

# Produktionsenhedernes drifts- og klimarapport

## 2018-2025



REGION SJÆLLAND  
PRODUKTION, LAGER OG TRANSPORT



*- vi er til for dig*

# Drifts- og klimarapport for produktionsenhederne i Region Sjælland

Denne rapport er den 3. udgivelse og opsummerer nøgletal for produktionsenhedernes arbejde med drift og klima i perioden 2018-2025.

Produktionsenhederne i Region Sjælland bidrager hver dag til bæredygtige løsninger for regionens sygehuse – fra grønnere transport og mere klimavenlig madproduktion til effektiv affaldshåndtering, tekstilgenbrug og biodiversitet på regionens grønne områder.

Tilsammen består produktionsenhederne af ca. 420 ansatte, som bidrager aktivt til at opfylde de bæredygtighedsmål, der er sat for regionen.

## RS Lager og Transport

RS Lager og Transport er ansvarlig for den interne fragt af varer, vasketøj, forplejning, blodprøver m.m. i Region Sjælland. Derudover fungerer enheden som kontraktholder for regionens renovationskontrakt og har ansvaret for samarbejdet med eksterne vognmænd.

RS Lager og Transport driver to fragtcentraler. Den ene er beliggende i Lille Skensved og rummer mere end 9.000 pallepladser, mens den anden ligger i

Holbæk og har ca. 150 pallepladser. Enheden beskæftiger 46 chauffører og 18 lagermedarbejdere.

## RS Køkken

Region Sjællands Køkken driver en service, der dækker hele regionen og sikrer mad og forplejning til både patienter, personale og gæster.

Med to store produktionskøkkener leveres dagligt ca. 8.000 retter til patientforplejning, herunder også diæter, og RS Køkken tilbyder fem forskellige Fritvalgs-menukort tilpasset patienternes behov.

RS Køkken driver derudover 10 personalekantiner samt tre caféer med omkring 792.000 årlige ekspeditioner. Samtidig håndteres ca. 10.000 bestillinger af mødeforplejning om året.

RS Køkken har ca. 200 medarbejdere, der hver dag arbejder for at levere bæredygtig forplejning af høj kvalitet til hele regionen.

RS Køkken er desuden kontraktholder for eksterne leverandører.

>>>

RS Arealpleje har givet udeområdet ved kantinen i Næstved en flot opgradering



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 regionens medarbejdere



## RS Forsyning

RS Forsyning består af ca. 100 medarbejdere, der sikrer, at afsnitskøkkenerne på Region Sjællands sygehuse altid er velforsynede. De bestiller og leverer mad, mælkeprodukter, kolonialvarer samt sonde- og ernæringsprodukter. Medarbejderne arbejder primært om eftermiddagen og aftenen, hvor de sørger for, at køleskabene altid er fyldt op, så patienterne kan få den mad, de har lyst til.

## RS Vaskeri

RS Vaskeri leverer uniformer, patienttøj, linned og vask af specialartikler til Region Sjællands sygehuse, psykiatri og andre enheder. Vaskeriet i Nykøbing Falster har vasket 6 tons vasketøj dagligt, hvor vaskeriet i Holbæk har vasket 14 tons dagligt. Den daglige produktion er et gennemsnit for perioden 1/9 – 31/12-2025.

Derudover har RS Vaskeri en servicefunktion, der understøtter bestillinger og forsendelse af specielle uniformsdele til blandt andet vagtlæger, teknikere og udendørs personale. Her drives også regionens uniforms- og linnedlager med 800 palepladser.

Enheden beskæftiger ca. 90 medarbejdere.

## RS Arealpleje

RS Arealpleje varetager kontraktholderfunktionen for regionens underleverandør af arealpleje, der dækker 155 hektar bestående af parker, parkeringspladser, heliporte, søer, skove og andre udendørsarealer. Enheden består af to medarbejdere.

*Hvert halve år skiftes menukortene i Region Sjælland, og der tages billeder af de nye retter*



*RS Transport har 12 lastbiler heraf to hybridbiler, som både kører på el og fossilt brændstof*



*RS Lager i Lille Skensved har 9.000 palepladser, som er opbygget i flere niveauer*





# RS Lager og Transport

## Drifts- og klimatiltag på transportområdet

RS Lager og Transport står for regionens interne fragt af varer, vasketøj, forplejning, blodprøver og materiel og er kontraktholder for regionens renovationskontrakt og for samarbejdet med eksterne vognmænd.

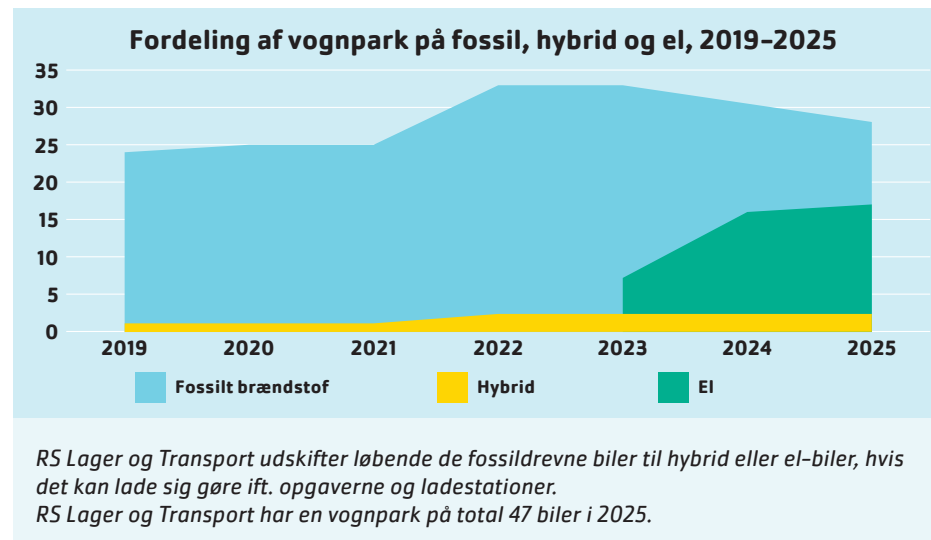
RS Lager og Transport har to fragtcentraler, den ene med 9.000 pallepladser, beliggende i Lille Skensved mens den anden ligger i Holbæk og har ca. 150 pallepladser. I Lille Skensved er der desuden et 850 m<sup>2</sup> sterillager dedikeret til plukning og pakning af utensiler til Sjællands Universitetshospital (SUH) i Køge.

### Vognparken får et grønnere gear

Transportsektoren er en af de største kilder til CO<sub>2</sub>-udledning, men el- og hybridbiler er en del af en mere miljøvenlig løsning.

Vognparken i RS Lager og Transport består ved udgangen af 2025 af 47 køretøjer. Siden 2019 er der arbejdet med udskiftning af konventionelle køretøjer til el- og hybridkøretøjer, og i dag udgør disse køretøjer 40% af den samlede vognpark.

RS Lager og Transport kørte i 2025 i alt 1,7 mio. kilometer intern transport i Region Sjælland. Det svarer til at køre 41 gange rundt om jorden. I udgangen af 2025 består vognparken af 17 elbiler.



Selvom elbiler endnu ikke kan erstatte alle fossile køretøjer grundet længden på ruter og manglende opladnings muligheder, viser udviklingen et klart grønnere gear.

>>>

Nyeste i elbil-familien er VW ID3



De små hajfiner sparer CO<sub>2</sub>, fordi de mindsker vindmodstanden



VW Buzz'en der kører for RS Lager og Transport, har solfanger på taget, som genererer el til bilen





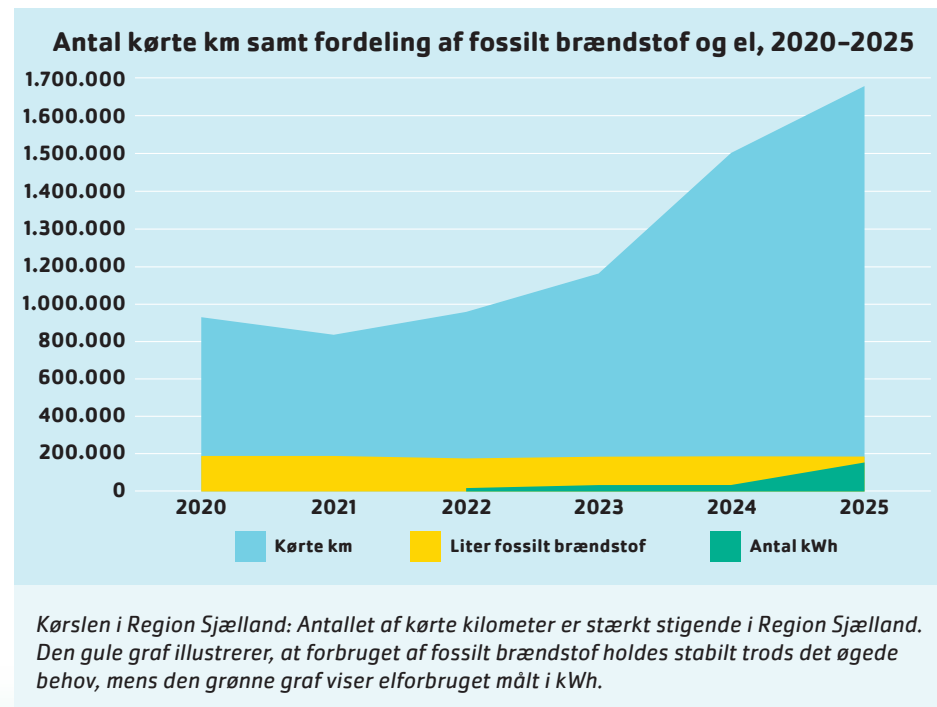
## V-spoilers: Mindre vindmodstand, lavere CO<sub>2</sub>-udledning

Alle RS Lager og Transports køretøjer er siden 2021 blevet monteret med V-spoilers. De hjælper med at nedsætte vindmodstanden og reducerer brændstof og energiforbruget for både fossile- og elektriske biler med 5-7%\*. Beregninger har vist, at ti lastbiler i ruter kan reducere CO<sub>2</sub> udledningen med ca. 15,6 tons CO<sub>2</sub> årligt ved brug af V-spoilers.

## Brændstoffet går fra sort til grøn

I 2025 kørte RS Lager og Transport cirka 150.000 flere kilometer end i 2024.

Trods en stigning i behovet for intern transport i regionen, er forbruget af fossilt brændstof ikke steget de seneste år. Dette skyldes overgangen til elbiler samt optimering og trimning af ruter. RS Lager og Transport har et stort fokus på at undgå at køre med tomme lastbiler mellem matriklerne i regionen.



>>>

RS Lager og Transport står for regionens interne fragt og kørte 1,7 mio. km. i 2025



\* Besparelser på brændstofforbrug og reduktion af CO<sub>2</sub>-udledningen er dokumenteret og testet af EDR MEDESO GROUP.

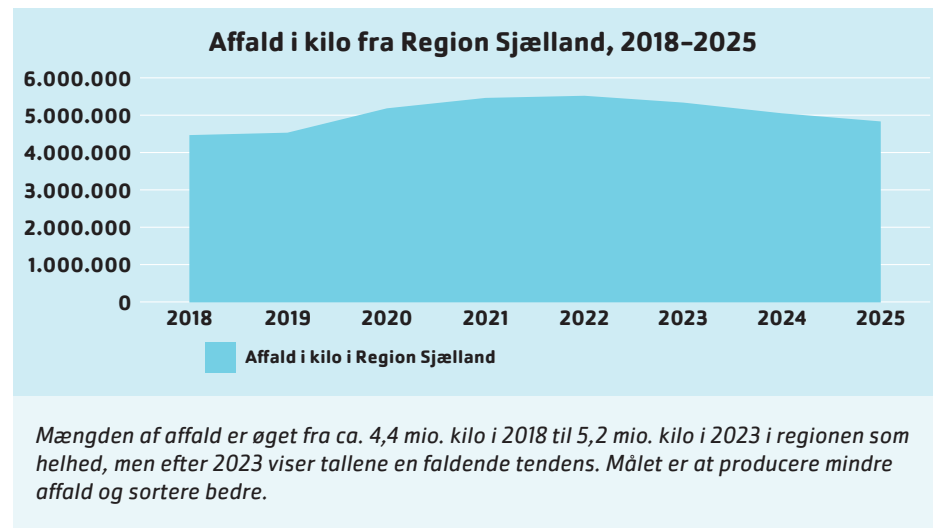
## På vej mod mindre affald

Region Sjælland har i Klimaplanen et mål om at reducere affaldsmængden med 20% inden 2030 set i forhold til affaldsmængden i 2019. Fra 2018 til 2023 steg affaldsmængden i Region Sjælland, men siden 2023 har vi set en faldende tendens.

En reduktion i mængden af affald kræver i første omgang, at flere engangsprodukter bliver skiftet ud med genanvendelige alternativer. Det kunne være tilvalg af porcelæn og glas frem for pap- og plastkrus. I Klimaplanen er der blandt andet et mål om, at 60% af alt affald bliver genanvendt – pt. ligger genanvendelsen på 19%. Det vil kræve en indsats af blandt andet servicepersonalet, da det kræver velsorterede affaldsfraktioner.

## Mere affald skal genanvendes

Den planlagte reduktion af affaldsmængden kræver i første omgang, at flere affaldslæs bliver sorteret korrekt. Med 74 forskellige fraktioner er affaldssortering lidt af en videnskab, og af og til forekommer der sorteringsfejl. Det er ikke bare en økonomisk byrde, i form af gebyrer fra modtageranlæggene, men også en forhindring på vejen mod reduktion af affaldsmængden. Selv et læs genanvendeligt affald med meget få procent fejlmargen bliver betegnet som urent. Det bliver



> > >

Affaldssorteringen foregår i Region Sjælland i 74 fraktioner



derfor kørt til forbrænding uden mulighed for at genanvende de ting i containeren, der er sorteret korrekt.

Regional Enhed for Grøn Omstilling og affaldskoordinatoren i RS Lager og Transport arbejder løbende på nye initiativer, der styrker produktionsenhedernes og matriklernes viden om korrekt affaldssortering i en travl hverdag.

Jo mere korrekt affaldssorteringen foregår på regionens matrikler, jo højere er genanvendelsesraten og reduktionen i mængden af affald, der bliver sendt til forbrænding.

### Effektiv lagerstyring

RS Lager og Transport står for både lagerdriften og de daglige transporter af færdigpakke mobile skabe til SUH Køge. Disse skabe er tilpasset de enkelte

afdelingers specifikke behov og pakkes færdigt på lageret. Leverancerne finder sted på alle hverdage, hvor varerne transporteres direkte til hospitalets varemodtagelse, hvorefter det distribueres internt. Akutbestillinger og skaffevarer indgår som udgangspunkt i de planlagte leverancer.

Lageret er udstyret med varemodtagelse, forsendelse, et separat sterillager samt et stort palle- og pluklager. Sterillageret er forsynet med UVC-anlæg til desinfektion af transport- og opbevaringsenheder, samt ventilations- og køleanlæg, der sikrer en konstant temperatur og korrekt overtryk. Bygningen har seks slusehuse med ramper og hejseporte samt en almindelig port i niveau.

RS Lager og Transport modtager årligt lagervarer til en værdi af cirka 100 mio. kr. i 2025. Lagerværdien er 54,2 mio. kr. i dag. I alt omfatter vareflowet produkter fra omkring 700 forskellige leverandører.

*På lageret er der varer fra  
ca. 700 forskellige leverandører*





# RS Køkken

## Drifts- og klimatiltag i patientmad, kantiner, mødeforplejning m.v.

Region Sjællands Køkken driver en service, der betjener hele regionen og sikrer mad og forplejning til både patienter, personale og gæster.

Fra to store produktionskøkkener leverer RS Køkken dagligt ca. 8.000 retter til patientforplejning og tilbyder fem forskellige Fritvalgs- menukort tilpasset patienternes behov.

Derudover driver RS Køkken 10 personalekantiner og tre caféer med omkring 792.000 årlige ekspeditioner, og i 2025 håndterede RS Køkken 10.000 bestillinger af mødeforplejning.

### Fritvalgs-menu giver frit valg både af mad og spisetidspunkt

Region Sjællands kostkoncept, Fritvalgs-menu (FVM), giver patienterne mulighed for selv at vælge hvad de vil spise og hvornår.

Patienterne kan vælge fra fem forskellige menukort, som er tilpasset forskellige patientgrupper, herunder somatiske og psykiatriske patienter, børn samt patienter i ambulatorierne.

Alle fem Fritvalgs-menukort lever op til »Anbefalinger for den danske institutionskost«. Menukortene bliver justeret to gange om året (i marts/april og oktober) og er baseret på sæsonens tilgængelige fødevarer.

For patienter, der har særlige behov, tilbydes mad fra diætsortimentet under kategorierne »Øvrige kostformer« og »Kost efter aftale«.

### Justeringer i patientforplejningen 2025

I 2025 har RS Køkken gennemført en række justeringer i patientforplejningen med fokus på både formidling, ernæring og bæredygtighed. Menukortene har fået et nyt visuelt udtryk med flere billeder og tydeligere markeringer af fx vegetariske retter. Det skal gøre det lettere for patienterne at vælge og samtidig styrke appetitten gennem et mere indbydende design.

Køkkenerne arbejder desuden på at udvikle nye protein- og energirige supper, så også de mindste måltider kan bidrage positivt til patienternes ernæring. Tiltagene skal understøtte en fortsat høj kvalitet i måltiderne og et grønnere aftryk i patientforplejningen.

> > >

*Patienterne kan frit vælge mad fra regionens fem menukort*



*En af de mest populære varme retter på Fritvalgs-menuen er »Stegt kylling med skysauce, kartofler, agurkesalat og rabarberkompot«*



## Evaluering af patientmaden

Evalueringen og udviklingen af Fritvalgs-menuen sker gennem forbrugsdata, patienttilfredshedsundersøgelser, et årligt borgerpanel, interviews med udvalgte patienter og medarbejdergrupper, workshops samt løbende dialog med sygehusafdelingernes koordinators. Desuden modtages henvendelser fra patienter og pårørende, som udtrykker deres mening ved at sende deres kommentarer til RS Køkken.

RS Køkken afholder hvert år et Borgerpanel, hvor patienter, pårørende og frivillige giver deres ærlige feedback på regionens måltidsløsninger.

Gennem fokusgruppeinterview opnår vi en dybere kvalitativ forståelse af deltagernes oplevelser. Formålet er at indsamle refleksioner, der kan bruges i den videre udvikling af Fritvalgsmenu-konceptet og til at pege på forbedringsmuligheder.

I 2026 finder Borgerpanelet sted den 25. februar. Temaet er patienternes vurdering af Fritvalgsmenu-menumkorts design og kostkonceptets evne til at øge appetitten.

## Fra køkken til patient – med lokal smag

Ved Madens Folkemøde 2025 i Nykøbing Falster satte Region Sjælland fokus på bæredygtig patientmad. Regionens køkkener serverede retter lavet med lokale fødevarer og bælgrugter – og frikadellen med 36 % mindre kød blev et samtaleemne. Mange blev overraskede over, hvor meget kød man kan spare uden at gå på kompromis med smagen.

Deltagelsen er en del af regionens indsats for at få flere lokale fødevarer ind i regionens køkkener og kantiner. Det handler blandt andet om at teste nye leverandører og give medarbejdere viden til at arbejde grønnere. Målet er klart: Mere mad fra nærområdet.

## Madspildet er blevet lavere med Fritvalgs-menu

RS Køkken har siden 2018 arbejdet målrettet på at reducere madspildet ved at engagere alle medarbejdere i aktiv registrering af madspild i alle dets former – både i produktionen og i afdelingerne på sygehusene.

Alt madspild bliver behandlet i en biokværn og omdannet til biomasse, som

>>>

Menukortet har fået nyt design med flere billeder og mere tydelige markeringer



RS Køkken får feedback til udviklingen af velsmagende, nærende og bæredygtige måltider



RS Køkken deltog ved Madens Folkemøde i Nykøbing Falster



bruges til gødning på marker og energi til elnettet. I 2025 blev der kværnet ca. 365 tons biomasse.

Da RS Køkken introducerede Fritvalgs-menuen, lå madspildet i Region Sjælland på ca. 54%. I dag er det reduceret til ca. 18%.

### CO<sub>2</sub>-beregning på opskrifterne

I RS Køkken arbejdes der løbende med at beregne CO<sub>2</sub>-udledningen for den samlede produktion. I samarbejde med en ekstern samarbejdspartner er der udviklet et digitalt CO<sub>2</sub>-beregningsværktøj, der hjælper med at beregne CO<sub>2</sub>-udledningen på vores opskrifter.

I perioden 2022-2025 har RS Køkken arbejdet intensivt på at udvikle flere klimavenlige opskrifter til patientmaden, med fokus på bælgfrugter. På de fem menukort tilbydes nu en række retter med bælgfrugter, hvilket bidrager til både bedre smag og en lavere CO<sub>2</sub>-udledning. Der var i 2025 et udvalg på 12 forskellige retter med bælgfrugter på Fritvalgs-menukortene.

### Ny CO<sub>2</sub>-baseline for fødevarerindkøb

I 2025 havde RS-Køkken og kantinerne et fødevarerindkøb på 1.801 tons fødevarer. Som en del af arbejdet med den fælles klimaindsats i Region Sjælland blev der i efteråret 2024 indgået et nyt IT-samarbejde for at beregne en præcis baseline for CO<sub>2</sub>-udledningen fra fødevarerindkøb. Formålet er at kortlægge den



### Madspild fra patientmaden, 2018-2025, opgjort i procent af den samlede madudgift

| MADSPILD | Procentdel af samlet madudgift |
|----------|--------------------------------|
| 2018     | 19%                            |
| 2019     | 13%                            |
| 2020     | 15%                            |
| 2021     | 14%                            |
| 2022     | 13%                            |
| 2023     | 15%                            |
| 2024     | 18%                            |
| 2025     | 18%                            |

Tabellen viser madspildets andel af det samlede budget til mad.

samlede udledning fra alle fødevarer købt til RS Køkken og kantiner, baseret på CO<sub>2</sub> udledningen pr. kilogram fødevarer.

### Når bælgfrugterne går undercover

I RS Køkken tilpasses menukortene til patienternes favoritretter.

I arbejdet med produktudvikling fokuseres på retter, der kan »bære« bælgfrugter. Det handler om at finde den rette mængde, kvalitet og smag, så retterne bliver

> > >



både lækre og næringsrige. Hvis en ret ikke bliver valgt, ender den ikke i maven, men i stedet som madspild og derfor nytter det ikke at være for insisterende på at bruge bælgfrugter.

En klassisk ret, som mange patienter ofte vælger, er frikadeller. I 2024 lancerede RS Køkken en ny version af frikadellen. En frikadelle med 36% mindre kød men produceret med hestebønner og Ingridærtemel. Der er ikke gået på kompromis med smag og tekstur, og frikadellerne er stadig en favoritret på Fritvalgs-menuen.

I 2025 bestilte patienterne 320.000 frikadeller.

### Produktudvikling med fokus på lokale fødevarer

I budgetaftalen for 2024 blev der igangsat et projekt for at styrke brugen af lokale fødevarer i Region Sjælland. Projektet omfatter afprøvning af nye leverandørkontrakter, test af lokale råvarer og efteruddannelse af det køkkenfaglige personale.

En systematisk metode er nu udviklet til at opgøre og rapportere forbruget af lokale fødevarer, baseret på en klar definition i forhold til indkøbslovgivningen. Der er gennemført en analyse af det nuværende forbrug og udarbejdet en indkøbs-

Grønne retter vinder frem på menukortene. Her ses et stykke smørrebrød - hummus med syltede glaskål og syltede rødløg.



Ca. 1.000 tallerkener går igennem pakkemaskinerne dagligt



### Årligt forbrug af lamme- og oksekød i kilo, 2018-2025

|          | 2018   | 2019   | 2020   | 2021   | 2022   | 2023   | 2024   | 2025  |
|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|
| Oksekød  | 20.110 | 18.178 | 11.104 | 12.039 | 14.911 | 13.052 | 16.899 | 9.365 |
| Lammekød | 136    | 164    | 17     | 34     | 52     | 60     | 425    | 163   |

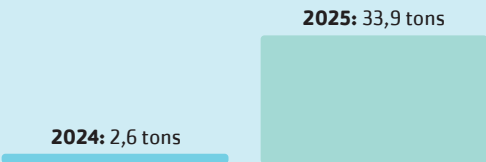
Forbruget af oksekød og lam i 2024 afviger markant fra 2023 på grund af et mere præcist CO<sub>2</sub>-baseline-datasæt.

### Årligt forbrug af bælgfrugter i kilo, 2018-2025

| TOTALT FORBRUG I KG. | 2018  | 2019  | 2020  | 2021  | 2022  | 2023  | 2024   | 2025   |
|----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
|                      | 1.774 | 1.167 | 2.523 | 2.787 | 3.203 | 3.227 | 11.949 | 12.008 |

Tabellen viser, at forbruget af bælgfrugter i RS Køkken og kantinerne er mere end tredoblet. Denne udvikling hænger sammen med introduktionen af flere plantebaserede retter med bælgfrugter på både Fritvalgs-menu og kantinebuffeten.

### Indkøb af lokale fødevarer



Grafen viser udviklingen i indkøb af lokale fødevarer som følge af projektet igangsat i 2024.





plan for perioden 2024–2026. Der er etableret et samarbejde med leverandører med fokus på bæredygtige løsninger.

I 2025 er der således indkøbt ca. 33,9 tons lokale råvarer. RS Køkken og kantiner har arbejdet med udvikling af opskrifter for at optimere brugen af disse råvarer og levere bæredygtige måltider, der understøtter regionens grønne mål.

Udfordringerne er bl.a. indkøbslovgivning, sæsonbestemte råvarer og behovet for fleksibilitet i menukortene. Der arbejdes med at sikre forsyningssikkerhed og alternative aftaler for restordre, samtidig med at der er fokus på den øgede planlægning og dokumentation, som overgangen til lokale råvarer kræver.

### Effektiv vandreduktion og CO<sub>2</sub>-besparelser i RS Køkken Holbæk

RS Køkken i Holbæk har i 2025 i samarbejde med Biotrans arbejdet målrettet på at reducere vandforbruget i biokværnen ved løbende justeringer af kværncyklus og vandmængde. Samtidig er arbejdsgangene blevet tilpasset, så medarbejderne blander vådt og tørt madaffald mere omhyggeligt, hvilket har sikret stabil drift med kun få driftsstop.

Vandindholdet i biomassen er reduceret væsentligt, og det har medført, at

biokværnen i gennemsnit nu tømmes 16 gange pr. dag mod tidligere 24 tømninger. Det har ført til CO<sub>2</sub>-besparelser i form af færre tømninger og derved også mindre transport.

Derudover er der løbende observeret på biokværnens og rørsystemets kapacitet og begrænsninger i forhold til affaldstyper med henblik på at identificere muligheder for yderligere vandreduktion og eventuelle tekniske løsningsforslag. I gennemsnit pr. år har køkkenet sparet 52,6 tons vand.

### Effektivisering af vandforbruget i produktionen

I 2024 introducerede RS Køkken i Slagelse brugen af teknisk vand til at kværne madrester i den ene af RS Køkkens to biokværne. Teknisk vand er vand, der er behandlet til bestemte formål, men som ikke opfylder kravene til at blive klassificeret som drikkevand. Det anvendes typisk til industrielle og tekniske processer, hvor vandkvaliteten ikke behøver at være så høj som til drikkevand. Det tekniske vand transporteres med de samme slamsugere, der afhenter biomassen, hvilket betyder, at det ikke medfører en yderligere CO<sub>2</sub>-belastning fra transporten.

Ved at erstatte drikkevand med teknisk vand i biokværnene er vandbesparelsen fortsat forbedret. I 2024 opnåede vi en besparelse på 40m<sup>3</sup> drikkevand, og i 2025 øgede vi besparelsen til 60 m<sup>3</sup>.

RS Køkken købte 33,9 tons lokale fødevarer i 2025



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



# RS Forsyning

## Drifts- og klimatiltag i forsyningen af patientmad til sygehusene

### Effektiv forsyning af patientmad

De ca. 100 medarbejdere i RS Forsyning bestiller mad, mælkeprodukter, kolonialvarer samt sonde- og ernæringsprodukter til ca. 300 afsnitskøkkener og ambulatorier på samtlige sygehuse i Region Sjælland.

Dialogen med de enkelte afsnit om deres specifikke behov håndteres af seks planlægningsassistenter, der er tilknyttet de forskellige matrikler, samt en planlægningsleder. Denne løbende dialog sikrer, at de rette varer bliver leveret til de rette afdelinger.

RS Forsyningen er en central funktion, der arbejder i baggrunden. De fleste medarbejdere arbejder om eftermiddagen og om aftenen, 365 dage om året. De har ansvaret for, at køleskabene bliver fyldt op, så patienterne altid har adgang til mad.

Som en del af Region Sjællands bidrag til den grønne omstilling, praktiseres FIFU (Først Ind Først Ud). Denne arbejdsmetode hjælper til at reducere madspild og sikre fødevarer sikkerheden.

Hele processen er understøttet af et avanceret stregkodesystem og håndholdte scannere, som præcist angiver den ønskede beholdning af hver enkelt ret på de relevante afdelinger. Dette system sikrer en effektiv og præcis håndtering af madbestillingerne og mindsker risikoen for fejl og spild.

*Dialogen om afdelingernes behov for mad går via planlægningsassistenterne*



*Smørrebrød er en favorit på Fritvalgs-menuen*



*Forsyningsmedarbejderne sørger for, at køleskabene fyldes op*



# RS Køkken

## Drifts- og klimatiltag i kantinerne

Region Sjælland har 10 personalekantiner og tre cafeer, der alle drives af RS Køkken.

Kantinerne er fordelt på sygehusene i hele Region Sjælland. De spiller en central rolle for alle medarbejdere, ved at tilbyde sund og næringsrig kost i løbet af hele arbejdsdagen. I planlægningen af kantinernes menu tages der hensyn til særlige kostbehov og de officielle kostanbefalinger for sund og klimavenlig kost.

Driften af kantinerne varierer afhængigt af den enkelte sygehusledelse, der fastsætter niveauet for det lokale tilskud samt andre betingelser for driften af kantinerne på de enkelte matrikler.

I 2025 håndterede kantinerne 792.000 ekspeditioner.

### Datadrevet fokus på madspild skaber madspildsreduktion

Regionens kantiner arbejder kontinuerligt med at reducere madspild. Et væsentligt skridt i denne indsats har været overgangen til »Mad på vægt-konceptet«, der blev indført i 2015. Gæsterne vejer deres mad og betaler for den præcise

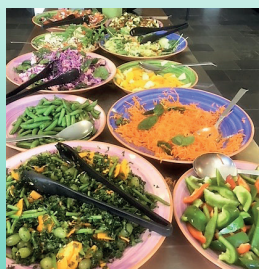
### Kantinernes ekspeditioner 2018-2025

| MATRIKEL                      | 2018    | 2019    | 2020    | 2021    | 2022    | 2023    | 2024    | 2025    |
|-------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Køge sygehus kantine          | 67.199  | 74.862  | 70.221  | 78.683  | 95.868  | 102.427 | 83.742  | 85.358  |
| Slagelse sygehus kantine      | 76.718  | 83.664  | 65.716  | 73.258  | 120.569 | 78.179  | 78.999  | 91.028  |
| Slagelse Psykiatri kantine    | 44.683  | 46.371  | 33.412  | 32.704  | 43.500  | 48.483  | 45.504  | 46.611  |
| Holbæk sygehus kantine        | 120.380 | 127.852 | 105.626 | 115.428 | 133.555 | 103.610 | 107.259 | 111.599 |
| Nykøbing F sygehus kantine    | 72.184  | 58.998  | 47.500  | 46.166  | 63.881  | 84.017  | 83.082  | 82.289  |
| Roskilde Psykiatri kantine    | 17.413  | 18.687  | 14.872  | 15.803  | 19.008  | 18.921  | 18.344  | 19.189  |
| Roskilde sygehus kantine      | 90.965  | 86.052  | 70.306  | 69.643  | 96.839  | 110.269 | 84.337  | 92.508  |
| Næstved sygehus kantine       | 36.141  | 36.934  | 27.746  | 29.829  | 47.989  | 37.799  | 37.922  | 41.940  |
| Vordingborg Psykiatri kantine | 18.009  | 21.481  | 14.055  | 12.671  | 17.177  | 20.249  | 20.470  | 20.729  |
| Ringsted sygehus kantine      | 46.670  | 50.086  | 19.961  | 16.489  | 34.772  | 45.955  | 51.660  | 55.743  |
| Holbæk sygehus - cafe         | 74.047  | 73.391  | 53.178  | 62.502  | 68.393  | 79.931  | 81.237  | 75.720  |
| Næstved sygehus - cafe        | 74.929  | 68.223  | 68.620  | 69.290  | 74.509  | 69.423  | 69.933  | 69.291  |
| I ALT I KANTINER              | 739.338 | 746.601 | 591.213 | 622.466 | 816.060 | 799.263 | 762.489 | 792.005 |

Antallet af ekspeditioner i kantinerne 2018 til 2025.

> > >

RS Køkken leverer mad til 10 af regionens kantiner



I kantinerne reduceres madspild ved mad på vægt-koncept



I 2025 håndterede kantinerne 792.000 ekspeditioner

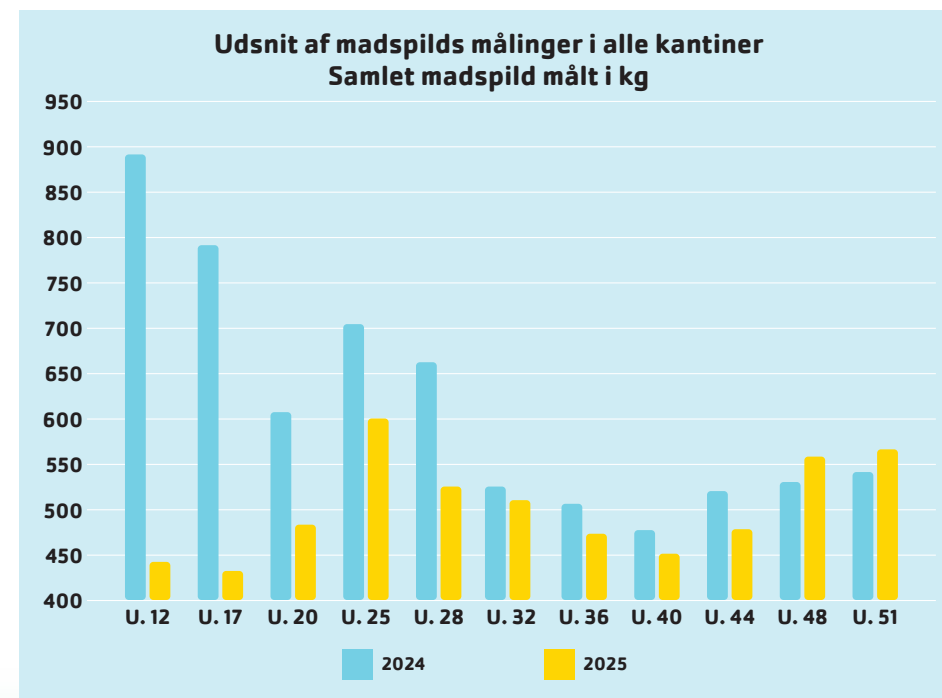


mængde, de tager. Denne tilgang har været yderst effektiv til at reducere det, der kaldes tallerkenspild, da gæsterne kun tager og betaler for den mængde mad, de faktisk spiser. Samtidig har konceptet også haft en positiv effekt på reduktionen af produktions- og buffetspild (Den mad der kasseres ved lukketid i kantinen). I 2018 i uge 34 og 35 blev der lavet madspilds måling, hvilket ses på grafen. Denne proces har kantinerne genoptaget siden april 2024.

I 2025 har kantinerne haft et særligt fokus på at minimere madspild gennem flere tiltag:

**Optimering af buffet:** Mindre serveringsfade og skåle er blevet indkøbt for at sikre, at buffeten tilpasses det forventede flow i løbet af dagen. Dette betyder, at mængderne gradvist justeres frem mod lukketid, hvilket understøtter en mere præcis udnyttelse af råvarer.

**Systematisk overvågning:** Madspild fra dagens buffet vejes dagligt, når buffeten lukkes ned. Data rapporteres ugentligt, hvilket giver et samlet overblik fra alle kantiner og styrker bevidstheden om madspild. Målingerne er blevet udført siden april 2024 og er et vigtigt værktøj til at justere menuplanlægning.



>>>

RS køkken arbejder systematisk løbende med optimering af emballage Der er hver dag en grøn ret på kantine menu





### Respons, justering og menuplanlægning:

Kantinerne registrerer i et system, når der er færre gæster end forventet eller retter, der ikke bliver solgt. Det medfører nemlig uventet madspild. Disse observationer bruges til at justere fremtidige menuer og tilpasse udbuddet efter gæsternes præferencer. Derudover noteres både populære og mindre populære retter systematisk, hvilket understøtter bedre planlægning og indkøb. Eksterne faktorer, såsom vejrforhold, inddrages også i vurderingen for at sikre, at udbuddet afspejler det faktiske behov.

»Menu-frie fredage« giver desuden mulighed for kreativt at anvende rester på en bæredygtig og ressourcebevidst måde, hvilket hjælper med at minimere madspild og optimere råvareudnyttelsen.

Disse tiltag har været centrale i kantinernes arbejde med at reducere madspild og fremme en mere effektiv og bæredygtig drift. Med den løbende dataindsamling og justeringer er målet at skabe en fortsat positiv udvikling i håndteringen af madspild.

### Genbrug af plastikbakker

Hver dag modtager vores kantiner mad i sorte plastbakker fra eksterne leveran-

Nyudviklet brød med lokalt produceret mel bages i alle kantiner



Klistermærker der hjælper vores kollegaer med at recirkulere emballage



dører. I stedet for at affaldssortere plastbakkerne til plast har kantinerne valgt at recirkulere dem, så længe det er hygiejnisk forsvarligt. Kantinerne har derfor besluttet at servere mødeforplejning i disse bakker med en lille mærkat, der forklarer, hvorfor de recirkuleres. Samtidig informerer klistermærket om, at bakkerne skal returneres, så de kan sorteres korrekt.

### Kantinerne slår stort brød op

I forbindelse med Region Sjællands politiske ambition om at styrke indkøbet af flere lokale fødevarer, kan gæsterne i kantinerne nu nyde det friskbagte signaturbrød, som er udviklet i samarbejde med en lokal melproducent. Brødet er lavet med økologisk stenformalet mel fra Svebølle og med nøje udvalgte råvarer, der både forkæler smagløgene og støtter vores region.

Brødet laves som en koldhævning dagen før bagning, og opskriften er udviklet som en base, hvor der kan tilføjes rester fra produktionen, som fx snittede gulerødder eller andre grøntsager. Brødet kan både formes som boller eller hele brød til buffeten, og rester bruges til at lave croutoner.



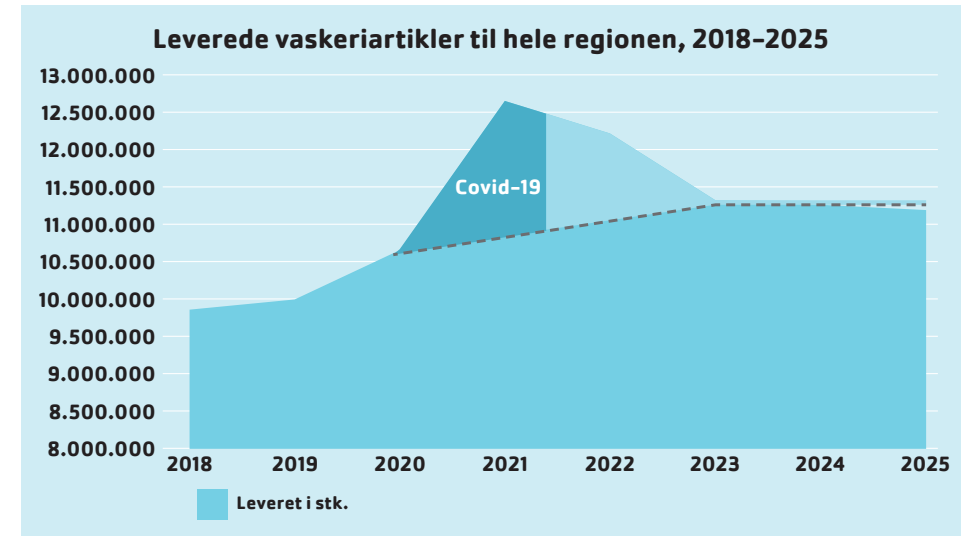
# RS Vaskeri

## Drifts- og klimatiltag indenfor uniformer, patienttøj og linned

RS Vaskeri leverer uniformer, linned og vask af en lang række specialartikler til regionens sygehuse, psykiatriske afdelinger og øvrige institutioner.

Vaskeriet i Nykøbing Falster har vasket 6 tons vasketøj dagligt, hvor vaskeriet i Holbæk har vasket 14 tons dagligt. Den daglige produktion er et gennemsnit for perioden 1/9 – 31/12-2025. RS Vaskeris servicefunktion i Holbæk varetager bestillinger og forsendelser af specialuniformer til blandt andet vagtlæger, teknikere og til det udendørs personale.

Forbruget af vaskeriydelser er steget markant de senere år, hvilket har skabt et øget behov for levering af uniformer, patienttøj og linned til regionens sygehuse og psykiatri. Den stigende efterspørgsel lægger pres på både produktionen og indkøbsprocesserne. Lange leveringstider på op til otte måneder for visse nøgleartikler, stiller store krav til planlægning, forudsigelse og indkøb af større mængder materialer for at kunne imødekomme behovet.



Regionens totale forbrug af vaskeriartikler er steget siden 2018, hvor der blev faktureret ca. 9,8 mio. artikler pr. år. Under Corona epidemien blev der i 2021 faktureret ca. 12,6 mio. artikler. I 2025 blev der faktureret 11,2 mio. artikler. Den ekstraordinære situation under Corona epidemien, hvor flere uniformer var i brug overalt i regionen, er kun delvist faldet igen.

Uniformsdele er også udejakter som anvendes fx af ambulancereddere og vagtlæger



Ca. 2.000 bure kører i rotation mellem vaskeri og sygehusene i ét kontinuert flow



## Genanvendelse af overskudsvarme i produktionen

Industrivaskerier kræver store mængder af energi til opvarmning. Tidligere blev overskudsvarmen traditionelt udledt til omgivelserne. I 2016 blev der gennemført et projekt på vaskeriet i Nykøbing Falster med det formål at genanvende denne overskudsvarme til opvarmning af procesvand og maskiner.

I den forbindelse blev der installeret et system til opsamling af varme fra både maskiner og afløbsvand. Den opsamlede varme genanvendes derefter til vaskeriets maskiner og det friske vand, som tilføres processen.

Denne opsamling og genanvendelse af varmen har reduceret vaskeriets energiforbrug markant og medført en årlig CO<sub>2</sub>-besparelse på 230 tons.

## Upcycling af kasseret tekstil fra hverdagens helte

Region Sjælland kasserer årligt cirka 8 tons tekstil, herunder uniformsdele fra sygehusenes og psykiatriens mange dedikerede medarbejdere. Dette tekstilaffald har hidtil udgjort en belastning på Region Sjællands affaldsregnskab.

Fra januar 2025 indledes et nyt initiativ, hvor regionens tekstilaffald upcycles gennem ekstern samarbejdspartner. Virksomheden har allerede stor erfaring

med at indsamle og genanvende uniformer fra offentlige sikkerheds- og forsvarsorganisationer.

Via virksomhedens underleverandør omdannes uniformerne til granulat, der kan bruges til fremstilling af filtplader med støjdæmpende egenskaber, dekorative elementer eller – ved højere tryk – bordplader med et laminatlignende udseende.

Dette pilotprojekt løber frem til udgangen af 2026 og repræsenterer et skridt mod mere bæredygtig håndtering af tekstilaffald i Region Sjælland. I 2025 sendte Regions Sjælland sygehusvaskerier ca. 10.000 kg. kasserede tekstiler videre til den eksterne samarbejdspartner.

## Svanemærket kemi i vaskeriet

RS Vaskeri anvender en række kemikalier til vask og desinfektion af sygehusartikler. De kemikalier, der bruges i hovedvaskeprocesserne, er nøje udvalgt og godkendt efter kriterierne for det nordiske miljømærke Svanemærket.

Ved at anvende svanemærket kemikalier og opretholde en tæt og kontrolleret processtyring sikres, at vasketøjet er mikrobiologisk rent og behandlet med

> > >

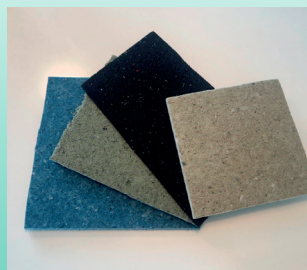
*Produktionen af vasketøj kører året rundt, og der er særligt travlt op til helligdagene*



*RS Vaskeri håndterer 20 tons vasketøj hver dag.*



*Uniformer omdannes til granulat, der bruges til fremstilling af filtplader*



minimal miljøbelastning. Derudover er vaskeriet underlagt en ekstern kontrol-ordning, hvor Teknologisk Institut løbende certificerer processerne.

### Bæredygtige indkøb og tekstilforvaltning

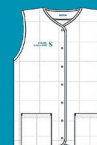
Miljøstyrelsens sekretariat for grønne indkøb har igangsat en undersøgelse af, hvilket anbefalinger, der kan gives til offentlige indkøbere af uniformer. Formålet er at identificere de væsentligste parametre for indkøb og leje af tekstiler til blandt andet plejehjem, hjemmepleje, institutioner og sygehus samt at pege på gode eksempler og praksis, der kan danne grundlag for mere bæredygtige indkøb fremover. RS Vaskeri har bidraget aktivt til arbejdet.

Region Sjælland indkøber årligt tekstiler for mellem 9 og 20 mio. kr., hvilket svarer til mere end 4 mio. uniformsdele fordelt på 22 forskellige lokationer, herunder sundhedscentre, nærklinikker, sygehuse, psykiatri, produktionsenheder og vaccinationscentre. Det betyder, at Region Sjælland ejer sine tekstiler, mens størstedelen af de offentlige indkøbere faktisk lejer tøjet.

Ejerforholdet giver Region Sjælland en række grønne fordele:

**Lang levetid:** Region Sjælland fastsætter selv levetiden for uniformerne. En læn-

## HUSK AT DER FINDES ALTERNATIVER - hvis du fryser



**Varmevest**

Str. S, L, 2XL og 4XL



**Cardigan**

Str. S, L, 2XL og 4XL



**Jakke**

Str. XS-5XL



**Tunika**

Str. 36-54



>>>





gere levetid bidrager positivt til CO<sub>2</sub>-regnskabet. Der arbejdes kontinuerligt på at optimere levetiden, men når uniformerne ikke længere er præsentable, er der en naturlig grænse for anvendelsen.

**Reparation og vedligeholdelse:** Uniformerne kan repareres internt af RS Vaskeri, og pletfjerning håndteres ligeledes inden vask. Dette reducerer ressourceforbruget, da der ikke er økonomisk incitament til at kassere og erstatte uniformerne, som ved udlejningsaftaler.

**Optimeret sortiment og reduceret kemi:** Sortimentet tilpasses de specifikke behov, da uniformerne ikke deles med andre faggrupper, som i kommunerne. Derudover er vask af store mængder tekstiler mere miljøvenligt end vask af små mængder.

**Ingen kassering ved udbud:** Da uniformerne ejes af Region Sjælland, kan logoer påsættes uden, at det medfører kassering af store mængder ved udløb af lejeaftaler, som det er tilfældet ved lejede uniformer.

**Helhedsorienteret vurdering af tekstilers kvalitet:** RS Vaskeri arbejder hen mod en helhedsorienteret vurdering af uniformer og patientlinned, hvor mindre pletter og almindelige brugsspor ikke automatisk medfører kassation. Tekstiler

anvendes, så længe de fortsat lever op til krav om funktionalitet, hygiejne og et præsentabelt udtryk. Denne tilgang understøtter en ansvarlig anvendelse af ressourcer og bidrager til at reducere unødigt tekstilaffald.

## Ændringer i adfærdsmønstre er godt for klimaet

RS Vaskeri gennemfører jævnligt kampagner for at sikre, at uniformerne anvendes korrekt og ikke ophober sig i garderoberne. Når uniformer »strander«, opstår der behov for at indkøbe flere for at dække efterspørgslen andre steder i regionen, hvilket belaster både økonomien og klimaet.

Forkert valg af uniform kan også påvirke klimaregnskabet. Operationstøj er dyrere at producere, kræver hyppigere udskiftning og er derfor en mindre bæredygtig løsning. Fx vælger noget sundhedspersonale at bruge en operationsuniform uden faglig begrundelse, i stedet for at bruge den hvide standard uniform.

Desuden har det en negativ indvirkning på klimaregnskabet, hvis uniformerne ligger for længe i lokale vasketøjskurve, før de sendes til vaskeriet. Dette kan føre til behov for mere omfattende vask eller kassation af tøjet. Desværre forsvinder en del vasketøjsartikler også helt ud af cirkulation, uden nogen åbenlys grund, hvilket belaster ressourceforbruget yderligere.



# RS Vaskeri

## Drifts- og klimatiltag på det nye vaskeri i Holbæk

### Region Sjællands nye vaskeri er bygget på en grøn vision

I 2025 blev Region Sjællands nye vaskeri i Holbæk indviet. Det nye vaskeri har en lang række klima- og miljøtiltag indbygget.

### Genanvendelse af restvarme i produktionen

I det nye vaskeri bliver restvarme fra de dampopvarmede tørretumblere genanvendt til opvarmning af vaskevandet i vaskerørene. Dette eliminerer behovet for yderligere varmetilførsel og reducerer energiforbruget markant.

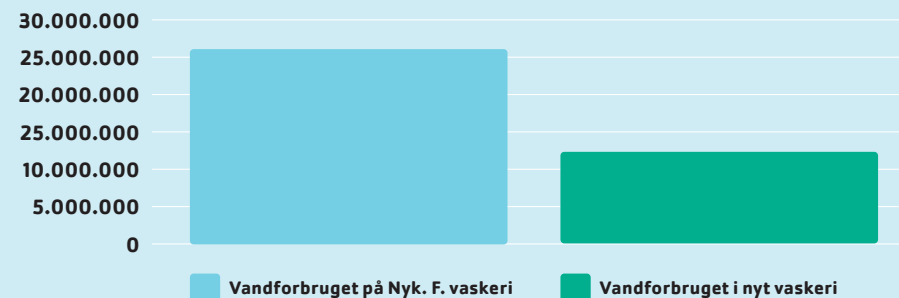
### Solpaneler på vaskeriets tag

Bygningens tag er udstyret med solvarmepaneler, der bidrager til at dække en del af vaskeriets energibehov. Panelerne forventes at producere omkring 75.500 kWh årligt, hvilket reducerer afhængigheden af eksterne energikilder og mindsker CO<sub>2</sub>-udledningen.

### Reduktion af vandforbrug

Det nye vaskeri er designet med et avanceret renseanlæg, der muliggør genbrug af op til 80% af det anvendte vand i vaskeprocesserne. For en årlig tonnage på cirka 3.500 tons vasketøj forventes en reduktion i vandforbruget med ca. 14.000 m<sup>3</sup>pr. år.

Forholdet mellem vandforbrug i et klassisk vaskeri og i et nyt vaskeri



Det nye vaskeri har et renseanlæg, som vil betyde, at ca. 80% af det vand der anvendes i vaskeprocesserne, kan recirkuleres. Vandforbruget vil blive halveret, set i forhold til klassisk vaskeridrift.

>>>



Yderligere vil opsamling af regnvand supplere processen og reducere vandforbruget yderligere. Det anslås, at opsamlingen kan bidrage med ca. 2,1 millioner liter vand årligt, baseret på en jævn fordeling over året.

### Madspild bliver til biogas og energi på det nye vaskeri

Region Sjællands nye sygehusvaskeri er designet med henblik på fremtidig opkobling til egen biogasproduktion. Alt madspild fra produktionskøkkenerne bliver behandlet i en biokværn og omdannet til biomasse. Ambitionen er at etablere et biogasanlæg, der udnytter biomassen fra Region Sjællands køkkener som energikilde.

Biomassen fra RS Køkken har en særlig høj kvalitet, da den er fri for forureningskilder, der ofte forekommer i biomasse indsamlet andre steder. Fx er biomassen 100% fri for plastik, da dette materiale bliver fuldstændig udsortet inden produktionen.

Ved etablering af et biogasanlæg vil Region Sjælland skabe en unik og bæredygtig energicyklus. Madrester fra patientmaden vil blive omdannet til biogas, som kan levere den nødvendige energi til vaskeriets drift. Dette sikrer, at patienterne

får rent linned, og personalet får rene uniformer, alt sammen drevet af en lokal og miljøvenlig energikilde.

Restproduktet fra biogasproduktionen, kaldet biopulp, vil kunne bidrage til bæredygtighed. Da »biopulpen« er fuldstændig ren, vil den kunne anvendes som gødning på marker, der i dag ikke kan modtage restprodukter fra biogasproduktion på grund af miljø- eller certifikatkrav i landbruget.

RS Vaskeri arbejder målrettet på at skabe en grøn og cirkulær løsning, der gør det muligt at udnytte regionens madspild optimalt – til fordel for både miljøet og lokalsamfundet.

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



# RS Arealpleje

## Drifts- og klimatiltag på vores grønne områder

RS Arealpleje varetager kontraktholderfunktionen for Region Sjællands arealpleje på regionens matrikler svarende til 155 hektar, omfattende parker, parkeringspladser, heliporte, søer, skove og øvrige grønne områder.

De grønne arealer monitoreres løbende ved hjælp af biofaktorberegninger, som gør det muligt at følge den biologiske aktivitet og diversitet i Regionens uden-dørsarealer.\*

Biofaktorberegningen er et værktøj, der måler, hvor grønt og biologisk aktivt et område er. Jo mere grønt og biodiversitet et område har, desto højere score opnår området. F.eks. vil en skov få en høj biofaktorscore, mens en græsplæne vil få en lav score, og asfalt registreres som værende uden biofaktorværdi.

Beregningerne gør det muligt at vurdere konsekvenserne af ændringer i arealanvendelsen. Fx kan udvidelser af parkeringsarealer reducere en matrikels samlede biofaktorscore. Disse tiltag kan dog være nødvendige for at imødekomme behovene hos regionens patienter, personale og pårørende.

### Dødt ved skaber liv

For at støtte biodiversiteten efterlades dødt ved som grene og træstammer i

skovbunden eller i levende hegn, hvor det er muligt. Dette gavner insekter, svampe og fugle, der lever af og omkring dødt ved.

Et eksempel fra Regionshuset i Sorø, hvor et stort kirsebærtræ blev beskadiget under en storm i 2023. Træet viste sig at have råd i stammen og blev derfor fældet af sikkerhedshensyn. RS Arealpleje lod dog en del af stammen stå i 3-4 meters højde til glæde for omkringboende dyr og insekter.

### Robotplæneklippere reducerer brugen af fossilt brændstof

Siden 2019 er driften af de grønne plæner på flere matrikler omlagt. RS Arealpleje har erstattet benzindrevne plæneklippere med robotplæneklippere. Dette har reduceret brugen af fossile brændstoffer og samtidig mindsket støj og forurening – en ren win-win-løsning.

Robotplæneklippere er blandt andet taget i brug i de indre gårde på Slagelse Sygehus, SUH Køge, Næstved og Ringsted sygehus, hvor de desuden gør det muligt at slå græs i de aflukkede gårdhaver uden at skulle transportere plæneklippere gennem sygehusbygningerne. Alle robotplæneklippere er optimeret for at tage hensyn til smådyr som pindsvin og fugle.

>>>

Under oprydning i  
Nykøbing Falster  
dukkede en ugle-  
familie op



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



Nyplantede træer får  
QR-koder med informationer om træets art



\* Grøn norm 2.0.



## Fuglekasser – grønne og levende områder

For at fremme biodiversiteten og bringe naturen tættere på, er der i de seneste år opsat 98 fuglekasser på sygehusematriklerne i hele Region Sjælland. Disse små, men betydningsfulde tiltag giver både et sikkert hjem for fugle og egern og et unikt indblik i naturens liv for patienter, besøgende og medarbejdere.

Der er opsat syv forskellige typer fuglekasser, som er designet til at tilgodese specifikke arter: Mejssekasser, musvitkasser, spurvekasser, fluesnapperkasser, stærekasser, egernkasser og falkekasser. Hver af disse kasser er en vigtig brik i at skabe et balanceret økosystem og sikre levesteder for dyrelivet i et ellers menneskedomineret miljø.

Fuglekasserne gør mere end blot at støtte biodiversiteten. De bidrager også til sygehusenes omgivelser ved at skabe ro og glæde gennem naturen. For patienter kan synet af fuglelivet fra en hospitalsstue virke beroligende, mens medarbejdere kan få små øjeblikke af naturlæge i en travl arbejdsdag.

En påmindelse om at arbejdet med bæredygtighed også kan ske via små skridt og mindre indsatser, men gøre en stor forskel for både mennesker og natur.

## Insekter på luksushotel

Mikroliv er en vigtig del i det store billede og derfor er opsætning af insekthoteller en del af den grønne indsats. Insekthoteller er langt fra de små modeller,

### Fordeling af fuglekasser på matriklerne, 2025

| 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         |
| Vaskeri Holbæk          | 13        |
| <b>I ALT</b>            | <b>98</b> |

Der er opsat fuglekasser i hele i Region Sjælland, i alt 98 stk, bl.a. til musvitter og stære.

man hænger op i sin egen have. Med en vægt på omkring 150 kg er de solide og robuste konstruktioner, lavet af varmebehandlede paller og fyldt med en buffet af materialer, der tiltrækker små beboere. Teglskår, hø, grene, grankogler og stammestumper med huller i er blot nogle af de elementer, der gør hotellerne til perfekte hjem for bier, sommerfugle og andre nyttige insekter.

> > >

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



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



Fuglekasserne er beboet af bl.a. mejse, musvitter, spurve og falke.



Insekthotellerne er bygget af unge på Forberedende Grunduddannelse, FGU



De unikke insekthoteller er blevet bygget i samarbejde med engagerede unge fra FGU (Forberedende Grunduddannelse) i Ringsted. Fire hoteller er blevet placeret strategisk rundt omkring i regionen: To ved Psykiatrien i Slagelse, ét i Ringsted og ét ved Regionshuset i Sorø.

Insekthoteller skaber opmærksomhed og nysgerrighed omkring naturens mindste hjælpere og derudover har samarbejdet i FGU-projektet givet unge mulighed for at lære om bæredygtighed og bidrage til et grønnere miljø.

## Regnvandsopsamling skal reducere forbrug af rent drikkevand gennem alternativ vanding

I 2023 tog RS Arealpleje et vigtigt skridt mod bedre udnyttelse af vores drikkevandsressourcer ved at igangsætte et forsøg med opsamling af regnvand. Som en del af forsøget blev tre regnvandstønder installeret ved Slagelse Sygehus. Formålet er at opsamle regnvand til vanding af stauder, buske og nyplantede træer i tørre perioder.

Traditionelt har det krævet store mængder energi og ressourcer at holde nyplantede områder i live under sommerens tørke. Denne metode har været både dyr og ressourcekrævende. Med regnvandsopsamling giver det en mulighed for at udnytte naturens egne ressourcer mere effektivt, hvilket samtidig reducerer forbruget af drikkevand til vanding.

Da naturen er lunefuld og ikke giver samme nedbørsmængder over tid, fortsætter forsøget og hvis resultaterne viser sig at være succesfulde, planlægger RS Arealpleje at udvide ordningen til flere lokationer.

*Kreativ arealpleje på SUH Nykøbing Falster: Et tidligere bundbed forvandlet til et biodiversitetsparadis med sand, sten og sommerfuglebuske*



*Regnvandstønder indsamler vand ved Slagelse Sygehus*



Følg os på LinkedIn

