

Oksekødet i hospitalsgryderne

Mette Gotfredsen, Bæredygtighedssekretariatet for hospitalskøkkenerne i Region H.
Kontakt: baeredygtighedssekr.bispebjerg-frederiksberg-hospitaler@regionh.dk

Mælkeafgiftsfonden



Bæredygtig drift i Region Hovedstaden

- Miljø og klimaprogram for bæredygtig drift - Grøn 2030
- Økologi og klimavenlig kost
- Regional målsætningsramme

2025 MÅLSÆTNING

MÅLSÆTNINGER FOR AT FREMME
HOSPITALERNES KLIMAVENLIGE MAD OG -MÅLTIDSPRODUKTION

25 %

CO₂ BELASTNINGEN FRA RÅVAREINDKØBET
REDUCERES MED 25 PROCENT

25 %

MADSPILDET REDUCERES MED 25 PROCENT

GULDMÆRKET

ALLE KØKKENER ARBEJDER HEN MOD
GULDMÆRKET I ØKOLOGI

25 %

MÆNGDEN AF INDKØBT ENGANGSEMBALLAGE
REDUCERES MED 25 PROCENT

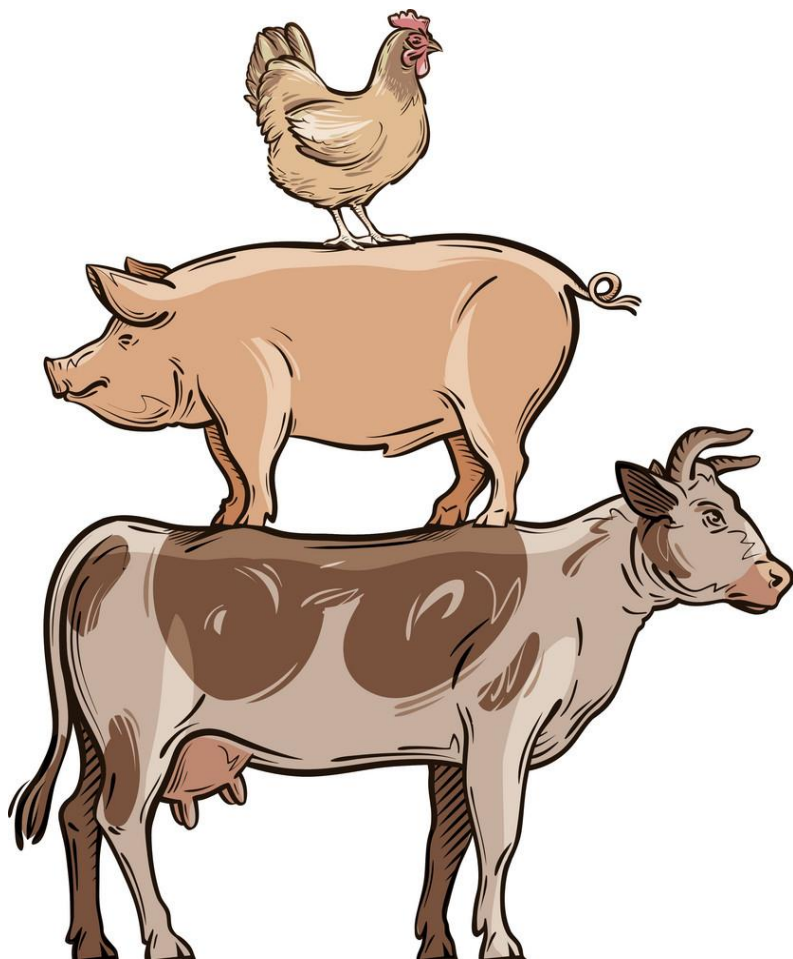
MÅLRETTET

MÅLRETTET INDSATS FOR SORTERING OG
NEDBRINGELSE AF AFFALDSMÆNGDE

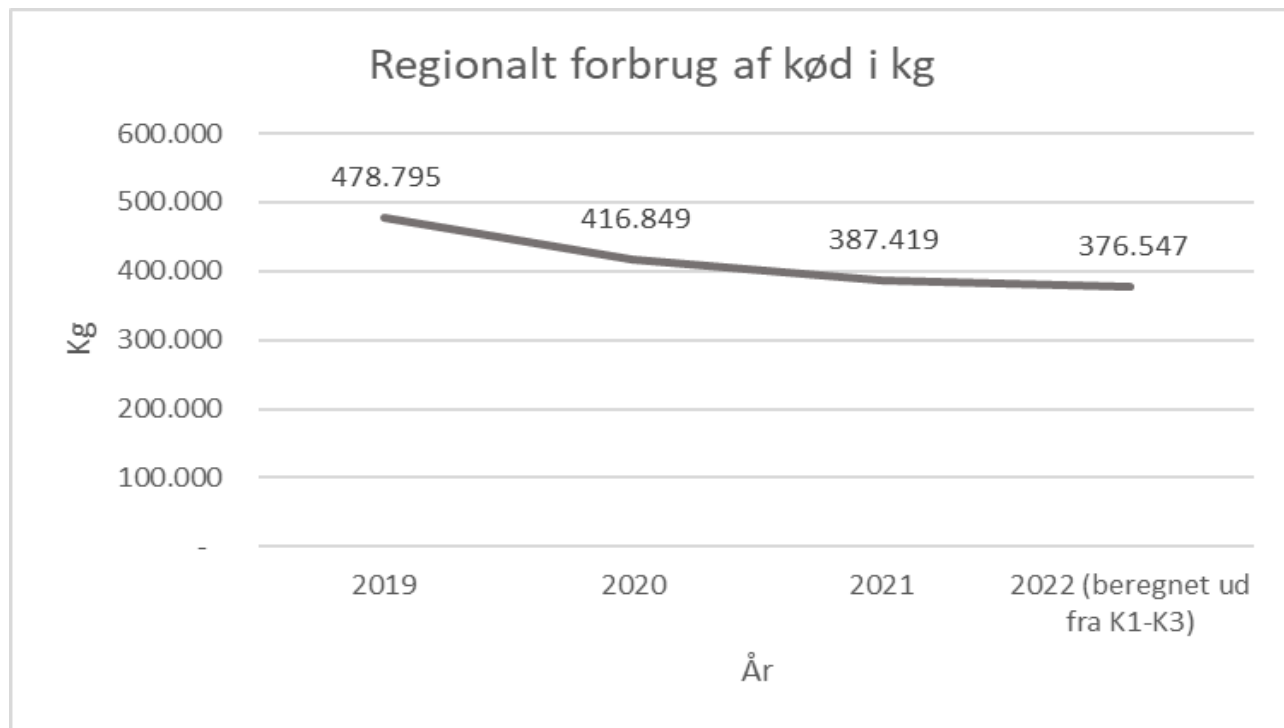
Hvad og hvor meget oksekød købes der i dag?

- 78 tons oksekød i 2022 (K1, K2, K3)
- Heraf 32% konventionelt, 68% økologisk
- 23 tons er hakket kød, svarende til 30%
- Okseben, hele dyr, stykstege, pålæg, pølser og indmad

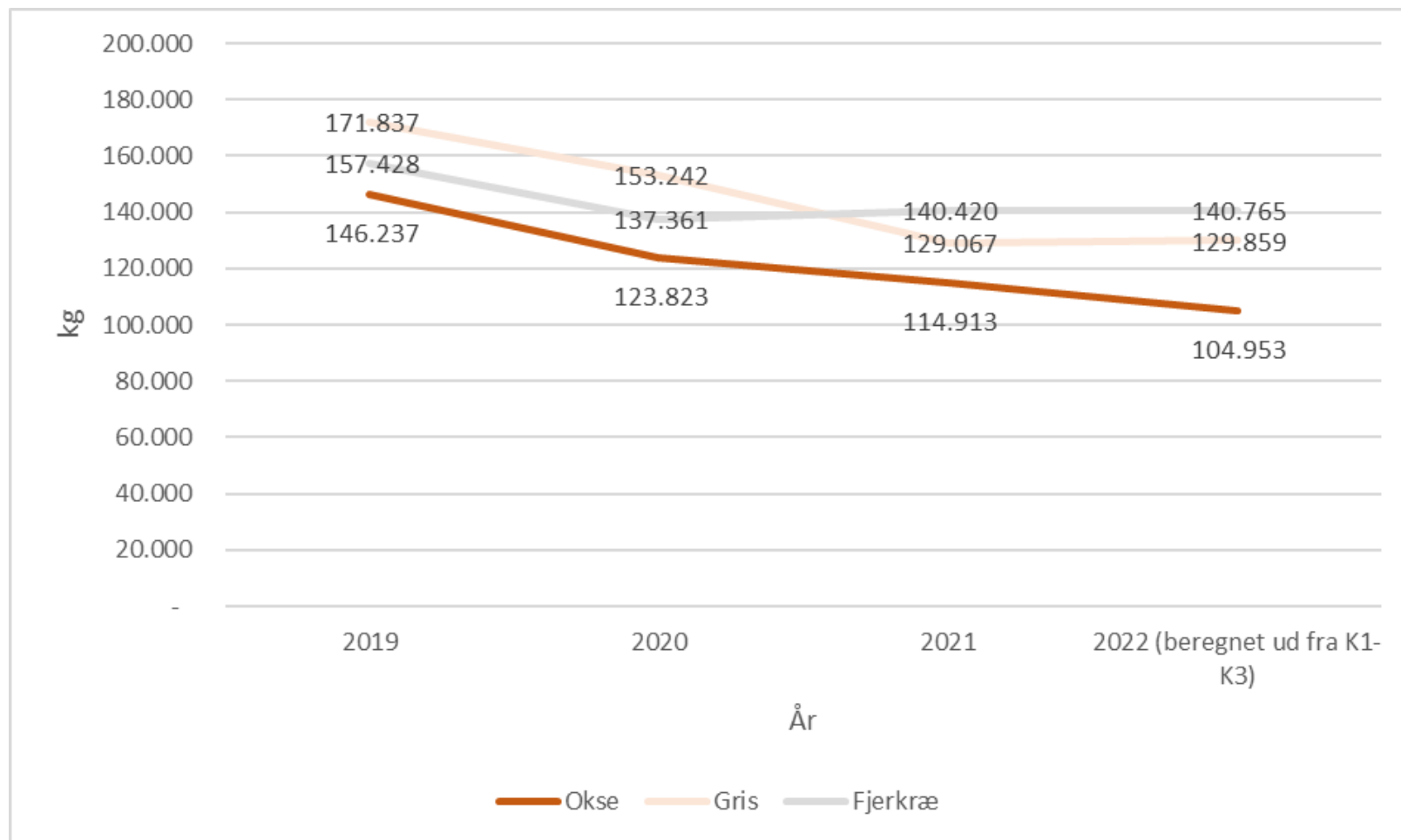




UDVIKLING I FORBRUG AF KØD



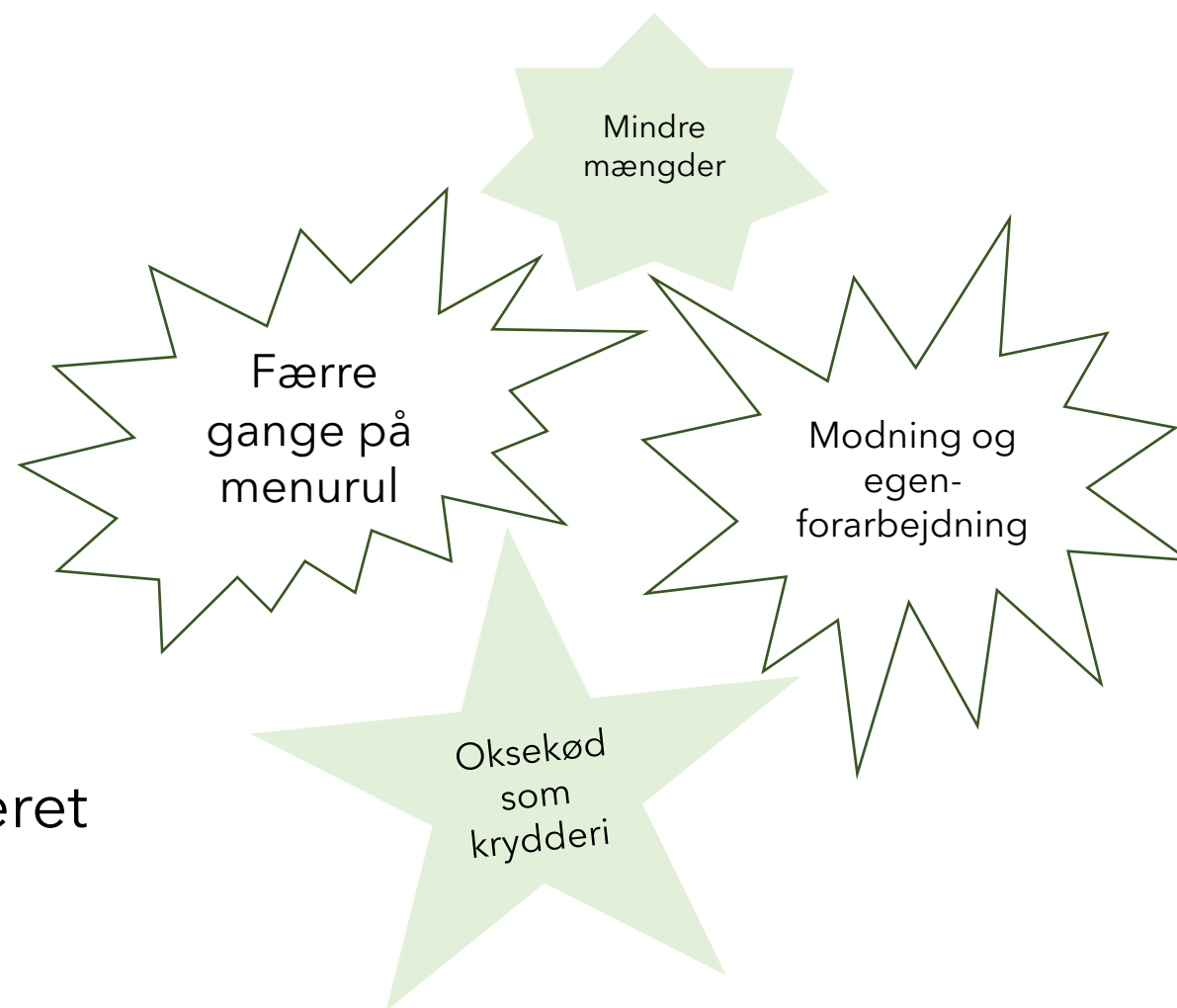
Udvikling i forbrug af oksekød, fjerkræ og gris



Udvikling af indkøb 2019 - 2022	
Total indkøb	- 27 %
Kød	- 41 %
Okse	- 46 %
Gris	- 43 %
Fjerkræ	- 10 %

Har oksekød en fremtid i Region H?

- JA
- Bidrager til god ernæring med proteiner
- Kilde til velsmag og umami
- Indgår i dansk madkultur og de verdenskøkkener, som er repræsenteret gennem Regionens patienter



SPØRGSMÅL

Find bæredygtighedssekretariatet på mini-messen fra 14-45-14.55

Eller skriv til os på:

baeredygtighedssekr.bispebjerg-frederiksberg-
hospitaller@regionh.dk

