

POLITIKERSPØRGSMÅL

Spørgsmål nr.: FRR-028-26

Dato: 26. maj 2026

Stillet af: Laila Kildesgaard (A)

Besvarelse udsendt den: 26. juni 2026

Miljø og klima i den regionale madlavning

Motivation og spørgsmål:

Som forberedelse til vores arbejde i budgetprocessen vil jeg gerne kende status i forhold til regionernes arbejde med økologi i køkkenerne, indkøb af lokale fødevarer og nedbringelsen af CO₂-aftrykket.

1. Hvor langt er vi med introduktion af økologiske varer i hospitalskøkkener i Hovedstaden og Sjælland – jeg ved ikke om vi arbejder med de begreber jeg kender til med mærkning på tre niveauer: bronze, sølv og guld, men i givet fald gerne i den opdeling og ambitionerne fremadrettet?
2. Hvordan ser det ud med beregning og begrænsning af CO₂-aftrykket i vores køkkener?
3. Hvordan er køkkenerne organiseret? Kan de købe ind decentralt og byder de deres indkøb ud, så der er mulighed for at bruge lokalt producerede fødevarer som eks. Linser og ærter produceret på Lolland eller Bornholm mm.

Svar:

*Administrationen har til brug for besvarelsen i **Region Hovedstaden** indhentet bidrag fra hospitalskøkkenernes bæredygtighedssekretariat, som understøtter hospitalskøkkenernes målsætninger for CO₂-reduktion, mindre madspild og*

øget økologi. Datagrundlaget er baseret på indkøbsdata indhentet fra leverandørerne, økologirapporter fra køkkenerne og CO2-beregninger baseret på CONCITO's Den Store Klimadatabase. Svarene herunder dækker Region Hovedstadens otte hospitalskøkkener, syv personalekantiner på hospitalerne, samt de tre cafeer, som drives i eget regi på hospitalerne. Dette svarer til ca. 70% af regionens indkøb af fødevarer. De resterende 30% foregår i øvrige enheder som fx på sengeafdelinger, i koncerncentre og i Den Sociale Virksomhed.

Der er også indhentet bidrag fra Center for Økonomi/koncernindkøb i Region Hovedstaden til besvarelse af spørgsmål 3.

Administrationen har til brug for besvarelsen i **Region Sjælland** indhentet bidrag fra Regional enhed for grøn omstilling, Koncern Økonomi herunder Koncern Indkøb og Produktion, Lager og Transport. Datagrundlaget er baseret på Greenhouse Gas og økonomiske data fra Klimaregnskab 2019 og 2025.

På den baggrund svares følgende:

Ad. 1. Økologiske varer i hospitalskøkkener

I **Region Hovedstaden** har ét ud af otte hospitalskøkkener Det Økologiske Spisemærke i guld, mens de resterende hospitalskøkkener og personalekantiner på hospitalerne har sølv. Hospitalskøkkenerne har i 2025 opnået 75,9 % økologi. Hospitalskøkkenerne har vedtaget en fælles målsætning om at nå 85% økologi inden udgangen af 2030, som også gælder for personalekantiner og cafeer på hospitalerne. Erfaringerne viste, at den målsætning giver bedre mulighed for at fastholde en høj økologisk andel på tværs af køkkenerne inden for de eksisterende økonomiske rammer end det tidligere mål om guldmærke.

I **Region Sjælland** er der valgt ikke at arbejde prioriteret med økologi i køkkenerne. Omlægning til økologi har været behandlet i forbindelse med budget 2025. Forslaget blev ikke vedtaget.

Ad. 2. Beregning og begrænsning af CO2-aftrykket i vores køkkener

Fødevarerindkøb står for 1,34 % af **Region Hovedstadens** samlede CO2-aftryk. Hospitalskøkkenerne - inkl. patientkøkkener, interne kantiner, cafeer og mødeforplejning på hospitalerne - har siden 2020 arbejdet med at begrænse CO2-aftryk fra fødevarerindkøb. CO2-udledningen er reduceret med 42% fra 2019-2025.

I **Region Sjælland** er CO2-udledning fra det samlede indkøb af fødevarer reduceret med 2,5% fra 2019 til 2025. Det samlede CO2-udslip fra fødevarerindkøb er beregnet til 11.524 ton CO2 i 2025, hvilket udgør 4,3% af det samlede CO2-udslip.

Ad. 3. Køkkenernes mulighed for at købe ind decentralt og udbyde indkøb, så der er mulighed for at bruge lokalt producerede fødevarer

Region Hovedstadens hospitalskøkkener er organiseret med decentral indflydelse på indkøb og behovsafdækning, og er stærkt involveret i udarbejdelse af udbudsmateriale på fødevareområdet. Alle kontrakter udbydes som EU-udbud, og gælder for alle Region Hovedstadens hospitalskøkkener. Regionen udbyder ikke et samlet udbud med alle fødevarebehov, men har opdelt udbuddene i fødevarekategorier - dels af hensyn til konkurrencesituationen og dels muligheden for at skærpe den produktfaglige fokus på den enkelte kategori. Konkret betyder det, at regionen har mulighed for forskellige leverandører.

Som led i Region Hovedstadens Grøn2030-program har køkkenerne udpeget grønne udbud som en prioriteret indsats for at understøtte regionens bæredygtigheds mål og -visioner. Ambitionen er i højere grad at anvende udbud strategisk som et redskab til at fremme hensyn til klima, miljø, dyrevelfærd og forsyningsikkerhed.

Regionen kan ikke efter udbudsreglerne stille krav om, at fødevarer skal komme fra bestemte geografiske områder. Der kan derimod stilles krav til fx. sæson, produktionsmetoder, sporbarhed, klima- og miljøhensyn, under forudsætning af at kravene ikke skaber ubegrundede hindringer for konkurrencen og kravene er knyttet til kontraktens genstand.

Regionens hospitaler har mulighed for at foretage mindre indkøb uden for aktuel kontrakt, og regionens hospitaler gør brug af denne kontraktuelle mulighed.

I både kødudbuddet og frugt- og grøntudbuddet er der arbejdet med sådanne krav. Det er blandt andet sket gennem markedsdialog med både grossister og primærproducenter, samt en mere målrettet beskrivelse af krav og sortiment, eksempelvis krav om sæson, transparens i værdikæden og afgræsning af naturarealer. For kødudbuddet har det blandt andet resulteret i, at minimum 60 % af den udbudte tonnage udgøres af danske varer, idet al den tilbudte naturkvæg og -gris produceres i Danmark.

Køkkenerne i **Region Sjælland** har mulighed for at købe lokalt producerede fødevarer som supplement til de store kontrakter indgået på baggrund af et udbud. Region Sjællands forbrug af fødevarer er på mere end 200 mio.kr. årligt og er derfor for langt hovedparten udbudspligtigt. Køb af fødevarer sker derfor i hovedreglen på kontrakter, som har været i et EU-udbud. Disse kontrakter er dog ikke-eksklusive og giver dermed køkkenerne mulighed for at købe lokalt producerede supplementskøb.

Køkkenerne i Region Sjælland arbejder fokuseret på at anvende sæsongrøntsager, og hvis muligt fra helt lokale landmænd. Disse aftaler indgås i dialog

med regionens hovedfødevareleverandør, så der både opretholdes den nødvendige forsyningssikkerhed til hospitalerne og samtidig i videst muligt omfang suppleres med lokalt produceret fødevarer fra mindre landbrug.

Region Sjællands hovedleverandør af fødevarer stiller endvidere krav bagudrettet til deres fødevareproducenters leveringskæder, herunder omkring deres generelle samlede CO2 aftryk, regenerativt landbrug mv. Region Sjælland forventer at tilslutte sig SKI A/S (Statens og Kommunernes Indkøbsservice) rammeaftale på fødevare, da den dels er økonomisk fordelagtig og dels arbejder fokuseret på at understøtte indkøb fra dansk landbrug.

Ligebehandlingsprincippet i udbudsloven gør, at det ikke er muligt i et udbud at målrette indkøb til en eller flere lokale leverandør, når forbruget er udbudspligtigt i henhold til udbudsloven.