

Produktionsenhedernes drift- og klimarapport 2018-2023



REGION SJÆLLAND
INDKØB, PRODUKTION OG LOGISTIK



- vi er til for dig

Drift- og klimarapport for produktionshederne i Region Sjælland

Denne rapport, som er den første, opsummerer nøgletal for produktionshedernes arbejde med drift og klima i årene 2018-2023.

I januar 2024 lancerede Danske Regioner en fælles strategi* om at halvere sygehusenes CO₂-udledninger inden 2035, målt i forhold til niveauet i 2022. Det er et ambitiøst mål. Sundhedsvæsnet tegner sig for omkring 6% af Danmarks CO₂-udledning, hvoraf aktiviteterne på sygehuse udgør den primære faktor.

Region Sjællands egen Klimaplan 2023-2024 sigter mod, at regionen skal formindske sit CO₂-udslip, især bygningernes energiforbrug og vores forbrug af plastik**. Klimaplanens mål er desuden en reduktion af den samlede affaldsmængde med 20%, samt at 60% af regionens affaldsmængde og 80% af regionens plastikaffald, skal genanvendes inden udgangen 2030, sammenlignet med data fra 2019.

Både ift. affald, plastik og genanvendelse spiller Produktionsenhederne i Region Sjælland en vigtig rolle. Produktionsenhederne beskrives kort nedenfor. Tilsammen er vi ca. 370 ansatte.

RS Lager og Transport

RS Lager og Transport står for regionens interne fragt af varer, vasketøj, forplej-

ning, blodprøver og materiel m.v. samt er kontraktholder på regionens affaldskontrakt og ift. eksterne vognmænd.

RS Lager og Transport har pt. to fragtcentraler, den ene med +6.000 lagerpladser tilknyttet, beliggende i Lille Skensved. Den anden ligger i Holbæk. RS Lager og Transport har ca. 60 ansatte, heraf 40 chauffører og 20 lagermedarbejdere.

RS Køkken

RS Køkken leverer patientforplejning - ca. 8.000 retter pr. døgn - samt diæter, mad til ti af regionens kantiner, forsyninger til caféer og kiosker og mødeforplejning til regionens sygehuse, psykiatri m.fl.

RS Køkken er kontraktholder for eksterne leverandører, står desuden for forsyning af forbrugsvarer til afdelingerne på SUH Køge.

RS Køkken har ca. 200 ansatte, fordelt på to produktionskøkkener samt to forsyningssteam, ét til forsyningen af mad, og ét til vareforsyningen på SUH Køge.

>>>

RS Arealpleje har omlagt indgangspartiet ved psykiatrien i Slagelse



RS Køkkens smørrebrød – mest populær er æggemad med rejer



RS lager og Transport kører med blodprøver i hele regionen



RS Vaskeri leverer rene uniformer til hele regionen



* En fællesregional strategi for grønne hospitaler, Danske regioner, 5. januar 2024.

** Klimaplan 2023-2024, Region Sjælland.



RS Vaskeri

RS Vaskeri leverer uniformer, patienttøj, linned og vask af specialartikler til regionens sygehuse, psykiatri m.fl.

Vaskeriet i Nykøbing F håndterer ca. 11 tons vasketøj i døgnet, mens en underleverandør vasker ca. otte tons i døgnet.

En servicefunktion, som sidder i Sorø, tager imod bl.a. bestillinger og forsendelse af specielle uniformsdele til vagtlæger, teknikere og udendørs personale, og løber op i ca. 1.2 mio. kr. årligt. Her administreres også regionens uniforms- og linnedlager, som har 800 pallepladser.

RS Vaskeri er også fagligt ansvarlige i opførelsen af det nye vaskeri i Tuse ved Holbæk. RS Vaskeri har ca. 60 ansatte.

RS Arealpleje

RS Arealpleje har kontraktholderfunktionen på regionens underleverandør af arealpleje på regionens 155 hektar parker, p-pladser, heliporte, søer, skove mm. RS Arealpleje har to ansatte.

Kvalitet og Support

Kvalitet og Support understøtter ovenstående fire enheder med bl.a. servicefunktioner, IT, indkøb, analyser, kvalitetsopfølgning, tidsregistrering, fakturering, udvikling mm.

Kvalitet og Support har 10 ansatte.

I 2023 blev et nyt tekstillager for regionens linned og uniformer indviet i Slagelse



Hvert halve år skiftes menukortene i regionen, og der tages billeder af de nye retter



Regionen har 12 lastbiler, som bl.a. fragter vasketøj, heraf foreløbig to hybridbiler, som både kører på el og fossilt brændstof



RS Lager og Transport

Drift og klimatiltag på transportområdet

RS Lager og Transport står for regionens interne fragt af varer, vasketøj, forplejning, blodprøver og materiel m.v. samt er kontraktholder på regionens affaldskontrakt og ift. eksterne vognmænd.

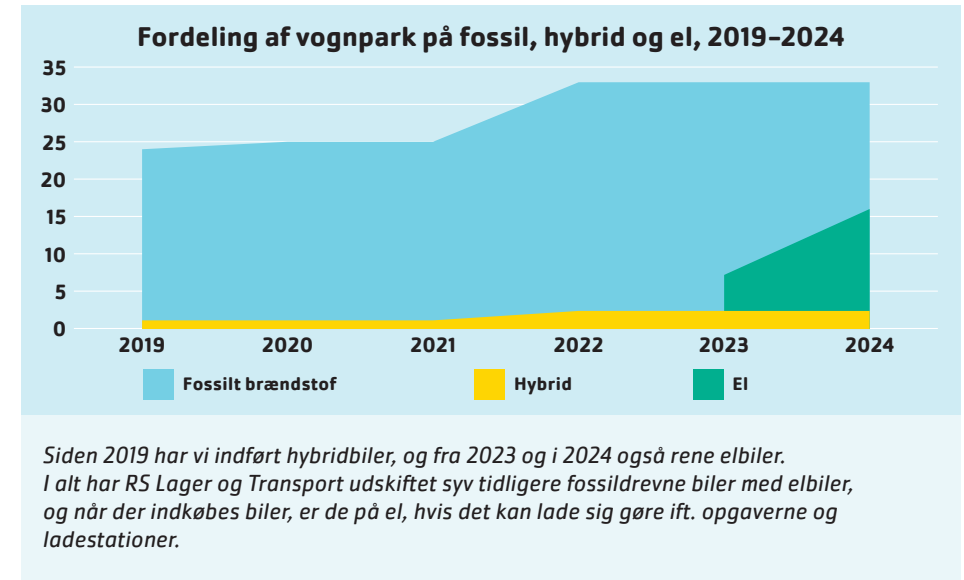
RS Lager og Transport har pt. to fragtcentraler, den ene med +6.000 lagerpladser, beliggende i Lille Skensved. Den anden ligger i Holbæk.

RS lager og Transport kørte i 2023 i alt 2,2 mio. kilometer intern transport i Region Sjælland.

Vognparken er på vej mod mere el

RS Lager og Transport har siden 2019 indført hybridbiler, og i 2023 og 2024 er også rene elbiler ankommet i vognparken. Vi forventer at skulle erstatte yderligere ni køretøjer med el i 2024, og disse er bestilt. I 2024 vil vores vognpark således bestå af ca. 45% el- og hybrid-køretøjer.

Der er dog stadig områder i vores transport, hvor elbiler ikke kan erstatte biler på fossile brændstoffer, primært på grund af ruternes længde og manglende lademuligheder.



>>>

Nyest i elbil-familien hos RS Lager og Transport er denne WW Buzz, som bl.a. transporterer blodprøver



De små hajfinner sparer CO₂, fordi de mindsker vindmodstanden



WW Buzz'en har desuden solfanger på taget, som generer el til bilen i godt vejr



V-spoilers nedsætter CO₂-udledningen

Alle biler i RS Lager og Transport har siden 2021 fået, og får stadig, monteret V-spoilers. De små hajfiner giver længere rækkevidde ift. forbruget af brændsel, både for fossil- og elbiler.

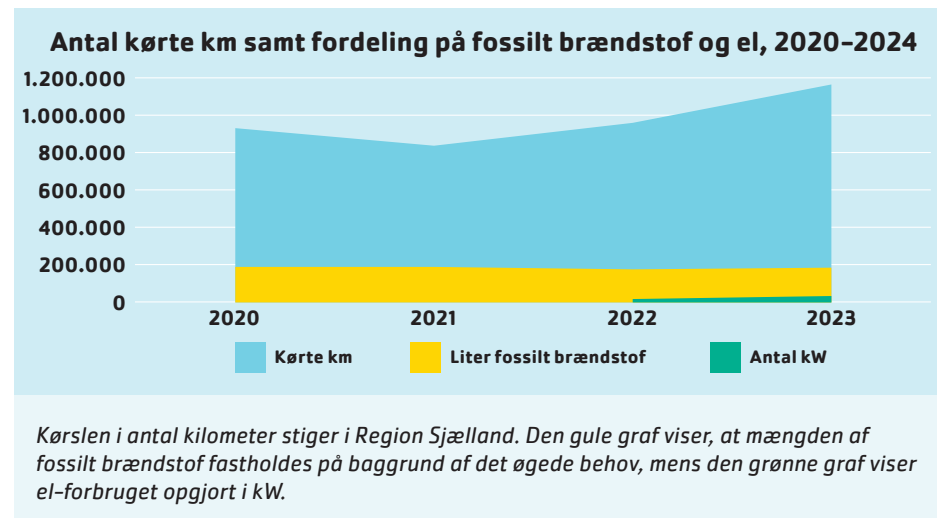
Vingerne er produceret af restprodukter fra vindmøller, og de er danskproducerede. De er monteret på siderne og på taget af lastbiler, varebiler og personbiler. Det betyder mindre vindmodstand under kørsel, og reducerer CO₂-udledning ift. det anvendte brændstof med 5-7%*.

Vores beregninger for ti lastbiler i ruter viser, at vi ved at anvende vingerne, kan fjerne ca. 15,6 tons CO₂-udledning pr. år.

Brændstoffet går mod grønnere tider

Trods en øgning på ca. 20% i behovet for intern transport i regionen, er forbruget af fossilt brændstof ikke steget i de seneste år.

Transporten er blevet både mere effektiv pr. kørte km, og el betyder stadig mere i regnskabet. I årene 2018-2023 er brændstofforbruget således nedbragt med ca. 10% beregnet som kørt km pr. l. Desuden er CO₂-udledningn faldet med 32 tons i forhold til, hvis vi var fortsat med fossilbiler. Vi forventer en yderligere reduktion med 41 tons CO₂ ifm. indførslen af elbiler i 2024.



>>>

RS Lager og Transport står for regionens interne fragt og kørte 2,2 mio. km. i 2023



* Besparelser på brændstofforbrug og reduktion af CO₂-udledningen er dokumenteret og testet af EDR MEDESO GROUP.

Affaldsmængden skal ned

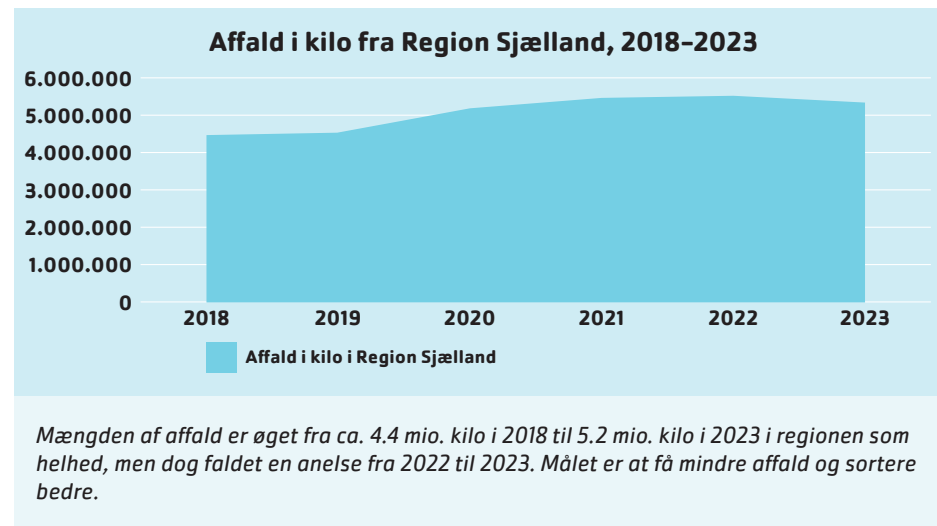
Region Sjælland har i Klimaplanen et mål om, at opnå en reduktion på 60% af affaldsmængden i 2030, sammenlignet med affaldsniveauet i 2019. Men affaldsmængden i Region Sjælland stiger. Fra ca. 4.4 mio. kilo i 2018 til 5.2 mio. kilo i 2023, hvor regningen for affaldet endte på ca. 20 mio. kr.

Det er godt for både miljøet og pengekasen, hvis affaldet kan minimeres fx. gennem mindre brug af engangsartikler. Hvis en større del af regionens affald bliver sorteret, så det kan genanvendes, spares også ressourcer. Hvis affaldet ikke er sorteret korrekt, får regionen modsat en meromkostning i form af ekstra gebyrer.

Sortering i mange fraktioner

Antallet af fraktioner, som affaldet fra Region Sjælland sorteres i, er ganske omfattende. Mens vi i 2018 sorterede matriklernes affald i i alt 64 forskellige fraktioner, sorterede vi i 2023 i 74 forskellige fraktioner. En del af disse fraktioner er forbundet med fx byggeaffald, klinisk risikoaffald, kemisk affald og lignende.

Produktionsenhederne og Klimasekretariatet samarbejder løbende på nye tiltag, der kan øge graden af sortering af vores forskellige fraktioner af affald, og den nye lovpligtige affaldssortering indføres over hele regionen i de kommende år.



>>>

Affaldssortering foregår i Region Sjælland i 74 fraktioner



Godt sorteret affald er billigere end affald, som er mixet, derfor er sorteringen meget vigtig



Lageret i Lille Skensved

Det nye lager, som ligger Lille Skensved og leverer varer til SUH Køge, blev taget i brug i januar 2023.

Vi er ansvarlige for både driften af lageret samt for de daglige transporter af færdigpakke mobile skabe til SUH Køge. Et mobilt skab er, som navnet antyder, et skab der kan rulle, og som pakkes færdigt til den enkelte afdeling på lageret, efter deres særlige ønsker.

Vi har leveringer på alle hverdage, og transporterer selv varerne til den nye varemottagelse i Køge. Herefter sørger hospitalet for den videre interne transport. Skaffevarer og akutbestillinger medtages som udgangspunkt i de planlagte leverancer.

Lageret er 6000m², og indrettet med varemottagelse, forsendelse, separat selvstændigt sterillager og stort palle- og pluklager. I sterillageret er der opført UVC-anlæg, som sørger for desinfektion af transport og opbevaringsenheder.

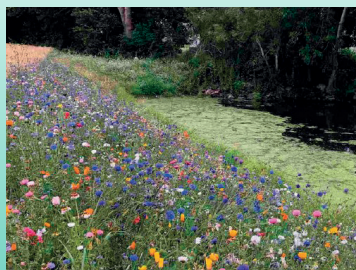
Derudover er der monteret ventilationsanlæg og køleanlæg, som sørger for konstant temperatur og korrekt overtryk i sterillageret. Lagerbygningen har seks slusehuse med ramper og hejseporte + en alm. port i niveau.

Vi forventer at skulle håndtere en årlig omsætning af lagervarer til en værdi af ca. 80 mio. kr. Dertil kommer for ca. 25 millioner skaffevarer, som håndteres som cross-docking. I alt er der tale om produkter fra ca. 700 forskellige leverandører.

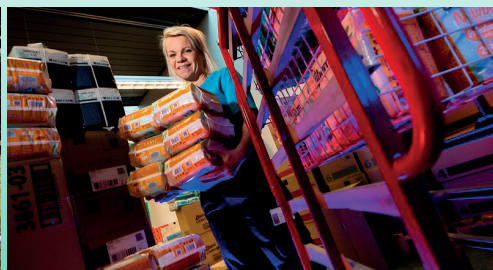
Overskudsjord og regnvandsopsamling

I forbindelse med byggeriet af lageret i Lille Skensved blev overskudsjorden anvendt som et positivt landskabelement, og der er etableret regnvandsopsamling, græsvolde og blomsterenge på matriklen, så vi understøtter biodiversiteten, f.eks. insekter og fugle.

Overskudsjord efter byggeriet af lageret skal bruges til blomstereng



På lageret er der varer fra ca. 700 forskellige leverandører



RS Køkken

Drift og klimatiltag i patientmad, kantiner, mødeforplejning m.v.

RS Køkken leverer patientforplejning, mad til ti af regionens kantiner, forsyninger til caféer og kiosker og mødeforplejning til regionens sygehuse, psykiatri, Selandia Park kursussted m.fl. RS Køkken står desuden for forsyning af forbrugsvarer til afdelingerne på SUH Køge.

RS Køkken leverede i 2023 i alt 5,6 mio. retter til regionens patienter fra de fem menukort, som patienterne vælger fra. Hertil kommer diætkost.

RS Køkkens ti kantiner leverede i 2023 800.000 portioner mad til regionens ansatte, og dertil ca. 15.000 bestillinger af mødeforplejning.

Dette sker i praksis ved, at patienten kan vælge fra fem forskellige menukort, rettet mod forskellige patientgrupper: Somatiske patienter, børn, ambulatoriepatienter, psykiatriske patienter og som noget nyt i 2024 småtspisende patienter.

Alle menukort lever op til dansk standard for institutions-kost og justeres to gange om året: I marts/april og oktober, bl.a. på baggrund af sæsonudvalget i fødevarer.

Patienter, som ikke kan spise retterne fra de ordinære menukort, skal tilbydes mad fra diætsortimentet, kaldet Øvrige kostformer og Kost efter aftale.

Fritvalgs-menu giver frit valg af mad og spisetidspunkt

Region Sjællands kostkoncept, Fritvalgs-menu (FVM) betyder, at patienterne selv kan bestemme, hvad de vil spise og hvornår de vil spise.

>>>

Patienter kan frit vælge mad fra regionens fem menukort



Den mest populære varme ret er kylling med skysauce



Region Sjælland har to produktionskøkkener, et i Holbæk og et i Slagelse



Evaluering af patientmaden

Fritvalgs-menu evalueres og udvikles gennem forbrugsdata, patienttilfredshedsundersøgelser, et årligt Borgerpanel, interviews med udvalgte patienter og medarbejdergrupper, workshops, løbende dialog med sygehusafdelingernes koordinatore og henvendelser til RS Køkken via den e-mailadresse, som fremgår af alle menukort.

Patienttilfredsheden måles ca. en gang årligt, hvor ca. 120 patienter interviewes om deres oplevelse af bl.a. tilberedningen og serveringen af maden samt adgang til vejledning og diætmad.

Her ses svar på tre af undersøgelsens i alt 20 spørgsmål.

Svar på spørgsmålet: Hvor tilfreds er du alt i alt med maden på sygehuset?

SVAR	2018	2019	2021	2022	2024
Meget tilfreds	23%	39%	25%	25%	27%
Tilfreds	50%	40%	49%	52%	54%
Hverken tilfreds eller utilfreds	13%	14%	15%	19%	16%
Utilfreds	8%	4%	8%	4%	2%
Meget utilfreds	6%	3%	4%	0%	0%

73% af patienterne var meget tilfredse eller tilfredse med maden på sygehuset i 2018. I 2024 var 81% af patienterne meget tilfredse eller tilfredse med maden på sygehuset. Det er en meget høj andel af tilfredshed.

Svar på spørgsmål: Hvor vigtigt er det, at du selv kan vælge menu?

SVAR	2018*	2019	2021	2022	2024
Meget vigtigt	73%	60%	44%	52%	37%
Vigtigt		27%	36%	35%	50%
Hverken – eller	9%	7%	10%	10%	10%
Mindre vigtigt	18%	3%	5%	1%	2%
Ikke vigtigt		2%	5%	2%	1%

* Svarene blev opgjort således i 2018-undersøgelsen.

73% af patienterne mente i 2018, at det var meget vigtigt eller vigtigt at de selv kunne vælge menu. I 2024 mente 87% af patienterne, at det var meget vigtigt eller vigtigt at de selv kunne vælge menu. Der er meget stor opbakning til FVM-konceptet.

Svar på spørgsmålet: Udvalget af retter til morgenmad, middag og aften er generelt?

SVAR	2018*	2019	2021*	2022	2024
For stort	13%	2%	4%	2%	1%
Stort		11%	11%	14%	6%
Passende	69%	72%	72%	70%	77%
Lille	18%	6%	7%	13%	5%
For lille		8%	6%	2%	10%

* Svarene blev opgjort således i 2018-undersøgelsen.

69% af patienterne mente i 2018, at udvalget af mad til hovedmåltiderne var passende. I 2024 svarede 77% af patienterne at udvalget af mad til hovedmåltiderne var passende. Det er en meget høj andel af tilfredshed med udvalget.

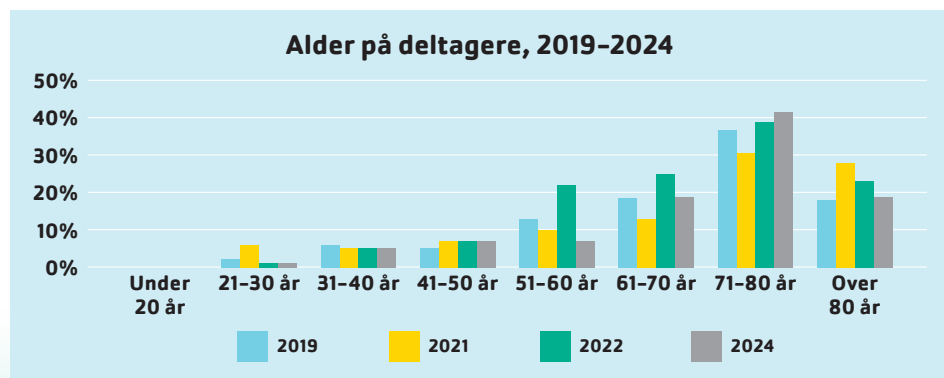
>>>



Patienterne bliver ældre og er indlagt længere

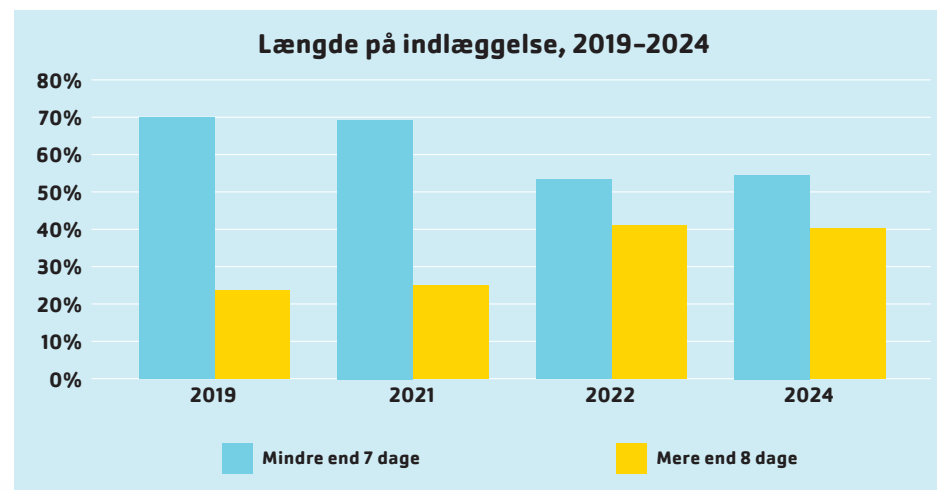
Patienttilfredshedsundersøgelserne giver os også information om, hvilken aldersgrupper der er indlagt på de af regionens sygehuse, som er involveret i undersøgelsen, og hvor længe patienterne har ligget der, når undersøgelsen finder sted.

Begge informationer kan være med til at sætte retning for, hvilket udvalg der skal være, og hvilken type mad, der skal serveres. Ældre patienter kan have behov for mere ernæringsberiget mad, i mindre portioner – og de er knapt så interesserede i meget grøn kost.



I 2019 var 56% af de interviewede i alderen 61-80 år eller derover. I 2024 var 61% i samme aldersgruppe. Det er en stigning på 5% blandt de ældste patienter.

Som et resultat af ovenstående er RS Køkken nu ved at udvikle et særligt menukort til småspisende, som har fokus på det, vi kalder *mormor-mad* – dvs. traditionelle, genkendelige retter.



I 2019 var 73% af de interviewede indlagt i mindre end otte dage, mens 27% havde været indlagt over otte dage på undersøgelsestidspunktet. I 2024 var andelen af patienter, som havde været indlagt i mindre end otte dage, faldet til 57%, mens 43% havde været indlagt over otte dage på besøgstidspunktet. Indlæggelsestiden er steget støt de senere år.



Madspildet er blevet lavere med Fritvalgs-menu

Vi har også, siden 2018, arbejdet målrettet med madspild. Bl.a. med fokus på, at få alle medarbejdere til at deltage aktivt i registreringen af alle madspildets forskellige former, fx madspild i produktionen og madspild på afdelingerne på sygehusene.

Al madspild kommer i biokværnen, og bliver til biomasse, som bl.a. bliver til gødning på marker og energi til elnettet.

Ved indførelsen af Fritvalgs-menu havde vi i Region Sjælland et madspild på ca. 54%. I dag ligger madspildet omkring 15%.

Madspild fra patientmaden, 2018-2023, opgjort i procent af den samlede madudgift

MADSPILD	Procentdel af samlet madudgift
2018	19%
2019	13%
2020	15%
2021	14%
2022	13%
2023	15%

Tabellen viser madspildets andel af det samlede budget til mad. Madspildet er faldet med 4 procentpoint fra 2018 til 2023, men begge niveauer er lave ift. branchens generelle niveauer.

>>>

RS Køkken leverer ca. 5,6 mio retter om året



Patienterne interviews løbende om deres syn på Fritvalgs-menu



CO₂-beregning på opskrifterne hjælper med at planlægge menuen

I RS køkken arbejder vi kontinuerligt med beregning af CO₂-udledning i vores madproduktion.

Klimasekretariatet har udviklet et CO₂-beregningsredskab til os, så vi kan vurdere CO₂-udledningen på vores menuer, mens vi planlægger og udvikler opskrifter, så vi kan komme videre med en grøn omstilling af maden – dog under hensyntagen til, at patienterne selv vælger, hvad de vil spise, og har meget traditionelle ønsker.

I RS Køkken har kødandelen af et måltid i mange år været ret små, sammenlignet med det niveau, vi kender fra vores egne kødgryder derhjemme. En bøfstroganoff-gryde indeholder således 80 gram oksekød pr. portion i den ordinære opskrift, mens vores nye klimavenlige opskrift kun indeholder 40 gram, og der udover er beriget med planteprotein.

Siden 2022 har vi haft en gastronomisk udvikler ansat, og hun har udviklet nye opskrifter med bælgfrugter i bl.a. bagværk, supper, sauce, gryderetter og salater.

Region Sjælland er dog en krævende kunde i et ungt marked, og forsyningssikkerheden på dansk producerede bælgfrugter er ikke altid høj nok til at de pt. egner sig til at være på menuen i en hel region.

Til venstre: Frikadelle med bælgfrugt.
Til højre: Ordinær frikadelle.



Grønnere retter vinder frem på menukortene, her en kartoffelmad



Ca. 1.000 tallerkener går igennem pakkemaskinerne dagligt



Årligt forbrug af lamme- og oksekød i kilo, 2018-2023

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Oksekød	20.110	18.178	11.104	12.039	14.911	13.052
Lammekød	136	164	17	34	52	60

Forbruget af oksekød er faldet med 7.058 kilo fra 2018 til 2023.
Forbruget af lammekød er faldet med 76 kilo i samme periode.

Årligt forbrug af bælgfrugter i kilo, 2018-2023

TOTALT FORBRUG I KG.	2018	2019	2020	2021	2022	2023
	1.774	1.167	2.523	2.787	3.203	3.227

Forbruget af bælgfrugt er steget med 1.453 kilo fra 2018 til 2023, – næsten fordoblet.

>>>



Løsningerne er derfor ikke altid nemme, og heller ikke altid billigere end kødvarianterne. Det skyldes, at ikke alle bælgfrugter og planteprotein er billige, og de nye råvarer kræver ekstra arbejdsgange med mere opvask og flere krydderier, og dermed fordyrer produktionen.

Vi er dog rigtig godt tilfredse med de retter, som vi præsenterer på menukortene – både ift. smag, næring og prissætning, og der kommer løbende flere klimavenlige løsninger.

Vi arbejder med besparelser på drikkevandet i produktionen

I 2024 går vi i gang med at anvende teknisk vand, som ikke er egnet til drikkevand, til at kværne madspildt i en af vores to biokværne. Det tekniske vand

transporteres allerede rundt på de slamsugere, der afhenter vores biomasse, og vandet belaster således ikke CO₂-udledningen på transporten yderligere.

Ved at anvende teknisk vand i stedet for drikkevand, regner vi med at kunne spare 40 m³ drikkevand i 2024.

I løbet af året forventer vi at kunne udbrede ordningen med teknisk vand til begge vores biokværne, og derved spare 80 m³ drikkevand fra 2025 og frem.

>>>

RS køkken er omlagt vandet, som går i biomasseproduktionen, fra drikkevand til industrivand. Det vil spare ca. 40 m³ drikkevand i 2024.

Al madspild fra patienterne kommer i biokværnen, og bliver til gødning



Forsyninger af mad til sygehusene

De 101 medarbejdere, som er ansat i FVM-forsyningen, bestiller mad, mælkeprodukter, kolonialvarer og sonde-ernæringsprodukter til afdelingskøkkenerne på alle sygehusene i Region Sjælland.

Dialogen med det enkelte afsnit om deres behov, op- og nedlukninger, overbelægning osv. går via fem planlægningsassistenter, som er fordelt på de forskellige sygehusematrikler og en planlægningsleder. Det er denne dialog, som sikrer at vi leverer det, der er behov for.

FVM-forsyningen kommer med leverancer 365 dage om året, men tjekker også køleskabene, så der ikke står mad som er udløbet på dato.

Hele arbejdsgangen foregår via en håndholdt scanner og et stregkodesystem, som angiver præcist, hvilken beholdning der skal være af den enkelte ret, på den specifikke afdeling.

Det digitale set-up betyder, at vi hele tiden kan følge med, hvad der bestilles, hvad der kasseres og hvilken ret, som er den mest populære – og det er bl.a.

kylling med skysauce, tarteletter med høns i asparges og æggemadder. Vi leverer ca. 18.934 æggemadder og 12.250 portioner høns i asparges om måneden!

Vareforsyningen på SUH Køge

De ti ansatte i vareforsyningen på SUH Køge har ansvar for at bestille og levere steril- og depotvarer til afdelinger og ambulatorier.

Vareforsyningens medarbejdere scanner hver morgen de bestillingsbrikker, som afsnittet har hængt ud til bestilling. Oplysningerne på brikken sendes til regionens varesystem Oracle og ender på lagret i Lille Skelsved, hvor andre medarbejdere plukker ordren og sender den til sygehuset næste dag. Det bliver til ca. 55 fyldte mobilskabe med varer om dagen til SUH Køge.

Vareforsyningens medarbejdere lægger varerne på plads i depoterne og fylder op i skabene til sengestuerne, så plejen ikke skal gå for langt efter helt almindelige ting som bleer, sprøjter, tandbøster osv.

>>>

Dialogen om afdelingernes behov for mad går via planlægningsassistenter



Forsyningsmedarbejderne sørger for, at køleskabene fyldes op



RS Køkken

Drift og klimatiltag i kantinerne

Region Sjælland har ti medarbejderkantiner, som drives af RS Køkken. Det er dog de enkelte sygehusledelser, som beslutter niveauet på det lokale tilskud samt andre præmisser for driften på den enkelte matrikel.

Der blev serveret mad fra de ti kantiner ca. 800.000 gange i 2023.

Mad på vægt nedsætter madspildet

Blandt kantinerne i regionen var Nykøbing F kantine den første til at gå over til mad på vægt-konceptet. Det skete i 2016, og betyder, at medarbejderen vejer sin mad og betaler efter mængde. De to sidste kantiner på hhv. SUH Køge og Roskilde overgik til mad på vægt i januar 2024. Gevinsten ved, at medarbejderne vejer maden før den betales, er en stor reduktion i madspild, da gæsterne kun tager og betaler det, de reelt spiser.

Kantinerne ekspeditioner af mad, 2018-2023

MATRIKEL	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Køge sygehus kantine	67.199	74.862	70.221	78.683	95.868	102.427
Slagelse sygehus kantine	76.718	83.664	65.716	73.258	120.569	78.179
Slagelse Psykiatri kantine	44.683	46.371	33.412	32.704	43.500	48.483
Holbæk sygehus kantine	120.380	127.852	105.626	115.428	133.555	103.610
Nykøbing F sygehus kantine	72.184	58.998	47.500	46.166	63.881	84.017
Roskilde Psykiatri kantine	17.413	18.687	14.872	15.803	19.008	18.921
Roskilde sygehus kantine	90.965	86.052	70.306	69.643	96.839	110.269
Næstved sygehus kantine	36.141	36.934	27.746	29.829	47.989	37.799
Vordingborg Psykiatri kantine	18.009	21.481	14.055	12.671	17.177	20.249
Ringsted sygehus kantine	46.670	50.086	19.961	16.489	34.772	45.955
Holbæk sygehus - kiosk	74.047	73.391	53.178	62.502	68.393	79.931
Næstved sygehus - kiosk	74.929	68.223	68.620	69.290	74.509	69.423
I ALT I KANTINER	739.338	746.601	591.213	622.466	816.060	799.263

Antallet af ekspeditioner i kantinerne er steget fra 2018 til 2023, med undtagelse af årene med Covid-19, 2020-2021.

>>>

RS Køkken leverer mad til ti af regionens kantiner



Alle kantiner i regionen er kontantløse. Det sparer administration og brændstof



Al flamingo-emballage er fjernet fra regionens køkkener



Flamingo er udfaset – nu kan man kun få emballage i genbrugspap

Alle engangsservice-produkter i flamingo er udfaset i hele regionen i 2023. Ønsker man at tage sin mad med ud af kantinen, findes der nu forskellige madbokse i forskellige blandinger af genbrugspap, som kan kildesorteres til genbrug.

Kantinerne får en elbil

I 2024 udskiftes den ene af kantinerens to biler med en elbil. Udskiftningen forventes at spare ca. 3 tons CO₂ pr. år.

Udgiften til emballage til mad fra kantiner

EMBALLAGE I KRONER	2018	2019	2020	2021	2022	2023
	694.694	669.194	640.698	757.358	1.219.382	1.236.156

Udgiften til emballage er derfor steget væsentligt fra 2018 til 2023, hovedsageligt ifm. indførslen af nye afgifter i 2021, som slog igennem i 2022.

RS Køkken driver ti kantiner i regionen



Der er hver dag en grøn ret på kantinen menu



RS Vaskeri

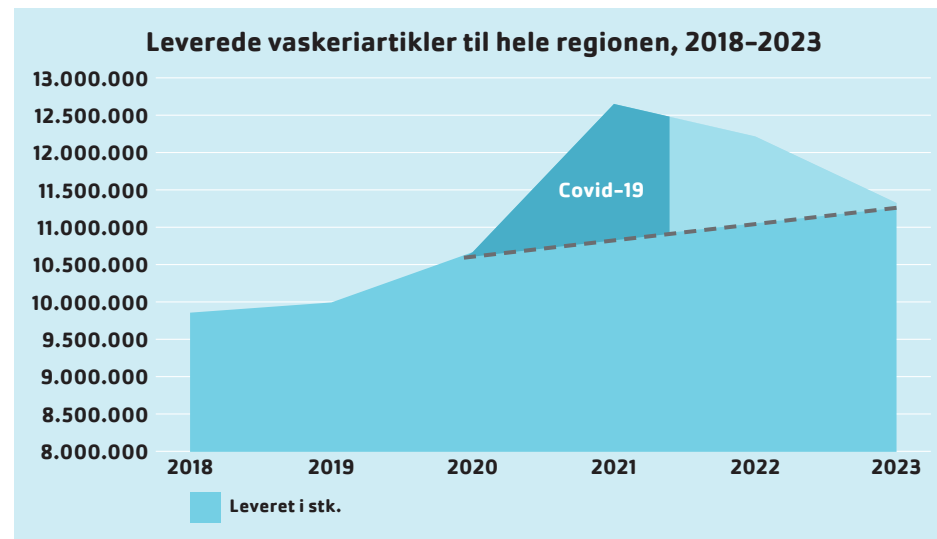
Drift og klimatiltag indenfor uniformer, patienttøj og linned

RS Vaskeri leverer uniformer og linned samt vask af en lang række specialartikler til regionens sygehuse, psykiatri m.fl.

Vaskeriet i Nyk F håndterer ca. 11 tons vasketøj i døgnet, mens en underleverandør håndterer ca. otte tons i døgnet. En servicefunktion, som sidder hos Kvalitet og Support i Sorø tager imod bl.a. bestillinger og forsendelse af specielle uniformsdele til bl.a. vagtlæger, teknikere og udendørs personale, omposteringerne hertil løber op i ca. 1,2 mio. kr. årligt.

RS Vaskeri er også fagligt ansvarlig i opførelsen af det nye vaskeri i Tuse ved Holbæk.

Forbruget af vaskeriudgifter er generelt steget i de senere år. Det betyder, at der er behov for at levere øgede mængder af uniformer, patienttøj og linned til regionens sygehuse – hvilket igen presser både produktionen og indkøbene. Med meget lange leveringstider, op til 8 måneder på visse nøgleartikler, er behovet for at kunne forudse, planlægge og indkøbe større mængder af artikler steget markant i de seneste år.



Regionens totale forbrug af vaskeriartikler er steget siden 2018, hvor der blev faktureret ca. 9,8 mio. artikler pr. år. Under corona blev der i 2021 faktureret ca. 12,6 mio. artikler. I 2023 blev der faktureret 11,3 mio. artikler. Den ekstraordinære situation under corona, hvor flere uniformer var i brug overalt i regionen, er kun delvist er faldet igen.

>>>

Vaskeriet i Nyk F har kørt i dobbeltskift siden vaskeriet i Holbæk nedbrændte i 2018



Uniformsdele er også udejakker som anvendes fx af ambulancereddere og vagtlæger



700 bure kører i rotation mellem vaskeri og sygehuse i ét kontinuerligt flow



Skift fra olie til gas i produktionen

På vaskeriet i Nykøbing Falster anvendes damp til opvarmning af maskiner og procesvand. Denne damp bliver produceret af Sygehusets kedelcentral, der alene leverer damp til vaskeriet.

I kedelcentralen produceres damp, ved opvarmning af blødgjort vand. Denne opvarmning blev indtil 2016 gennemført ved hjælp af oliebrændere. Vaskeriet i Nykøbing Falster konverterede i 2016 kedlerne fra at blive fyret med olie til at blive fyret med LPG gas. Dette svarer til en reduktion af energiforbruget på 116 tons udledt CO₂.

Overskudsvarme bliver genanvendt i produktionen

På et industrivaskeri anvendes der meget energi til opvarmning. Traditionelt blev rest- eller overskudsvarmen udledt til det fri. I 2016 gennemførtes et projekt på vaskeriet i Nykøbing Falster, med henblik på at genanvende denne overskudsvarme til genopvarmning af procesvand og maskiner.

Der blev i denne forbindelse installeret et system, der opsamlede varmen fra maskinerne og afløbsvandet, og genanvendte den opsamlede varme til vaskeri-maskinerne og det friske vand, der tilføres til processen.

Denne opsamling og genanvendelse af varmen resulterede i en betragtelig reduktion af vaskeriets energiforbrug, og en genindvinding på 230 tons CO₂ årligt.

Svanemærket kemi i vaskeriet

Vaskeriet i Nykøbing Falster anvender en række kemikalier i processen for vask og sikker desinfektion af sygehusartikler. Alle de kemikalier, der anvendes i hovedvaskeprocesserne, er godkendt efter det anerkendte nordiske officielle miljømærkning "Svanemærket".

Dette sikrer, samtidig med en tæt og kontrolleret processtyring, at vi leverer mikrobiologisk rent vasketøj, med en minimal miljøbelastning. Vaskeriet er underlagt en ekstern kontrolordning, der gennem Teknologisk Institut certificerer processerne løbende.

>>>

Produktionen af vasketøj kører året rundt, og der er særligt travlt op til helligdage



11 tons vasketøj passerer gennem Nyk. F. Vaskeri hvert døgn



ER *DU* EN TØJHAMSTER?



Vidste du, at når tekstilerne forlader depoterne udsættes de for forurening fra alle sider.

Hygiejnen er bedst, når tøjet tages i brug umiddelbart efter det er hentet i depotet.

Så kære kollegaer, hjælp os med at rydde op i gemmerne; Send alle bunker af uniformsdele til vask før du går på ferie og bidrag til en hygiejne i top.

Tak for indsatsen og rigtig god sommerferie
RS Vaskeri

>>>



Vaskebare lagner i stedet for engangsplastik

I samarbejde med Klimasekretariatet og en række afdelinger på Holbæk og Slagelse Sygehuse, udskifter RS Vaskeri i foråret 2024 nu engangsplastik, som tidligere blev brugt til afdækning af lejer på visse ambulatorier, med vaskebare lagner, som indgår i den almindelige vask, og derfor genbruges mange gange. Indførslen af vaskbare lagner på ambulatorierne på Holbæk og Slagelse sygehuse, er første skridt mod en fuld udfasning i regionen.

En sådan øvelse kræver, at der er stort fokus i mange led – fra den medarbejder på afdelingen, som skal have en ny arbejdsgang, til os i RS Vaskeri, som skal indkøbe de 5.667 nye lagner som adfærdsændringen kræver, til nye bestillings-, vask- og pakkerutiner hos os alle. Det bliver en lille smule dyrere for afdelingerne, men det er en ændring mod større bæredygtighed, som er mulig at gennemføre, endda på kort sigt.

Indførelse af vaskbare lagener, som erstatning for blå stykker vil give en CO₂-besparelse på disse to sygehuse svarende til et ton CO₂ om året. I de tilfælde hvor vaskbare lagener erstatter lejepapir, vil det give en CO₂-besparelse på 3,2 tons CO₂ om året.

Vaskbare lagner erstatter plastik på regionens ambulatorier



RS Vaskeri

Drift og klimatiltag på det nye vaskeri i Tuse

I 2025 indvies det nye regionale vaskeri i Tuse ved Holbæk. Det nye vaskeri har en lang række klima- og miljøtiltag indbygget*.

Restvarme skal genanvendes i produktionen

Restvarme fra de dampopvarmede tørretumblere i det nye vaskeri, vil blive anvendt til opvarmning af vaskevandet i vaskerørene, så vi ikke behøver yderligere varmetilførsel her.

Solpaneler på vaskeriets tag

Solvarmepaneler på bygningens skal dække en del af bygningens energiforbrug og forventes at producere 75.500 kWh årligt.

Mindre vandforbrug i det nye vaskeri

Det nye vaskeri får et renseanlæg, som vil betyde, at ca. 80% af det vand der anvendes i vaskeprocesserne, kan genbruges.

I forhold til den planlagte tonnage på ca. 3.500 tons vasketøj pr. år, forventer vi, at det nye vaskeri forbruger ca. 14mio. m³ vand mindre pr. år. Når regnvand kan anvendes i processen, ventes forbruget at dale yderligere. Opsamlingen af regnvand forventes at bidrage med ca. 2,1 mio. liter vand pr. år, såfremt det fordeles jævnt over årets dage.

RS Vaskeris nye vaskeri skal stå færdigt primo 2025 – her visualisering fra udbudsvinder



* Nyt Sygehusvaskeri for Region Sjælland Byggeprogram, Bygningsentreprisen – Entreprise 1 Udføres af BASE Erhverv.
Nyt Sygehusvaskeri for Region Sjælland Byggeprogram Maskinentreprisen – Entreprise 2. Udføres af Girbau.

Forhold mellem vandforbrug i klassisk vaskeridrift og nyt vaskeri i Tuse



Det nye vaskeri får et renseanlæg, som vil betyde, at ca. 80% af det vand der anvendes i vaskeprocesserne, kan genbruges. Vandforbruget vil i alt blive godt og vel halveret, set i forhold til klassisk vaskeridrift.

>>>



Vores egen madspild kan blive til energi på vaskeriet i Tuse

Region Sjællands nye sygehusvaskeri er forberedt til opkobling på egen biogasproduktion. Ambitionen er, at etablere et biogasanlæg, der benytter den biomasse der oparbejdes i Region Sjællands køkkener.

Denne biomasse har en høj værdi, da den er fri for div. forureningskilder der normalt er i biomasse indsamlet andre steder. Biomassen er eksempelvis helt fri for plastik, da denne udsorteres 100% før biomassen produceres.

Hvis det lykkes at etablere et biogasanlæg i forbindelse til vaskeriet, vil Region Sjælland have en unik bæredygtig cyklus, hvor madrester fra patientmaden benyttes direkte til den energiproduktion, der er nødvendigt for at patienterne kan få rent linned og personalet rene uniformer.

Da restproduktet efter energiudvindingen, kaldet biopulp, ligeledes vil være helt ren, kan den benyttes til gødning på eksempelvis marker der i dag ikke kan modtage restprodukter fra biogasproduktion grundet miljø- eller certifikatkrav til landmandens produktion.

En del af energiforsyningen vil komme fra et biogasanlæg, som genanvender regionens madspild



RS Arealpleje

Drift og klimatiltag på vores grønne områder

RS Arealpleje har kontraktholderfunktionen på regionens leverandør af arealpleje på regionens 155 hektar parker, p-pladser, heliporte, søer, skove mm.

Vi monitorerer de grønne arealer via biofaktorberegning for at kunne følge den biologiske aktivitet på de grønne områder i regionen*.

En biofaktorberegning kan sige noget om hvor grønt et område er. Jo grønnere et areal er, jo højere biofaktorscore vil området få. Eksempelvis vil skov få mange point i en biofaktorberegning, mens en græsplæne vil få få point og asfalt slet ingen. Således kan fx udvidelser af parkeringsområder påvirke biofaktoren negativt på en matrikel, selvom det kan være et nødvendigt tiltag, at etablere parkeringsmuligheder til regionens patienter, personale og pårørende.

Flere nyplantede træer

Klimaplan 2023-2024 fastlægger, at Region Sjælland skal have 90 nye træer i perioden fra 2022-2024. På nuværende tidspunkt har RS Arealpleje plantet 60 træer. De sidste 30 træer bliver plantet i efteråret 2024. Træerne er valgt med en stammeomkreds på 18-20 cm og en højde på ca. 4,5 m. høje. Vi har valgt arter som eg, fuglekirsebær, lindetræer og hvidtjørn. Ved hvert træ er opsat et skilt med træets danske og latinske navne samt en QR-kode med yderligere information.

Antal nyplantede træer fordelt på sygehusematrikler, 2023-2024

MATRIKEL	Antal plantet i 2022-2023	Antal planlagt til 2024
Nakskov	8	3
Nykøbing F Sygehus	3	5
Næstved Sygehus	1	1
Psykiatrien Roskilde	8	4
Psykiatrien Vordingborg	21	9
Ringsted Sygehus	8	0
SUH Roskilde	2	6
Slagelse Sygehus	6	2
Regionshuset Sorø	3	0
I ALT	60	30

Tabellen viser antal nyplantede træer i 2022-2023 og planlagte i 2024, bl.a. arter som lind og hvidtjørn.

>>>

Skilte fortæller, at brugsgræs er ved at blive omlagt til vild natur



De nye træer får QR-koder



* Grøn norm 2.0.

Omlægning til naturgræs giver biodiversitet

Klimaplan 2023-2024 har som strategisk mål, at 25 % - 12 hektar - af Region Sjællands arealer med brugsgræs skal udlægges til vild natur i perioden frem til 2024. Og vi er kommet et godt stykke.

Arealerne er dels omlagt ved, at vi kun slår græsset en gang årligt, og herefter indsamler det afklippede biomateriale og lader områderne udvikle sig naturligt. Andre arealer har vi omlagt med blomsterblandinger, som øger biodiversiteten og ser kønne ud.

RS Arealpleje laver fortsat forsøg for at se, hvordan frøblandingerne udvikler sig. Når der skal etableres en blomstereng, skal jorden være næringsfattig, og der udlægges derfor grus, som ikke kan holde på næringen, og for gør det sværere ukrudt at etablere sig.

Ved udgangen af 2023 har vi omlagt i alt 101.193 m² - svarende til lidt over 10 hektar - til naturgræs. De sidste to hektar vil blive omlagt i 2024.

Dødt ved bliver liggende til insekter, svampe og fugle

Det gavner insekter og svampe, som lever af dødt ved, som nedfaldne grene, træstammer som er vindfældet etc., hvis vi lader det ligge, og lader naturen gå sin gang.

Derfor lader vi grene og stammer ligge i bunden af skove, lader dele af stammerne stå efter delvis fældning eller lader træet ligge i de levende hegn, der hvor det kan lade sig gøre.

Et eksempel er fra Regionshuset i Sorø. Her blev et stort kirsebær træ beskadiget i en storm i efteråret 2023. Det viste sig, at træet havde råd i stammen. På baggrund af dette besluttede vi os for at fælde træet, da det var til fare for at vælte, men vi lod stammen stå i 3-4 meters højde til gavn for svampe, insekter og fugle.

>>>

Plæne med blomsterblanding og højere biofaktor, fordelt på to metoder



Træer som forgår naturligt, er vigtige for smådyr, insekter og fugle



Robotplæneklippere nedsætter brugen af fossilt brændstof

Siden 2019 har vi omlagt driften af de grønne plæner på en del matrikler, fra benzindrevne plæneklippere til robotplæneklippere. Det nedsætter både brugen af fossilt brændstof og larmer og sviner mindre – en ren win-win-historie.

Senest er der kommet robotter i de indre gårde på Slagelse Sygehus og SUH Køge. Her giver robotterne ydermere den fordel, at vi ikke skal igennem sygehuset med en græsplæneklipper, for at få slået græsset i de aflukkede gårdhaver. Alle vore robotplæneklippere er optimeret ift. smådyr som fugle og pindsvin.

Intelligente skraldespande sparer på kørslen

På SUH Nykøbing Falster har vi lige nu et forsøg med intelligente skraldespande kørende. Skraldespanden kan, ved hjælp af en app, fortælle hvornår den er fuld, og har brug for en tømning.

Det giver mulighed for at tilpasse arbejds gange og kørsel omkring tømning fra en løbende rundring, med risiko for at komme for sent frem til en overfyldt skral-

despand eller køre forgæves og tømme en halvtom skraldespand, til at spanden selv kalder ud efter behov.

Skraldespanden er desuden en lukket enhed, så vi undgår at fugle og andre skadedyr spreder skraldet rundt omkring, til stor gene for patienter, pårørende og personale.

Fordeling af fuglekasser på matriklerne, 2023

TYPE	Antal dage imellem tømning	Gennemsnitlige fyldningsgrader ved tømning
Traditionel skraldespand	3,5 dage	-
Intelligent skraldespand	6,4 dage	Ca. 27%

Den nye intelligente type skraldespand, som er i en forsøgsfase, tømmes pt. med ca. 6,4 dages mellemrum, men ambitionen er, at skraldespanden skal være 60-70% fuld, før den tømmes, og ikke som nu, ca. 1/3-del fuld.

>>>

Robotterne kører nu på flere lokationer, og sparer både brændstof og støj



Forsøg med intelligente skraldespande forgår både på SUH Nyk F



I psykiatrien ved Vordingborg er et område plaget af bjørneklo. Vi får hjælp af fem væddere til at nedkæmpe dem



Fuglekasser øger biodiversiteten

Vi har i de senere år opsat i alt 85 fuglekasser rundt omkring på alle sygehusmatrikler for at øge og understøtte biodiversiteten.

Der er syv forskellige modeller: Majsekasser, musvitkasser, spurvekasser, fluesnapperkasser, stærekasser (og det er ikke dem der blitzer, hvis man kører for stærkt), egernkasser og falkekasser. De giver også noget at se på for patienter og medarbejdere.

Insekterne flytter ind

Vi har også fået hjælp af nogle unge mennesker hos Den Forberedende Grunduddannelse (FGU) i Ringsted til at bygge og opsætte insekthoteller - to ifm. psykiatrien i Slagelse, et i Ringsted og et i Regionshuset. Insekthotellerne er noget større og tungere, end dem man selv hænger op derhjemme. De vejer ca. 150 kg. pr. stk. er lavet af varmebehandlede paller, og godt pakket med teglskår, hø, grene, grankogler, stammestumper med huller i og andet godt, som tiltrækker insekter og andre små dyr.

Regnvandstønder opsamler vand til vanding

I 2023 opsatte vi tre regnvandstønder til opsamling af vand, som et forsøg, på Slagelse Sygehus. I tørre perioder har blandt andet stauder og nyplantede træer især brug for vand.

Fuglekasserne er beboet med bl.a. majse, musvitter, spurve og falke.



Insekthotellerne er bygget af unge på Forberedende Grunduddannelse, FGU



Regnvandstønder indsamler vand på Slagelse Sygehus



Fordeling af fuglekasser på matriklerne, 2023

MATRIKEL	Antal
Holbæk Sygehus	5
Nakskov	5
Psykiatrien Roskilde	10
Psykiatrien Vordingborg	24
Ringsted Sygehus	10
SUH Roskilde	10
Slagelse Sygehus	16
Regionshuset Sorø	5
I ALT	85

Der er opsat fuglekasser i hele i Region Sjælland, i alt 85 stk, bl.a til musvitter og stære.

Igennem årene har vi brugt en del energi på vanding, for at holde det nyplantede i live. Det er både dyrt i vand, og ikke særlig bæredygtigt. Vores forsøg går ud på at tønderne skal opsamle regnvand, og vi derefter kan benytte os af det til vanding i tørre perioder. Vi vil gerne være mere selvforsynende i forhold til vand til vanding, så går det godt, udvider vi ordningen.



Kvalitet og Support

– service og kvalitetsudvikling

Kvalitet og Support understøtter ovenstående fire produktionsenheder med bl.a. servicefunktioner, IT, indkøb, analyser, kvalitetsopfølgning, tidsregistrering, fakturering, udvikling mm.

En væsentlig del af indsatsen knytter sig til service og udvikling af de service-løsninger, vi tilbyder vores kolleger. Vi har modtaget og behandlet godt 4.400 henvendelser fra regionens personale i 2023, i årets sidste 11 måneder (januars blev ikke opgjort). Antallet skal ses på baggrund af det meget store daglige antal leverancer til sygehuse, psykiatri, sundheds- og nærkliniker m.fl. fra produktionsenhederne RS Køkken, RS Lager og Transport, RS Arealpleje og RS Vaskeri.

Bæredygtighedskoordinator skal skubbe på udviklingen

Pr. 1. marts 2024 ansættes en koordinator for bæredygtighed i Kvalitet og Support. Koordinatoren skal facilitere udviklingen af en langsigtet strategi for endnu mere bæredygtige produktioner indenfor regionens Klimahandlingsplan og sikre et godt samarbejde med Klimasekretariatet.

I første omgang skal koordinatoren bidrage til at øge andelen af regionalt indkøbte fødevarer indenfor gældende indkøbsaftaler og budgetramme, men herefter skal koordinatoren se på øvrige muligheder for bæredygtighed indenfor bl.a. kantineproduktion, forbrug og vask af uniformer og linned samt intern fragt.

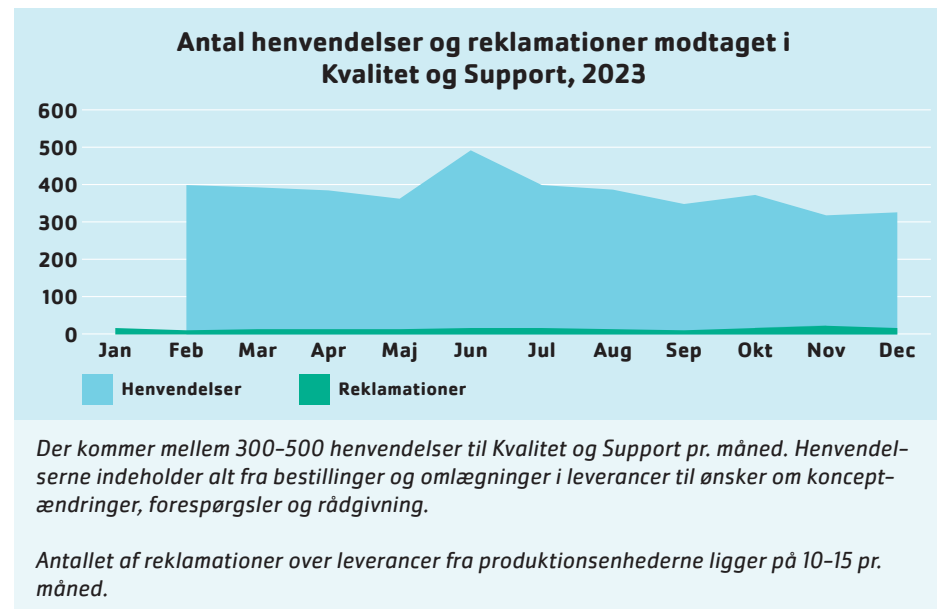
Borgerpanelet, som handler om Fritvalgs-menu, gennemføres hvert år – i 2023 var temaet mad i psykiatrien



Kvalitet og Support sørger bl.a. for planlægning, kvalitetssikring og IT-løsninger



Administrativt personale på udflugt til RS Lager og Transports sterile afdeling



Redaktionen er afsluttet 1. februar 2024.

Rapporten er udarbejdet af
Kvalitet og Support
Indkøb, Produktion og Logistik
Alleen 15, 4180 Sorø

Lay-out: Michael Larsen,
Koncern Ledelse og Kommunikation

Foto: Joachim Rode m.fl.

