikationer, forbedre kliniske resultater og give medarbejdere en tryk ramme for arbejdet. Samtidig forbereder det hospitalet på kommende krav, herunder ICD-11's (*) diagnose for sygdomsrelateret underernæring.

Faglig understøttelse og næste skridt

Erfaringerne viser, at hverken madkoncept eller digitalt menukort alene kan sikre fuld ernæringsdækning. For at maden reelt kan fungere som en del af behandlingen, er der behov for professionel faglig understøttelse tæt på patienten.

Hospitalet arbejder derfor målrettet på at få allokeret flere diætister på afdelingerne i 2026 og 2027. Allokerede diætister vurderes som en afgørende forudsætning for at øge patienternes dækningsgrad og sikre, at den ernæringsmæssige indsats omsættes til reel behandlingseffekt og samfundsøkonomisk gevinst.

EATEN

- Uddanner og vejleder studerende
- Deltager i tværfaglige undervisningsforløb
- Formidler forskning internt, nationalt og internationalt
- Samarbejder med kliniske afdelinger og kommuner

(*) ICD-11 er den 11. og nyeste reviderede version af WHO's internationale klassifikation af sygdomme



Virksomhedsprofil

Vi tilbereder dagligt ca. 1.000 patientmåltider, ca. 2.000 kantine-måltider og mere end 500 måltider til salg i caféer, via en højt specialiseret medarbejderstab indenfor patientkøkken, kantinekøkken, diætister og ernæringsforskning samt enhedsledelse og stab.

Budget 2025

• Løn:	78,7 mio kr
• Fødevarer:	28,2 mio kr
• Øvrig drift:	31,9 mio kr
• Indtægter:	22,0 mio kr

Personale (280 medarbejdere i alt)

• Kantine:	22
• Caféer/mødeforplejning:	21
• Elever:	32
• Produktion Herlev:	92
• Produktion Gentofte:	10
• Diætister:	14
• Forskning:	8
• Leder/stab:	13
• Afløsere Gentofte	9
• Afløsere Herlev	59

Faggrupper

- Ernæringsassistenter
- Professionsbachelorer i ernæring og sundhed / økonomaer
- Slagtere
- Konditorer
- Bagere
- Gastronomer med specialet kok
- Gastronomer med specialet i smørrebrød og catering
- Kontorassistenter
- Receptionister
- Indkøbsassistenter
- Serviceassistenter
- Rengøringsteknikere
- Hospitalsmedhjælpere
- Kliniske diætister
- AC'ere forskning
- Professorer i klinisk ernæring
- Ledere

Køn

Kvinder:	61%
Mænd:	39%

Etnicitet

Etnisk dansk:	50%
Anden etnisk:	50%

Vores vision - Ernæringsenheden med indsigt og udsyn

ESG-arbejdet i Ernæringsenheden understøtter både hospitalets vision om indsigt og udsyn, og missionen om, at alle skal opleve at blive godt behandlet.

Vi bidrager ved at sikre, at ernæring og måltider er en integreret del af behandlingen, og understøtter patienternes, personalets og gæsternes sundhed, trivsel og oplevelse af kvalitet.

Vores arbejde bygger på arbejdsglæde, faglig stolthed og tværgående samarbejde kendetegnet ved tillid, åbenhed og ansvar - værdier, der også er grundlaget for vores ESG-arbejde.

Indsigt betyder, at vi arbejder datadrevet, forskningsbaseret og reflekteret. Vi bruger målinger, evalueringer og faglig nysgerrighed til løbende at forbedre vores indsats for patienter, medarbejdere, gæster, klima og ressourcer.

Udsyn handler om at udvikle løsninger sammen med patienter, klinikere, andre køkkener og aktører i hele værdikæden samt dele vores erfaringer for at styrke et mere bæredygtigt sundhedsvæsen.

Selvom hospitalets vision er ny, er der en klar sammenhæng med denne ESG-rapport – fra strategiske pejlemærker til konkrete initiativer og erfaringer.

Visionen omsættes gennem fire udvalgte, strategiske pejlemærker:

- ✦ **Det medmenneskelige sundhedsvæsen**
Ernæring, nærvær og menneskelighed er en naturlig del af behandlingen og af ESG-arbejdets sociale dimension.
- ✦ **Vælg klogere**
Ressourcer, data og organisering bruges systematisk for at skabe størst mulig værdi for patienter, samfund, klima og miljø.
- ✦ **Strategisk profilering**
Ernæringsenheden bidrager til hospitalets faglige profil som frontløber inden for bæredygtig ernæring og mad som en del af behandlingen.
- ✦ **Forskning, innovation og digitalisering**
EATEN og vores udviklingsarbejde styrker en evidensbaseret udvikling af patienternæringen.



Anerkendelser af vores mad - og os



Jens Kondrup prisen

2023



90-100% økologi

Centralkøkkenets
bageri

2023



Svanemærket
Miljøcertificering til
Herlevs Centralkøkken

2023



Gastronomisk
Hædersbevis
"Herlevs Herligheder"

2024



Medvirken i canadiske
"Why Wait?
Health Within Reach"
Prismodtager ved filmfestivaler
i Sverige, Australien
og Indien

2024



Region Hovedstadens
Ledelsespris
"For modig ledelse"

2024



Nominering til
Økologisk
Landsforenings
"Årets Økopris"

2025



Vores ansvar er vores pejlemærker for bæredygtighed

ESG 

Pejlemærker for miljø og klima (Environment)

Vores ansvar for miljø og klima Vores valg af fødevarer og ressourcer har konsekvenser for klodens biodiversitet, klima, natur og sundhed både på land og til havs.

Dyrevelfærd Vi har et ansvar for, at de animalske produkter, vi anvender, kommer fra produktioner, hvor dyrene har haft ordentlige leveforhold. Dyrevelfærd har stor betydning for fødevarernes kvalitet og etisk forsvarlig produktion.

Biodiversitet Vi har et ansvar for, at vores valg af fødevarer understøtter et sundt økosystem og bidrager til at bevare og fremme biodiversitet.

Økologi Vi har et ansvar for, hvordan vores råvarevalg påvirker grundvand, jord og natur. Ved at træffe økologiske valg kan vi bidrage til en jord med mindre kemi og renere drikkevand.

CO₂-aftryk Vi har et ansvar for at reducere vores klimaaftryk. Fødevarerproduktion er en stor kilde til CO₂. Klimaforandringerne udgør den største trussel mod folkesundheden, derfor har vi som hospital et særligt ansvar.

Kemi Vi har et ansvar for at anvende kemikalier på en måde, der skåner miljøet og beskytter både natur og mennesker. Det indebærer at vælge svanemærkede og miljøgodkendte produkter, reducere brugen af skadelige stoffer og sikre korrekt håndtering, så vi bidrager til et sundt økosystem og et sikkert arbejdsmiljø.

Madspild Vi har et ansvar for at reducere madspild, da det er en væsentlig faktor i fødevaresektorens samlede miljø- og klimabelastning. Når mad bliver produceret og serveret, men ikke spist, er alle de ressourcer, der er brugt til at fremstille og tilberede spildt.

Råvareanvendelse Vi har et ansvar for at bidrage til en fødevarekultur, hvor råvarer anvendes så effektivt som muligt. Mange fødevarer kasseres unødigt i værdikæden, fordi de ikke lever op til visuelle standarder. Desuden skal vi være nysgerrige på, hvilke råvarer landbruget kan levere hvornår.

Affald og genbrug Vi har et ansvar for at minimere affald, sikre korrekt sortering og at skabe cirkulære løsninger til at begrænse og genanvende affaldet.

Ressourcer Vi har et ansvar for at begrænse forbruget af vand, energi og kemikalier. Effektiv udnyttelse af ressourcer reducerer miljøbelastningen og bidrager til en mere bæredygtig drift.

Fiskens vilkår Vi har et ansvar for, at de fisk og skaldyr, vi anvender, kommer fra bæredygtige fangstmetoder, der respekterer havets biodiversitet og bestandens overlevelse. Vores indkøb skal understøtte etisk forsvarlig produktion og bidrage til at beskytte havmiljøet.





Pejlemærker for det sociale (Social)

ESG 

Ansvar for de sociale forhold Vores relationer og den måde vi agerer i sociale forhold fortæller hvem vi er.

Arbejdsvilkår Vi har et ansvar for at tilbyde et sikkert arbejdsmiljø, rimelige arbejdstider og en balance mellem arbejde og fritid.

Arbejdsglæde Vi har et ansvar for at vores medarbejdere er glade. Det kan både ses og smages på maden. Vi har brug for engagerede medarbejdere som har lyst til at bidrage til udvikling og til at blive hos os.

Patienttilfredshed Vi har et ansvar for at levere ydelser, der opfylder patienternes forventninger og behov.

Sundhed Vi har et ansvar for at fremme både fysisk og psykisk sundhed. Både for medarbejdernes trivsel og for organisationens samlede effektivitet.

Inddragelse Vi har et ansvar for at fremme en kultur, hvor medarbejdernes input værdsættes. Vi tror på det styrker engagementet hos den enkelte og bidrager til organisationens udvikling.

Uddannelse Vi har et ansvar for at vores medarbejdere er opdaterede med de nyeste metoder og viden, hvilket ikke kun forbedrer deres faglige kunnen, men også øger deres arbejdsglæde og motivation.

Arbejdsulykker Vi har et ansvar for at beskytte vores medarbejderes velbefindende og reducere risikoen for arbejdsrelaterede skader.

Løn Vi har et ansvar for at tilbyde en retfærdig løn, der afspejler medarbejdernes bidrag.

Socialt ansvar Vi har et ansvar for at bidrage positivt til samfundet ved at fremme mangfoldighed og ligestilling, og for at støtte initiativer der gavner det samfund, vi befinder os i.



Pejlemærker for virksomhedens adfærd (Governance)

Ansvar for virksomhedens adfærd

Vi anerkender vores ansvar for at sikre en bæredygtig økonomisk og organisatorisk drift, der understøtter vores ESG-mål og hospitalets overordnede vision.

Ernæringsdækning Vi har et ansvar for at sikre klare retningslinjer og systematisk styring, så vores ernæringsindsats er veltilrettelagt, dokumenteret og fagligt forsvarlig.

Rettigheder Vi har et ansvar for en tydelig governance-praksis, der sikrer efterlevelse af etiske retningslinjer, lovkrav og beskyttelse af patienter, pårørende, medarbejdere og mødegæster.

Fødevarer sikkerhed Vi har et ansvar for at alle vores fødevarer og produktionen af disse er af høj hygiejnisk kvalitet.

Kommunikation Vi har et ansvar for at fremme samarbejde og forståelse. Klar og effektiv kommunikation spiller en afgørende rolle.

Virksomhedskultur Vi har et ansvar for at fremme en kultur, der understøtter vores værdier og mål. En værdipræget kultur forbedrer medarbejdertilfredshed og produktivitet.

Forskning Vi har et ansvar for at sikre, at forskning udføres under solide styringsprincipper med fokus på kvalitet, overholdelse af regler, dokumentation og transparens.

Transparens Vi har et ansvar for at inddrage og opbygge tillid hos vores interessenter. Det er vigtigt for os at være gennemsigtige i vores processer og beslutninger.

Datadreven ledelse Vi har et ansvar for at vores strategier og beslutninger er effektive og målrettede. Data og evidens er vigtige redskaber for os for at træffe de bedste beslutninger.

Involverende ledelse Vi har et ansvar for at fremme engagement og sikre, at relevante perspektiver systematisk inddrages i vores beslutningsgrundlag.

Frontløber Vi har et ansvar for at være pionerer inden for bæredygtige praksisser i vores sektor. Dette sætter standarder og inspirerer andre til at følge efter.

Økonomisk ansvarlighed Vi har et ansvar for at forvalte vores ressourcer effektivt og bæredygtigt.

Netværk Vi har et ansvar for at dele viden og indgå i samarbejder, der styrker vores arbejde.

Whistleblower Vi arbejder for en åben og psykologisk tryk kultur, hvor bekymringer tages op i dialog med ledelse, kolleger eller tillidsrepræsentanter. Region Hovedstaden har derudover en whistleblowerordning, hvor alvorlige forhold kan indrapporteres – også anonymt, som en sidste udvej.



Vores interesser

I en stor organisation som vores er det afgørende, at have en god forståelse for interesser og eksterne aktører. Dette kendskab gør os i stand til at kommunikere effektivt og drive projekter, særligt inden for bæredygtig udvikling.

Ved at fokusere på samarbejde og dialog kan vi sikre, at vores bæredygtigheds-initiativer er målrettede og mere succesfulde.



Interessenter: Inddragelse og involvering

Vores pejlemærker for bæredygtighed er naturligvis også påvirket af vores interessenter og deres krav og forventninger til os. Vi er en del af en meget stor organisation og stor omverden. Vi skal kende vores interessenter godt, så vi kan agere effektivt i vores udviklingsarbejde.

Slutbrugere

Vores patienter er 100% afhængige af ernæring fra os og hele årsagen til resten af vores gøremål. Derudover er de oftest i en afmægtig situation, som vi kan lette lidt ved at give dem valg, inddragelse og tryghed. De pårørende og hospitalets personale er ligeledes forudsætninger for, at patienterne kan få den bedst tænkelige oplevelse ernæringsmæssigt, derfor er maden til de to grupper lige så vigtig.

Herlev og Gentofte Hospital

Hospitalet består af både Herlev- og Gentofte matriklerne. Vores ambition er, at vores udvikling kan være med til at drive hospitalets udvikling.

Leverandører, partnerskaber og samarbejder

Vi prioriterer at have så tætte samarbejder som muligt, for at kunne udvikle løbende og ikke være for statiske. Igennem de tætte samarbejder kan vi udveksle erfaringer med markedet ift. elever, forskning, indkøb, miljø, klimaforbedringer etc.

Region Hovedstaden

I Region Hovedstaden er vi privilegerede ift. at have en forretningsmæssig understøttende og assisterende struktur. Vi bruger, synkroniserer og kommunikerer så meget som muligt i dette samarbejde for at kunne være med i udviklingen fremadrettet, men også for at bruge organiseringen så optimalt som muligt.

Myndigheder

Vi er bevidste om, at vi er underlagt love for personale, fødevaresikkerhed og sundhed. Dette er indarbejdet i vores adfærd, vores ESG-mål og hospitalets overordnede vision.

Nationalt

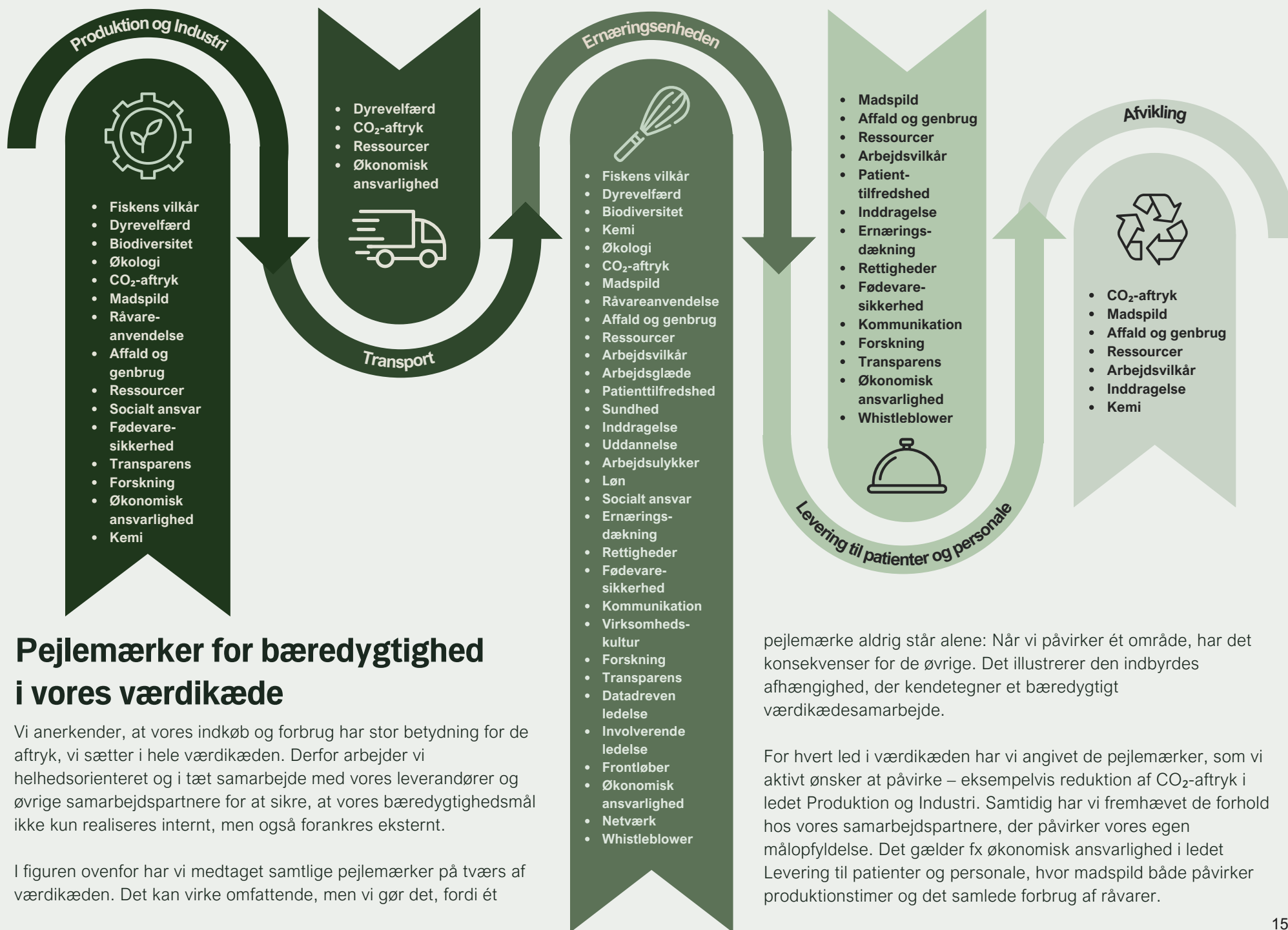
Vi er nysgerrige på andre regioner ift. udvikling, ideer, metodikker og samarbejder. Vi deler gerne ud af egne erfaringer. Det tværsektorielle arbejde er et område vi ser et stort potentiale i ift. udbudsmetoder og arbejdet med de overgange, der er for patienter imellem hjem og hospital.

Internationalt

Vi deler viden med køkkenfaglige kolleger, fødevarerbranchen og politikere, der er interesseret i omlægning til økologi, bæredygtighed, konceptudvikling og ernæringsforskning. Vores diætister og forskere deltager i europæiske samarbejder om ernæring.

Certificering og rapportering

Det vi allerede gør, kan på flere parametre rammes ind under en certificering. Gennem certificering kan vi lettere styre og observere og drive udviklingsprocesser. Dette skærper vores fokus.



Pejlemærker for bæredygtighed i vores værdikæde

Vi anerkender, at vores indkøb og forbrug har stor betydning for de aftryk, vi sætter i hele værdikæden. Derfor arbejder vi helhedsorienteret og i tæt samarbejde med vores leverandører og øvrige samarbejdspartnere for at sikre, at vores bæredygtighedsmål ikke kun realiseres internt, men også forankres eksternt.

I figuren ovenfor har vi medtaget samtlige pejlemærker på tværs af værdikæden. Det kan virke omfattende, men vi gør det, fordi ét

pejlemærke aldrig står alene: Når vi påvirker ét område, har det konsekvenser for de øvrige. Det illustrerer den indbyrdes afhængighed, der kendetegner et bæredygtigt værdikædesamarbejde.

For hvert led i værdikæden har vi angivet de pejlemærker, som vi aktivt ønsker at påvirke – eksempelvis reduktion af CO₂-aftryk i ledet Produktion og Industri. Samtidig har vi fremhævet de forhold hos vores samarbejdspartnere, der påvirker vores egen målpfyldelse. Det gælder fx økonomisk ansvarlighed i ledet Levering til patienter og personale, hvor madspild både påvirker produktionstimer og det samlede forbrug af råvarer.

Sådan arbejder vi med vores klimaaftryk - på tværs af scope 1, 2 og 3

I Ernæringsenheden **arbejder vi ikke med Scope 1, 2 og 3 som isolerede regnskabsposter**. Det er ikke et fravalg - det er et tilvalg af en mere helhedsorienteret og praksisnær tilgang til bæredygtighed.

Hvorfor ikke et konkret regnskab?

Vi har på nuværende ikke mulighed for at indsamle tilstrækkelige data til korrekt kortlægning af CO₂ påvirkning igennem transport, elektricitet og en del af indkøbsområdet. Men det er en del af vores målsætning at opnå dette, så vi i fremtiden kan blive mere specifikke på scope arbejdet.

Hvad gør vi så?

Vores ESG-arbejde tager afsæt i en værdikædeforståelse, hvor vi systematisk identificerer og arbejder med de pejlemærker, der har størst betydning for vores miljømæssige, sociale og organisatoriske ansvar.

Disse pejlemærker er forankret i en væsentlighedsanalyse, der afspejler både vores egne prioriteringer og

vores interessenters forventninger – fra patienter og pårørende til leverandører, myndigheder og samarbejdspartnere.

I denne tilgang ligger Scope 1, 2 og 3 ikke uden for vores blik - de er tværtimod indlejret i vores daglige praksis. Vi reducerer vores indirekte og direkte emissioner gennem energiforbrug og transport (Scope 1 og 2), mens vores arbejde med fødevarerindkøb, affaldssortering og leverandørkrav til dyrevelfærd, økologi og biodiversitet adresserer Scope 3. Gennem partnerskaber med leverandører driver vi aktivt reduktion af klimaaftryk og udvikler cirkulære løsninger på tværs af hele værdikæden.

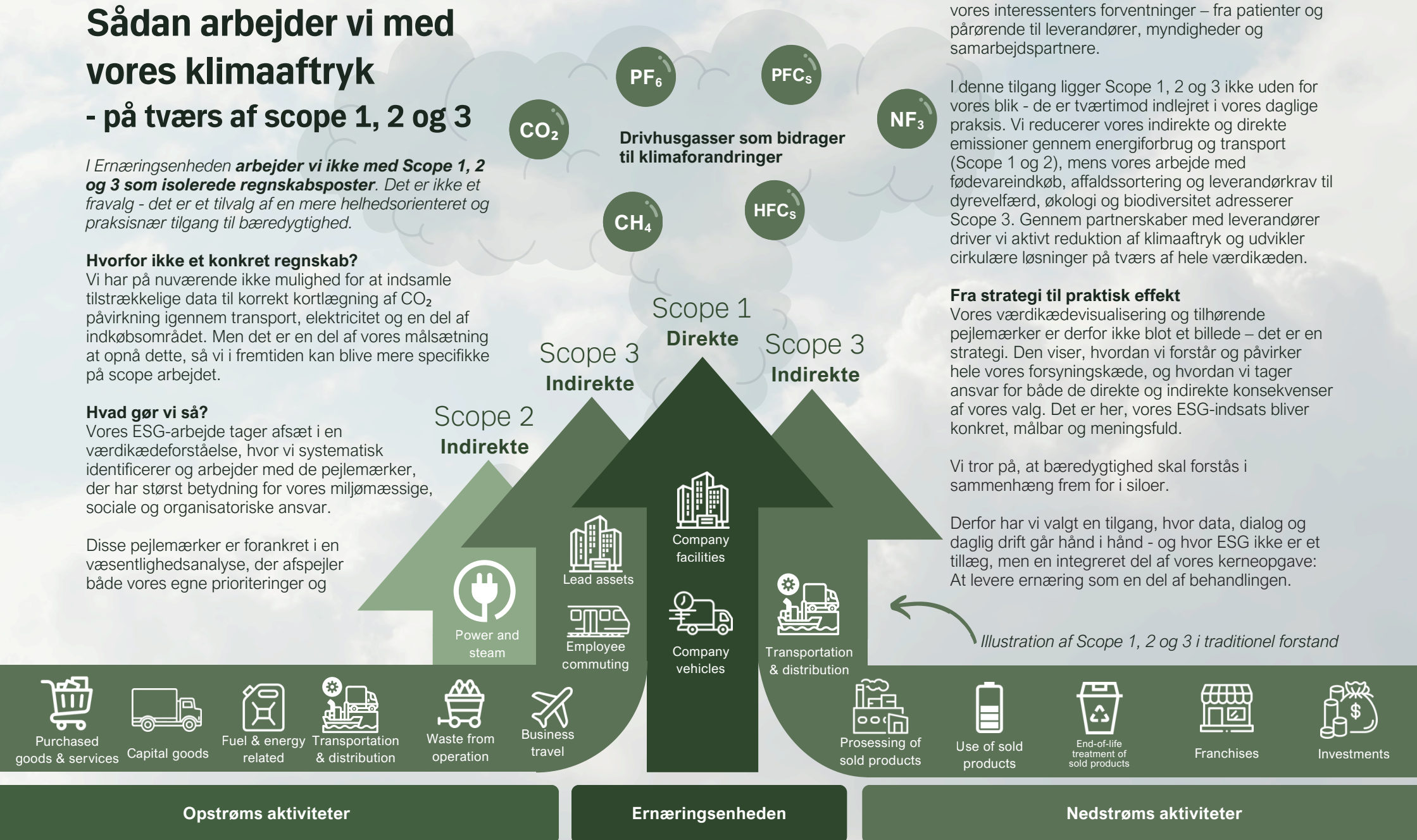
Fra strategi til praktisk effekt

Vores værdikædevisualisering og tilhørende pejlemærker er derfor ikke blot et billede – det er en strategi. Den viser, hvordan vi forstår og påvirker hele vores forsyningskæde, og hvordan vi tager ansvar for både de direkte og indirekte konsekvenser af vores valg. Det er her, vores ESG-indsats bliver konkret, målbar og meningsfuld.

Vi tror på, at bæredygtighed skal forstås i sammenhæng frem for i siloer.

Derfor har vi valgt en tilgang, hvor data, dialog og daglig drift går hånd i hånd - og hvor ESG ikke er et tillæg, men en integreret del af vores kerneopgave: At levere ernæring som en del af behandlingen.

Illustration af Scope 1, 2 og 3 i traditionel forstand



Hvorfor enkelt væsentlighedsanalyse?

En dobbelt væsentlighedsanalyse er et stærkt værktøj for virksomheder, der skal balancere finansielle risici med bæredygtigheds-impact.

Vi har valgt en enkelt væsentlighedsanalyse, fordi den passer til den virkelighed, vi opererer i. Som offentlig enhed arbejder vi med en økonomi, der er fundamentalt anderledes end den private sektor. Vi har ikke investorer, aktiekurser eller profitmaksimering som drivkraft – vores “bundlinje” er patientens helbred, medarbejdernes trivsel og ansvarlig brug af skatte kroner.

Styringsværktøj

Hos os er fokus et andet: Vi skal skabe mest mulig værdi for patienter, pårørende, medarbejdere, mødegæster og samfund inden for faste budgetrammer. Derfor prioriterer vi en metode, der giver os klarhed og handling på de områder, hvor vi kan gøre den største forskel – både for mennesker og miljø. Med en enkel væsentlighedsanalyse får vi et styringsværktøj, der er praktisk, målrettet og til at omsætte i hverdagen, og som kan hjælpe os på rejsen mod konkrete forbedringer i vores køkkener, på tallerkener og i patienternes behandling. Resultatet ses på næste side.

Væsentlighedsanalysen

Forklaring

Figuren viser væsentligheden af pejlemærkerne for både Ernæringsenheden (horizontal akse) og interessenter (vertikal akse). Pejlemærkerne i øverste højre hjørne er vigtigst for begge parter.

Eksempel: Arbejdsglæde har stor væsentlighed for Ernæringsenheden, men generelt mindre væsentlighed for vores interessenter.

Placering

Alle punkter inden for samme kvadrat har samme væsentlighed.

Symboler

- Miljø og klima ●
- Sociale forhold ●
- Virksomhedens adfærd ●



Målsætninger og pejlemærker - i virkeligheden og i rapporten

I den næste del af rapporten viser vi, hvordan vores arbejde med bæredygtighed tager form i praksis.

Gennem cases, målsætninger og data giver vi et indblik i de resultater, vi har skabt – og hvor vi fortsat har meget at arbejde med.

Teksten er struktureret ud fra de tre områder:

- Miljø og Klima (E)
- Sociale forhold (S)
- Virksomhedens adfærd (G)

Årets arbejde med pejlemærkerne illustreres via udvalgte cases fra virkeligheden

Den mest levende og nuancerede måde vi kan fortælle om vores arbejde med pejlemærkerne, er gennem konkrete eksempler. Hver case anviser hvilke pejlemærker, der er i spil. Da områderne overlapper, kan et pejlemærke optræde i cases under flere områder. Dette års to væsentligste cases illustrerer bæredygtighedsarbejdet i vores kantiner, caféer og mødeforplejning.

Status for målsætninger

Vi fremlægger status for de målsætninger vi satte i det forgangne år. Lige som vi fremlægger vores målsætninger for det nye år. Dem kan vi så gøre status på i næste års ESG-rapport.

KPI - data vi måler os på år efter år

En ting er de særlige mål, vi sætter os i de enkelte år. Noget andet er de data, vi måler os på løbende. Disse data opstiller vi som vores KPI'er.

Her sættes vores mål

Målene for vores arbejde med bæredygtighed bygger på beslutninger fra flere forskellige fora.

Årsaftaler Herlev og Gentofte Hospital

Hvert år indgår vi en årsaftale med hospitalets direktion, med målsætninger for miljø og klima (E), sociale forhold (S) og virksomhedens adfærd (G).

Grønne Hospitaler i Danske Regioner

Målet er 50% CO₂-reduktion inden 2035 i alle sammenhænge. Det betyder, at de regionale hospitalskøkkener samarbejder om at nedbringe CO₂ fra fødevarerindkøb og måltider. På tværs af regionerne udvikler og deler vi løsninger, der kan udbredes nationalt og styrke den grønne omstilling.

Grøn 2030 Region Hovedstaden

Regionsrådet satte i 2023 et meget ambitiøst klimamål: 50% CO₂-reduktion i 2030. For køkkenerne dog kun yderligere 35% reduktion, da vi i forvejen havde opnået en reduktion på mere end 15%.

Klimavenlig kost i Region Hovedstaden

Et led i regionens Grøn 2030 er at igangsætte en række klimaprojekter. I 2024 blev vi frontløber for et projekt om klimavenlig kost i køkkener og kantiner, hvor alle hospitalerne deltager. Vi har i gruppen aftalt fælles mål for at nå vores CO₂-reduktion.

Køkkensamarbejdet i Region Hovedstaden

Allerede før regionen satte sit ambitiøse mål, samarbejdede køkkenerne om bæredygtighed. Fra 2020 er vi blevet understøttet af et regionalt bæredygtighedssekretariat. Sammen har vi sat en række fælles mål for miljø og klima.



Miljø og klima



Vi ser det som vores ansvar aktivt at beskytte havene, jorden, grundvandet, biodiversiteten og klimaet. Derfor arbejder vi målrettet med at udvikle vores fødevarevalg, arbejdsgange og logistik, så vi reducerer vores samlede miljø- og klimaaftryk – samtidig med at vi fastholder høj kvalitet, patientsikkerhed og faglighed. Dette understøtter hospitalets vision og strategiens pejlemærke om at vælgte klogere.

En vigtig del af denne indsats er at udvikle kostkoncepter, der understøtter en mere klimavenlig produktion og et mere præcist ressourceforbrug. Når måltider i højere grad tilpasses behov og efterspørgsel, bliver det muligt både at reducere madspild og styrke en mere bæredygtig måltidskultur.

Som stor offentlig fødevareaktør er vi samtidig bevidste om vores ansvar i værdikæden. Vores efterspørgsel på råvarer har betydning for både marked og produktion, og derfor arbejder vi systematisk med at udnytte hele råvaren og fremme en mere bæredygtig fødevarekultur.

Vi opererer i et politisk landskab med klare forventninger til klimabesparelser og løbende omstilling. Derfor ser vi kontinuerligt vores praksis efter og justerer, hvor det er nødvendigt, så vores valg bidrager til konkrete CO₂-reduktioner og en langsigtet bæredygtig udvikling.



Kantinekoncept med fokus på det grønne og det sunde

Kantinekonceptet er udviklet med fokus på sundhed, det grønne køkken og reduktion af madspild. Det tager udgangspunkt i kostrådene, og inddrager samtidig aktuelle internationale madtrends. Målet er at forene høj smagskvalitet med ernæring, hygiejne og æstetik. Vi har bevidst fravalgt de klassiske buffetløsninger. Erfaringen viser, at buffeter ofte fører til større madspild - og i et hospitalsmiljø er der også hygiejniske udfordringer, når mange mennesker tager fra de samme fade.

I stedet arbejder vi med færdigkomponerede, tallerkenanrettede måltider, hvor maden præsenterer sig smukt og indbydende.

Hver dag tilbyder vi:

- Fire færdigkomponerede skåle inspireret af verdenskøkkenet fx det indiske, thailandske eller vietnamesiske køkken. De indeholder en balanceret sammensætning af kulhydrater, grøntsager, korn, kerner og enten fisk, kød eller vegetabilsk protein.
- Kokkens varme ret, som udportioneres direkte af en kok i kantinen og serveres med grønt eller salat. Der serveres kun kød 1-2 gange om ugen.
- To sandwiches, hvor den ene altid er vegetarisk, og den anden indeholder animalsk protein - ofte baseret på fisk.

Tallerkenanrettede måltider giver bedre flow, og mere tid til at nyde maden.

Sæson frem for vane

Grønnere mad handler ikke kun om indhold - det handler også om timing. Vi arbejder målrettet med at ramme de danske sæsoner bedre og efterspørge danske råvarer, hvor det giver mening. Det betyder, at vi aktivt fravælger råvarer, der kræver opvarmede drivhuse eller lang transport, bare fordi vi 'plejer' at bruge dem.

Tomater i januar er et godt eksempel. Selvom de er blevet en fast del af mange køkkener året rundt, er de ikke et naturligt valg, når vi tager klima og CO₂-aftryk alvorligt. I stedet planlægger vi menuer, der tager udgangspunkt i det, sæsonen faktisk kan levere - frugt, grøntsager, fisk og skaldyr - og bruger vores faglighed til at gøre dem attraktive og relevante. Det kræver mod at give slip på vaner. Men det giver også en tydeligere fortælling i maden og en stærkere sammenhæng mellem køkken, årstid og ansvar.

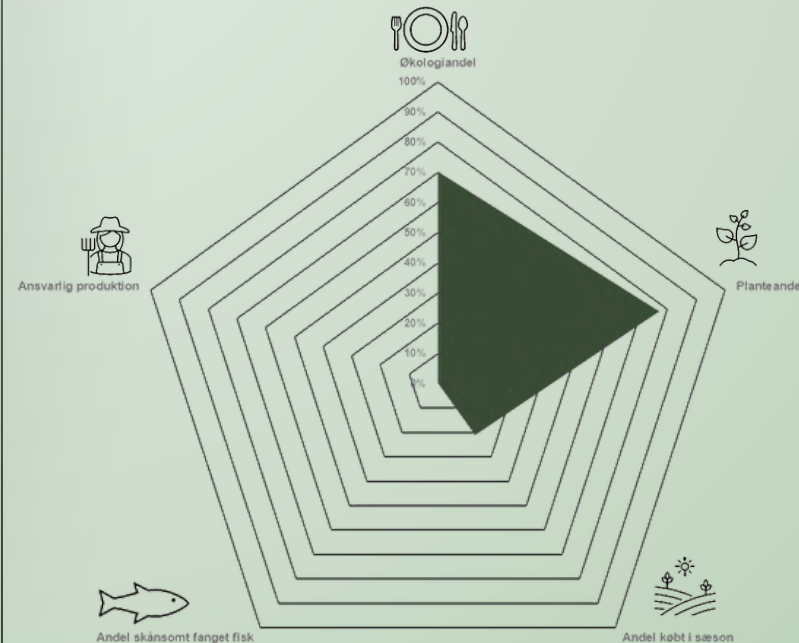
Indkøbsprofil for personalemad 2025

Siden 2024 er vi gået lidt op i økologi, meget op i planteandel og lidt op i sæson. Der er stadig datamæssig udfordring med at øge andelen af bæredygtig fisk. Ligeledes er ansvarlig produktion et punkt, som er under definitionsudvikling.

Vi skal øge økologiandel med 15%, planteandel med 3% og sæsonandel med 29%.

Desuden skal der 'motioneres' bæredygtig fisk ind, da vi underpræsterer både på at kunne skaffe data, men også på at prioritere indkøbet.

Ud fra denne analyse, har vi iværksat projekt 'sæson og fisk', hvor arbejdet med grøntudbuddet og fiskeudbuddet indgår som midler til dette, men også et aktivt fokus på, hvordan vi i både personale- og patientregi får fokuseret indkøbene de rigtige steder hen for at nå målet.



Dansk producerede
økologiske østershatte



Ressourceudnyttelse af olie

Arbejdet med ansvarlig ressourceudnyttelse, klimafokus og overgangen fra kød til plantebaserede råvarer ændrer selve måltidsstrukturen. Hvor kød traditionelt bidrager med fedme, umami og mæthed, stiller planteproteiner krav om nye kulinariske greb for at opnå samme tilfredsstillende spiseoplevelse.

Nye teknikker

Vi arbejder derfor målrettet med variation i tilberedningsmetoder, hvor tekstur, sprødhed og smagsdybde er i fokus. Gennem teknikker som ristning, bagning og let fritering skaber vi kontraster og kompleksitet i måltidet, samtidig med at vi sikrer, at retterne er mættende og ernæringsmæssigt balancerede. Tilsætning af fedtstoffer sker bevidst og kontrolleret for at understøtte både smag og mæthed i overensstemmelse med Fødevarestyrelsens anbefalinger.

CO₂-aftryk

Olie har et højt CO₂-aftryk og er samtidig en af

vores dyreste råvarer. For at reducere klimaaftrykket og undgå spild har vi investeret i en avanceret fritureløsning med indbygget rensningssystem.

Genbrug af olie

Det gør det muligt at genbruge olien mange gange uden bismag eller sundhedsrisici. Systemet overvåger automatisk kvaliteten, forhindrer dannelse af skadelige stoffer og forbedrer arbejdsmiljøet ved at gøre håndtering af varm olie sikker og enkel.

Gevinst på flere måder

Denne løsning betyder, at vi udnytter en klimabelastende ressource optimalt, samtidig med at vi leverer velsmagende, plantebaserede måltider. Det er et konkret eksempel på, hvordan governance og styringsstrategi omsættes til handling: Vi kombinerer kulinarisk kvalitet, forbedret fysisk arbejdsmiljø, økonomisk ansvarlighed og CO₂-reduktion.

Den grønne og økonomiske gevinst

- Oliebesparelse: 1.350 liter lavere olieforbrug pr. år (rapsolie).
- CO₂-reduktion: 372,4 kg CO₂ sparet om måneden svarende til ca. 4,4 tons CO₂ om året (*).
- Økonomisk gevinst: En årlig besparelse på 37.500 kr. alene på indkøb af olie.
- Ressourceeffektivitet: Vi fordobler oliens levetid og reducerer behovet for transport og bortskaffelse.

(*) CO₂ tal stammer fra CONCITOS database

Kantinens smørrebrødsfredag - en grøn vinder

Hver anden fredag har vi smørrebrødsfredag - vores mest populære dag. Her serverer vi både **grønne/vegetariske** og også mere **klassiske** smørrebrød med fisk, æg eller kødpålæg på bagerens hjemmebagte rugbrød med kerner. Vi prioriterer en overvægt af de grønne/vegetariske smørrebrød.

De klassiske smørrebrød har også grøntsagerne i fokus, da mængden af kød og fisk er mindre, end man traditionelt ser, uden at vi går på kompromis med smag eller oplevelse.



Grønnere mødeforplejning

Grønnere mødeforplejning er et centralt element i vores strategi vedrørende 'Vælg klogere', fordi det er et område, hvor vi kan skabe forandring uden at gå på kompromis med kvalitet og oplevelse. Når rekvirenter bestiller mødeforplejning, er det et tilvalg – og dermed en oplagt mulighed for at introducere mere plantebaserede og bæredygtige løsninger.

Brugerundersøgelse

Vi har gennemført en omfattende undersøgelse blandt rekvirenter, som viser, at der stadig er en vis modstand mod rent plantebaserede løsninger. Nogle ønsker lejlighedsvis kød og traditionelle retter. Vores strategi er derfor at skabe succesoplevelser; maden skal være velsmagende, varieret og tilpas mættende - uden at efterlade mødegæsterne overmætte. Når de oplever kvalitet og tilfredshed, vænner vi dem gradvist til mere plantebaserede valg.

Vi leverer grønt til alle typer arrangementer

Vi leverer mødeforplejning til mange typer arrangementer: interne møder, jubilæer, PHD-forsvar, kurser i CAMES og HR-arrangementer for hele Region Hovedstaden. Med forskellige mødepakker og fleksible koncepter

sikrer vi, at grønne løsninger bliver en naturlig del af hverdagen. Grønnere mødeforplejning er ikke kun et kulinarisk valg - det er governance i praksis. Vi reducerer klimaaftryk, styrker sundhed og viser, hvordan strategiske tiltag kan ændre vaner og skabe en fælles grøn kultur.

Konceptet bag grønnere mødeforplejning

Vores koncept bygger på en gradvis omstilling: vi arbejder stille og roligt mod mere plantebaserede måltider, hvor kød og fisk bruges som et krydderi frem for hovedingrediens. Det betyder, at vi udvikler nye retter, hvor grøntsager, bælgrugter og planteproteiner spiller hovedrollen, og hvor smag og tekstur er i fokus. For eksempel kan en klassisk kartoffelmad få et løft med fermenterede grøntsager i stedet for bacon, eller vi kan tilbyde vores egen friske, varmrøgede laks i små mængder som en smags giver.

Kompetenceudvikling

Vi har investeret i kurser og uddannelse for vores medarbejdere, bl.a. gennem kurser i smagssammensætning, krydderibrug og plantebaseret madlavning. Det sikrer, at vi kan levere mødeforplejning, der er både grøn og gastronomisk spændende.

Vælg klogere,
når du bestiller
mødeforplejning

Ambition i
samarbejde med
Plantefonden:
Minimum
80% planter

Vælg klogere**- bæredygtighed i hele værdikæden**

Grønnere mødeforplejning handler ikke kun om maden. Vi tænker bæredygtighed ind i hele processen:

Det grønne møderullebord**– bæredygtighed i praksis**

Et mødebord skal ikke kun se indbydende ud - det skal også afspejle vores værdier om ansvarlighed og bæredygtighed. Derfor har vi udviklet konceptet det grønne mødebord, hvor vi tænker hele vejen rundt:

- **Stop madspild:** Vi tilpasser mængderne, så der ikke står for meget fremme. Hvis der alligevel er rester, har vi udviklet en madspildspose, så deltagerne kan tage maden med til deres afdeling og dele med kolleger. Det er en enkel måde at reducere spild og skabe en kultur, hvor det er legitimt at tage ansvar.
- **Ingen engangsemballage:** Vi undgår smør- og marmeladebrikker og serverer i skåle frem for single-pakkede produkter. Mælk, vand og dansk vand serveres i kander – ikke i pantflasker – og vi laver hjemmelavede safter af sæsonens frugt og grønt til salg i caféer og til mindre arrangementer.

• Bæredygtigt service og

arbejds miljø: Vi har valgt glas og kopper med omtanke.

Kaffekopperne er lavet af genanvendte kaffeskaller, og glassene er lette for at skåne medarbejdernes fysiske belastning. Alt er valgt med fokus på både miljø og arbejdsmiljø.

- **Design med omtanke:** Bordet skal være lækkert og indbydende, men uden overflod. Vi har udarbejdet huskereglere for madspild og hygiejne, så vi sikrer kvalitet og tryghed.

- **Smartere logistik:** Vi har investeret i motoriserede rulleborde og segways, så transporten går hurtigere. Det frigiver tid til at forberede flere grønne råvarer og forbedrer arbejdsmiljøet.

Det grønne møderullebord er et konkret eksempel på, hvordan vi omsætter ESG-principper til handling i hverdagen - fra råvarer til præsentation, fra affald til arbejdsmiljø.

Stop madspild

Måling i september 2025 viser, at vores mødeforplejning har nedbragt madspild til 9,5% af indkøbte fødevarer



To produktionsspor på Herlev Hospital sikrer bæredygtig og målrettet differentiering

Klima og ernæring i balance

Arbejdet med bæredygtig patientmad på Herlev og Gentofte Hospital har tydeliggjort et centralt dilemma: En kostform kan ikke samtidig optimere både klimaafttryk og målrettet ernæringsbehandling. Patientgruppen spænder fra yngre patienter uden ernæringsrisiko til ældre og alvorligt syge patienter med øget behov for energi og protein. Samtidig er fødevareproduktion – særligt animalske råvarer som oksekød – en væsentlig kilde til CO₂-udledning.

For at kunne bidrage til både klimamål og behandlingskvalitet arbejder køkkenet derfor med to produktionsspor, som afspejler Region Hovedstadens officielle kostformer: Hverdagskost og næringstæt kost. Opdelingen gør det muligt at øge andelen af plantebaserede retter, hvor det er ernæringsmæssigt forsvarligt, samtidig med at patienter med øget ernæringsbehov får målrettet ernæringsbehandling.

Hverdagskost – mere plantebaseret mad

Hverdagskosten er målrettet patienter uden ernæringsrisiko, og tager afsæt i Fødevarestyrelsens kostråd. Her arbejdes systematisk med at øge andelen af grøntsager, fuldkorn og bælgrugter,

samtidig med, at brugen af klimabelastende animalske råvarer reduceres.

Denne kostform serveres typisk til patienter med kortere indlæggelser, eksempelvis på barselsafsnit, samt til patienter der foretrækker vegetariske eller plantebaserede retter. Køkkenet udvikler løbende nye retter som grønne anretninger, fyldige salater, vegetariske varme retter og grøntsagsbaseret tilbehør.

Næringstæt kost – mad som en del af behandlingen

Den næringstætte kost er målrettet de ca. 60% af patienterne, som har øget ernæringsbehov, eksempelvis ældre patienter, patienter med nedsat appetit og patienter i risiko for – eller med underernæring. Her er fokus på høj energitæthed og animalsk protein af høj biologisk kvalitet.

Denne kostform er mere ressourcekrævende i produktionen, men spiller en vigtig rolle i behandlingen. Korrekt ernæring kan bidrage til hurtigere restitution, færre komplikationer og kortere indlæggelsestid.

**RegionH's
2 kostformer
for patientmad**
Hverdagskost: 40%
Næringstæt kost: 60%





Rene produkter og høj patientsikkerhed

Af hensyn til patientsikkerheden arbejder køkkenet konsekvent med rene produkter i udviklingen af patientmaden. Retterne er derfor ikke baseret på hybridløsninger, hvor fx en frikadellefars indeholder bælgfrugter.

Tilgangen sikrer, at også patienter med komplekse gastrointestinale problemstillinger kan indtage maden uden risiko. Køkkenet arbejder derfor enten med plantebaserede retter eller retter baseret på animalske proteinkilder, afhængigt af patientens ernæringsbehov. Arbejdet med proteinberigelse i form af forskellige pulvere er komplekst og kræver gentagne tests. Proteiner reagerer forskelligt ved opvarmning, nedkøling og genopvarmning, og kan

Case:

Udvikling af proteinberiget mad

Arbejdet med proteinberigelse er teknisk komplekst og kræver omfattende test og gentest. Proteiner reagerer forskelligt ved opvarmning, nedkøling og genopvarmning, der kan ændre både konsistens og smagsoplevelse. Køkkenets medarbejdere arbejder derfor systematisk med udvikling af opskrifter, hvor ingrediensernes tekniske egenskaber analyseres og tilpasses. Arbejdet bygger på høj kulinarisk faglighed og et bevidst fravalg af standardløsninger med lav proteinmæssig kvalitet.

ændre både konsistens og smagsoplevelse markant. Køkkenets arbejde bygger derfor på dyb professionel forståelse af ingrediensernes tekniske egenskaber og et bevidst fravalg af lette standardløsninger med lav biologisk kvalitet.

Digital understøttelse af kostform

Den digitale menuløsning understøtter de to produktionsspor ved at guide patienterne til den kostform, der matcher deres ernæringsmæssige behov allerede ved indlæggelsen. Menukortet åbner sig gradvist mere og mere, jo længere patienten er indlagt, så man præsenteres for flere valgmuligheder i takt med at behovet ændres. Formålet er at gøre det let at vælge den rigtige kostform, både i forhold til behandling og bæredygtighed, uden at gå på kompromis med oplevelsen af valgfrihed.



Gentofte Hospital - standardbakker som det klogere valg

Særlige rammer og behov

Gentofte Hospital er et elektivt hospital med korte indlæggelser og patienter, der som udgangspunkt følger en almindelig hverdagskost og ikke er i ernæringsrisiko, dog stadig med diætkost. Hospitalet er kendetegnet ved sin særlige arkitektur og en stemning, der adskiller sig fra de store, moderne akuthospitaler. Det giver nogle helt særlige rammer.

Hvorfor ikke a la carte

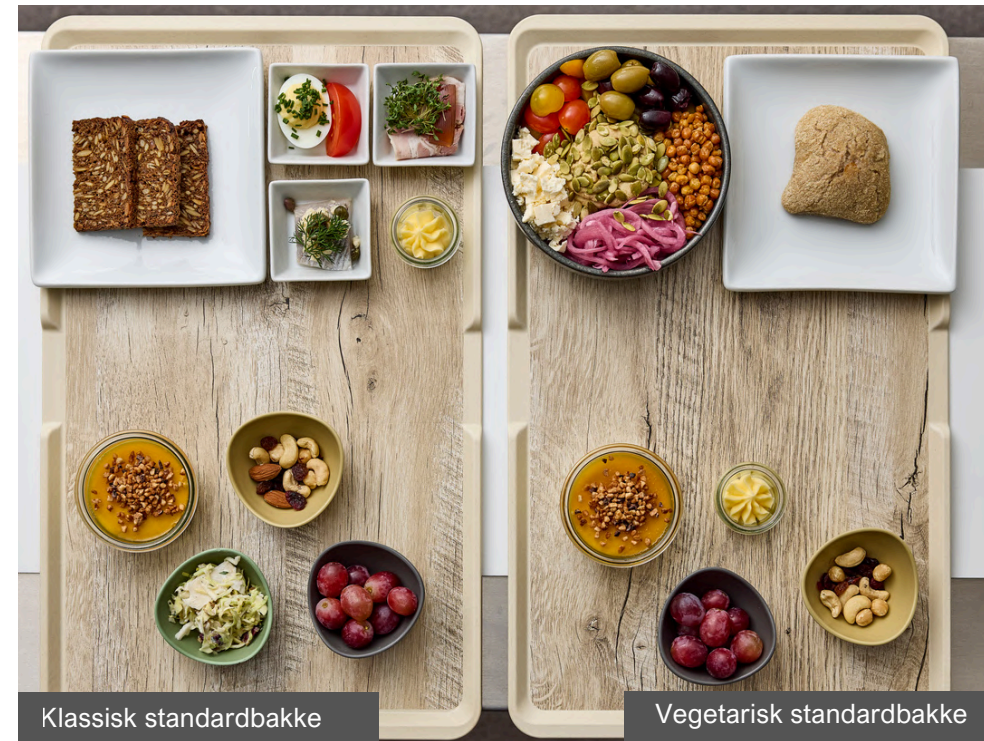
Patienter indlagt på Gentofte er i udgangspunktet ikke i risiko for underernæring, men skal have hverdagskost, og er samtidig indlagt så kort tid, at behovet for stor variation i valgmuligheder er begrænset. Set i lyset af ovenstående har vi på Gentofte-matriklen bevidst fravalgt et a la carte-koncept, og arbejder i stedet med standardbakker, som skifter alle ugens dage. Et stort menukort ville øge kompleksiteten i produktionen, og medføre et større ressourceforbrug.

Valg mellem to standardbakker

Patienterne tilbydes et valg mellem to standardbakker: En vegetarisk og en klassisk med kød. Begge er sammensat med fokus på genkendelighed, appetit og ernæringsmæssig balance. Det grønne valg er tænkt som det naturlige udgangspunkt uden at udelukke klassiske retter. Når vi producerer mange måltider hvert år, har sammensætningen af standardmåltidet stor betydning for både klimaaftryk og ressourceforbrug. Her giver standardbakkerne mulighed for at arbejde konsekvent med 'Green by default', samtidig med, at patienternes oplevelse er i centrum.

Rette mængder, mindre madspild

Bæredygtighed handler ikke kun om råvarer, men også om mængder. Standardbakker har traditionelt haft en tendens til at indeholde mere mad, end mange patienter reelt spiser. På Gentofte arbejder vi derfor målrettet med portionsstørrelser og ser på



muligheden for differentierede portioner. Ambitionen er at ramme patienternes appetit mere præcist og dermed reducere madspild til gavn for både miljø og ressourceanvendelse.

Klar til fremtiden

Gentofte-modellen viser, hvordan patientmad kan tilpasses både patientgruppe, fysiske rammer og

organisatoriske behov. Konceptet er enkelt, ressourcemæssigt bæredygtigt og let at skalere op og ned, når hospitalet i perioder skal rumme flere patienter i forbindelse med renoveringer på Herlev-matriklen. At vælge den rigtige løsning frem for den samme løsning alle steder er en central del af arbejdet med miljø, ansvarlig drift og fremtidssikring af patientmaden.



Drikkebaren - kulturskabt klimasynder



En god idé med flere bundlinjer

Projekt Drikkebar udsprang af et konkret behov for effektivisering, og blev sat i gang som en del af hospitalets omprioriteringsprogram. Samtidig ønskede vi at forbedre arbejdsmiljøet ved at reducere tung håndtering af isterninger og saftevand, styrke hygiejnen og mindske spild.

Businesscasen var gennemarbejdet og byggede på klare antagelser: Færre isterninger, mindre intern transport, mindre spild og bedre ressourceudnyttelse. Ambitionen var, at én løsning kunne skabe værdi for

både økonomi, arbejdsmiljø, patientoplevelse og klima. Maskinerne leverer koldt vand, dansk vand og fire varianter saft med mulighed for proteinberigelse. Teknologien er hygiejnisk veldokumenteret, uden stillestående vand og med UV-C filter. Testperioden viste stor tilfredshed blandt både hygiejnesygeplejersker, rengøringen og kliniske afdelinger.

Det, vi ikke var forberedte på

Men i drift ændrede adfærden sig anderledes end forventet.

OPRINDELIG INTENTION

Funktioner og forudsætninger

- 4 varianter af saft
- Dansk vand og almindeligt vand
- 5 - 10 % proteinberigelse
- UV-C filter og ingen stillestående vand
- 10 minutters ugentlig rengøring

Forventede gevinster

- Nedlukning af intern isterningeproduktion
- Mindre tung transport
- Mindre saftspild
- Undgå håndtering og risici ved pant
- Bedre hygiejne og service
- Forbedret CO₂-regnskab

Afdelingerne fortsatte med at fylde saftevand i kander og tilsætte isterninger for at sikre kolde drikke over længere tid. Samtidig blev tilgængeligheden i sig selv en faktor: Når saftevand og dansk vand står frit tilgængeligt, øges forbruget også blandt personale. Det kan også give god mening at sikre personalets væskebalance i løbet af arbejdsdagen. Men den forventede reduktion i isproduktion og samlet forbrug udeblev derfor, og den økonomiske og klimamæssige effekt blev negativ.

Når kultur betyder mere end teknik

Projektet har været en vigtig påmindelse om, at teknologi ikke i sig selv skaber bæredygtig adfærd.

Vi undervurderede, hvor stærke eksisterende arbejdsgange og vaner er i klinikken. Når man ikke selv står i driften dagligt, er det vanskeligt præcist at forudsige, hvordan en ny løsning integreres i praksis.

Det er ærgerligt, at vi ikke har opnået den forventede effekt. Men det er også en væsentlig læring: ESG-arbejde handler ikke kun om gode intentioner og veldokumenterede business cases. Det handler om kultur, incitamenter og tydelig ledelse.

Transparens som en del af ansvarlighed

Vi har valgt at være transparente omkring projektets udfordringer. Bæredygtig omstilling er kompleks, og ikke alle initiativer rammer præcist første gang.

At vælge klogere kræver, at vi justerer, når virkeligheden viser noget andet end vores beregninger. Det er en del af ansvarlig governance.

OM IGEN - FRA FIASKO TIL NY ADFÆRD

Erfaringerne peger på, at vi skal arbejde mere systematisk med ledelsesforankring og incitamenter.

- Tydelig rammesætning: Maskinernes primære formål skal defineres klart.
- Økonomisk transparens: Synliggørelse af forbrug på afdelingsniveau, og eventuel flytning af budgetansvaret, så dem der bruger også betaler.
- Ledelsesforankring: Aktiv stillingtagen til arbejdsgange omkring drikkevarer.
- Revurderet business case baseret på faktisk adfærd.

‘Vælg klogere’ – smartere drift med mindre kemi, bedre arbejdsmiljø og lavere klimaaftryk

Vores brug af ESG-tilgangen sikrer, at vores drift løbende udvikles i en mere ressource-effektiv, bæredygtig og sikker retning uden at gå på kompromis med kvalitet, hygiejne og patientsikkerhed.

Vi har blandt andet set kritisk på egne arbejdsgange og kemianvendelse, og identificeret en række konkrete initiativer, hvor vi både kunne reducere miljø- og klimabelastning, og samtidig styrke arbejdsmiljøet og medarbejder-sikkerheden. Initiativerne er udviklet i respektfuld dialog med Miljømærkning Danmark, hvor vi aktivt udfordrer vaner og normer inden for gældende rammebetingelser med et klart mål om at anvende så lidt kemi som muligt. Disse indsatser er helt i tråd med hospitalets nye strategiske pejlemærke, ‘Vælg Klogere’, hvor man netop systematisk gentænker eksisterende praksisser.

Fra flydende sæbe i tromler til pulversæbe i mindre emballager

Som led i ‘Vælg klogere’ har Ernæringsenheden omlagt fra flydende sæbe i 200 liters tromler til et pulverbaseret sæbesystem i små,

lette beholdere. Skiftet reducerer risikoen for tunge og skæve løft markant, og mindsker samtidig risikoen for kemiske arbejdsskader, da pulversæbe ikke giver sprøjt og stænk. Emballagen tømmes helt, hvilket reducerer spild og miljøbelastning, og doseringen er mere præcis og driftssikker. Initiativet er primært et miljøtiltag, bl.a. fordi transporten ved leveringen fylder og vejer mindre, da vandet jo er fjernet fra pulversæben.

Desuden er der også tydelige arbejdsmiljøgevinster i form af færre belastninger og øget sikkerhed i hverdagen.



Genanvendelige håndstykker fremfor papirhåndklæder

Engangshåndklæder er udfaset og erstattet af genanvendelige håndstykker fremstillet af kasserede tekstiler. Ét håndstykke kan anvendes



op til 300 gange og erstatter typisk to til tre stykker papir pr. håndafdørring. Løsningen reducerer affaldsmængder, materialeforbrug og CO₂-udledning markant og understøtter den cirkulære økonomi.

Samtidig oplever medarbejderne en mere skånsom og effektiv håndafdørring. Initiativet bidrager både til miljø- og klimaindsatsen og til trivsel og komfort i arbejdsmiljøet.

Afsøgning af ECA-desinfektion som alternativ til traditionel kemi

Ernæringsenheden arbejder aktivt med at undersøge potentialet i ECA-desinfektion som et muligt alternativ til traditionelle desinfektionsmidler.

ECA fremstilles lokalt af vand og salt og har dokumenteret desinficerende effekt uden faresymboler for menneske og miljø.



Fokus er at reducere brugen af skadelig kemi, og samtidig opretholde et højt hygiejneniveau i produktionen.

Hygiejнемåtter som forebyggende og langtidsholdbar løsning

Som en del af hygiejneopgraderingen er der indført hygiejнемåtter ved ind- og udgange. Måtterne reducerer effektivt kontaminering fra fodtøj og kørende materiel, og fungerer samtidig som et tydeligt visuelt signal om høj hygiejnestandard. Løsningen er forebyggende, kræver minimal kemi og har en lang levetid på flere år. Dermed bidrager initiativet til både øget fødevarer sikkerhed, reduceret miljøbelastning og en styrket hygiejnebevidsthed blandt medarbejderne.



Valg af maskiner med fokus på klima og arbejdsmiljø

Som led i 'Vælg klogere' har Ernæringsenheden fokus på valg af teknisk udstyr, hvor klima, miljø og arbejdsmiljø tænkes sammen.



Et eksempel fra Gentofte er den nye opvaskemaskine, som er mere energieffektiv end den tidligere. Den er kombineret med varmepumpe-teknologi, som genanvender overskudsvarme og reducerer både energiforbrug og rumtemperatur.

Moderne sensorer sikrer præcis dosering af vand, sæbe og

afspændingsmiddel og mindsker dermed ressourceforbrug og spild. Samtidig er maskinen mere brugervenlig med færre tunge løft, lavere støjniveau og mindre behov for ekstra håndtering. Initiativet bidrager samlet set til et lavere klimaaftryk og et mere sikkert og fysisk arbejdsmiljø.

Autoopfyldning af kolonial, mejeri og frostvarer

Som en del af 'Vælg klogere' har Ernæringsenheden samlet ansvaret for opfyldning af kolonial-, mejeri- og frostvarer centralt frem for at placere opgaven hos de enkelte afdelinger. Decentrale bestillinger indebærer risiko for forsyningsangst, overfyldte lagre, datooverskridelser og u hensigtsmæssigt ressourceforbrug.

Med autoopfyld sikrer vi den rette mængde, hverken for lidt eller for meget, og tager ansvar for det samlede måltid og patienternes ernæring døgnet rundt.

Ordningen gør det muligt for dedikerede specialister at styre sortiment, forbrug og data på tværs af afdelinger. Med initiativet forventede vi at reducere madspild og ressourceforbrug og understøtte en mere effektiv og fagligt robust drift.

De foreløbige erfaringer:

- Ernæringsenheden har overtaget ansvaret for det samlede måltid og patienternes ernæring døgnet rundt.
- Plejen og Rengøringen har fået frigjort tid.
- Vi har fået mere effektiv og fagligt robust drift.

Men tallene viser også, at vareforbruget mod forventning ikke er faldet, men tværtimod steget. Vi overvejer derfor i skrivende stund, hvilke handlinger, vi vil sætte i værk, for at opnå de ønskede resultater.



Status på vores mål fra 2025

I 2025 besluttede vi en række konkrete mål vedrørende Miljø og klima. Disse mål har vi haft særlig fokus på i løbet af året. Målene kan du se beskrevet i tabellen herunder, og vi afslører, hvordan vi er lykkedes.

Formål	Mål 2025	Pejlemærker for bæredygtighed	Handling	Resultat
Grøn mødeforplejning	- Nedbringe madspild - Ramme mødedeltagerne bedre	Madspild Kommunikation Datadreven ledelse	- Ny bestillingspraksis - Dialog om vaner (undgå at rekvirenten overrekvirerer til møder, og at portionsstørrelser er for store i forhold til behov) - Arbejde med kvalitative feedbackmodeller, så vi kan ramme mødeforplejningsdeltagerne bedre	Vi har oprettet projekt "bæredygtig mødeforplejning": - Skalerbart regionalt projekt med base i mødeforplejning Herlev - Kortlagt madspild ved implementering af FoodOp vægte og madspande til indsamling på vognene - Kortlagt bestillingssystemets muligheder og udfordringer, rekvirenternes tanker og arbejdsgange samt diversiteten af rekvirenter - Klar til i 2026 at udbedre bestillingssystemet og udvikle arbejdsgange - Klar til at monitorere madspildstendensen og justere produktion og sortiment ift. størrelse, bæredygtighed og udvalg
Nedbringe madspild	Madspild maksimalt 10-15% af samlet fødevareindkøb	Madspild CO ₂ -aftryk	- Udbrede/drifte resultater af projektet "DEFRAME" - Fokus på madspiltsdata og affødte handlinger på udviklingsmøderne. - Ledelsesinformation til driftsmålsstyring, og datafunderet dialog med afdelingerne om deres personales adfærd og patienters behov - Optimal brug af dataplatformen Master Data - Udvikle metoder til at måle på personalekantinernes madspild - Metoder til at måle personalets madspild i afdelingernes personalerum/at kildesortere korrekt (madpakker, kantine mad og mad købt andre steder)	- Der er indarbejdet et regionalt mål om maksimalt 10-15% madspild - Hele Ernæringsenheden ligger nu på 19,7% madspild, så vi er langt fra målet - Der er opstartet madspildsmål og handlinger i mødeforplejningsregi - Projektet DEFRAME er sat i drift, så alt patientmadspild bliver vejet morgen, middag og aften på afdelingsniveau. Disse data bruges i løbet af 2026 aktivt til at kunne nedbringe madspild effektivt i produktionen og i de kliniske afdelinger



Formål	Mål 2025	Pejlemærker for bæredygtighed	Handling	Resultat
Følge ressourceforbrug	• Opnå mulighed for måling på forbrug af el, vand og brug af kemi på alle enheder	Ressourcer CO ₂ -aftryk	• Oprette samarbejde med Center for Ejendomme ift. at muliggøre måling	I foråret 2026 indgår vi i et regionalt energiprojekt, der har til formål at kortlægge forbruget og indføre el-besparende tiltag. Vand er stadig en udfordring, her arbejder vi fortsat på at få mulighed for at måle forbrug. Angående forbrug af kemi har Bæredygtighedssekretariatet og de regionale kemiagenter afdækket vores monitoreringsoptioner, og der kan desværre ikke udføres en nuanceret måling af køkkenernes forbrug. Derfor vil vi blot implementere tendens på forbrug ud fra økonomien bag og eventuelt på varelinjeniveau
Reduktion af engangshandsker	• Fastsætte et reduktionsmål som skaber en markant reduktion	• CO₂-aftryk • Økonomisk ansvarlighed	• Gennemgå og optimere samtlige procedurer i forhold til brug af engangshandsker i hele Ernæringsenheden • Fornyede procedurer for brug af handsker uden at hygiejne og flow forringes • Pilotprojekt i patientkøkkenet på Herlev-matriklen inden udbredning til øvrige enheder	Vi har gennemført en kortlægning i patientkøkken Herlev, der viser et forbrug på 21 handsker pr. ansat pr. dag. Det vil vi monitorere løbende, og følge effekten af italesættelse, fokus og læring ved hjælp af fødevarestyrelsens anbefalinger og vores egne hygiejnesygeplejersker. Vores mål inden 2030 er en reduktion på 50% i forbrug af handsker.



Mål vi har sat os for 2026

Vi har besluttet konkrete mål for bæredygtighedsområdet Miljø og Klima for 2026. Disse mål skal vi have særlig fokus på i indeværende år. Målene kan du se beskrevet i tabellen herunder.

Formål	Mål 2026	Pejlemærker for bæredygtighed	Handling
Bæredygtig mødeforplejning	- Kvantitativt - Madspild reduceres >20% - Minimum 80% planteandel i total fødevareindkøb - Kvalitativt - Tryghed og bedre overblik i bestillingsflow - Genkendelig men grønnere forplejning - Tydelige standarder og færre fejlbestillinger	CO ₂ -aftryk · Økologi · Madspild · Råvareanvendelse · Affald og genbrug · Ressourcer · Sundhed · Ernæringsdækning · Inddragelse · Kommunikation · Transparens · Datadreven ledelse · Involverende ledelse · Fødevarer sikkerhed · Socialt ansvar	- Nudging i bestillingssystemet Concierge - Modernisere katalog (navne, piktogrammer, næring og CO₂) - Grønt som standard (kød kan aktivt tilvælges som "krydderi") - Styrke den vegetabiliske proteinprofil (øget mæthed) i grønne retter - Forenkle sortiment og udfase store mødepakker - Passende portionsstørrelser og 'standard/stor' model - Smageevents og brugerworkshops - FoodOp-målinger (vægt) på madspild og kvartalsvise læringsloops for både ledelse og forplejningspersonale. - Tydelig ledelseskommunikation og ambassadørnetværk
Energiovervågning – måling af elforbrug (Centralkøkken Herlev)	- Kvantitativt - Teknisk mulighed for elmåling etableret - Deltagelse i regionalt energiprojekt (forår 2026) - Baseline-data skabt i 2026 - Kvalitativt - Øget transparens og forståelse for forbrug; data understøtter grøn drift	CO ₂ -aftryk · Ressourcer · Økonomisk ansvarlighed · Transparens · Datadreven ledelse · Kommunikation · Involverende ledelse · Virksomhedskultur · Socialt ansvar	- Samarbejde med Center for Ejendomme om enhedsnære elmålere - Aktiv deltagelse i regional kortlægning - Definere datamodel for el - Baseline-målinger - Dialog med enheder om adfærd, udstyr og optimering - Månedlige datarapporter/visualiseringer - Forberede konkrete besparelsestiltag i 2027
Svanemærkning – kortlægning af enhedskøkkener	- Kvantitativt 100% kortlægning i 2026 (alle køkkener/områder) >1 dybdeanalyse per køkken - Samlet gap-analyse (hvad mangler vi for at opnå certificering?) og investeringsoverblik (ultimo 2026) - Kvalitativt - Klarhed om krav/standarder; datadrevet beslutningsgrundlag; øget involvering	Kemi · Økologi · CO ₂ -aftryk · Madspild · Råvareanvendelse · Affald og genbrug · Ressourcer · Arbejdsvilkår · Arbejdsglæde · Sundhed · Uddannelse · Socialt ansvar · Ernæringsdækning · Rettigheder · Fødevarer sikkerhed · Kommunikation · Transparens · Virksomhedskultur · Datadreven ledelse · Involverende ledelse · Frontløber · Økonomisk ansvarlighed · Netværk	- Systematisk kortlægning af bageri, kantiner, caféer og mødeforplejning - Analyser af indkøb, processer, kemi, affald, energi, emballage og dokumentation - Medarbejderinterviews og on-site observation - Gap-analyser pr. enhed og samlet rapport - Dialog med Miljømærkning Danmark og leverandører - Investeringsoverblik og 2027-implementeringsplan - Dialog om godkendelse til at anvende ECA vand som desinfektionsmiddel



Formål	Mål 2026	Pejlemærker for bæredygtighed	Handling
Målrettet patientbestilling skaber reduktion af akutbakker	- Kvantitativt - Andel af akutbakker reduceres 20-25% i 2026 - Kvalitativt - Tydelig ansvarsfordeling og støtte i bestillingsflow - Mere behovstilpasset, appetitstimulerende mad - Styrket samarbejde og diplomatiske dialoger	Patienttilfredshed · CO ₂ -aftryk · Madspild · Ernæringsdækning · Sundhed · Råvareanvendelse · Ressourcer · Kommunikation · Transparens · Datadreven ledelse · Involverende ledelse · Økonomisk ansvarlighed	- Afdelingsvise dashboards (MasterData + madspildsmåling pr. måltid/afdeling) - Analyse af bestillingsmønstre og spild vedrørende akutbakker - Nudging i bestillingsplatform - Patienttilpasset menudesign - Tæt dialog og miniguider til afsnit
Madspildsmåling pr. afdeling og måltid	- Kvantitativt - Måling på morgen, frokost og aften i 2026 - Stabil dataopsamling via vægte med større brugervenlighed - Tallerkenmadspild reduceres 10–12% - Kvalitativt - Opvask oplever meningsfuld medaktør-rolle; bedre indsigt i portionsstørrelser og indtag; data bruges i dialog og forbedring	CO ₂ -aftryk · Madspild · Ernæringsdækning · Sundhed · Ressourcer · Arbejdsvilkår · Kommunikation · Transparens · Fødevaresikkerhed · Datadreven ledelse · Involverende ledelse · Patienttilfredshed · Økonomisk ansvarlighed · Virksomhedskultur · Socialt ansvar	- Robuste vægte i opvaskens flow - Intuitiv betjening af vægte - Udarbejde datamodel for krydsning af data i MasterData og vejninger - Træning og motivation af køkkenpersonale - Løbende indsamling af data for patientmadspild - Justering af portionsstørrelser og bestillingsgrænser - Faste dialogmøder - Integrere resultater i ESG-rapportering og regionale klimamål



Rapportering af vores KPI'er

Ud over særlige mål for det enkelte år, har vi mål, vi arbejder med år efter år. I tabellen har vi rapporteret på alle tilgængelige data med tilstrækkelig høj datakvalitet. Vi udvikler løbende vores data, og vil løbende udvide rapportering i denne tabel.

#	Emne	Pejlemærker for bæredygtighed	Enhed	2023	2024	2025	Mål
1	Elforbrug - Produktion	CO ₂ -aftryk	kwh	Ingen data	Ingen data	Ingen data	Ingen data
2	Vandforbrug - Produktion	Ressourcer	m3	Ingen data	Ingen data	Ingen data	Ingen data
3	Kødandel - Kantine, café og mødeforplejning	CO ₂ -aftryk	%	9,1	7,1	7,5	<3,7
4	Kødandel - Patientkøkkener	CO ₂ -aftryk	%	4,1	4,0	4,0	<4,0
5	Genanvendelsesprocent	Affald og genbrug, ressourcer	%	23	20,9	Afventer data	>50 (2030)
6	CO ₂ e totalt	CO ₂ -aftryk	kg	2.269.387	2.055.098	1.844.723	<1.500.000
7	CO ₂ e pr. kg indkøbt fødevarer - Patientkøkkener	CO ₂ -aftryk	kg	2,2	2,2	1,9	2,3
8	CO ₂ e pr. kg indkøbt fødevarer - Kantine, café og mødeforplejning	CO ₂ -aftryk	kg	2,4	1,9	1,6	<1,7
9	Emballage	Ressourcer, affald og genbrug	kg	19.574	20.745	Afventer data	<10.000
10	Madspilds kilo totalt	Madspild, råvareanvendelse	kg	202.717	166.743	144.870	<100.000
11	Madspildsprocent	Madspild, råvareanvendelse	%	27,2	22,7	19,7	10-15%
12	Økologi - Bager	Økologi, dyrevelfærd, biodiversitet	%	89,7	95,3	93,5	>85
13	Økologi - Café Gentofte	Økologi, dyrevelfærd, biodiversitet	%	61,3	67,7	71,2	>85
14	Økologi - Café Herlev	Økologi, dyrevelfærd, biodiversitet	%	71,2	77	79	>85
15	Økologi - Centralkøkkenerne HGH	Økologi, dyrevelfærd, biodiversitet	%	80,3	81,2	80,2	>85
16	Økologi - Kantine Gentofte	Økologi, dyrevelfærd, biodiversitet	%	67,1	70,5	71,5	>85
17	Økologi - Kantine Herlev	Økologi, dyrevelfærd, biodiversitet	%	72	72,4	71,3	>85
18	Økologi - Hele enhedens gennemsnit	Økologi, dyrevelfærd, biodiversitet	%	76	77,4	78	>85



De sociale forhold



Vi arbejder for at skabe værdi for patienter, medarbejdere og samfund gennem ansvarlige sociale rammer i vores organisation. Patienternes behov er det centrale udgangspunkt, og vi har et særligt fokus på, hvordan måltider, ernæring og service bidrager til behandling, trivsel og oplevet kvalitet under indlæggelse.

Hospitalets strategiske fokus på det medmenneskelige sundhedsvæsen er et vigtigt pejlemærke i dette arbejde. At se hele mennesket, både når det gælder patienter, pårørende og kolleger, er afgørende for kvalitet, tillid og bæredygtige løsninger i sundhedsvæsenet. Omsorg, empati og respekt for forskellighed er derfor aktive principper i vores daglige praksis.

Medarbejderne er samtidig en forudsætning for, at vi kan levere høj kvalitet til patienterne. Derfor arbejder vi målrettet med et trygt arbejdsmiljø, løbende kompetenceudvikling og et tæt samarbejde mellem ledelse, medarbejdere, tillidsrepræsentanter og arbejdsmiljørepræsentanter.

Som en del af et offentligt sundhedsvæsen har vi også et ansvar over for samfundet. Vi arbejder derfor for at skabe rammer, hvor faglighed, innovation og medansvar kan udvikle sig, så vi fortsat kan levere bæredygtige løsninger og høj kvalitet til gavn for både patienter, kolleger og samfundet omkring os.



Hjemlige Herligheder - tryk overgang for patienterne

Herlev og Gentofte Hospital arbejder som et universitetshospital med både indsigt og udsyn – vi ønsker at kombinere forskning, innovation og klinisk praksis for at skabe bedre patientforløb. At der nu skal udrulles et a la carte-koncept i Region Øst, bliver et konkret værktøj til at sikre, at patienter i ernæringsrisiko får dækket deres behov bedre end ved andre koncepter – ikke blot gennem god og varieret mad, men også baseret på solid evidens fra EATENS forskningsprojekter. Det er et eksempel på, hvordan forskning og praksis går hånd i hånd og understøtter hospitalets overordnede mission om 'Godt behandlet'.

Ernæring som fundament for tryghed og patientsikkerhed

Ernæring er mere end mad – det er en måde at skabe tryghed og sammenhæng i patienternes forløb på. For patienter i ernæringsrisiko betyder en veltilrettelagt indsats, at de oplever kvalitet og kontinuitet i behandlingen.

For medarbejderne skaber tydelige rammer og faglig støtte en større ro i hverdagen og en oplevelse af at kunne levere god og meningsfuld omsorg.

'Kom Mæt Hjem 2.0' – tryk hele vejen

Overgangen fra hospital til hjem kan være sårbar, især for ældre patienter, der risikerer at komme hjem til et tomt køleskab. Med projektet 'Kom Mæt Hjem 2.0' sikres, at patienten får dækket sine ernæringsbehov allerede det første døgn hjemme, ved hjælp af 'Hjemlige Herligheder' og opfølgning fra diætist.



Samtidig har patienten en kendt kontaktperson, som følger op i dagene efter udskrivelsen. For patienten skaber det tryghed, og for medarbejderne betyder det, at indsatsen ikke stopper, når patienten forlader afdelingen – det føles både godt og meningsfuldt.

Ernæring som strategisk patientsikkerhedsområde

Vores analyser viser, at ernæring fortsat er et centralt risikoområde. Over halvdelen af patienter i ernæringsrisiko får ikke dækket deres grundlæggende energi- og proteinbehov under indlæggelse, hvilket kan føre til komplikationer, længere rekonvalescens og genindlæggelser.

Det understreger, at ernæring ikke blot handler om trivsel, men er en central del af kvalitet og patientsikkerhed.



Klinisk diætist
på hjemmebesøg

Kerneelementer i 'Kom Mæt Hjem 2.0'



'Hjemlige Herligheder'

'Hjemlige Herligheder' med hjem ved udskrivelse



Tværfagligt samarbejde

Behov for støtte vurderes af flere faggrupper



Opfølgning og støtte

Hjemmebesøg indenfor 96 timer, telefonsamtale på dag 30 samt hjemmebesøg på dag 90



Effekter måles på

vægt, kostindtag, funktionsevne, livskvalitet og genindlæggelser

Forskning som social forpligtelse over for patienter i ernæringsrisiko

EATEN er ikke en forskningsenhed ved siden af klinikken. Vi er en klinisk enhed, der producerer forskning. Vores forskningsspørgsmål udspringer af konkrete patientforløb, kliniske dilemmaer og medarbejdernes daglige erfaringer. Når vi identificerer, at 75 % af patienter indlagt mere end fire døgn er i ernæringsrisiko, og at under halvdelen får dækket deres basale proteinbehov, er det ikke blot data – det peger på en strukturel sårbarhed i patientforløbet, som forpligter os organisatorisk og fagligt.

Forskning i EATEN handler derfor om at forstå behov, reducere sårbarhed og skabe bedre, mere værdige og sammenhængende patientforløb.



I 2025 bestod EATEN af 13 navngivne forskere – kliniske diætister og seniorforskere. Forskningen er integreret i den kliniske drift og foregår tæt på patienten – på sengestuen med patient og pårørende, i det tværfaglige samarbejde, i køkkenet og i overgangene mellem hospital og hjem. Det sikrer, at

ny viden hurtigt omsættes til praksis, og at praksis kontinuerligt kvalificerer forskningen.

Ernæringsindsatsen er forankret som et strategisk indsatsområde i hospitalets årsaftale 2026-2028 under delprogrammet 'Systematisk ernæringsindsats under indlæggelse og i overgangen fra hospital til eget hjem'. Indsatsen understøtter hospitalets prioritering af 'Vælg klogere' og visionen om det medmenneskelige sundhedsvæsen.

Indsigt - at forstå behov før vi handler

Menneskelighed i sundhedsvæsenet kræver indsigt, da det handler om at forstå den enkeltes behov og imødekomme dem bedst muligt. Vi arbejder struktureret med:

- Kortlægning af ernæringsrisiko og ernæringsdækning ved audits og kvalitetsmålinger
- Evaluering af implementering og tværfagligt samarbejde
- Analyse af sammenhæng mellem ernæring, komplikationer og genindlæggelser

Analyserne har tydeliggjort et markant misforhold mellem patienternes dokumenterede behov og den nuværende ernæringsfaglige kapacitet. Når en stor andel af patienter er i ernæringsrisiko, og mange ikke får dækket deres basale behov, påvirker det både patienternes prognose og medarbejdernes mulighed for at levere en sammenhængende og fagligt forsvarlig behandling. Samtidig medfører utilstrækkelig ernæring øget risiko for komplikationer og genindlæggelser, hvilket belaster kapacitet og ressourcer.

Ernæringsaudit i RegionH 2025

Data omfatter i alt 7 hospitaler i Region Hovedstaden og viser andelen af patienter, der får dækket mindst 75% af deres ernæringsbehov.

Regionsgennemsnit (7 hospitaler):

- Energi: 42,4%
- Protein: 34,4%

Laveste niveau i regionen:

- Energi: 11,8%
- Protein: 11,8%

Højeste dækningsgrad i regionen:

- Energi: 62%
- Protein: 48%

(Herlev Hospital)

Fra 2023 til 2025 steg andelen af ernæringstruede patienter på Herlev Hospital fra 65% til 75%. Trods stigningen fik 48% af patienterne dækket mindst 75% af deres proteinbehov, men der er stadig 52%, der ikke fik dækket mindst 75% af deres behov - vi er ikke i mål.

Som ledelse har vi et ansvar for aktivt at handle på den viden, vi selv genererer. Det indebærer at bringe kapacitet og behov i bedre overensstemmelse og at prioritere de indsatser, der dokumenteret skaber klinisk værdi.

For medarbejderne betyder en systematisk og forskningsbaseret tilgang, at ernæringsindsatsen ikke baseres på tilfældigheder eller individuelle ildsjæle, men på fælles data og tydelige strukturer. Det styrker faglig tryk, mindsker risikoen for faglig afmagt og skaber bedre forudsætninger for at

udøve omsorg med kvalitet og ro for patienterne. Systematik gør det muligt at praktisere medmenneskelighed i hverdagen på en bæredygtig måde – også når der er travlt.

Sammenhæng i ernæring fra hospital til hjem

Overgangen fra hospital til hjem er en særlig sårbar fase, især for ældre patienter i ernæringsrisiko. Mange udskrives med nedsat funktionsevne, reduceret appetit og begrænset overskud til selv at sikre tilstrækkelig ernæring. Uden systematisk opfølgning er risikoen for funktionstab, genindlæggelse og social isolation betydelig.



Kom Mæt Hjem 2.0 er udviklet som en målrettet og sammenhængende indsats for at reducere denne sårbarhed. Gennem små energi- og proteinrige retter, kaldet Hjemlige Herligheder, der gives med

ved udskrivelse, individuel ernæringsvejledning og systematisk diætistopfølgning sikres kontinuitet i ernæringsbehandlingen, hvor patienten møder en kendt fagperson, som følger forløbet på tværs af sektorovergangen. For patienten betyder det øget tryghed og oplevelsen af at blive set og taget alvorligt i en sårbar livssituation.



For medarbejderne betyder det, at ernæringsindsatsen ikke ophører ved udskrivelsen, men indgår i et sammenhængende og fagligt forankret behandlingsforløb. Indsatsen understøtter regionens prioritering af systematisk ernæringsindsats i overgangene mellem hospital, korttidsophold og hjem. Det bidrager samtidig til at reducere ulighed i sundhed ved at målrette støtte til patienter med størst risiko.

En sammenhængende ernæringsindsats i overgangen er dermed ikke alene en klinisk intervention, men en investering i funktionsevne, selvhjulpethed og forebyggelse af unødige genindlæggelser.

Udsyn – uddannelse, innovation og videndeling

Som universitetshospital har vi et ansvar for at bidrage til næste generation af sundhedsprofessionelle og til udviklingen af et mere sammenhængende sundhedsvæsen.

Videndeling er en del af vores sociale ansvar og skal bidrage til hurtigere implementering af evidensbaserede løsninger.

Det medmenneskelige sundhedsvæsen

Et medmenneskeligt sundhedsvæsen forudsætter, at vi vælger klogere og prioriterer indsatser med dokumenteret effekt.

Når ernæring bliver struktureret og forskningsbaseret:

- Styrkes patienternes tryghed og værdighed
- Reduceres komplikationer og genindlæggelser
- Øges medarbejdernes faglige sikkerhed
- Forbedres kapacitetsudnyttelsen og den organisatoriske bæredygtighed.

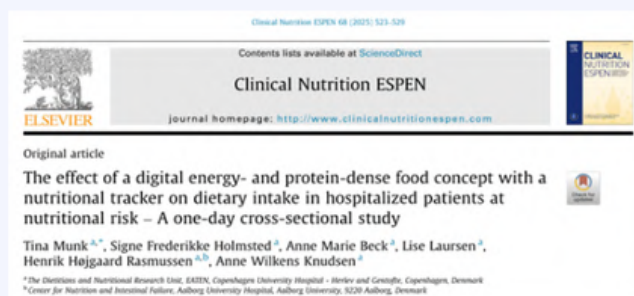
Medmenneskelighed og faglighed forudsætter hinanden. I EATEN arbejder vi for, at dokumenteret viden omsættes til konkret handling tæt på patienten.



EATENs publikationer

Vi gør os umage med at offentliggøre vores forskning for at bidrage til implementering af evidensbaserede, målrettede ernæringsindsatser. Gennem videndeling og forskningsformidling ønsker vi at understøtte klinisk praksis og at sikre vores patienter den bedst mulige ernæringsmæssige støtte baseret på den nyeste viden.

EATEN udgav
35 artikler
i 2025



Tre tilgange til protein - målgruppedifferentiering i praksis

En effektiv reduktion af klimaafttrykket fra maden forudsætter, at proteiner anvendes forskelligt afhængigt af konteksten og de mennesker, der skal have glæde af maden. På Herlev og Gentofte Hospital arbejder vi derfor bevidst med tre forskellige tilgange til protein, som hver især er fagligt begrundet og målrettet konkrete behov.

Hybridprodukter i kantiner og mødeforplejning: I hospitalets kantiner, caféer og mødeforplejning arbejdes der aktivt med hybridprodukter, hvor animalske proteiner kombineres med bælgfrugter eller andre vegetabiliske proteiner. Denne tilgang følger Fødevarestyrelsens nationale kostråd og er velegnet til medarbejdere uden ernæringsrisiko. Hybridprodukter bidrager til at reducere både klimaafttryk og råvareomkostninger, og gør det muligt at mindske mængden af kød, uden at smag, mæthed og genkendelighed går tabt. Kantinerne fungerer dermed som frontløbere i den grønne omstilling.

Hverdagskost med rene produkter: I patienternes hverdagskost arbejdes der ligeledes efter de nationale kostråd, men af hensyn til patientsikkerhed – herunder særligt gastrointestinale patienter – anvendes der udelukkende rene produkter frem for hybridprodukter. Det betyder, at retterne enten indeholder rene animalske proteiner eller rene vegetabiliske proteiner, eksempelvis bælgfrugter. Hvis patienten kan tåle bælgfrugter, kan der vælges fuldt plantebaserede retter, men der tilbydes ikke blandingsprodukter. Denne tilgang sikrer genkendelige retter.

Næringstæt kost med fokus på proteinets kvalitet: Den næringstætte kost er målrettet patienter i ernæringsrisiko, og adskiller sig markant fra både kantinekost, mødeforplejning og hverdagskost. Her er fokus på høj energitæthed og protein af høj biologisk kvalitet, så ernæringsbehovet kan dækkes via små portioner. Proteindækningen sikres gennem både naturlig berigelse og anvendelse af højkvalitets proteinpulver. Det begrænser volumen, hvilket er afgørende for sårbare patienters appetit. Denne kostform er mere ressourcekrævende, men afgørende for behandling og patientsikkerhed, og kan ikke erstattes af plantebaserede eller hybride løsninger.

Ved at arbejde konsekvent med disse tre tilgange opnås en samlet reduktion af klimaafttrykket, samtidig med at der tages højde for både medarbejdernes og patienternes forskellige behov. Målgruppedifferentiering er dermed et centralt styringsredskab i hospitalets miljøsats.



Eksempel i en oksekødsovs

Oksekød → mere fjerkræ → samme smag

- 100 % oksekød: 20,1 kg. CO₂ pr. kg.
- Med 25 % kylling: 15,76 kg. CO₂ pr. kg.
- Med 50 % kylling: 11,51 kg. CO₂ pr. kg.

Lille skift med stor betydning for klimaet

Mindre kød kræver mere faglighed

En central del af vores grønne omstilling er at reducere mængden af kød og andre animalske produkter og i stedet give mere plads til vegetabiliske råvarer. Det betyder ikke, at maden bliver kedelig eller ensformig - tværtimod. At få flere til at vælge grønne retter kræver mere end gode intentioner. Det kræver, at de grønne retter smager så godt, at man har lyst til at vælge dem igen. Smag, kvalitet og genkendelighed er derfor afgørende, hvis grønne valg skal blive et naturligt førstevalg i hverdagen. Det stiller større krav til vores håndværk.

Vores medarbejdere er faguddannede madhåndværkere uddannet i en madtradition, hvor grøntsager oftest har haft en birolle på tallerkenen. I dag, hvor grøntsager og bælgfrugter i stigende grad udgør hovedingrediensen, kræver det en øget forståelse, som opnås med målrettet kompetenceudvikling gennem deltagelse i kurser og efteruddannelse.

Gulerødder på 117 måder

Når grøntsager, bælgfrugter, korn og kerner er omdrejningspunktet, skal vi være endnu dygtigere til tekstur, smag, kryddring og variation. Gulerødder er ikke bare gulerødder - de kan være bagte, grillede, røgede, fermenterede, purerede, sprøde, råmarinerede eller indgå som base i salater, sandwich og varme retter. Det kræver tid, nysgerrighed, procesforståelse og en stor portion mod.

Madtraditioner fra hele verden

Samtidig arbejder vi bevidst med umami og dybde i smagen. Her henter vi inspiration fra verdenskokkene, hvor det grønne køkken allerede er en naturlig del af madkulturen - det asiatiske, det mellemøstlige og det indiske køkken. Kryddring, fermentering, bouilloner, ristede krydderier og naturlige smagsforstærkere gør det muligt at lave grøn mad, der både tilfredsstiller og overrasker.

Bæredygtig brug af vores egne kompetencer

- Vi udnytter vores inhouse fagligheder til at drive den grønne omstilling indefra.
- Slagternes faglige teknikker inden for forarbejdning af kød omsættes til nye, plantebaserede produkter med samme præcision og håndværk.
- Kompetenceudvikling sker gennem praksisnære kurser, hvor kvalitet og fødevarer sikkerhed altid er i centrum.
- Når medarbejdere skifter teknik – bevares den faglige stolthed og vi minimerer ressourceforbrug.
- Resultatet: grønnere retter, stærkere faglighed og mere bæredygtig produktion i vores eget køkken.

Slagter
Morten
ryger
grøntsager



Vi har oprettet en projektstilling med ansvar for bæredygtigt arbejdsmiljø og trivsel.

Det medmenneskelige sundhedsvæsen - en del af hospitalets strategiske indsats

Medarbejderinvolvering og trivsel

I Ernæringsenheden arbejder vi målrettet med medarbejderinvolvering som en central del af vores ESG-arbejde. Vores mål er at fremme trivsel, psykologisk tryghed og arbejdsglæde, samtidig med at vi forebygger sygefravær og arbejdsskader samt styrker rekruttering og tilknytning.

Ny projektstilling for bæredygtigt arbejdsmiljø

Erfaringen viser, at arbejdet med både fysisk og psykisk arbejdsmiljø i en kompleks drift ikke alene kan løftes af ledere og tillidsvalgte. Det kræver en tydelig faglig rolle, der har tid, nærvær og mandat til at være tæt på hverdagen, opsamle mønstre, understøtte dialoger og omsætte udfordringer til konkrete handlinger. For at give arbejdsmiljøindsatsen et tydeligt og vedvarende fokus har vi i 2026 etableret en dedikeret, et-årig projektstilling med ansvar for bæredygtigt arbejdsmiljø og trivsel. Formålet er systematisk at samle, styrke og videreudvikle det arbejde, der allerede foregår i enheden men nu med en mere åben, eksperimenterende og lærende tilgang. Vores medarbejder på opgaven er dog blevet headhuntet til en tilsvarende opgave i sit fagforbund. Men selv om det betyder, at vi nu skal finde en ny projektmedarbejder, holder vi fast. Det er en central indsats.

Nysgerrig og eksperimenterende tilgang

Vi anvender en nysgerrig og eksperimenterende tilgang til arbejdsmiljøindsatser, hvor medarbejderne er aktivt involveret i at udvikle og afprøve løsninger. Indsatserne spænder fra arbejdet med compassion og psykologisk tryghed, åben kommunikation og feedback-kultur til ergonomiske vurderinger, støjdemping og forebyggelse af fysiske belastninger. Samtidig uddannes arbejdsmiljø-

PIE-princip (Plan, Implementer, Evaluer)

Vi arbejder eksperimenterende med arbejdsmiljø og trivsel efter PIE-princippet:

Først planlægges mål og konkrete tiltag. Derefter implementeres de i praksis med aktiv medarbejderinvolvering.

Til sidst evalueres effekten via trivselsmålinger, observationer og feedback, hvorefter indsatsen justeres.

Tilgangen sikrer, at løsninger udvikles sammen med medarbejderne og skaber reelle forbedringer i trivsel, arbejdsmiljø og kultur.

repræsentanter og lokale ambassadører, for at styrke koblingen mellem medarbejdere og ledelse, og forankre trivsel som et fælles ansvar. En central del af indsatsen er, at udviklingen ikke kun drives oppefra, men også nedefra. Medarbejderne involveres i at formulere behov, teste tiltag og evaluere effekter. Dermed opbygges ejerskab, fælles stolthed og en kultur, hvor det er legitimt at tale om både fysiske og psykiske arbejdsmiljøforhold - også i et travlt og produktionsnært miljø.

Medarbejderdrevet udvikling og kulturforankring

Effekten dokumenteres løbende gennem trivselsmålinger, APV, dialoger og evaluering af konkrete indsatser. Målet er målbare forbedringer i trivsel, færre konflikter, lavere sygefravær og en styrket kultur for samarbejde, respekt og ansvar.

Denne tilgang gør social bæredygtighed til noget, der omsættes i praksis. Medarbejderinvolvering og trivsel bliver ikke et sideprojekt, men en drivkraft for en mere resiliens og attraktiv arbejdsplads, hvor vi kontinuerligt lærer, justerer og udvikler vores arbejdsmiljø.

Vi ser mennesker - og dyrker potentiale

Fra ufaglært til faglært

I Ernæringsenheden arbejder vi med social bæredygtighed gennem en grundlæggende ambition om at se mennesker og skabe reel mulighed for udvikling. Vores tilgang tager afsæt i compassion - på dansk bredt forstået som medmenneskelighed - i praksis: Vi interesserer os aktivt for medarbejdernes erfaringer, ressourcer og udfordringer – og vi omsætter den indsigt til konkrete handlinger, som giver læring, tryghed og faglig vækst.

Medmenneskelighed er derfor også udgangspunktet for vores indsats med at løfte medarbejdere fra ufaglært til faglært niveau gennem EUV-forløb til ernæringsassistent. Når vi investerer i opkvalificering, handler det ikke alene om at sikre faglært arbejdskraft til et moderne hospitalskøkken. Det handler

Medmenneskelighed er...

Medmenneskelighed handler om at omsætte forståelse til handling.

Det er evnen til at se, når et menneske har brug for støtte – og aktivt handle på det.

Hvor empati er at forstå andres situation, er medmenneskelighed det næste skridt: at gøre noget ved det.

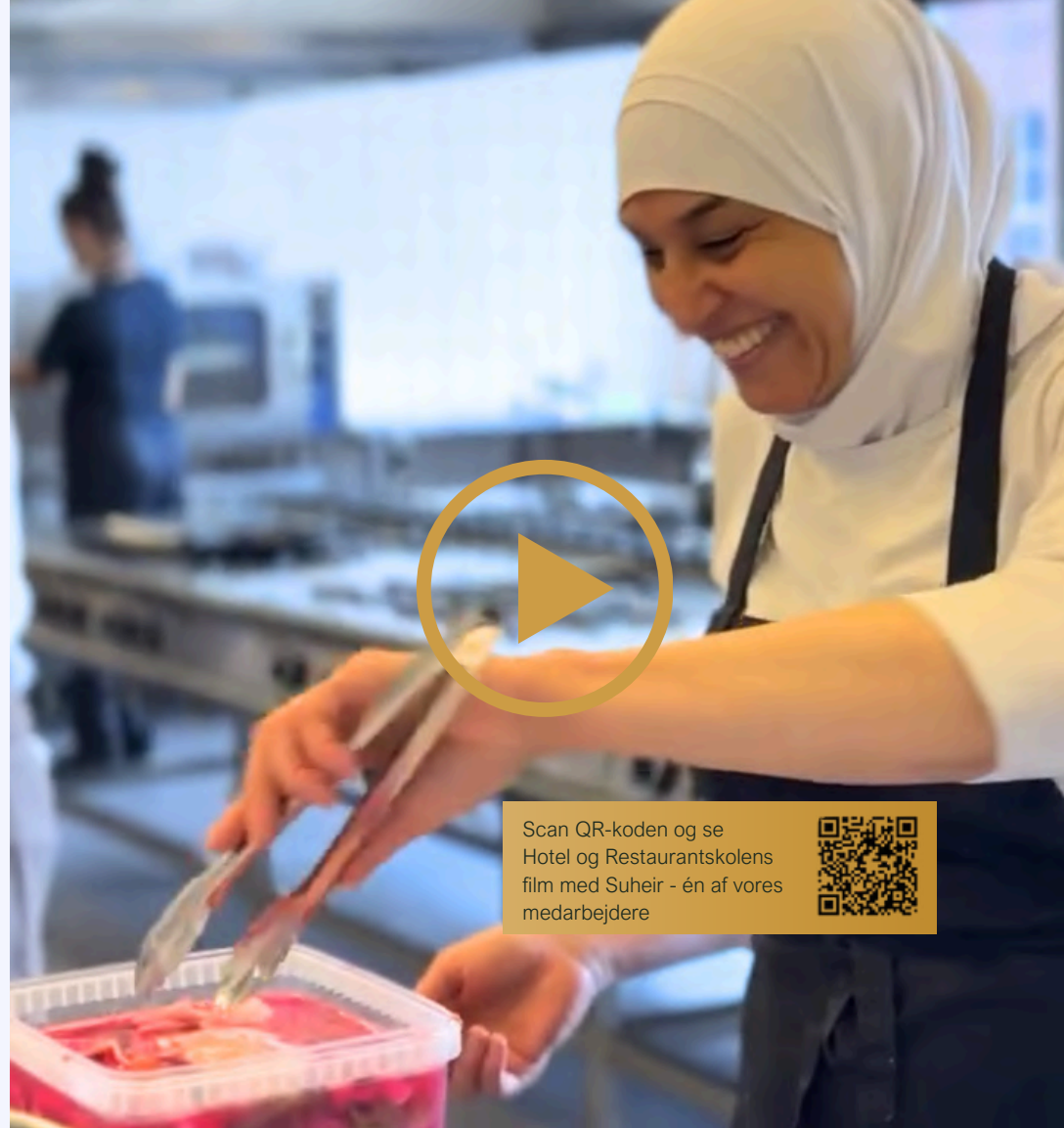
om at tro på medarbejdernes potentiale og give dem mulighed for at udvikle sig – uanset hvor de starter. Vi anerkender den erfaring, de allerede har, gennem realkompetencevurdering og vi tilrettelægger forløbene, så uddannelse bliver en mulig og meningsfuld vej, ikke et krav.

Opkvalificering til ernæringsassistent

- Uddannede via EUV-forløb:
 - 2025: 4 medarbejdere
 - 2026: 5 medarbejdere
 forventes uddannet
- Varighed af uddannelsesforløb: **27 uger**
- Alle forløb starter med **realkompetencevurdering**
- Stillinger dækkes af **vikarer** i uddannelsesperioden for at sikre drift og oplæring
- Indsatsen styrker **trivsel, tilknytning og faglig kvalitet**

Uddannelse styrker tilknytningen til arbejdspladsen

At give en ufaglært medarbejder mulighed for at blive faglært på 27 uger er en konkret måde at vise tillid, respekt og omsorg på. Mange vender tilbage med fornyet faglig stolthed, større tilknytning til arbejdspladsen og mod på at tage mere ansvar. Denne udvikling styrker både compassion, psykologisk tryghed, trivsel og fællesskab – og den skaber en mere robust og fremtidssikret drift.



Investering i det sociale

Indsatsen kræver ressourcer til vikardækning, oplæring og organisering. Vi prioriterer det, fordi medmenneskelighed og kvalitet

hænger sammen i en professionel køkkendrift: Når vi investerer i mennesker, investerer vi samtidig i faglighed, stabilitet og bæredygtig opgavevaretagelse.



Sikkerhed og geo-politik

Sikkerhed og geopolitik - Beredskab med social ansvarlighed

Kriser og geopolitisk usikkerhed stiller nye krav til hospitalernes beredskab. Som en del af de nationale anbefalinger i lyset af krigen i Ukraine er hospitalerne pålagt at kunne opretholde fødevareforsyningen til patienter i minimum tre døgn også i situationer, hvor der kan være svigt i el, vand eller varme.

For Ernæringsenheden på Herlev og Gentofte Hospital betyder det et særligt ansvar: At sikre, at patienter fortsat kan modtage fuldgyldige måltider også under ekstraordinære forhold, uden samtidig at skabe unødigt madspild.

Denne case illustrerer, hvordan beredskab, patientsikkerhed og social ansvarlighed kan tænkes sammen i praksis.

Beredskab for patienternes skyld

Hospitalernes nødlager består primært af langtidsholdbare fødevarer som tørvarer, juice og ernærings-drikke. Produkterne indgår ikke i den daglige produktion, men opbevares udelukkende som en del af beredskabet, og udskiftes løbende, når holdbarheden nærmer sig udløb præcis som beredskabskravene foreskriver.



FødevareBankens lastbil afhenter fødevarer fra hospitalets nødlager

Selvom Ernæringsenheden til daglig arbejder med frisklavet mad fra bunden, er nødlageret en nødvendig forudsætning for at kunne opretholde basal ernæring i kritiske situationer. Her går patientsikkerhed forud for alle andre hensyn.

Fra beredskab til samfundsværdi

Når fødevarer fra nødlageret udskiftes, opstår der et overskud af varer, som fortsat er sikre og velfungerende, men nærmer sig sidste anvendelsesdato. I stedet for at disse produkter ender som restaffald, donerer Ernæringsenheden dem til FødevareBanken.

FødevareBanken har både erfaringen og logistikken til hurtigt at distribuere fødevarer med kort holdbarhed videre til sociale organisationer. På den måde bliver mad fra hospitalets beredskab brugt meningsfuldt og når ud til mennesker, der har brug for den - frem for at gå til spilde.

Donationerne har blandt andet bestået af knækbrød, juice og ernæringsdrikke, som efterfølgende er blevet distribueret på FødevareBankens ruter til modtager-organisationer over hele landet.

Social dimension og cirkulær tilgang

Denne praksis understøtter den sociale dimension i ESG-arbejdet ved både at tage ansvar for sårbare borgere og sikre en ansvarlig håndtering af ressourcer.

Samtidig er den et konkret eksempel på en cirkulær tilgang, hvor fødevarer fastholdes i værdikæden længst muligt også selvom de oprindeligt er indkøbt med et helt andet formål.

For Ernæringsenheden er det afgørende at balancere hensynet til beredskab og patientsikkerhed med ambitionen om at minimere madspild. Donationerne til FødevareBanken er et bevidst valg, der sikrer, at overskudsvarer får nyt liv i samfundet og bidrager positivt, uden at der gås på kompromis med hospitalets kerneopgave.

Ansvar i en usikker verden

I en tid præget af geopolitisk usikkerhed bliver hospitalernes rolle som samfundskritisk infrastruktur tydeligere. Fødevareberedskab handler ikke kun om lager og logistik, men også om ansvarlighed, samarbejde og omtanke for det samfund, hospitalerne er en del af.

Ved at kombinere nationalt beredskab med donation af overskudsfødevarer viser Ernæringsenheden på Herlev og Gentofte Hospital, hvordan sikkerhed og social bæredygtighed kan gå hånd i hånd også når verden omkring os er uforudsigelig.

Beredskab og donation i tal (2025)

- Nødlager dimensioneret til minimum 3 døgns fødevareforsyning
- 1½ tons fødevarer doneret til FødevareBanken
- Produkter: tørvarer, knækbrød, juice og ernæringsdrikke
- Modtagere: sociale organisationer via FødevareBankens landsdækkende ruter

Status på vores mål fra 2025

I 2025 besluttede vi en række konkrete mål vedrørende Sociale forhold. Disse mål har vi haft særlig fokus på i løbet af året. Målene kan du se beskrevet i tabellen herunder, og vi afslører, hvordan vi er lykkedes.

Formål	Mål 2025	Pejlemærke for bæredygtighed	Handling	Resultat
Forbedret menukort for patienter	- Bruge køkkenpersonalets viden - Højere kvalitet og originalitet i specielt de etniske retter - Udvikle både etniske og proteinoptimerede retter så alle patienters behov kan imødekommes endnu bedre	Arbejdsvilkår Arbejdsglæde Ernæringsdækning Patienttilfredshed Råvareanvendelse	- Kulinariske workshops med deltagelse af køkkenchef og medarbejdere - Kompetenceudvikling af personale for at kunne imødekomme større planteindhold i retter - Alle retter til næringstruede patienter skal gennemgås med henblik på proteinoptimering.	Vi kom i mål med 49 forskellige produkter ift. proteinoptimering, hvilket svarer til 17-18 tests pr. produkt i gennemsnit – i alt 850 tests. Vi skal fortsætte udviklingsarbejdet i 2026.
Bedre Work-Life balance	Opnå mulighed for at måle og monitorere work-life balance hos medarbejderne	Arbejdsvilkår Transparens	Udvikle en regnemetode i vores Fælles Ledelsesinformationssystem (FLIS)	Vi har endnu ikke fået fastlagt de konkrete kriterier for dette mål. Det tyder dog på, at vi bliver nødt til at gennemføre en manuel kortlægning i køkkenet for at kunne definere, hvad der skal måles på, og hvordan succes skal vurderes. Arbejdet fortsætter i 2026.
Forbedret fysisk og psykisk arbejdsmiljø	- Skabe en holistisk tilgang til forbedring af mental og fysisk arbejdsmiljø - Fremme indflydelse, passe på medarbejdernes fysiske udfordringer med et hårdt og larmende arbejde	Arbejdsvilkår Arbejdsglæde	- Lokalt MED-udvalg har besluttet, at der de næste 3 år skal være fokus på psykologisk tryghed, ergonomi, gode ører / høreværn - Regelmæssige møder hvor alle kan bidrage og dele tanker og bekymringer ift. arbejdsmiljøet	Erfaringen viser, at arbejdet med både fysisk og psykisk arbejdsmiljø i en kompleks drift ikke alene kan løftes af ledere og tillidsvalgte. Det kræver en tydelig faglig rolle, der har tid, nærvær og mandat til at være tæt på hverdagen, opsamle mønstre, understøtte dialoger og omsætte udfordringer til konkrete handlinger. For at give arbejdsmiljøindsatsen et tydeligt og vedvarende fokus har vi derfor i 2026 etableret en dedikeret, et-årig projektstilling med ansvar for bæredygtigt arbejdsmiljø og trivsel



Formål	Mål 2025	Pejlemærke for bæredygtighed	Handling	Resultat
Retfærdig løn	Opnå mulighed for kontinuerligt at måle på løn i forhold til køn og etnicitet på alle enheder	Arbejdsvilkår Transparens Løn	Fast mulighed for at udtrække resultatet i FLIS	Dette er drøftet tværorganisatorisk, men er endnu ikke en mulighed, uden at dette er en manuel opgave. Vi har dog i sinde at fortsætte med forsøget på at få det til at være en del af det tværregionale HR-system
Grøn adfærd	- Få kantinepersonale og kantinegæster med på den grønne rejse - Nudging til grønnere adfærd - Opnåelse af forståelse af de produktionsmæssige ændringer ved en grøn omstilling	Arbejdsglæde Arbejdsvilkår Kommunikation	- Digitale tavler med dashboard med data, billede collager af mad/medarbejdere til grøn digital kommunikation og indhold fra Instagram og andre SoMe-kanaler - Digitale tavler til nudging der understøtter grøn adfærd og vaner til kantinegæsterne	Vi har oprettet projekt 'Grønne skærme': - Der er ikke givet regional tilladelse til opsætning af 'grønne infoskærme' i hospitalernes personalekantiner - Skalerbart regionalt projekt med base i vores køkkenpersonales kaffestuer - Der skal herfra udvikles software, hvor Bæredygtighedssekretariatet deler nyttig bæredygtig data og tværregionale historier, så personalet føler sig involveret i den bæredygtige rejse - Skærme er hængt op strategisk i alle regionens køkkenpersonale kaffestuer
Forbedret madbestillingssystem (Patientsystem 2.0)	- Intuitivt og nemmere for patienten - Differentierede menuer til de enkelte afdelinger som afspejler patientgrundlaget - Understøtte to produktionsspor - hverdagskost og næringstæt kost - Nudge patienten til at vælge grønne retter	Patienttilfredshed Kommunikation Ernæringsdækning Arbejdsvilkår	- Udvikling af nuværende tablet system i samarbejde med udbyder og grafisk designer - Bruge den feedback vi har fået fra patienter og afdelinger om fejl, mangler og forbedringsmuligheder - Anvende hospitalets Patient- og pårørendepanel aktivt	Vi har kortlagt alle ønsker, muligheder, behov og nødvendige redigeringer i vores nuværende tablet bestillingssystem og udført 90% af disse ændringer. Vi mangler de sidste 10%. Planlagt til lancering efter sommerferien i 2026 tablet 2.0

Formål	Mål 2025	Pejlemærke for bæredygtighed	Handling	Resultat
Bedre ernæringsdækning	- Mindske andel af akutbakker - Ramme patienter oftere og skraldespanden sjældnere	Patienttilfredshed Ernæringsdækning	- Bruge det værktøj vi har fået via MasterCater i møder med afdelinger omkring øget brug af patienttilrettet bestilling fremfor akutbakker - Bruge værktøjet til at beslutte menuer, og til at målrette bestillingssystemet til afdelingen samt forbedre workflow	Dette indgår til videre arbejde i vores store madspildsprojekt i 2026, hvor vi kan krydse antal akutbakkebestillinger med madspildsvejninger på måltidsniveau på hver afdeling. Vi vil målrettet sende data og bistå enkelte afdelinger med best practice løsninger og løbende udvikle systemændringer, der kan favne afdelingers behov bedre og derved patienternes individuelle behov. Dette foregår i et tæt samarbejde mellem databehandler og Måltidssekretariat.



Mål vi har sat os for 2026

Vi har besluttet konkrete mål for bæredygtighedsområdet Miljø og Klima for 2026. Disse mål skal vi have særligt fokus på i indeværende år. Målene kan du se beskrevet i tabellen herunder.

Formål	Mål 2026	Pejlemærker for bæredygtighed	Handling
EATENs strategiske fokus (2026-2028) Styrke systematisk og sammenhængende ernæringsindsats under indlæggelse	• Systematisk vurdering af ernæringsrisiko ved indlæggelse • Ensartede screeningsrutiner og dokumentation i journal • Styrket tværfagligt samarbejde mellem diætister, plejeteams og læger	Sundhed · Ernæringsdækning · Governance · Forskning	• Implementere fælles screeningsværktøj ved indlæggelse • Journalføre ernæringsrisiko i standardiseret format • Afholde tværfaglige dialogmøder og casebaseret læring • Udvikle fælles arbejdsgange op mod ICD-11
Digital kommunikation - 'Grønne skærme' til alle Region Hovedstadens køkkener	• Kvantitativt ◦ Skærme i alle enhedskøkkener i 2026 ◦ >1 fast datavisning pr. enhed (CO₂, madspild, økologi m.m.) ◦ Trykt materiale reduceres > 75% ◦ > 12 månedlige lokale opslag pr. køkken • Kvalitativt ◦ Øget transparens, bedre overblik, stærkere fællesskab; mere moderne kommunikationsflow	CO ₂ -aftryk · Ressourcer · Affald og genbrug · Kommunikation · Transparens · Arbejdsglæde · Virksomhedskultur · Datadreven ledelse · Involverende ledelse · Netværk · Socialt ansvar · Frontløber	• Opsætte skærme i køkken-personalestuer • Udvikle software til faste datavisninger og autoopdatering • Etablere lokale redaktioner for hvert hospital • Digitalisere matrikelspecifik info • Opbygge redaktørnetværk og årshjul • Onboard og støtte lokale redaktører • Gennemføre kvartalsvise evalueringer • Gennemføre synlig ledelseskommunikation

Rapportering af vores KPI'er

Ud over særlige mål for det enkelte år, har vi mål, vi arbejder med år efter år. I tabellen har vi rapporteret på alle tilgængelige data med tilstrækkelig høj datakvalitet. Vi udvikler løbende vores data, og vil løbende udvide rapportering i denne tabel.

#	Emne	Pejlemærker for bæredygtighed	Enhed	2023	2024	2025	Mål
19	Afholdte elevakademi events	Uddannelse, virksomhedskultur	stk.	8	11	10	>12
20	Praktikforløb effektueret	Uddannelse, virksomhedskultur	pers.	27	22	26	>22
21	Klinisk diætiststuderende forløb	Uddannelse, virksomhedskultur	pers.	8	10	7	>10
22	Professionsbachelorer i fødevarer og ledelse forløb	Uddannelse, virksomhedskultur	pers.	6	8	7	>8
23	Antal uddannelser og kurser for personale procent af berammet 2 dage pr. år pr. person	Uddannelse, virksomhedskultur	%	19	47	40	>75
24	Antal elever uddannet	Uddannelse, virksomhedskultur	pers.	6	10	6	>12
25	Andel af ledere med minimum 1 lederuddannelse	Uddannelse, virksomhedskultur	%	91	69	64	100
26	Medarbejderomsætning	Arbejdsvilkår, virksomhedskultur	%	18	15,8	15,3	10 - 15
27	Samlet sygefraværsprocent	Arbejdsvilkår, virksomhedskultur	%	6,4	5,3	5,6	<4,5
28	Sygefravær (korttids) 0-10 dage	Arbejdsvilkår, virksomhedskultur	%	80,5	81,6	86,8	<85
29	Sygefravær (langtids) >11 dage	Arbejdsvilkår, virksomhedskultur	%	19,5	18,4	13,2	<15
30	Antal arbejdsulykker, der resulterer i fravær anmeldt i SafetyNet	Arbejdsvilkår, virksomhedskultur	stk.	13 af 37	11 af 25	13 af 31	<10
31	APV (hvert 3. år) Generel tilfredshed	Arbejdsvilkår, virksomhedskultur, arbejdsglæde	(1-5)	Ingen data	4	Ingen data	>4
32	Trivselsmåling (2 x årligt) - Er du tilfreds med dit job som helhed, alt taget i betragtning? (2023-2024) - Jeg er glad for at gå på arbejde! (2025)	Arbejdsvilkår, virksomhedskultur, arbejdsglæde	(1-5)	4,6	4,5	4,3	>4

Læs også forklaringer i afsnittet "Opgørelsespraksis" på rapportens sidste sider



#	Emne	Pejlemærker for bæredygtighed	Enhed	2023	2024	2025	Mål
33	A la carte bestillingsmetode akutbakke vs individuel bestilling	Ernæringsdækning, Patienttilfredshed	%	19,9	21,8	26,6	<20
34	Rating af maden	Patienttilfredshed, Datadreven ledelse, Transparens	(1-4)	3,3	3,3	3,4	>3,5
35	LUP - Landsdækkende Undersøgelse af Patientoplevelser - Er du tilfreds med maden på hospitalet?	Patienttilfredshed, Datadreven ledelse, Transparens	(1-5)	Ingen data	Ingen data	4	>4
36	LUP - Landsdækkende Undersøgelse af Patientoplevelser - Fik du dækket dit behov for mad og drikke?	Patienttilfredshed, Datadreven ledelse, Transparens	(1-5)	Ingen data	Ingen data	4	>4

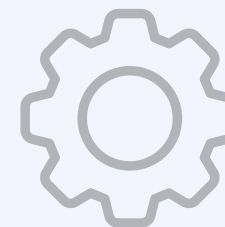


Virksomhedens adfærd

Virksomhedens adfærd bygger på hospitalets mangeårige mission om, at patienter, pårørende og medarbejdere skal opleve at blive 'Godt behandlet'.

Hospitalets nye vision peger samtidig på en udvikling som universitetshospital med stærke nationale og internationale forskningsmiljøer. Forskning og innovation, herunder ernæringsforskning, er centrale drivkræfter i udviklingen af løsninger, der styrker kvalitet, bæredygtighed og fremtidens sundhedsvæsen.

For os er bæredygtighed ikke et særskilt spor, men en integreret del af den måde, vi leder, prioriterer og træffer beslutninger på. At bruge ressourcer ansvarligt og udvikle holdbare løsninger er en forudsætning for også fremover at kunne tilbyde et sundhedsvæsen, hvor mennesker bliver 'Godt behandlet'.



E S G

Indsigt er udgangspunktet for vores beslutninger, som træffes på et solidt grundlag af data, viden og dokumentation. Samtidig inddrager vi aktivt medarbejdernes erfaringer fra praksis, fordi indsigter fra driften er afgørende for at udvikle løsninger, der fungerer i virkeligheden.

En struktureret tilgang til ledelse og klare processer er samtidig afgørende for, at strategier omsættes til handling, og skaber reel forandring i vores kerneydelser til gavn for patienter og med et tydeligt udsyn til omverdenen.



Planterig kantine

‘Vælg klogere’ betyder i vores personalekantine, at vi arbejder målrettet med at spise grønnere og i overensstemmelse med de officielle kostråd. Ikke som en hurtig trend, men som et fagligt funderet, praktisk køkkenhåndværk, hvor hver beslutning i menuplanlægningen har betydning for både sundhed, klima, økonomi og madglæde.

Hver dag serverer vi ca 2.000 portioner kantine på tværs af Herlev, Gentofte, Steno og Cames til hospitalets medarbejdere og samarbejdspartnere, der forventer mere end “bare noget at spise”.

De forventer sund mad, der smager godt, giver energi, mætter og samtidig hænger sammen med de værdier, vi som sundhedsvæsen står på.

Det er her, vores arbejde med planterig kantine for alvor begynder at blive konkret.



Torsdag

KOKKENS ANRETNING 39,-

Blomkålscurry med fyld af sødekartofler, løg, gulerødder, courgetter, chili, hvidløg, anicialinser og ingridærter. Hertil ristet græskarkerner, creme fraiche, sprød grøn salat og koldhævet foccasiabrød med rosmarin

KOKKENS GRØNNE SALAT 33,-

Bagte kartofler, stegt knoldselleri, æbler og hjertesalat vendt i pesto på basilikum/estragon/dansk havgus ost, smilende æg og syltede bolsjebeder

KOKKENS SALAT 33,-

Bagte kartofler, stegt knoldselleri, æbler og hjertesalat vendt i pesto på basilikum/estragon/dansk havgus ost, kalkuncuvette

BUDDHA BOWL 33,-

Quinoa, slaw af spidskål/glaskål vendt i goma, edamamebønner, pak choy og agurk toppet med syltet rødløg, laks marineret i teriyaki/lime/sesam

POKE BOWL 33,-

Quinoa, slaw af spidskål/glaskål vendt i goma, edamamebønner, pak choy og agurk toppet med syltet rødløg, pankopaneret dansk tofusticks toppet med sort sesam

Den nationale grøntuge i kantinen

- Partnerskaber som drivkraft for forandring



I den nationale grøntuge (uge 34) omsætter vi nationale strategier til konkret handling i køkkenet. Hele ugen serverer kantinerne udelukkende plantebaserede måltider uden kød eller fisk, og med begrænset brug af mejeri. Uge 34 ligger i sensommeren, hvor danske sæsongrøntsager er på deres højeste, og giver optimale betingelser for at arbejde grønt og sæsonnært.

Grøntugen har haft markant vækst i opbakning, fra ca. 40 partnere i 2024 til 56 partnere i 2025. Samarbejdet spænder bredt og inkluderer NGO'er som Hjerteforeningen, Diabetes foreningen og Kræftens Bekæmpelse samt uddannelses- og kursus-aktører. Med fælles kommunikationsmateriale synliggør vi indsatsen i kantinerne og inviterer gæsterne ind i en national, grøn bevægelse, som de måske genkender, når de handler ind til aftenmaden efter arbejde.

“BIG is beautiful” faciliteres i partnerskaber

Det afgørende er partnerskaberne. Når mange aktører går sammen og løfter i flok, skaber vi sociale “tipping points”. Vi når bredere ud, får pressens opmærksomhed og gør den grønne omstilling til en fælles dagsorden. Hvis vi lukker os om vores eget køkken, sker der kun små skridt. Når vi indgår i partnerskaber på tværs af værdikæden, accelererer vi brugen af plantebaserede råvarer i hverdagsmaden og inspirerer til forandring i stor skala. Grøntugen er et konkret eksempel på, hvordan samarbejde og fælles handling kan gøre en reel forskel.

Deltagere

Herlev og Gentofte Hospital, Coop, Madame Butterfly, Varefakta, Københavns Kommune, Plantebranchen, Food Solutions, DRC, Dansk Gartneri, Månsson, Fru Hansen kælder, Diabetes foreningen, Hello Kitchen, Kost og Ernæringsforbundet, VIA University College, Julemærke hjemmene, Dagrofa, Ørbæk Midtpunkt, Komiteen for Sundhedsoplysning, Hjerteforeningen, Aarstiderne, Comwell, FoodOp, Solhjulet A/S, FOA, Caféerne Odense Kommune, Bankdata, AB Catering, BC Catering, Inco, Skolemælk.dk, Mejeriforeningen, Retnemt måltidskasser

Kantinemad, der følger kostrådene

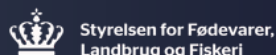
- helt, delvist eller endnu bedre

Al vores menuplanlægning tager udgangspunkt i Fødevarestyrelsens kostråd. Det er vores faglige fundament. Samtidig er vi ærlige om, at det er en bevægelse og ikke en slutdestination.

Vi arbejder målrettet på at øge andelen af bælgrugter, kartofler og fuldkorn, og samtidig reducere mængden af animalske fødevarer. Vi har allerede rykket os markant fra 2024 til 2025 - både i indkøb og i de faktiske måltider, der serveres i kantinerne.

De officielle kostråd

- 1) Spis planterigt, varieret og ikke for meget
- 2) Spise flere grøntsager og frugter
- 3) Spis mindre kød - vælg bælgrugter og fisk
- 4) Spis mad med fuldkorn
- 5) Vælg planteolier og magre mejeriprodukter
- 6) Spis mindre af det søde, salte og fede
- 7) Sluk tørsten i vand



Herlev og Gentofte kantiner opfylder allerede CO₂-standarden for normal kost på 1,7 kg CO₂ pr kg fødevarer. Hvis man kigger nærmere på fordelingen af fødevarer i kantinerne i 2025 holdt op mod de officielle kostråd, ses det i figur 1, at andelen af særligt kød og planteolier er for høje ifht. anbefalingerne. Derudover ses det, at andelen af særligt kartofler, kornprodukter, nødder og frø ligger for lavt. Det ses også, at kantinerne næsten lever op til anbefalingerne for bælgrugter og fisk, mens de ligger over anbefalingerne for frugt og grønt samlet set.

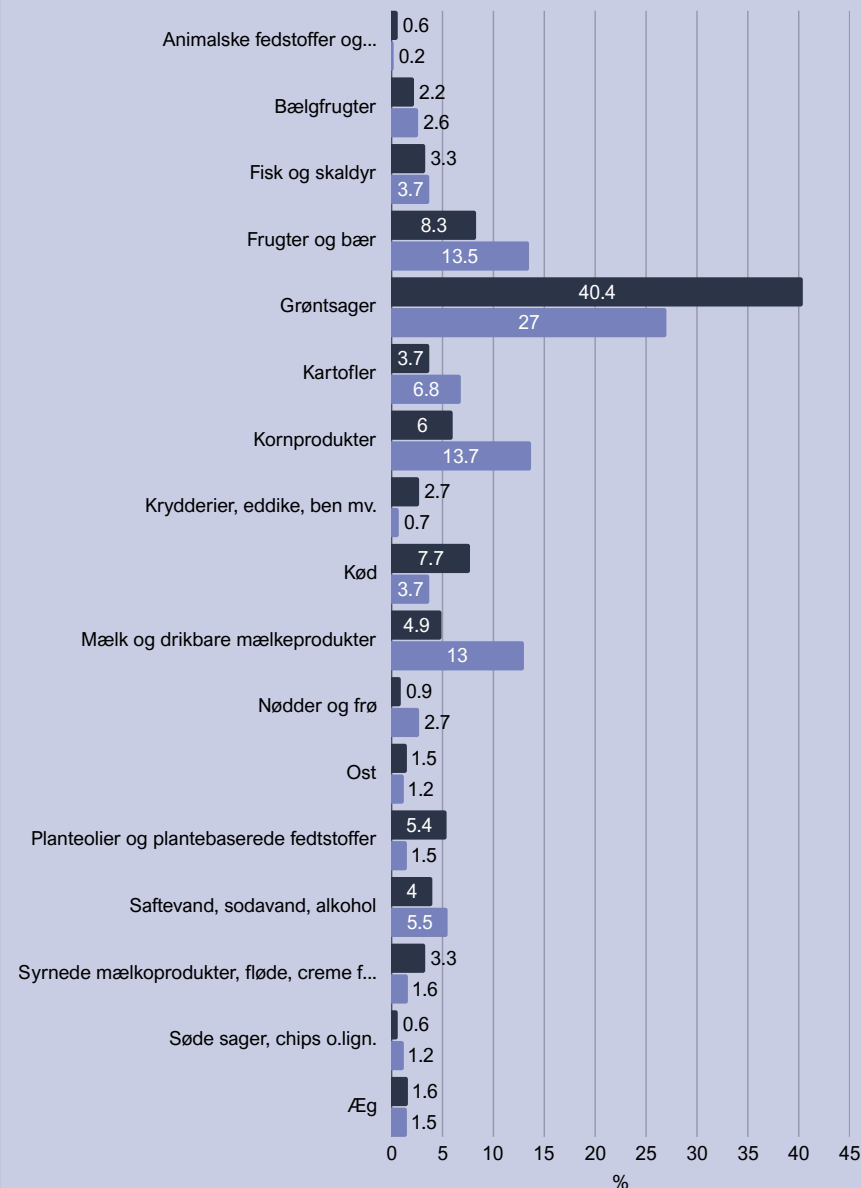
Nyt fokus i 2026

- Yderligere reduktion af animalske produkter.
- Større andel sæsonbaserede og danske råvarer
- Flere bælgrugter, mere korn og flere kartofler
- Øget økologi, hvor det giver mest effekt

Figur 1: Oversigt over fordelingen af fødevarer i Herlev og Gentofte kantiner og caféer sammenlignet med anbefalingerne i de officielle kostråd

Råvarer til kantinedrift, 4. kv. 2025

● Faktiske andele i % ● Kostråd anbefaling



Mødeforplejningen - kundernes oplevelse og kulturforandring

Vi har gennemført en undersøgelse blandt rekvirenter, som viser, at der stadig er en vis modstand mod helt grønne løsninger. Nogle ønsker stadig kød og traditionelle retter.

Vores strategi er derfor at skabe succesoplevelser: Mødeforplejningen skal være velsmagende, varieret og tilpas mættende – uden at efterlade gæsterne tunge og overmætte. Når kunderne oplever kvalitet og tilfredshed, vænner vi dem gradvist til mere plantebaserede valg.

‘Grønnere mødeforplejning’ er ikke kun et kulinarisk koncept – det er governance i praksis. Vi reducerer klimaaftryk, styrker sundhed og viser, hvordan strategiske tiltag kan ændre vaner og skabe en fælles grøn kultur.

Luksus med omtanke – lidt, men godt

Bæredygtighed handler ikke kun om vores egen produktion - det handler om hele værdikæden. Derfor arbejder vi målrettet med at vælge leverandører, der tager ansvar for miljø og sociale forhold, også uden for Danmarks grænser. Vi har valgt princippet ‘lidt, men godt’: Hellere mindre mængder af produkter med høj kvalitet og stærk bæredygtighedsprofil, end store mængder af konventionelle varer.

Det gælder både mødeforplejning, caféer og automater, hvor vi har udfaset traditionelle brands til fordel for økologiske og certificerede alternativer. For os er luksus ikke kun smag – det er ansvar. Når vi serverer en kop kaffe eller et stykke chokolade, ønsker vi, at det skal afspejle kvalitet, omtanke og global bæredygtighed.

Bæredygtighed stopper ikke ved Danmarks grænser. Når vi vælger leverandører, ser vi på hele værdikæden – også den del, der ligger på den anden side af kloden.

• Eksempel 1: Kaffe fra regnskoven

Et godt eksempel er vores samarbejde med en kaffeleverandør, der arbejder med dyrkning i regnskoven i Peru og Nicaragua. Her vokser skovkaffe, hvor kaffebønnerne er i et naturligt økosystem blandt træer og fauna, i stedet for at indgå i monokulturplantager. Denne metode styrker biodiversiteten, gør planterne mere modstandsdygtige og reducerer behovet for sprøjtegifte. Det betyder, at vi ikke blot køber en råvare - vi støtter et projekt, der bevarer regnskoven og skaber bedre levevilkår for dyr, insekter og mennesker.

Vores samarbejde med ØNSK Kaffes “Skovkaffe” betyder, at møde- og konferencedeltagere får kaffe fra kaffebønner i et naturligt økosystem



- **Eksempel 1: Kaffe fra regnskoven (fortsat)**

Samtidig sikrer vi, at produktionen er cirkulær: Kaffebønnerne leveres i beholdere, der returneres, vaskes og genbruges, hvilket reducerer emballagespild. For os handler bæredygtighed om helhed. Når vi serverer kaffe til møder, er det ikke kun en drik – det er et valg, der understøtter globale klimamål, fremmer biodiversitet og viser, at governance også betyder ansvar for den del af værdikæden, vi ikke selv ser til daglig.

- **Eksempel 2: Teposer uden plast**

Et andet eksempel er vores samarbejde med en televerandør, der producerer teposer af bionedbrydeligt materiale. I stedet for plastemballage kan poserne sorteres som madaffald, hvilket reducerer mængden af restaffald, og understøtter cirkulære løsninger. Produkterne er økologiske og pakket uden unødvendig "single-use-plastik".

- **Eksempel 3: Økologiske alternativer i automater**

Vi har også valgt at udfase konventionelle varer i automater, caféer og mødeforplejning til fordel for økologiske alternativer med dokumenteret bæredygtighedsprofil. Det betyder, at vi prioriterer produkter med certificeringer, social ansvarlighed og klimavenlige tiltag – selvom det kan udfordre vaner hos kunder, der forventer traditionelle brands. For os er det et bevidst valg: Vi er en politisk styret organisation med klare klimamål, og vores indkøb skal afspejle den retning.

Det betyder, at vi ikke bare køber fødevarer, men at vi støtter en hel værdikæde, der tænker langsigtet og globalt.



Når en kaffebønder får en stabil indtægt fra skovlandbrug, får skoven økonomisk værdi. Det giver et stærkt incitament til at beskytte naturen fremfor at rydde den.

Jul med omtanke

Fra CO₂-aftryk til klimaneutralitet

Chokolade er en populær gave i juletiden, men det er også en vare med et højt CO₂-aftryk. For at tage ansvar har vi indgået et samarbejde, hvor en del af prisen på chokolade går til at plante træer i Danmark.

I de seneste 2 år har vi bidraget til plantning af 440 træer gennem EcoTree, som plantes i Thy. For hver pose chokolade vi køber, plantes et nyt træ - et konkret skridt mod at gøre produktet klimaneutralt.

Vi ser dette som en del af vores governance-strategi: Når vi vælger produkter med høj klimabelastning, skal vi samtidig sikre en kompensation, der gør en reel forskel. Træplantning bidrager ikke kun til CO₂-binding, men også til biodiversitet i danske skove.

EcoTree planter et træ i Thy, for hver pose chokolade vi køber.

I 2024 og 2025 er det blevet til 440 nye træer



Robotteknologi som en del af løsningen

Kunstig intelligens og robotteknologi er områder i hastig udvikling, og vi har taget de første skridt i vores egen drift. I år har vi implementeret en robot navngivet Houdini, som dagligt transporterer mødeforplejning mellem vores produktionsområde og caféen ved Steno Diabetes Center.

Houdini kører for os - og vi får tid til det plantebaserede

Robotten er driftsikker, fuldautomatisk og forbedrer arbejdsmiljøet ved at reducere fysisk belastning. Denne løsning sparer mange kilometer i benene for medarbejderne og frigiver tid til opgaver, der skaber værdi: Tilberedning, anretning og kundeservice. Det betyder, at vi kan bruge ressourcerne på at producere mere plantebaseret mad, som er mere tidskrævende end traditionelle retter.

Tryghed og ejerskab gennem involvering

Vi har haft fokus på involvering og ejerskab. Medarbejderne har deltaget i navngivning og fejring af robotten, hvilket har gjort teknologien til en positiv del af hverdagen frem for en bekymring om jobtab. Formålet er ikke at reducere bemanning, men at arbejde smartere og understøtte vores grønne strategi.

Robotteknologi er et eksempel på, hvordan vi kombinerer innovation, effektivitet og bæredygtighed, og hvordan governance også handler om at bruge teknologi klogere til at skabe bedre løsninger for både ressourcer, miljøbelastning og arbejdsmiljø.





Organisatorisk styring af to produktionsspor

Fra ambition til praksis

I vores ESG-rapport 2024 beskrev vi ambitionen om at arbejde med to kostformer og to produktionsspor med fokus på proteinoptimering til patienter med særlige ernæringsbehov, og en gradvis omlægning til mere plantebaserede løsninger. I 2025 er dette arbejde rykket fra strategisk ambition til konkret praksis.

Governance som forudsætning

At arbejde med to parallelle produktionsspor; hverdagsmad og næringstæt kost, har vist sig at være et væsentligt organisatorisk og ledelsesmæssigt tema. Det udfordrer den traditionelle storkøkkendrift, hvor ensartethed og skala typisk skaber synergier. Når bæredygtighed og patientsikkerhed i form af korrekt ernæring skal vægtes samtidigt, er det ikke altid den mest økonomisk eller personalemæssigt effektive løsning, der er den rigtige. Det kræver en mere differentieret tilgang og en vilje til at gentænke eksisterende strukturer og arbejdsgange.

GOVERNANCE I PRAKSIS

- Klar styrestruktur med ansvar for prioriteringer og risikovurdering
- Tværfaglige arbejdsgrupper med fokus på drift, analyse og kvalitet
- Differentieret produktion for at understøtte både ernæring og bæredygtig økonomi
- Visuel styring i både servering og digitale menukort: Energiberigede og proteinoptimerede retter vises konsekvent i korrekt, differentieret service, så både personale og patienter tydeligt kan genkende den rette måltidstype
- Løbende test og justering; vi er i udvikling og ikke i mål

For at kunne håndtere denne kompleksitet har vi etableret en tydelig governance-struktur omkring arbejdet med de to produktionsspor. En tværfaglig styregruppe

har ansvaret for de overordnede prioriteringer, mens en række arbejdsgrupper arbejder målrettet med konkrete temaer på tværs af fagligheder.

Governance-modellen skal sikre klarhed i beslutningsveje, tydelig ansvarsplacering og transparens i de valg, vi træffer. Samtidig understøtter strukturen en risikobaseret tilgang, hvor konsekvenser for ernæringsdækningsgrad, økonomi og drift vurderes samlet. Dette er en forudsætning for at kunne arbejde bæredygtigt i praksis - også når løsningerne udfordrer vante måder at organisere produktionen på.

Balance mellem ernæring og bæredygtighed

Et centralt dilemma i arbejdet med to produktionslinjer er balancen mellem ernæring og bæredygtighed. For patienten kan forskellen mellem hverdagsmad og næringstæt kost være ernæringsmæssigt afgørende, selvom måltiderne visuelt kan ligne hinanden. For at minimere risiko og sikre korrekt ernæring har vi derfor arbejdet med visuelle løsninger, der tydeligt adskiller de to typer måltider i serveringen.



Samtidig er det nødvendigt at sikre, at mere ressourcekrævende, proteinberigede måltider målrettes de patienter, der har behovet. En bæredygtig fødevareproduktion handler ikke kun om klima og råvarer, men også om ansvarlig økonomi og prioritering af ressourcer. Det stiller høje krav til styring, overblik og løbende justeringer.

Bedre balance kan koste tab af enkelte synergier

Arbejdet med to produktionslinjer har været et gennemgående fokus i 2025, herunder et omfattende testarbejde med proteinberigelse og produktudvikling. Vi ser dette som de første skridt i en længere proces. Erfaringen viser tydeligt, at hvis man vil arbejde mere bæredygtigt, kan man ikke fortsætte uændret – man må acceptere tab af enkelte synergier for til gengæld at opnå bedre balance mellem kvalitet, ernæring og bæredygtighed.



Bæredygtighedssekretariatet i Region Hovedstaden



Region
Hovedstaden

‘Our partner in crime’

Bæredygtighedssekretariatet (BS) i Region Hovedstadens hospitalskøkkener blev etableret i 2020, foranlediget af, at køkkencheferne for første gang havde aftalt fælles målsætninger frem mod 2025 med politisk opbakning. BS fungerer som et fælles omdrejningspunkt for viden, data og erfaringsopsamling på tværs af regionens køkkener, kantiner og caféer. Vi i Ernæringsenheden ville aldrig være nået så langt, uden den tætte dialog og det strukturerede, ambitiøse samarbejde med de dygtige kolleger i sekretariatet.

Udsyn

BS’ medarbejdere har omfattende viden og erfaring inden for både bæredygtighed og ESG, og de bringer inspiration og perspektiver, som rækker ud over Region Hovedstaden. De giver os udsyn, både i forhold til klimainsatsen og den bredere bæredygtighedsdagsorden, som inkluderer social, økonomisk og organisatorisk bæredygtighed.

Indsigt

BS indsamler og rapporterer kvartalsvis data om CO₂-aftryk, madspild og økologiprocent for alle regionens køkkener. Den løbende rapportering skaber overblik, gør resultater sammenlignelige på tværs af regionen og giver viden om egen målopfyldeelse. For Ernæringsenheden udgør denne indsigt et stærkt fundament for at vælge klogere, når vi prioriterer tiltag og ressourcer.

Indsigt bliver til udsyn – for andre

Vores ambition om at bygge videre på fælles læring og erfaringer styrkes markant af sekretariatets arbejde, der også har blik for videreudvikling og skalering af projekter gennem Grøn 2030. Når vi gennemfører større initiativer, fx vores projekt ‘Grønnere mødeforplejning’, bidrager BS med metodik, projektstyring og processtøtte. Denne organisering sikrer systematisk videndeling og gør det muligt at løfte lokalt udviklede løsninger til flere hospitaler.



En nytænkende tilgang til klimaregnskaber i Region Hovedstaden

Brobygning mellem ernæring og klimabelastning

BS for Region Hovedstadens hospitalskøkkener og personalekantiner har udviklet et sæt CO₂-standarder på hhv. normalkost (målrettet personale og ikke-ernæringstruede patienter) og energi- og proteinrig kost (målrettet ernæringstruede patienter). Når der skal fastsættes klimamål, er den generelle tendens at indføre mål om CO₂-reduktion, hvilket også er tilfældet for regionens overordnede klimamål, hvor køkkenerne skal reducere CO₂ med 35% inden 2030. CO₂-standarderne er et modsvar til denne tendens om relative reduktionsmål, og et forsøg på at inkorporere sundheds- og ernæringshensyn i klimadagsordenen, så klima og ernæring samtænkes frem for at blive vurderet adskilt og uafhængigt af hinanden.

CO₂-standarden for normalkost er baseret på Fødevarestyrelsens officielle kostråd, som er udviklet i 2021, og som for første gang i kostrådernes historie både fokuserer på sundhed og klima. CO₂-standarden for energi- og proteinrig kost er baseret på anbefalinger for den danske institutionskost udarbejdet af Sundhedsstyrelsen og Fødevarestyrelsen. Begge standarder er målt i kg CO₂ pr. kg fødevarer, og er baseret på CO₂-tal fra CONCITO's Den Store Klimadatabase. Denne database anvendes også i de øvrige regioner, hvilket er en forudsætning for, at vi kan sammenligne os på tværs.

“

Hvor ligger CO₂-standarderne?

- 1,7 kg CO₂ pr kg fødevarer for normalkost
- 2,7 kg CO₂ pr kg fødevarer for energi- og proteinrig kost

”

Implementering og monitorering i praksis

Det er vigtigt at understrege, at CO₂-standarderne ikke kun tager udgangspunkt i CO₂-tal, men først og fremmest er et værktøj til at monitorere, om køkkenerne lever op til officielle sundheds- og ernæringsanbefalinger.



Eksemplet i figur 1 på side 59 illustrerer at klimaregnskaber ikke kan stå alene, når man beskæftiger sig med det brede bæredygtighedsbegreb. I Region Hovedstadens hospitalskøkkener og personalekantiner er vi ikke i mål, selvom vi lever op til de fastsatte CO₂-standarder på henholdsvis 1,7 og 2,7 kg CO₂ pr kg fødevarer.

CO₂-standardernes implementeringsværktøj, som vist i eksemplet på side 59, er mindst lige så vigtigt i køkkenernes bestræbelse på at efterleve en sundhedsfremmende, ernæringsrigtig og bæredygtig kost.

Synergi mellem økologi og plantebaseret kost

CO₂-standarderne taler også direkte ind i køkkenernes øvrige bæredygtighedsmålsætninger, herunder målet om 85% økologi. Det er langt lettere at opnå en højere økologiprocent, når en væsentlig andel af de animalske produkter konverteres til plantefødevarer, hvilket også efterlader økonomisk råderum til, at de færre animalske produkter, der indkøbes, er af høj kvalitet og med bedst mulig dyrevelfærd.

CO₂-standarderne er således en nytænkende og tværfaglig tilgang til klimaregnskaber og CO₂-tal, som har potentiale til at blive en udbredt metode til opgørelse af køkkeneres CO₂-aftryk på tværs af landet, herunder i øvrige regioner, kommuner og private virksomheder.

Frontløber for klimavenlig hospitalskost i Region Hovedstaden

CO₂-reduktion som overordnet politisk målsætning

Den politiske retning er klar: Hospitalskøkkenerne skal levere dokumenterede CO₂-reduktioner. Klimahensynet er den fælles bundlinje og det parameter, som større beslutninger måles op imod. Nye initiativer, ændringer i sortiment og prioriteringer i udbud skal derfor kunne dokumentere en reel klimaeffekt. Governance-strukturen sikrer et systematisk og databaseret arbejde, så CO₂-reduktion bliver en konkret og forpligtende retning for regionens køkkener.

Økologi som en del af den samlede bæredygtighedsindsats

Økologi er en vigtig del af køkkenernes faglige identitet og bæredygtighedsforståelse, og forbindes ofte med kvalitet, ansvarlighed og sundhed. Samtidig arbejder vi med en tydelig prioritering: Økologi indgår som en væsentlig dimension i omstillingen, men står ikke alene. Indsatser prioriteres, når de bidrager til den overordnede klimamålsætning og kan gennemføres økonomisk ansvarligt.

Dyrevelfærd som integreret del af ansvarlige indkøb

Dyrevelfærd er et centralt hensyn i regionens indkøbsstrategi. Krav til produktionsformer og standarder indarbejdes systematisk i udbud og kontrakter, så ansvarlige valg bliver en del af den strukturelle styring. Ambitionerne afvejes samtidig i forhold til klimaeffekt, økonomi og forsyningssikkerhed.

Fælles seminarer og en inddragende arbejdsform

Seminarer, temadage og netværksmøder samler aktører på tværs af hospitalerne – fra strategiske ledere og FM-chefer til produktionsledere og nøglepersoner tæt på driften. Aktiviteterne planlægges i samarbejde mellem Herlev og Gentofte Hospital og BS, som bidrager med overblik, fremdrift og erfaringsudveksling. Den strukturerede og inddragende arbejdsform skaber ejerskab, fælles retning og stærkere implementering, fordi løsningerne udvikles i fællesskab.


Øko-andelen i
RegionH i 2025
udgjorde samlet
76%.
Mål for 2030: 85%

Fælles mål for 2025 i Region Hovedstaden

I 2020 aftalte Region Hovedstadens enhedschefer i køkkenerne for første gang fælles målsætninger frem mod 2025:

- Reducere CO₂-aftrykket fra indkøb af fødevarer
- Mindske madspild
- Minimere brug af engangsemballage
- Øge økologiprocenten i kantiner og køkkener

Disse målsætninger blev senere opdateret, så de understøtter Grøn 2030, herunder et samlet mål om 35 % CO₂-reduktion i 2030.



Seminar på projektet
"Grøn 2030"
i Region Hovedstaden

Grøn 2030 i Region Hovedstaden

Region Hovedstadens hospitalskøkkener arbejder under strategien Grøn 2030, som har fokus på bæredygtighed på flere niveauer:

- Reduktion af CO₂-aftryk fra fødevarerindkøb, madspild og engangsforbrug
- Øget økologiprocent
- Fokus på social og organisatorisk bæredygtighed samt klimaindsats

BS understøtter udvikling, metodik og skalering af projekter, så lokale initiativer kan sprede sig på tværs af regionen.

LEAD-samarbejdet og national strategi

Fælles grøn vision for bæredygtige måltider

Alle regionale køkkener i Danmark er gået sammen om at formulere en fælles grøn vision for bæredygtige fødevareindkøb og måltider. Visionen er udviklet i et tæt samarbejde på tværs af regionerne og med bred opbakning fra grønne direktører, programchefer og ledelsesfora. Det fælles afsæt skaber klarhed om retning og ambitioner og giver et stærkt fundament for handling i praksis.

Et samlet afsæt i de danske regioner

Visionen tager afsæt i ønsket om en tydelig fælles retning for arbejdet med bæredygtige måltider i de danske regioner. Med fælles mål og fælles forståelse styrkes både sammenhæng, fremdrift og kvalitet på tværs af køkkener og hospitaler.

Fra mange løsninger til fælles bund

Visionen understøtter en bevægelse mod mere fælles bund i opgaveløsningen. Når viden, metoder og erfaringer deles, bliver det lettere at komme i gang, sikre ensartet kvalitet og arbejde i større skala. Den fælles bund skaber tempo, robusthed og bedre forudsætninger for implementering.



Fem pejlemærker der samler indsatsen

Visionen er bygget op omkring fem fælles pejlemærker: Bæredygtighed, råvarekvalitet, måltidskvalitet, ernæringskvalitet samt samarbejde og ansvar.

Pejlemærkerne fungerer som en fælles ramme for arbejdet med klima, kvalitet og sundhed og understøtter måltider som en aktiv del af både behandling og drift.

Større skala giver større effekt

Arbejdet i større skala giver bedre muligheder for fælles dokumentation, mere sammenlignelige klimadata og målrettet kompetenceudvikling. Samtidig styrkes samarbejdet mellem køkkener, ledelse og klinik, så måltiderne bidrager aktivt til både bæredygtighed og patientsikkerhed.

Vores bidrag til den fælles retning

Vi er glade for at have bidraget aktivt til udviklingen af den fælles vision. For os er visionen et tydeligt eksempel på, hvordan samarbejde på tværs af danske regioner kan skabe fremdrift og reel effekt. Når alle regionale køkkener trækker i samme retning, står vi stærkere – fagligt, organisatorisk og klimamæssigt.

LEAD-samarbejdets vision

Vi vil levere den optimale ernæring til vores patienter og anvende råvarer af høj kvalitet og arbejde for, at vores indkøb bidrager til et bæredygtigt fødevarer system

1. Bæredygtighed - ansvar for fremtiden
2. Råvarekvalitet - essentielt for et bæredygtigt måltid
3. Måltidskvalitet - det, der får os til at spise
4. Ernæringskvalitet - en del af behandlingen
5. Samarbejde og ansvar - sammen skaber vi værdi

Evidensbaseret ernæring er en vigtig del af behandlingen.



1



Regionernes indkøbsvolumen skal sende hele fødevarer systemet i en fremtidssikret, robust og bæredygtig retning.



2

En kompleks verden kræver at vi skal være effektive, dele viden og udvikle kompetencer hurtigere.



3

Data og værdikæden

Data igennem værdikæden – præcision, transparens og økonomi med retning

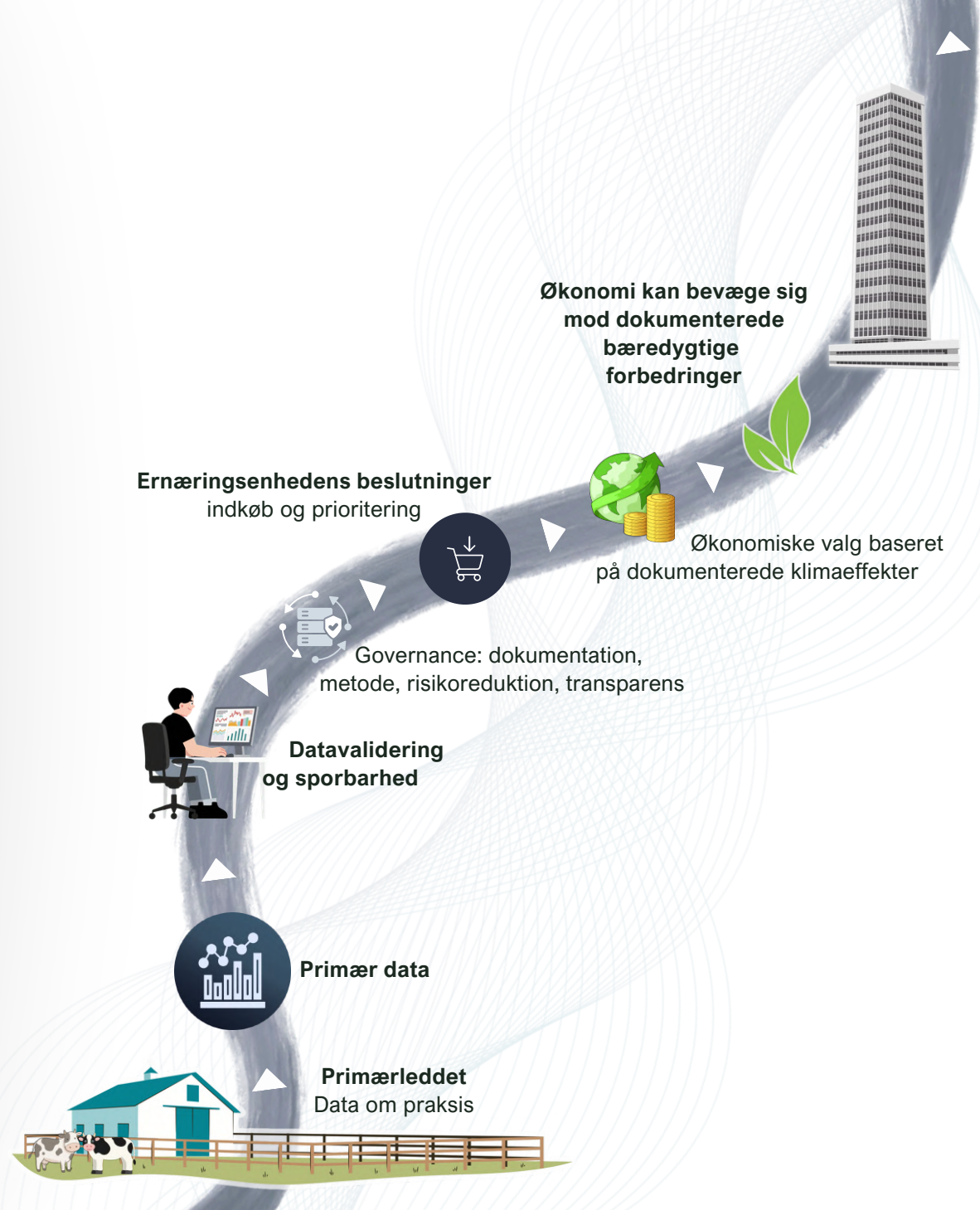
I Ernæringsenheden arbejder vi for en værdikæde, hvor data flyder klart og sikkert fra primærled til køkken - og hvor de økonomiske beslutninger hviler på dokumenterbar praksis frem for antagelser.

Derfor deltager vi sammen med Rigshospitalet i et pilotprojekt med Arla, hvor vi modtager primærdata direkte fra landmandsleddet via FarmAhead. Formålet er at styrke sporbarheden, skærpe datakvaliteten og reducere usikkerhed i vores styring.

Pilotprojektet gennemføres parallelt med vores eksisterende metode baseret på CONCITO's Store Klimadatabase, som fortsat er vores grundlag for sammenlignelige klimaberegninger.

Kombinationen af robust baseline og primærdata giver os et mere præcist beslutningsgrundlag i både indkøb, prioritering og ESG-rapportering.

For os er dette ikke kun et dataarbejde – det er governance: at kunne forklare vores valg, dokumentere vores beslutninger og lade økonomien følge den praksis, der kan påvises som mere bæredygtig.



Økonomi der kan bevæge sig mod dokumenterede forbedringer

Når data bliver mere detaljerede og sporbare, skaber det et klart grundlag for, at vores økonomi kan rettes mod de steder i værdikæden, hvor klimaforbedringer faktisk kan dokumenteres. Det giver mulighed for en mere retvisende prioritering af ressourcer – og for, at bæredygtige tiltag kan afspejles tydeligere i vores indkøb.

Det er ikke et spørgsmål om vurderinger. Det er et spørgsmål om datakvalitet, transparens og ansvarlig allokering af offentlige midler.

Konklusion – styring med klarhed og retning

Pilotprojektet giver os et mere præcist billede af vores råvarers klimaafttryk og styrker vores mulighed for at træffe velunderbyggede beslutninger.

Med bedre data kan vi:

- Målrette vores investeringer mere ansvarligt
- Skabe klarere sammenhæng mellem dokumentation og økonomi
- Understøtte vores ESG-arbejde med højere transparens
- Styrke governance i hele værdikæden

Det er et lille projekt med stor betydning: Når datagrundlaget bliver skarpere, bliver vores styring skarpere – og vores økonomi får bedre mulighed for at understøtte reelle, dokumenterede bæredygtige valg.



Strategisk profilering

Presse, formidling og besøg er en integreret del af Ernæringsenhedens strategi. Når vi opnår dokumenterede resultater og praksisnære løsninger, prioriterer vi aktivt at dele viden med omverdenen – politisk, fagligt og offentligt. Formålet er at understøtte hurtigere udbredelse af velfungerende løsninger, styrke kvaliteten på tværs af sektorer og bidrage til, at ernæring i højere grad anvendes som en del af behandlingen i sundhedsvæsenet.

Ernæringsenheden arbejder bevidst med åbenhed og dialog. Vi modtager delegationer, deltager i nationale og internationale oplæg og indgår i medierne, når det kan bidrage til oplysning, debat og videndeling. Samtidig prioriterer vi at lade os invitere ind hos andre aktører for at lære, justere og kvalificere vores egne løsninger.

Mere end 30 besøg, oplæg og præsentationer (2025)

- Besøg af nationale og internationale delegationer
- Oplæg og præsentationer for politiske udvalg og regionsråd
- Faglige konferencer, webinarer og symposium

Faglig og politisk formidling

I 2025 har Ernæringsenheden både haft besøg af politikere og holdt oplæg for bl.a. Sundhedsudvalg, Regionsråd og Ældreråd, med fokus på proteinkvalitet, underernæring, og sammenhængen mellem måltider, ernæring, behandling og funktionsevne - samt hvordan det hele dribles med en bæredygtighedstankegang.

På et regionsmøde i Region Hovedstadens politiske sundhedsudvalg fremhævede regionspolitiker Jacob Rosenberg vigtigheden af a la carte-baserede kostkoncepter som Herlevs Herligheder, hvor maden understøtter både patientens frie valg, behandlingskvalitet og reducerede komplikationer.



Regionsrådsmøde oktober 2025
- vigtig politisk opbakning



“Herlevs Herligheder” er ikke bare mad - det er forskningsbaseret behandling, der reducerer komplikationer og genindlæggelser.

Citat af regionspolitiker og professor Jacob Rosenberg

Konstitueringsaftalen for det nye Region Øst



Vi ved, at forandringer kræver lederskab og dygtige, engagerede medarbejdere, der involveres og har lyst til at bidrage til udviklingen. Derfor vil vi skabe attraktive arbejdspladser med fokus på faglighed, tillid, samarbejde og trivsel. Dygtige ledere og medarbejdere er forudsætningen for, at vi kan løfte sundhedsvæsenet til gavn for vores patienter.

Mad og måltider

Vi vil i Region ØstDanmark vil sikre, at mad og måltider på hospitalerne bliver en integreret del af behandlingen og plejen. Maden skal være velsmagende, ernæringsrigtig og tilpasset den enkelte patients behov - med særlig opmærksomhed på sårbare og underernærede patienter. Regionen vil prioritere brug af bæredygtige råvarer, mindske madspild og styrke samarbejdet mellem køkkenpersonale og sundhedsfaglige medarbejdere. Måltidet skal understøtte både fysisk og psykisk trivsel og bidrage til en værdig og helhedsorienteret patientoplevelse. Kost og ernæring er vigtig for at respondere godt på behandlingen, undgå genindlæggelser og i det hele taget at have et godt patientforløb. Vi ønsker, at der indføres a la carte på alle enheder i regionen ligesom vi ønsker at udbrede Kom mæt hjem eller en lignende ordning til de område, hvor det giver mening. Der gennemføres en audit af kost- og ernæringsindsatsen i Region ØstDanmarks sundhedsfaglige tilbud.

Patienttilfredshed

Vi vil have tilfredse patienter, som bliver inddraget og oplever, at vores tilbud tager udgangspunkt i deres ønsker, behov og situation. Region ØstDanmark skal leve op til deres forventninger.



Besøg i køkkenet i 2025 af statsminister Mette Frederiksen, undervisningsminister Mattias Tesfaye, FH-formand Morten Skov Christiansen, Herlevs borgmester Marco Damgaard samt regionsrådsformand Lars Gaardhøj

Presse og offentlig formidling

I foråret 2025 medvirkede Ernæringsenheden i et indslag på TV2 News om underernæring blandt ældre, og hvordan vi har knækket koden med at servere lækker, velsmagende og proteinrig mad. I efteråret deltog vi i et indslag på TV2 Kosmopol, hvor man så en patient, der blev fulgt hjem med en diætist og døgncmadpakke som led i det forskningsbaserede ernæringsforløb 'Kom Mæt Hjem 2.0'. Indslaget viste, hvordan målrettet ernæring kan styrke rehabilitering, tryghed og selvhjulpenhed efter indlæggelse.

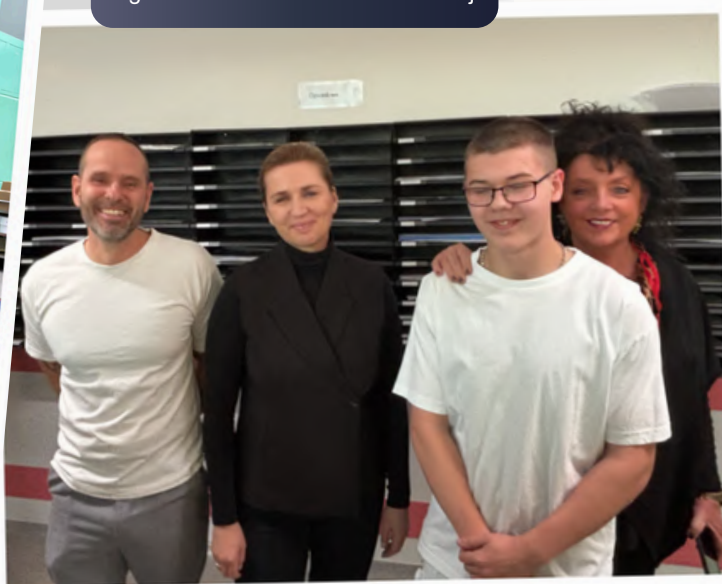
Den 29. september 2025 bragte Berlingske et interview med professor Henrik Højgård ansat på Aalborg Hospital samt Herlev og Gentofte Hospital, hvor ernæring blev fremhævet som en af de mest effektive, men fortsat underudnyttede behandlingsformer i sundhedsvæsenet. Rapporten om underernæring blev ligeledes omtalt i Ugeskrift for Læger i august 2025.

“Hvis underernæring kunne kureres med en pille ville den være på finansloven i morgen!”

Citat af professor, overlæge og gastroenterolog Henrik Højgaard Rasmussen



Besøg i køkkenet i 2025 af folketingsmedlem Pia Kjærsgaard, tidligere patient på Herlev Hospital



International videndeling

- Besøg fra 5+ lande
- Oplæg på internationale webinarer
- Deltagelse i internationale ernæringsnetværk
- Omtale i udenlandske fagmedier

At arbejde grønnere er også at arbejde klogere

Datadrevet og ressourcebevidst kommunikation

I Region Hovedstaden er vi ved at etablere en ny form for grøn og bæredygtig kommunikation, hvor digitale infoskærme er implementeret på tværs af regionens køkkener. Skærmene placeres dér, hvor medarbejderne ofte opholder sig i forbindelse med pauser, nemlig i kaffe- og personalestuerne, for at sikre høj synlighed og daglig tilstedeværelse i hverdagen.

Formålet er todelt. For det første kan løsningen understøtte en mere ressourcebevidst kommunikationsform ved at reducere behovet for trykte materialer og papirbaseret information. For det andet skaber skærmene en levende og engagerende platform for videndeling og fællesskab både i eget køkken - og på tværs af køkkenerne.

Grønne infoskærme

De grønne infoskærme skal rumme faste datavisninger med centrale bæredygtighedsnøgletal pr. enhed og på regionalt niveau. Det gør bæredygtighedsindsatsen synlig, konkret og viser, at medarbejdernes indsats gør en reel forskel. Samtidig giver løsningen mulighed for lokal redaktionel tilpasning, hvor de enkelte køkkener kan dele nyheder, erfaringer, initiativer og små fortællinger fra dagligdagen – fra nye koncepter og samarbejder til medarbejderfejring og inspirationstiltag.

Resultatet er en kommunikationsform, der er digital, agil og nærværende – og som styrker både transparens, medarbejderengagement og tværgående læring. Dermed bliver bæredygtighed ikke alene et strategisk fokus, men en synlig og delt praksis i organisationens daglige liv.

Kommunikation på mange måder - fordi medarbejdere er forskellige

Som supplement til de digitale skærme har vi også afprøvet en håndholdt informationstavle, designet til at skabe en mere direkte og levende kommunikation med medarbejderne. Tavlen fungerer med små magnetiske plader, der kan udskiftes med forskellige typer indhold; feedback fra patienter, velkomst til nye kollegaer, succes historier, nyheder, sjove danske udtryk eller information om nye retter under udvikling.

Formålet er at nå medarbejdere, som møder tidligt eller går sent, og som ikke nødvendigvis bruger mailen aktivt i deres dagligdag. Tavlen giver dem mulighed for hurtigt at få overblik over relevant og inspirerende information, og sikrer samtidig, at medarbejderne oplever, at deres arbejde, idéer og initiativer bliver set og anerkendt. Dette forsøg illustrerer, hvordan bæredygtig kommunikation kan være både agil, inkluderende og tilpasset forskellige medarbejdergruppers behov.



Status på vores mål fra 2025

I 2025 besluttede vi en række konkrete mål vedrørende Virksomhedens adfærd. Disse mål har vi haft særlig fokus på i løbet af året. Målene kan du se beskrevet i tabellen herunder, og vi afslører, hvordan vi er lykkedes.

Formål	Mål 2025	Pejlemærker for bæredygtighed	Handling	Resultat
Bevidsthed om whistleblower ordning	Ledelse så medarbejderne er bevidste om, at ordningen eksisterer og hvordan den kan bruges	Rettigheder	Vi arbejder for en åben og psykologisk tryk kultur, hvor bekymringer tages op i dialog med ledelse, kolleger eller tillidsrepræsentanter. Region Hovedstaden har derudover en whistleblowerordning, hvor alvorlige forhold kan indrapporteres – også anonymt, som en sidste udvej	Dette er indarbejdet i vores intramateriale til nyansatte i Ernæringsenheden gældende fra april 2026
Fødevareudbud der fremmer bæredygtighed	- Bæredygtige krav ind i alle fødevareudbud - Opnå større 'indkøbsmuskel' ved at samle så mange aktører som muligt bag indkøb	Fødevarer sikkerhed Netværk	- Indgå så aktivt og nysgerrigt som muligt i alle Regionens fremtidige fødevareudbud - Deltagelse af Bæredygtighedssekretariatet til alle fremtidige fødevareudbud - Få jurister og Koncern Indkøb med ind i udviklingsrummet - Når der er behov for at ændre til mere bæredygtige fødevarer end tidligere, som har økonomiske konsekvenser, er der brug for involvering og tildeling af mandat fra FM-cheferne	Via det køkkenregionale #10H program har vi fået indsat "grønne udbud" som indsats: - Bæredygtighedssekretariatet deltager nu i alle vores fødevareudbudsgrupper - Indkøbsafdelingens konsulenter og jurist er fremadrettet medaktører i større bæredygtig udvikling i fremtidige udbud - Vi har opstartet et pilotprojekt i samarbejde med 'Alliancen for ansvarlig fødevarerproduktion', hvor vi prøver at øge andelen af lokale og mere bæredygtige indkøb til op til 20% - med så få mellemlid som muligt. Læring af dette arbejde skal så kunne indgå som læring i vor fremtidige regionale udbud - Vi har i flere tilfælde forelagt og fået FM-chefernes mandat til ændringer
Styrke et nationalt samarbejde	Reduktion af CO₂ og en mere bæredygtig produktion af patient- og personalemad, ved at bidrage og synkronisere med de øvrige danske regioner om klimavenlig kost	Netværk Ernæringsdækning	Sikre information, kommunikation og deltagelse i de tværregionale projekter	Vi indgår i alle de nuværende tværregionale indsatser i køkkenregi, som er støttet af Plantefonden med 11,9 mio. kr. de næste 3 år. Dette er et stort fokus ift. netværk, videndeling og fælles målsætning. Danske Regioners arbejdsplan 1-5: Planteværtskab - Plante-opkvalificering - Ernæring med planter - Planterige udbud - Planteledelse



Formål	Mål 2025	Pejlemærker for bæredygtighed	Handling	Resultat
Opnå Svanemærket	Modne den øvrige del af Ernæringsenheden til Svanemærkecertificering i nær fremtid	Datadreven ledelse	Gennemgå udfordringer og dermed klarlægge en realistisk proces og tidshorisont	Der er i 2025 blevet 'motioneret' svanemærketanker ind i så stor grad som muligt i alle de resterende køkkenenheder. I 2026 kortlægges de præcise udfordringer ift. overgang til Svanemærket, og Miljømærkning Danmark inviteres til dialog omkring denne proces
Sikre ernæring og væske i overgangen fra hospital til eget hjem	- Etablere en følge-hjem-ordning med ernæring for ældre ernæringstruede og skrøbelige patienter - Etablere systematisk og effektivt samarbejde med de kommunale aktører ved udskrivelse	Ernæringsdækning	- Implementering af Kom Mæt Hjem 2.0 - Diætistopfølgning i eget hjem - Digital bestilling af udvalgte favoritterter fra Herlevs Herligheder som forplejning til at tage med hjem efter endt indlæggelse	Dette fungerer nu på projektniveau, og der evalueres senere, hvor forhåbningen er, at dette kan implementeres fuldt og sættes i drift. Vi afventer afklaring vedørende økonomisk bevilling hertil
Ernæring bliver prioriteret som en del af behandlingen	- Organisering af ernæringsopgaven så det er klart, hvem der har ansvaret - Etablere en ny struktur for systematisk tilgang til ernæringsarbejdet	Forskning Ernæringsdækning Virksomhedskultur	Ansøge om at iværksætte et hospitalsprojekt med ansættelse af allokerede diætister. Projektet startes i Afdeling for Medicinske Sygdomme/Korttidsafsnittet i Akutmodtagelsen	Projektet blev ikke finansieret i 2025. Ny indstilling om allokerede diætister for 2026 er fremsendt og afventer beslutning



Formål	Mål 2025	Pejlemærker for bæredygtighed	Handling	Resultat
Progression i #10H RegionH projekt om klimavenlige fødevarer	De vedtagne indsatser i #10H skal i drift og de første resultater skal indfinde sig	Frontløber	Projektgrupper til indsatserne: - Madproduktion som følger standarder for, hvor meget CO₂ et måltid maksimalt må udlede - Særlig indsats på kantiner, caféer, mødeforplejning og events - Fortsat stort fokus på madspild fra produktionen og herudover madspild fra patientmaden	RegionH ligger i 2025 på: 20,6% madspild (2025 mål 13,2%) 1,9 kg CO₂ pr. kg indkøbt fødevarer (2025 mål 2,2 CO₂ pr. kg) 75,9% økologi (2025 mål op mod 90%) RegionH's 2030 mål: 1,7 kg CO₂ pr. kg indkøbt fødevarer i personalebespisning 2,3 kg CO₂ pr. kg indkøbt fødevarer i patientbespisning 10-15% i madspild 85% økologi RegionH's #10H projekter: - Implementering af: 1: CO₂-standarder for hhv. hverdagskost og næringstæt kost. 2: Madspildsstandard på 10-15%. 3: Mål om økologiprocent på min. 85%. - Kulinarisk netværk for menu-ansvarlige. - Grønne infoskærme - Madspildsprojekter på flere hospitaler. - Grønne udbud - Under udvikling/test - Bæredygtig mødeforplejning. - Erfaringer skaleres gennem netværk



Mål vi har sat os for 2026

Vi har besluttet konkrete mål for bæredygtighedsområdet Miljø og Klima for 2026. Disse mål skal vi have særlig fokus på i indeværende år. Målene kan du se beskrevet i tabellen herunder.

Formål	Mål 2026	Pejlemærker for bæredygtighed	Handling
Menu med mening - Tablet 2.0	- Kvantitativt - Tablet 2.0 implementeret Q3 2026 - Antal akutbakker reduceres med 20% - 25% - Kvalitativt - Større patientinddragelse og færre fejlbestillinger	Madspild · Patientinddragelse · Transparens	- Nyt design - CO₂-barometer for patienter uden ernæringsbehov - Hjemlige Herligheder - Opdeling i kostspor - Afdelingsprofiler - Undervisning af plejepersonale - Ambassadørnetværk og kvartalsvis opfølgning
Digitalisering - drift, lager og vagtplan	- Kvantitativt 100% digitalt drikkevaredepot (tabletmodul) - Ugentlig auto-generering/arkivering af produktionslister og lageroversigter 100% lageroptælling via tablets - Digital vagtplan (100 % adgang) i 2026 - Kvalitativt - Intuitive arbejdsgange; bedre overblik; ét sandhedspunkt for data	Ressourcer · Økonomisk ansvarlighed · Kommunikation · Transparens · Datadreven ledelse · Involverende ledelse · Arbejdsglæde · Arbejdsvilkår · Virksomhedskultur	Vi vil digitalisere mange af de administrative processer og derved opnå større bæredygtighed for timeforbrug og reducere CO₂-udledningen: - Opdatere MasterCater-kostplaner, standardværdier, ruter og varekort - Implementere tabletmodul til produktion og lager - Udforme korte brugervejledninger - Tabletbaseret lagerindtastning og PDF-arkivering - Vælge platform til vagtplan (SharePoint Excel/Teams Shifts), real-time visning og standardiseret dataoverførsel - Onboarding, superbrugere og månedlige datatjek
Strategisk fokus (2026-2028) Sikre trygge og koordinerede ernæringsovergangsforløb ved udskrivelse	- Bedre overgang mellem hospital og hjem - Udvikling af modeller for ernæringsopfølgning efter udskrivelse - Styrket samarbejde og informationsdeling med kommuner	Sundhed · Socialt ansvar · Kommunikation · Patienttilfredshed	- Standardisere udskrivesinformation om ernæring - Afprøve modeller for opfølgning (fx dag-4 opfølgning) - Videreudvikle StartSmart/Kom Mæt Hjem-koncepter - Etablere fælles indikatorer og datagrundlag i samarbejde med kommuner
Klimavenlige fødevarer – Grøn 2030 / #10H	- Kvantitativt - Fastholde kurs mod 85% økologi - Reducere madspild til 10 - 15% (madspildsprocent) - Lægge os op ad CO₂-standarder på hhv. næringstæt kost og hverdagskost - Kvalitativt - Strategisk og koordineret grøn omstilling; fagligt løft i planteledelse	CO ₂ -aftryk · Økologi · Ressourcer · Frontløber	- Videreudvikle grønnere mødeforplejning - Regionale seminarer - Styrke planteledelsesmodel - Bæredygtige standarder - Klimavenlige råvarer - Grønne udbud og indkøb - Fortsat reduktion af patientmadspild



Rapportering af vores KPI'er



Ud over særlige mål for det enkelte år, har vi mål, vi arbejder med år efter år. I tabellen har vi rapporteret på alle tilgængelige data med tilstrækkelig høj datakvalitet. Vi udvikler løbende vores data, og vil løbende udvide rapportering i denne tabel.

#	Emne	Pejlemærker for bæredygtighed	Enhed	2023	2024	2025	Mål
37	Kroner brugt pr. kg indkøbt råvarer	Råvareanvendelse, økonomisk ansvarlighed	kr.	28,97	27,04	34,02	<30
38	Ernæringsaudit / protein Hvor mange % patienter får dækket min. 75% af behovet	Ernæringsdækning, patienttilfredshed, forskning	%	51	Ingen data	48	>75
39	Ernæringsaudit / energi Hvor mange % patienter får dækket min. 75% af behovet	Ernæringsdækning, tilfredshed, forskning	%	70	Ingen data	62	>75
40	Ambassadørmøder	Ernæringsdækning, tilfredshed, netværk	Møder	2	3	3	3

Læs også forklaringer i afsnittet "Opgørelsespraksis" på rapportens sidste sider



Afrunding



Bæredygtighed kræver både indsigt og udsyn. Indsigt i vores egen praksis – også dér hvor vi har potentiale til at gøre det bedre. Og udsyn til at forstå, at vores handlinger rækker langt ud over vores hospitaler.

Indsigt

Arbejdet med årets rapport og KPI'erne har netop givet os værdifuld indsigt. Den viser både, hvor vi lykkes, og hvor vi endnu ikke er i mål. Vi tror fortsat på en differentieret tilgang til måltiderne og på at drive forandringen bredt.

Samtidig viser tallene, at vi på nogle områder eksempelvis økologi – ikke har haft den fremdrift, vi ønsker. Det er ikke kun et internt anliggende; det påvirker også udviklingen omkring os. Derfor skærper vi nu retningen og vil styrke vores indsats på økologi med en klar ambition om at bevæge os målrettet mod de 85%.

Indsigten giver os også et skarpere grundlag for at prioritere rigtigt: Hvad bruger vi vores ressourcer på - og hvor skaber vi størst værdi?

Udsyn

Det kalder samtidig på udsyn. De politiske ambitioner er høje – og det skal de være. Den grønne omstilling kræver, at vi løfter blikket og arbejder i fællesskab og i skala. Vi bliver ikke dygtigere hver for sig.

Derfor tror vi på at dele løsninger og lære af hinanden frem for at bruge kræfter på at opfinde det samme flere steder.

Det handler ikke om det enkelte køkken, men om et fælles ansvar. For patienterne. For klimaet. For ressourcerne. Og for den retning, vi sætter sammen.

Vi er ikke i mål. Men vi har fået skarpere indsigt, større udsyn og et stærkere grundlag for at handle rigtigt.



Opgørelsespraksis

#	Nøgletal	Praksis	Beskrivet og beregnet af
1	Elforbrug - produktion	Under udvikling	Ernæringsenheden - data
2	Vandforbrug - produktion	Under udvikling	Ernæringsenheden - data
3	Køandel Kantine og café	Antal indkøbte kg kød / antal totalt indkøbte kg fødevarer Indkøbsdata for fødevarer indsamles kvartalsvist fra alle leverandører til Region Hovedstadens hospitalers centralkøkkener, kantiner og caféer. Data kategoriseres efter DTU Fødevareinstituttets metode beskrevet i Forslag til fødevaregruppering af indkøbsdata til brug for monitorering af professionelle køkkeners efterlevelse af Kostråd til Måltider. Metoden følges som udgangspunkt, men enkelte tilpasninger er foretaget for at sikre bedst mulig overensstemmelse med køkkenernes indkøb og datagrundlag.	Region Hovedstadens bæredygtighedssekretariat
4	Køandel patientkøkken	Antal indkøbte kg kød / antal totalt indkøbte kg fødevarer Indkøbsdata for fødevarer indsamles kvartalsvist fra alle leverandører til Region Hovedstadens hospitalers centralkøkkener, kantiner og caféer. Data kategoriseres efter DTU Fødevareinstituttets metode beskrevet i Forslag til fødevaregruppering af indkøbsdata til brug for monitorering af professionelle køkkeners efterlevelse af Kostråd til Måltider. Metoden følges som udgangspunkt, men enkelte tilpasninger er foretaget for at sikre bedst mulig overensstemmelse med køkkenernes indkøb og datagrundlag.	Region Hovedstadens bæredygtighedssekretariat
5	Genanvendelsesprocent	Den totale affaldsmængde på Herlev og Gentofte Hospital opdelt i behandlingsformer (genanvendelse, forbrænding, deponi og anden behandling), hvor genanvendelsesmængden bliver sat i procent af den samlede mængde affald.	Ernæringsenheden - data
6-8	- CO₂e totalt - CO₂e pr. kg indkøbt - Centralkøkkener - CO₂e pr. kg indkøbt - café og kantine	Beregningsmetoder til opgørelse af ESG-nøgletal: CO ₂ e Klimaberegningerne baseres på CO ₂ -værdier fra Den Store Klimadatabase udviklet af CONCITO og LCA 2.0. Til opgørelse af CO ₂ -belastning anvendes sorteret indkøbsdata fra hospitalskøkkenernes fødevareleverandører. Indkøbte råvarer matches direkte med tilsvarende råvarer i databasen. Hvis en råvare ikke findes, anvendes et nært match eller et gennemsnit af flere sammenlignelige råvarer baseret på vurderinger af primær produktion, primære ingredienser, forarbejdningsgrad samt i mindre grad transport og emballage. Den Store Klimadatabase er baseret på Consequential Life Cycle Assessment (CLCA). Denne metode giver et helhedsorienteret billede af de miljømæssige påvirkninger fra indkøb, fra produktion til bortskaffelse. CLCA analyserer både direkte og indirekte effekter som energiforbrug, transport og ændret arealanvendelse.	Region Hovedstadens bæredygtighedssekretariat
9	Emballage	Opgørelse af emballage baseres på dataudtræk foretaget af analysekonsulenter fra Region Hovedstadens Center for Økonomi, Indkøb - Kontrakter og Forretningsstøtte. Data hentes fra køkkenkontoer og leverandørister for emballage, og kobles med vægtoplysninger og pakkeenheder for hvert produkt, som leverandørerne har leveret. Datasættet opdeles i to hovedkategorier: Engangsartikler og Produktionsartikler. Engangsartikler dækker over engangsemballage, herunder serverings- og anretningsprodukter, og er direkte relateret til målet om at reducere brugen af engangsemballage. Produktionsartikler inkluderer produkter som folie til pakkemaskiner, fryseposer og andre engangsvarer, der bruges i køkkenproduktionen. Formålet med at inkludere produktionsartikler er at give køkkenene indsigt i omfanget af forbrug og skabe mulighed for at justere procedurerne for at mindske ressourceforbruget.	Region Hovedstadens bæredygtighedssekretariat
10 og 11	- Madspilds kilo totalt (DAKA) - Madspildsprocent (MADSPILD/ Indkøbte kilo - drikkevarer)	Til opgørelse af madspild anvendes data fra afhentningsstatistikker fra DAKA, som indsamler organisk affald. For at udregne det faktiske madspild trækkes delmængder fra det samlede afhentede affald herunder ben til fond og en estimeret andel på 1/5 af det organiske affald, der udgør madaffald. For at sætte madspildet i relation til produktionen, opgøres madspildsprocenten, som bruges til at sammenligne udviklingen over tid og vurdere indsatsen for reduktion af madspild.	Region Hovedstadens bæredygtighedssekretariat

Opgørelsespraksis

#	Nøgletal	Praksis	Beskrivet og beregnet af
12	Økologi - Bager	Ernæringsenhedens totale fødevareindkøb fordelt på konventionelle, ej indeholdte og økologiske kg hvor procenten af det økologiske ift. totalen minus ej indeholdte kg er resultatet. Beregnet af ernæringsenheden, tjekket af bæredygtighedssekretariatet og myndighedsvalideret af fødevarestyrelsen.	Ernæringsenheden - data
13	Økologi - Café Gentofte	Ernæringsenhedens totale fødevareindkøb fordelt på konventionelle, ej indeholdte og økologiske kg hvor procenten af det økologiske ift. totalen minus ej indeholdte kg er resultatet. Beregnet af ernæringsenheden, tjekket af bæredygtighedssekretariatet og myndighedsvalideret af fødevarestyrelsen.	Ernæringsenheden - data
14	Økologi - Café Herlev	Ernæringsenhedens totale fødevareindkøb fordelt på konventionelle, ej indeholdte og økologiske kg hvor procenten af det økologiske ift. totalen minus ej indeholdte kg er resultatet. Beregnet af ernæringsenheden, tjekket af bæredygtighedssekretariatet og myndighedsvalideret af fødevarestyrelsen.	Ernæringsenheden - data
15	Økologi - Centralkøkkenerne HGH	Ernæringsenhedens totale fødevareindkøb fordelt på konventionelle, ej indeholdte og økologiske kg hvor procenten af det økologiske ift. totalen minus ej indeholdte kg er resultatet. Beregnet af ernæringsenheden, tjekket af bæredygtighedssekretariatet og myndighedsvalideret af fødevarestyrelsen.	Ernæringsenheden - data
16	Økologi - Kantine Gentofte	Ernæringsenhedens totale fødevareindkøb fordelt på konventionelle, ej indeholdte og økologiske kg hvor procenten af det økologiske ift. totalen minus ej indeholdte kg er resultatet. Beregnet af ernæringsenheden, tjekket af bæredygtighedssekretariatet og myndighedsvalideret af fødevarestyrelsen.	Ernæringsenheden - data
17	Økologi - Kantine Herlev	Ernæringsenhedens totale fødevareindkøb fordelt på konventionelle, ej indeholdte og økologiske kg hvor procenten af det økologiske ift. totalen minus ej indeholdte kg er resultatet. Beregnet af ernæringsenheden, tjekket af bæredygtighedssekretariatet og myndighedsvalideret af fødevarestyrelsen.	Ernæringsenheden - data
18	Økologi - Hele enhedens gennemsnit	Ernæringsenhedens totale fødevareindkøb fordelt på konventionelle, ej indeholdte og økologiske kg hvor procenten af det økologiske ift. totalen minus ej indeholdte kg er resultatet. Beregnet af ernæringsenheden, tjekket af bæredygtighedssekretariatet og myndighedsvalideret af fødevarestyrelsen.	Ernæringsenheden - data
19	Elevakademi	I 2018 blev Elevakademiet etableret med ønske om at bringe alle de elever, som tager deres erhvervsuddannelse i Ernæringsenheden på Herlev Gentofte tættere sammen samt give dem nogen fælles faglige oplevelser i deres elevtid uanset uddannelse. De elever, der deltager er under uddannelse til ernæringsassistent, gastronom med speciale i smørrebrød og catering, gastronom med specialet kok, bager eller konditor. Elevakademiet arbejder ud fra et årshjul. Opgørelsen er opgjort i antal gennemførte arrangementer og ikke antal deltagere. Manuel opgørelse.	Ernæringsenheden - HR
20	Praktikforløb effektueret	Opgørelsen af effektuerede praktikforløb er opgjort på personer. Personerne tæller kun en gang, selv om de har været i praktik af flere omgange. Personen tæller kun i det år, hvor de starter praktikken. Fx vil en diætist studerende som starter praktik i uge 46 2024 og slutter i uge 5 2025 kun tælle med i 2024. I opgørelsen er medtaget professionsbachelorstuderende i sundhed og ernæring, diætiststuderende, virksomhedspraktikanter, elever fra specialskoler i Herlev og Gentofte, ernæringsteknologer, minipraktikanter fra folke- og erhvervsskoler (Hotel og Restaurantskolen, København og ZBC, Roskilde). Manuel opgørelse	Ernæringsenheden - HR
21	Klinisk diætiststuderende	Manuel opgørelse af antal semesterforløb	Ernæringsenheden - HR

Opgørelsespraksis

#	Nøgletal	Praksis	Beskrivet og beregnet af
22	Professionsbachelorer i fødevare og Ledelse	Manuel opgørelse af antal semesterforløb	Ernæringsenheden - HR
23	Antal uddannelser og kurser for personale	Forudsætningerne for beregning af antallet af uddannelser og kursus 2 dage pr. medarbejder. 2 dage er defineret i fremmødeprofilerne Weekendafløsere og tilkaldevikarer er ikke talt med. Obligatoriske kurser tilknyttet tillidshverv og obligatoriske kurser for ansatte (f.eks. brand, hygiejne) er ikke medtaget i opgørelsen Antal kursus timer er omregnet til hele dage svarende til 7,4 time. Antallet af timer er trukket fra Optima på de medarbejdere, der er indtastet med kode 590 – kursus. Antallet af medarbejdere er trukket i Silkeborg Data pr. 31.12.2023 og 31.12.2024. Beregningsmodellen er: $\frac{\text{Kursusdage (Optima)} \times 100}{\text{Medarbejdere} \times 2} (= \text{antal dage fra Silkeborg data})$ Der skal tages forbehold for manglende registreringer. Manuel opgørelse.	Ernæringsenheden - HR
24	Elever uddannet	Opgørelsen er opgjort efter, hvor mange elever, der har afsluttet deres erhvervsuddannelse i Ernæringsenheden. Tallet er ikke et udtryk for antallet af elever, der er under uddannelse eller har været i gang og ikke fuldført. Beregningsmodellen for udregning af mål er baseret på et gennemsnit af uddannelsernes længde og forventede uddannede pr. år. • Ernæringsassistent 7,2 • Cater 2 • Bager 0,5 • Konditor 0,4 • Slagtere og kokke har vi sat til 0, da de ikke tager den fulde uddannelse i Ernæringsenheden. Manuel opgørelse	Ernæringsenheden - HR
25	Andel af ledere med minimum 1 lederuddannelse	Opgørelsen viser den samlede ledergruppe, der har gennemgået minimum 1 af nedenstående uddannelser: Regionens lederuddannelse, Akademi i ledelse, Diplom i ledelse, Projektuddannelse, Coaching uddannelse og anden lederuddannelse. Manuel opgørelse - ansat pr. 31.12	Ernæringsenheden - HR
26	Medarbejderomsætning	Medarbejderomsætningstallet er overført fra HR Strategiske Dashboard/Fastholdelse	Ernæringsenheden - HR
27	Samlet sygefravær	Tallene er overført fra FLIS. I antallet af sygefraværsdage er medtaget: §56-fravær, arbejdsskader, sygedage, graviditetsgener Barns 1. og 2. sygedag er ikke inkluderet	Ernæringsenheden - HR
28	Korttids-sygefravær	Tallene er overført fra HR Lederdashboard. I antallet af sygefraværsdage er medtaget: Sygedage, arbejdsskade, §56 og graviditetsgener. Svagheden ved opgørelsen fra HR Lederdashboard er, at man kun kan se tallet opgjort 12 mdr. bagud. Fremadrettet skal tallene trækkes pr. 31.12 i HR Lederdashboard. Tallet for 2024 er trukket 21. januar 2025.	Ernæringsenheden - HR

Opgørelsespraksis

#	Nøgletal	Praksis	Beskrevet og beregnet af
29	Langtids-sygefravær	Samme praksis som ved korttids-sygefravær	Ernæringsenheden - HR
30	Arbejdsulykker	Trukket på hele Ernæringsenheden fra Safetynet - Region Hovedstaden - sagsoversigt (mål er baseret på Arbejdstilsynets anbefaling af 254,9 arbejdsulykke pr. 10.000 ansatte hvilket er 4,6 - vi mener vores branche og vores potentiale bringer os til 10 som mindst muligt pr. år med vores arbejdsstyrke)	Ernæringsenheden - HR
31	APV (hvert 3. år) - Generel tilfredshed?	Svaret på det overordnede APV-spørgsmål omkring generel tilfredshed.	Ernæringsenheden - HR
32	Trivselsmåling (2 x årligt) - Er du tilfreds med dit job som helhed, alt taget i betragtning?	Gennemsnittet af svarene fra begge trivselsmålinger.	Ernæringsenheden - HR
33	Andel af patienter, der selv bestiller via tablet	Antal standard bestillinger/ total bestillinger på Herlev sengeafdelinger (Masterdata alle sengeafdelinger)	Ernæringsenheden - Data
34	Rating af maden	Gennemsnit af indsamlede patientsvar via MasterCater. Patienten giver retten en score fra 1-4, hvor 4 er den bedste score.	Ernæringsenheden - Data
35	LUP - Landsdækkende Undersøgelse af Patientoplevelser - Er du tilfreds med maden på hospitalet?	Manuel udtræk fra FLIS af nationalt LUP data, skalaen for svar er mellem 1-5, hvor 1 er slet ikke, 2 er i ringe grad, 3 er i nogen grad, 4 er i høj grad og 5 er i meget høj grad	Ernæringsenheden - Data
36	LUP - Landsdækkende Undersøgelse af Patientoplevelser - Fik du dækket dit behov for mad og drikke?	Manuel udtræk fra FLIS af nationalt LUP data, skalaen for svar er mellem 1-5, hvor 1 er slet ikke, 2 er i ringe grad, 3 er i nogen grad, 4 er i høj grad og 5 er i meget høj grad	Ernæringsenheden - Data
37	Kroner brugt pr. kg indkøbt råvarer	Totale fødevareromkostninger / antal kg indkøbte fødevarer	Ernæringsenheden - Data
38	Ernæringsaudit/protein Hvor mange % patienter får dækket min. 75% af behovet	Protein i % af patientens behov. Resultat vist som gennemsnit indtaget pr patient. Region Hovedstadens regionale ernæringskomité har i hhv. 2023 og 2025 haft iværksat en regional ernæringsundersøgelse. Formålet med undersøgelsen har været at kortlægge prævalens af patienter i ernæringsrisiko samt dækningsgrad i forhold til behov.	Ernæringsenheden - Data
39	Ernæringsaudit/energi Hvor mange % patienter får dækket min. 75% af behovet	Energi i % af patientens behov. Resultat vist som gennemsnit indtaget pr patient. Region Hovedstadens regionale ernæringskomité har i hhv. 2023 og 2025 haft iværksat en regional ernæringsundersøgelse. Formålet med undersøgelsen har været at kortlægge prævalens af patienter i ernæringsrisiko samt dækningsgrad i forhold til behov.	Ernæringsenheden - Data

Opgørelsespraksis

#	Nøgletal	Praksis	Beskrivet og beregnet af
40	Ambassadørmøder	Manuel opgørelse af måltidssekretariatet i ernæringsenheden som afholder disse møder.	Ernæringsenheden - Data

Farvernes betydning på tallene i resultatkolonnerne:

Grøn: Vi har opnået målet

Orange: Vi har næsten opnået målet

Rød: Vi er langt fra målet



**Herlev og Gentofte
Hospital**

Kontaktperson vedrørende rapporten

Jens Ginnerup
E-mail: jens.ginnerup@regionh.dk
Telefon: 29322811

Herlev Hospital

Ernæringsenheden, Herlev
Borgmester Ib Juuls Vej 50, etage 4
2730 Herlev

Gentofte Hospital

Ernæringsenheden, Gentofte
Gentofte Hospitalsvej 22
2900 Hellerup