

Produktionsenhedernes drift- og klimarapport

2018-2024



REGION SJÆLLAND
INDKØB, PRODUKTION OG LOGISTIK



- vi er til for dig

Drift- og klimarapport for produktionshederne i Region Sjælland

Denne rapport er den 2. udgivelse og opsummerer nøgletal for produktionsenhedernes arbejde med drift og klima i perioden 2018-2024.

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, da sundhedsvæsnet udgør ca. 6% af Danmarks samlede CO₂-udledning, hvor sygehusenes aktiviteter står for størstedelen.

Region Sjællands Klimaplan 2023-2024 har også som mål at reducere CO₂-udslippet, med særligt fokus på bygningernes energiforbrug og plastforbruget. Derudover er der et mål om at reducere den samlede affaldsmængde med 20% samt at genanvende 60% af regionens affald og 80% af plastaffaldet inden 2030, sammenlignet med 2019.

Produktionsenhederne i Region Sjælland spiller en central rolle i arbejdet med bæredygtige løsninger for regionens sygehuse, bl.a. med henblik på reduktion i mængden af affald, plastik og øget genanvendelse.

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

RS Lager og Transport

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

RS Lager og Transport driver i øjeblikket to fragtcentraler. Den ene er beliggende i Lille Skensved og rummer over 6.000 pallepladser, mens den anden ligger i Holbæk og har ca. 150 pallepladser. Enheden beskæftiger 48 chauffører og 19 lagermedarbejdere.

RS Køkken

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

Med to store produktionskøkkener leveres dagligt ca. 13.700 retter til patientforplejning, herunder også diæter, og RS Køkken tilbyder fem forskellige Fritvalgs-menukort tilpasset patienternes behov. På årsbasis produceres 5 mio. retter, som leveres til alle regionens sygehuse og psykiatriske enheder.

>>>

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 regionens medarbejdere



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

Derudover driver RS Køkken ti personalekantiner, og tre caféer med omkring 800.000 årlige ekspeditioner, samt håndterer 11.272 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 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 brug for.

RS Vaskeri

RS Vaskeri leverer uniformer, patienttøj, linned og vask af specialartikler til Region Sjællands sygehuse, psykiatri og andre enheder. Vaskeriet i Nykøbing Falster håndterer ca. 13 tons vasketøj dagligt, mens en underleverandør står for yderligere otte tons om dagen.

En servicefunktion understøtter bestillinger og forsendelse af specielle uniformsdele til blandt andet vagtlæger, teknikere og udendørs personale, til en værdi af ca. 1,5 mio. Kr. årligt. Her drives også regionens uniforms- og linnedlager med 800 palleskabe.

Derudover er RS Vaskeri fagligt ansvarlig for opførelsen af det nye vaskeri ved Holbæk. Enheden beskæftiger ca. 56 medarbejdere.

>>>

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



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



RS Lager i Lille Skensved har 6.000 palleskabe, som er opbygget i flere niveauer



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.

Kvalitet og Support

Kvalitet og Support spiller en central rolle i at understøtte de øvrige enheder med en bred vifte af funktioner, herunder serviceopgaver, IT-support, indkøb, analyser, kvalitetsopfølgning, tidsregistrering, fakturering og udvikling. Enheden sikrer effektiv drift og høj kvalitet på tværs af organisationen og bidrager til kontinuerlig forbedring og innovation.

Kvalitet og Support består af ti medarbejdere, der arbejder tæt sammen med de øvrige enheder for at sikre, at alle processer forløber smidigt og effektivt.



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 og er kontraktholder for regionens renovationskontrakt og for samarbejde med eksterne vognmænd.

RS Lager og Transport har to fragtcentraler, den ene med +6.000 pallepladser, beliggende i Lille Skensved mens den anden ligger i Holbæk og har ca. 150 pallepladser. I Lille Skensved er der desuden et 850 m² sterillager dedikeret til plukning og pakning af hjælpemidler til Sjællands Universitetshospital (SUH) i Køge.

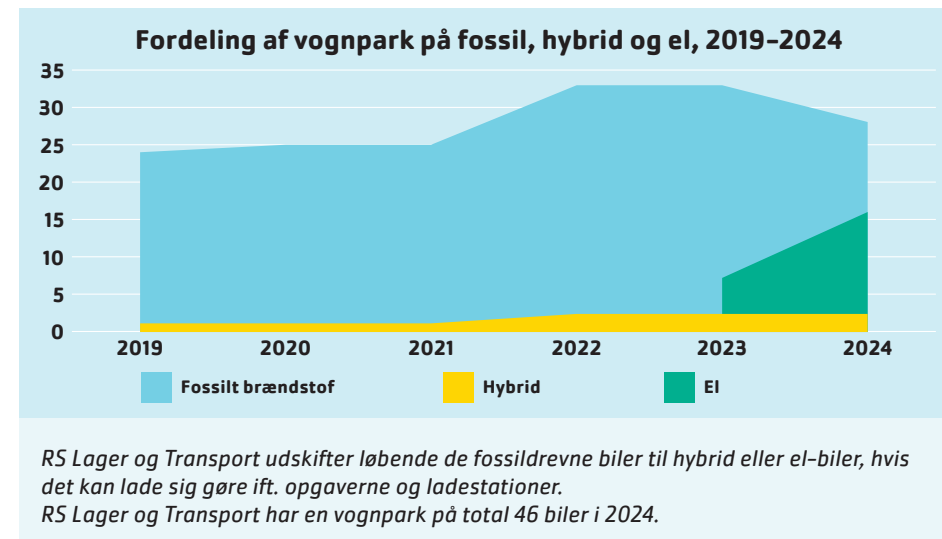
RS Lager og Transport kørte i 2024 i alt 1,5 mio. kilometer intern transport i Region Sjælland. Det svarer til at køre 37 gange rundt om jorden.

Vognparken får et grønnere gear

Transportsektoren er en af de største kilder til CO₂-udledning, men el- og hybridbiler er en del af en mere miljøvenlig løsning.

Vognparken i RS Lager og Transport består ved udgangen af 2024 af 46 køretøjer. Siden 2019 er der arbejdet med udskiftning af konventionelle køretøjer til el- og hybridkøretøjer, og i dag udgør disse køretøjer 39% af den samlede vognpark.

I 2024 er der anskaffet 8 nye elbiler, så vognparken i dag består af 16 elbiler.



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

>>>

Nyest i elbil-familien er VW ID3



De små hajfiner sparer CO₂, fordi de mindsker vindmodstanden



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



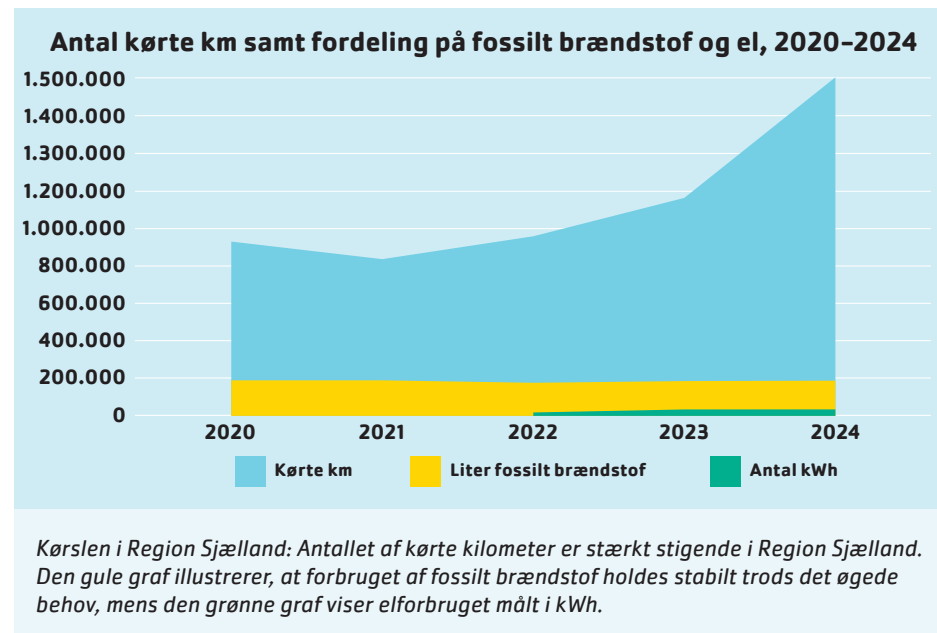
V-spoilers: Mindre vindmodstand, lavere CO₂-udledning

Alle RS Lager og Transports køretøjer er siden 2021 blevet monteret med V-spoilers. De små "hajfinner" er danskproducerede af restprodukter fra vindmøller. 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 CO₂ udledningen med ca. 15,6 tons CO₂ årligt ved brug af V-spoilers.

Brændstoffet går fra sort til grøn

I 2024 kørte RS Lager og Transport cirka 300.000 flere kilometer end i 2023. Stigningen i antallet af kørte kilometer svarer til 25%.

Trods en stigning på cirka 25% 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 altid fokus på at undgå at køre med tomme lastbiler mellem matriklerne i regionen. I 2024 blev der desuden gennemført optimering ved sammenlægning af kørselsruter.



>>>

RS Lager og Transport står for regionens interne fragt og kørte 1,5 mio. km. i 2024



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



Effektivitet og pris

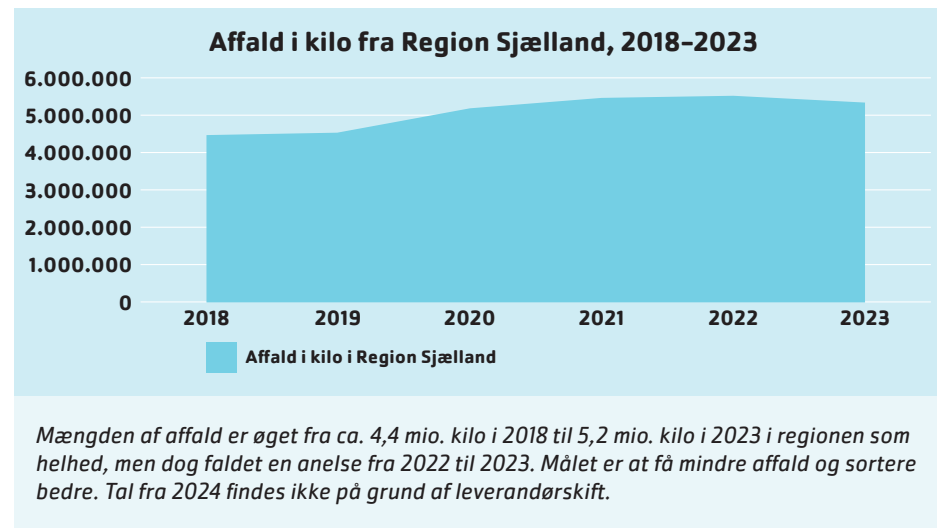
Det kan både være økonomisk fordelagtigt, miljøvenligt og effektivt at målrette vognparken mod flere elbiler. Beregninger for RS Lager og Transport i 2024 viser, at elbiler kører 6,6 km pr. kWh, mens fossildrevne biler kører 6,2 km/l. Selvom forskellen i effektivitet kan virke minimal, kan man jo ikke helt sammenligne liter og kWh. Til gengæld bliver forskellen tydelig ved sammenligning af priser: I 2024 kostede 1 kWh 0,76 kr., mens 1 liter brændstof kostede 9,03 kr.

Derudover udleder benzin- og dieslbiler gennemsnitligt seks gange så meget CO₂ pr. kørt kilometer sammenlignet med elbiler.* Ved indkøbet af otte nye elbiler i 2024 kan RS Lager og Transport pr. bil estimere en samlet CO₂-besparelse svarende til 14 tons, baseret på antal kørte km.

I 2025 vil RS Lager og Transport fortsat fokusere på at overvåge kørselsmængden og sikre den optimale udnyttelse af bilernes kapacitet.

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.



>>>

Affaldssortering foregår i Region Sjælland i 74 fraktioner



Region Sjælland fik ny leverandør på området i 2024, og indgår nu i et samarbejde med leverandøren om at følge op på klimamålene.

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

Sortering i mange fraktioner

Antallet af affaldsfraktioner, som affaldet fra Region Sjælland sorteres i, er omfattende. I 2018 blev affaldet fra matriklerne sorteret i 64 forskellige fraktioner, mens vi i 2023 sorterede i 74 fraktioner. Flere af disse fraktioner omfatter affald som byggeaffald, klinisk risikoaffald, kemisk affald og lignende.

Produktionsenhederne og Region Sjællands Klimasekretariat arbejder løbende sammen om nye initiativer, der kan øge graden af affaldssortering. Den nye lovpligtige affaldssortering vil blive implementeret på tværs af regionen i de kommende år.

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 afdelings specifikke behov og pakkes færdigt på lageret. Leverancer 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 80 millioner kroner, suppleret af varer på specialbestillinger for cirka 25 mio. Kr. I alt omfatter vareflowet produkter fra omkring 700 forskellige leverandører.

> > >

På lageret er der varer fra ca. 700 forskellige leverandører



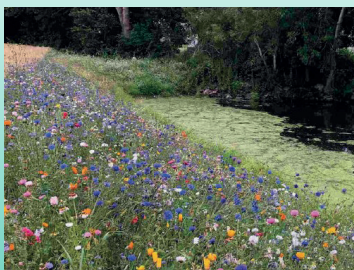
Praktisk undervisning i affaldssortering i RS Køkken og kantiner



Fokus på landskab og miljøforbedringer

I forbindelse med byggeriet af lageret i Lille Skensved blev overskudsjorden anvendt som et positivt landskabselement, og der er etableret regnvandsopsamling, græsvolde og blomsterenge på matriklen, så biodiversiteten understøttes.

*Overskudsjord efter
byggeriet af lageret er plantet
til blomstereng*



RS Køkken

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

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

Fra to store produktionskøkkener leverer RS Køkken dagligt ca. 13.700 retter til patientforplejning, herunder også diæter, og tilbyder fem forskellige Fritvalgs-menukort tilpasset patienternes behov. På årsbasis produceres 5 mio. retter, som leveres til alle regionens sygehuse og psykiatriske enheder.

Derudover driver RS Køkken 10 personalekantiner, og tre caféer med omkring 800.000 årlige ekspeditioner, og i 2024 håndterede RS Køkken 11.272 bestillinger til mødeforplejning.

Fritvalgs-menu giver frit valg af mad og spisetidspunkt

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

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

Alle fem Fritvalgs-menukort lever op til Anbefalinger for den danske institutionskost og 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 der mad fra diætsortimentet under kategorierne »Øvrige kostformer« og »Kost efter aftale«.

Småt og Godt: Skræddersyet menukort til småtspisende patienter

RS Køkken har i 2024 udviklet Småt og Godt, et særligt menukort rettet mod småtspisende patienter. Retterne er mindre i størrelse og anretning, men energitætte, med fokus på ekstra fedt og protein for at sikre optimal ernæring – selv for patienter med nedsat appetit. RS Køkken har i 2024 kørt et pilotprojekt med deltagelse af 2 sengeafsnit, fra SUH Køge og Holbæk sygehus.

Småt og Godt er et vigtigt skridt mod en mere målrettet og fleksibel ernæringstilgang, der styrker både patienternes sundhed og deres oplevelse af maden.

>>>

Patienter 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



Pilotprojektet Småt og Godt viste desuden som en sideeffekt, at madspild reduceres yderligere, idet der ikke levnes på de små portionsanretninger. RS Køkken forventer at tilbyde Småt og Godt til patienterne i 2026.

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, via e-mailadresse angivet på alle menukort.

Patienttilfredsheden måles cirka én gang årligt ved interviews med ca. 120 patienter. Fokus er på deres oplevelser af blandt andet madens tilberedning og servering samt adgang til vejledning og specialkost.

Borgerpanel giver grønt lys til bæredygtige retter

I 2024 blev patienter, pårørende, patientstøttefrivillige samt repræsentanter fra Kræftens Bekæmpelse, Diabetesforeningen og Brugerrådet på SUH samlet til

Borgerpanelundersøgelse, for at give ærlig feedback og bidrage til udviklingen af velsmagende, bæredygtige måltider.

Panelet blev spurgt: "Hvilke forventninger har du til patientmaden på et sygehus?" Svaret var klart: Maden skal være lækker, nærende og tilpasset individuelle behov.

Panelet blev præsenteret for Region Sjællands Fritvalgs-menu, herunder det blå menukort, som er målrettet somatikken. Her kan patienter frit vælge deres måltider. Menuen blev rost for sit brede udvalg, og blev beskrevet som "indbydende" og "restaurantlignende."

Dog blev udfordringer med udsolgte retter fremhævet som et kritikpunkt, da det kan være frustrerende for patienter at vælge alternative retter. RS Køkken arbejder på at balancere dette med behovet for at mindske madspild.

Panelet smagte også på plantebaserede retter, hvor kødindholdet var reduceret og erstattet med bælgrugter. Uden kendskab til rettens bæredygtige sammensætning var reaktionerne positive: "Det smager virkelig lækker, lød det fra en patientstøttefrivillig.

>>>

Region Sjælland
har 5 Fritvalgs-menukort



Patienterne interviewes
løbende



En særlig bemærket ret var en frikadelle med 36% mindre kød, erstattet af hestebønner og ingridærtemel. Før afsløringen blev smagen vurderet som anderledes, men tilfredsstillende. Efterfølgende blev retten rost som et innovativt skridt i arbejdet med bæredygtighed og grønne retter.

Fra feedback til forbedringer

Borgerpanelets input bruges aktivt til at forbedre Fritvalgs-menuen. Panelets konstruktive feedback er en vigtig drivkraft for RS Køkkens mål om at levere måltider, der både nærer patienter og understøtter en bæredygtig fremtid.

Ved Borgerpanelundersøgelse får RS Køkken ærlig feedback til udviklingen af velsmagende, ernærende og bæredygtige måltider



Samarbejde med diætister og afdelinger i Småt og Godt pilottest



Smageseance for ergoterapeuter og ernæringsfaglige i Småt og Godt Pilottest



Madspildet er blevet lavere med Fritvalgs-menu

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

Alt madspild bliver behandlet i en biokværn og omdannet til biomasse, som bruges til gødning på marker og energi til elnettet. I 2024 blev der kværnet ca. 195 tons biomasse svarende til en CO₂ besparelse på 41 tons.

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

CO₂-beregning på opskrifterne

I RS Køkken arbejdes der løbende med at beregne CO₂-udledningen for den samlede produktion. I samarbejde med Region Sjællands Klimasekretariat og en ekstern samarbejdspartner er der udviklet et digitalt CO₂-beregningværktøj, der hjælper os med at beregne CO₂-udledningen på vores opskrifter.

RS Køkken stræber altid efter at sikre, at maden lever op til Anbefalinger for den danske institutionskost, men samtidig er vi modige og tør godt berige vores retter med planteprotein, hvor det er muligt.

RS Køkken har omdannet madspild til energi, der i 2024 svarede til en CO₂ besparelse på 41 tons



Madspild fra patientmaden, 2018–2024, 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%

Tabellen viser madspildets andel af det samlede budget til mad.

I perioden 2022–2024 har RS Køkken arbejdet intensivt på at udvikle flere klimavenlige opskrifter til patientmaden, med fokus på bælgfrugter. Vores gastronomiske udvikler har introduceret nye opskrifter, der inkluderer bælgfrugter i alt fra bagværk til supper, saucer, gryderetter og salater. På de fem menukort tilbydes nu en række retter med bælgfrugter, hvilket bidrager til både bedre smag og en lavere CO₂-udledning. Der var i 2024 et udvalg på 14 forskellige retter med bælgfrugter på Fritvalgs-menukortene.

>>>



Ny CO₂-baseline for fødevareindkøb

I 2024 havde RS-Køkken og kantinerne et fødevareindkøb på 1.821 tons fødevarer. Som en del af arbejdet med den fælles klimainsats i Region Sjælland blev der i efteråret 2024 indgået et nyt IT-samarbejde for at beregne en præcis baseline for CO₂-udledningen fra fødevareindkøb. Formålet er at kortlægge den samlede udledning fra alle fødevarer købt til RS Køkken og kantiner, baseret på CO₂ udledningen pr. kilogram fødevare.

Baseline-opgørelsen for 2024 forventes færdiggjort i starten af 2025. Herefter vil der blive udarbejdet tilsvarende baselines for årene 2022 og 2023. Dette arbejde skal gøre det muligt at dokumentere og følge udviklingen inden for bæredygtige og grønne indkøb over tid.

Når bælgrugterne går undercover

I RS Køkken tilpasses menukortene til patienternes favoritterter.

I arbejdet med produktudvikling fokuseres på retter, der kan »bære« bælgrugter.

Grønne retter vinder frem på menukortene. Her et stykke smørrebrød med hummus og rødløg



Ca. 1.000 tallerkener går igennem pakkemaskinerne dagligt



Årligt forbrug af lamme- og oksekød i kilo, 2018-2024

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

Forbruget af oksekød og lam i 2024 afviger markant fra 2023 på grund af et mere præcist CO₂-baseline-datasæt. Data for 2023 og 2022 forventes justeret bagud, så sammenligninger bedre afspejler RS Køkkens igangsatte indsatser.

Årligt forbrug af bælgrugter i kilo, 2018-2024

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

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

>>>



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, og i 2024 bestilte patienterne 387.000 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 køkkenfagligt 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-

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

I 2024 er der således indkøbt ca. 2,6 tons lokale råvarer, herunder æbler og pærer samt lokalt mel til bagværk. RS Køkken og kantiner har arbejdet med opskriftsudvikling 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 også 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.

Effektivisering af vandforbruget i produktionen

I 2024 introducerede RS Køkken i Slagelse brugen af teknisk vand, til at kværne madspild 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 klassifi-

>>>

RS Køkken købte

2,6 tons lokale Til venstre: Frikadelle med bælgfrugt.

fødevarer i 2024 Til højre: Ordinær frikadelle



ceret som drikkevand. Det anvendes typisk til industrielle og tekniske processer, hvor vandkvaliteten ikke behøver at være så høj som ved drikkevand. Det tekniske vand transporteres med de samme slamsugere, der afhenter biomassen, hvilket betyder, at det ikke medfører en yderligere CO₂-belastning fra transporten.

Ved at erstatte drikkevand med teknisk vand i vores biokværne er der opnået en besparelse på 40m³ drikkevand i 2024.

Undervisningsforløb i affaldssortering i RS Køkken og kantinerne

I efteråret 2024 gennemførte RS Køkken, i samarbejde med ekstern samarbejdspartner og Region Sjællands Klimasekretariat, et målrettet undervisningsforløb for alle medarbejdere med fokus på affaldssortering. Forløbet, der var praksisnært, aflivede myter om affaldssortering og gav indsigt i affaldshierarkiet samt metoder til at reducere affaldsmængder. Undervisningen understøtter Region Sjællands arbejde med affaldssortering som en integreret del af et fælles miljøansvar og de nationale mål for affaldshåndtering. Med initiativer som dette går Region Sjælland forrest som »lead-region« og deler erfaringer og »best practices« med andre regioner.



RS Forsyning

Drift- og klimatiltag i forsyningen af patientmad til sygehusene

Effektiv forsyning af patientmad

De 100 medarbejdere i RS Forsyning bestiller mad, mælkeprodukter, kolonialvarer samt sonde- og ernæringsprodukter til cirka 500 afsnitskøkkener og ambulatorier på samtlige sygehuse i Region Sjælland.

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

RS Forsyning er en central funktion, men arbejder i baggrunden. De fleste medarbejdere arbejder om eftermiddagen og om aftenen, 365 dage om året, og 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 FIFO (Først Ind Først Ud). Denne arbejdsmetode hjælper til at reducere madspild og sikrer 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.

RS Vareforsyning SUH Køge – effektiv bestilling og levering af steril- og depotvarer

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

Hver morgen scanner vareforsyningens medarbejdere de bestillingsbrikker, som afdelingerne har hængt op til bestilling. Oplysningerne på brikkerne sendes til regionens varesystem og bliver derefter behandlet på lageret i Lille Skensved. Her plukker andre medarbejdere ordren og sender den videre til sygehuset dagen efter. Hver dag bliver der sendt ca. 55 fyldte mobilskabe med varer til SUH Køge.

Vareforsyningens medarbejdere sørger for, at varerne bliver lagt på plads i depotterne og fyldt op i skabene på sengestuerne, så plejepersonalet ikke behøver at gå langt efter helt almindelige forbrugsvarer som bleer, sprøjter, tandbørster osv.

Dialogen om afdelingernes behov for mad går via planlægningsassistenterne



Smørrebrød er en favorit på Fritvals-menuen



Forsyningsmedarbejderne sørger for, at køleskabene fyldes op



RS Køkken

Drift- og klimatiltag i kantinerne

Region Sjælland har ti medarbejderkantiner og tre cafeer, som alle drives af RS Køkken.

Kantinerne er fordelt på sygehusene i hele Region Sjælland og spiller en central rolle for alle medarbejdere ved at tilbyde sund og næringsrig kost i løbet af arbejdsdagen. I planlægningen af kantineernes 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 2024 håndterede kantinerne 762.489 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 mængde, de tager. I januar 2024 overgik de sidste kantiner, SUH Køge og SUH Roskilde,

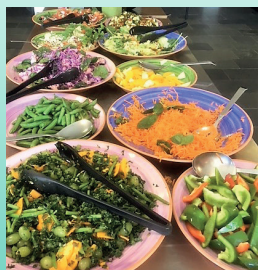
Kantineernes ekspeditioner 2018-2024

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

Antallet af ekspeditioner i kantinerne 2018 til 2024.

>>>

RS Køkken leverer mad til ti af regionens kantiner



I kantinerne reduceres madspild ved mad på vægt-koncept



I 2024 håndterede kantinerne 762.489 ekspeditioner

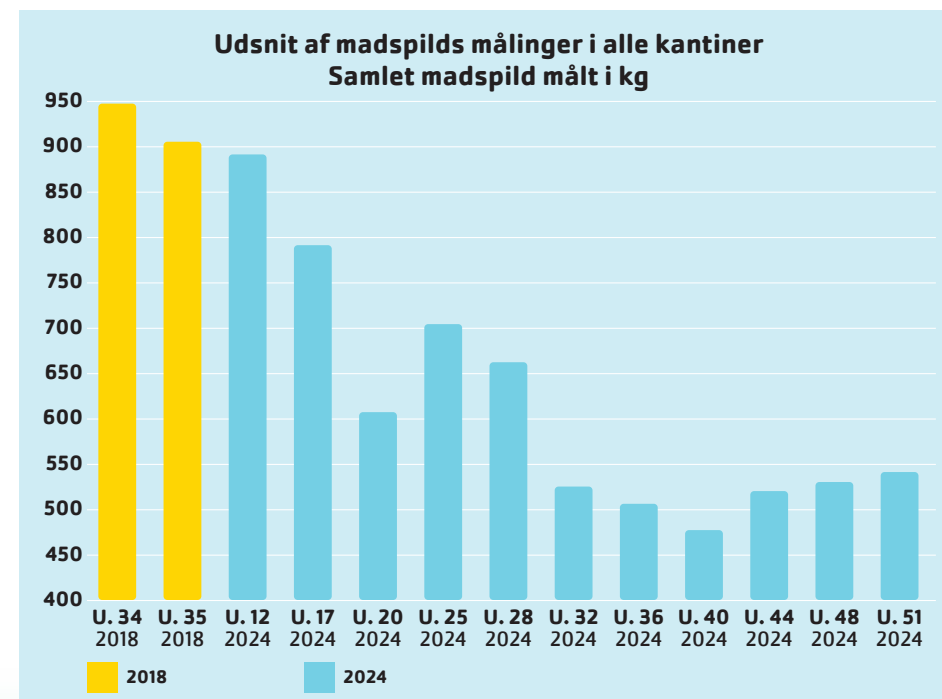


til dette koncept. Denne tilgang har været yderst effektiv til at reducere det, der kaldes tallerkenspild, da gæsterne kun tager og betaler for den mængde mad, de faktisk spiser. Samtidig har konceptet også haft en positiv effekt på reduktionen af produktions- og buffetspild (Den mad der kasseres ved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

I 2024 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 justere portionsstørrelser og 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 rapporterer hurtigt om uventede mængder madspild eller retter, der ikke sælger som forventet. 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 kantinerne 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.

Farvel til PVC-madfilm – fokus på grøn og cirkulær emballage

Kantinerne har sat et klart mål om at udfase PVC-madfilm. Allerede i 2024 begyndte en erstatning af PVC-madfilm med PE-madfilm i begge produktionskø-

Udgiften til emballage i kantiner							
EMBALLAGE I KR.	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
	694.694	669.194	640.698	757.358	1.219.382	1.236.156	1.212.892

Udgiften til emballage er steget væsentligt fra 2018 til 2024, hovedsageligt ifm. indførslen af nye EU-afgifter i 2021, som slog igennem i 2022.

keners og halvdelen af kantinerne. Nu tages det sidste skridt mod en fuldstændig overgang.

PVC-madfilm indeholder både klor og blødgørere, som kan have hormonforstyrrende effekter. Hverken blød eller hård PVC-plast må bortskaffes ved forbrænding.

PE-madfilm, derimod, er fri for blødgørere og er derfor sikker at bruge til alle typer fødevarer. PE-madfilm kan desuden affaldssorteres som blød plast og genanvendes, hvilket reducerer belastningen på miljøet og fremmer en cirkulær økonomi. Dette gør PE til et langt mere bæredygtigt alternativ, både i forhold til produktion og bortskaffelse.

>>>

RS Køkken og kantiner udfaser PVC-madfilm



Nyudviklet brød med lokalt produceret mel, bages i alle kantiner



Klistermærker der hjælper vores kollegaer med at recirkulere emballage



Genbrug af plastikbakker

Hver dag modtager vores kantiner mad i sorte plastbakker fra eksterne leverandører. I stedet for at affaldssortere dem 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 vores friskbagte signaturbrød, som er udviklet i samarbejde med en lokal melproducent. Brødet er lavet med økologisk, stenformalet mel fra Svebølle og af nøje udvalgte råvarer, der både forkæler smagsløg og støtter vores region.

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



RS Vaskeri

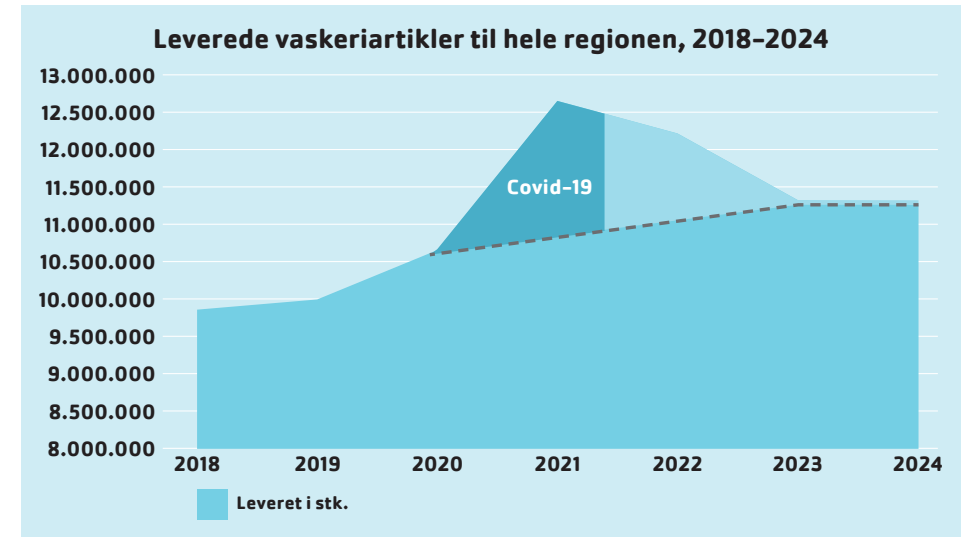
Drift- og klimatiltag indenfor uniformer, patienttøj og linned

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

Vaskeriet i Nykøbing Falster håndterer dagligt omkring 13 tons vasketøj, mens en underleverandør tager sig af yderligere ca. 8 tons. RS Vaskeris servicefunktion i Sorø varetager bestillinger og forsendelser af specialuniformer til blandt andet vagtlæger, teknikere og udendørs personale.

RS Vaskeri spiller en central rolle som fagligt ansvarlig i opførelsen af det nye vaskeri ved Holbæk.

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 blev der i 2021 faktureret ca. 12,6 mio. artikler. I 2024 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 udejakter som anvendes fx af ambulancereddere og vagtlæger



1.000 bure kører i rotation mellem vaskeri og sygehus i ét kontinuerligt flow



Genanvendelse af overskudsvarme i produktionen

Industrivaskerier kræver store mængder energi til opvarmning. Tidligere blev overskudsvarme traditionelt udledt til omgivelserne. I 2016 blev der gennemført et projekt på vaskeriet i Nykøbing Falster med det formål at genanvende denne varme 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 CO₂-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.

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



RS Vaskeri håndterer 13 tons vasketøj hver dag, mens en ekstern partner håndterer 8 tons



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.

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 svanemærkede kemikalier og opretholde en tæt og kontrolleret processtyring sikres, at vasketøjet er mikrobiologisk rent og behandlet med minimal miljøbelastning. Derudover er vaskeriet underlagt en ekstern kontrolordning, hvor Teknologisk Institut løbende certificerer processerne.

>>>



Bæredygtige indkøb og tekstilforvaltning

I 2024 satte Miljøstyrelsens sekretariat for grønne indkøb gang i en undersøgelse af, hvilke anbefalinger man kunne give offentlige indkøbere af uniformer. I den forbindelse blev en følgegruppe bestående af indkøbere fra regioner og kommuner samt leverandører fra branchen sat sammen. Gruppen drøftede de parametre, der ligger til grund for indkøb og leje af tekstiler til plejehjem, hjemmepleje, institutioner og sygehuse, samt hvilke »best practices« der kunne danne grundlag for fremtidens indkøb. RS Vaskeri deltog aktivt i processen.

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 længere levetid bidrager positivt til CO₂-regnskabet. Der arbejdes kontinuerligt på at optimere levetiden, men når uniformerne ikke længere er præsentable, er der en naturlig grænse for anvendelsen.

Patienttøj bør ikke anvendes som en del af uniformen, f.eks. undertrøjer, sokker og t-shirts, da det medfører unødigt belastning af vaskerierne og økonomien i regionen



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

>>>



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 en kommune. Derudover er vask af store mængder tekstiler mere miljøvenligt end vask af små portioner.

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 udlejning af uniformer.

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 påvirker også klimaregnskabet. F.eks. skifter nogle til operationsuniformer uden faglig begrundelse i stedet for at bruge den hvide standarduniform. Operationstøj er dyrere at producere, kræver hyppigere udskiftning og er derfor en mindre bæredygtig løsning. Det rigtige valg af uniform er både bedre for klimaet og en mere økonomisk løsning for Region Sjælland.

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.

Kan brugen af engangslagner reduceres?

I samarbejde med Region Sjællands Klimasekretariat og flere afdelinger på Holbæk og Slagelse Sygehuse indførte RS Vaskeri i foråret 2024 vaskbare lagner som erstatning for engangsplastik, der tidligere blev brugt til afdækning af lejer i visse ambulatorier. De vaskbare lagner integreres i den eksisterende vaskeproces og genbruges mange gange. Indførelsen på Holbæk og Slagelse Sygehuse

>>>

Vaskbare lagner erstatter plastik på regionens afdelinger og ambulatorier



markerer første skridt mod en fuld udfasning af engangsplastik i hele regionen i denne sammenhæng.

Denne overgang kræver tæt samarbejde og tilpasning på flere niveauer i alle led. Fra medarbejderne på afdelingerne, der skal indarbejde nye arbejdsgange, til RS Vaskeri, som skal indkøbe de 5.667 lagner, der er nødvendige for at understøtte ændringen. Derudover skal nye bestillings-, vaske- og pakkerutiner implementeres for at sikre en smidig overgang. Selvom løsningen bliver en smule dyrere for afdelingerne, er det en vigtig investering i en mere bæredygtig fremtid, som kan realiseres på kort sigt.

Overgangen til vaskbare lagner giver en betydelig miljøgevinst. På Holbæk og Slagelse Sygehuse alene vil udskiftningen af engangsplastik med vaskbare lagner reducere CO₂-udledningen med cirka ét ton om året. Når vaskbare lagner erstatter lejepapir, opnås en yderligere besparelse på 3,2 tons CO₂ årligt.



RS Vaskeri

Drift- og klimatiltag på det nye vaskeri i Holbæk

Region Sjællands nye vaskeri er bygget med en grøn vision

Medio 2025 indvies Region Sjællands nye vaskeri i Holbæk. Det nye vaskeri har en lang række klima- og miljøtiltag indbygget.

Genanvendelse af restvarme i produktionen

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

Solpaneler på vaskeriets tag

Bygningens tag vil blive udstyret med solvarmepaneler, der skal bidrage 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 CO₂-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 vandforbrug med ca. 14.000 m³pr. år.

Forhold mellem vandforbrug i klassisk vaskeridrift og nyt vaskeri



Det nye vaskeri får 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.

>>>

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



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. 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. For eksempel 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 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 til 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 komme fra et biogasanlæg, som genanvender regionens madspild



RS Arealpleje

Drift- 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 andre 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. For eksempel 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.

Flere træer for klimaet

I overensstemmelse med Region Sjællands Klimaplan 2023-2024 er der i perioden 2022-2024 plantet 100 nye træer. Målet er indfriet, og de nyplantede træer er fordelt på regionens forskellige matrikler.

Antal nyplantede træer fordelt på sygehusmatrikler 2022-2024

MATRIKEL	Antal træer plantet i 2022-2024
Nakskov Sygehus	11
Nykøbing F Sygehus	12
Næstved Sygehus	4
Psykiatrien Roskilde	12
Psykiatrien Vordingborg	29
Ringsted Sygehus	8
Roskilde Sygehus	8
Slagelse Sygehus	10
Regionshuset Sorø	3
Holbæk Sygehus	3
I ALT	100

Tabellen viser antal nyplantede træer i 2022-2024.

Træerne er nøje udvalgt for at understøtte biodiversiteten og skabe en mere bæredygtig landskabspleje. De plantede arter inkluderer eg, fuglekirsebær, lindetræer og hvidtjørn og har en stammeomkreds på 18-20 cm og en højde på ca. 4,5 meter.

>>>

Nyplantede træer ved psykiatrien i Roskilde



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



De nye træer får QR-koder



* Grøn norm 2.0.

For at formidle viden om træerne er der ved hvert træ opsat et skilt, der angiver træets danske og latinske navn samt en QR-kode, som linker til yderligere information om træarten og dens betydning for biodiversiteten.

Omlægning til naturgræs øger biodiversiteten

I Region Sjællands Klimaplan 2023-2024 er der fastsat et strategisk mål om, at 25% af arealerne med brugsgræs – svarende til 12 hektar – skal omlægges til vild natur inden udgangen af 2024. Ved udgangen af 2023 var 10.1193 m², svarende til lidt over 10 hektar, allerede omlagt til naturgræs, og de resterende to hektar er omlagt i 2024.

Arealerne er dels omlagt ved, at RS Arealpleje kun slår græsset en gang årligt, og herefter indsamler det afklippede biomateriale og lader områderne udvikle sig naturligt. Andre arealer er der sået blomsterblandinger, som øger biodiversiteten og bidrager til æstetikken i landskabet.

RS Arealpleje udfører desuden løbende forsøg for at vurdere, hvordan frøblandinger udvikler sig bedst. Når blomsterenge etableres, sikres det at jorden er næringsfattig ved at tilføje grus, som mindsker ukrudtsvæksten og fremmer de ønskede arter.

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 er 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

>>>

Plæne med blomsterblanding og højere biofaktorscore



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



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



at slå græs i de aflukkede gårdhaver uden at skulle transportere plæneklippere gennem sygehusbygningerne. Alle vores robotplæneklippere er optimeret for at tage hensyn til smådyr som pindsvin og fugle.

Forsøg med Intelligente skraldespande på SUH Nykøbing Falster

I perioden 2023–2024 blev der på SUH Nykøbing Falster gennemført et forsøg med intelligente skraldespande. Formålet var at undersøge, om arbejdsgange og kørsel i forbindelse med tømning kunne optimeres. Specifikt ønskede man at reducere risikoen for at komme for sent til en overfyldt skraldespand eller at køre forgæves for at tømme en halvtom enhed.

De intelligente skraldespande var udstyret med teknologi, der gjorde det muligt for RS Arealpleje at få besked via en app, når en skraldespand skulle tømmes. Derudover var skraldespandene lukkede enheder, hvilket forhindrede fugle og skadedyr i at sprede affald, til stor gene for patienter, pårørende og personale.

Forsøget blev afsluttet i 2024, primært på grund af høje omkostninger ved løsningen. For at opnå den fulde effekt ville det desuden kræve, at alle skraldespande på matriklen blev udskiftet med intelligente modeller. Dette ville gøre det

muligt for entreprenøren at optimere både arbejdsgange og kørsel, hvilket kunne maksimere fordelene ved systemet.

Selvom forsøget blev stoppet, gav det værdifuld indsigt i, hvordan teknologi kan bidrage til mere effektive og hensigtsmæssige løsninger på affaldshåndtering.

Fuglekasser – grønne og levende områder

For at fremme biodiversiteten og bringe naturen tættere på, er der i de seneste år opsat 85 fuglekasser på sygematrikler i hele Region Sjælland. Disse små, men betydningsfulde tiltag giver både et sikkert hjem til fugle og egerne 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: Mejsekasser, musvitkasser, spurvekasser, fluesnapperkasser, stærekasser, egerkasser 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

>>>

I psykiatrien ved Vordingborg er et område plaget af bjørneklo. 5 væddere er med til at nedkæmpe dem



kan synet af fuglelivet fra en hospitalsstue virke beroligende, mens medarbejderne kan få små øjeblikke af naturglæde 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 størrelse i det store billede og derfor er opsætning af insekthoteller en del af den grønne indsats. Insekthoteller er langt fra de små modeller, 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.

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

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.

Fuglekasserne er beboet af bl.a. mejse, Insekthotellerne er bygget af unge på Forberedende Grunduddannelse, FGU Regnvandstønder indsamler vand på Slagelse Sygehus



Fordeling af fuglekasser på matriklerne, 2024

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.

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 på Slagelse Sygehus. For-

>>>



målet 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.



Kvalitet og Support

– service og kvalitetsudvikling

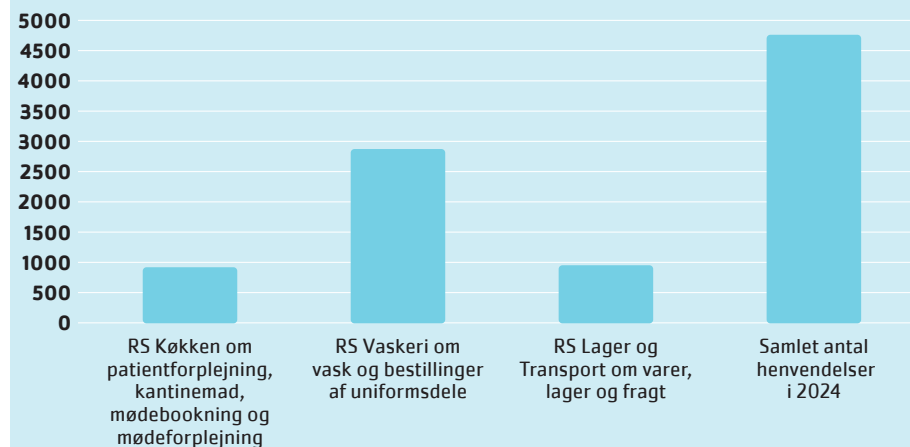
Kvalitet og Support-teamet spiller en central rolle i at understøtte produktionsenhederne og fremme samarbejdet med kolleger på tværs af regionen. Teamet yder support til en bred vifte af brugere, fra den travle medarbejder på et uniformsdepot med spørgsmål til IT-løsninger til servicelederen på et sygehus, der søger at optimere ressourcer gennem justeringer i arbejdsgange.

De ti dedikerede medarbejdere i Kvalitet og Support teamet befinder sig ofte midt i udviklingsprocesser og mellem flere snitflader og fungerer som bindeled mellem de forskellige interessenter. Teamet arbejder i grænsefladen mellem regionens mange virksomhedsområder og de politiske beslutninger, hvor forskellige og ofte modstridende ønsker og behov kræver en balanceret tilgang.

I Kvalitet og Support besvares henvendelser fra kollegaer og samarbejdspartnere året rundt. I 2024 besvarede vi 4.700 henvendelser på tværs af alle IPLs driftsområder. Selv om klager over vores leverancer heldigvis er få, oplever Kvalitet og Support dog ofte at skulle kommunikere, at vores løsninger ikke altid fuldt ud kan imødekomme alle de ønsker, der er.

En væsentlig del af vores opgave er derfor at vejlede og rådgive om de mest hensigtsmæssige løsninger inden for rammerne af regionens økonomi, politisk vedtagne principper og eksisterende koncepter.

Henvendelserne fordeler sig i 2024 på områderne:



Til sammenligning modtog og håndterede Kvalitet og Support i 2024 blot 146 reklamationer i alt.

>>>

Temadag for Kvalitet og Support sammen med Region Sjællands Klimasekretariat – besøg i RS Køkken Slagelse



Administrativt personale på udflugt til RS Lager og Transports sterile afdeling



Vores arbejdsområder spænder bredt og inkluderer f.eks. patientmad, vaskerier, ydelser og transport.

Kvalitet og Support arbejder for at bidrage til en bedre forståelse af de mekanismer og processer, der driver den komplekse organisation, som Region Sjælland er, og dagligt stræbes efter at skabe gennemsigtighed og levere den bedst mulige service inden for de givne rammer.

Fra lokale marker til Madens Folkemøde

Siden marts 2024 har Kvalitet og Support haft en bæredygtighedskoordinator ansat. Formålet er at udvikle og implementere en langsigtet strategi, der især skal gøre maden i Region Sjælland mere bæredygtig.

En central udfordring ved at øge brugen af lokale fødevarer er at sikre, at råvarerne kan leveres i tilstrækkelige mængder og opfylde kravene til stordrift. Lokale produkter skal desuden være tilgængelige og leve op til de nuværende krav om at kunne indkøbes gennem de eksisterende indkøbsaftaler, der gælder for Region Sjælland. Disse krav gør det komplekst at integrere lokale fødevarer i større systemer, hvor både logistik og aftalestrukturer skal tilpasses.

I maj 2025 vil RS Køkken være repræsenteret ved Madens Folkemøde, hvor smagsprøver på de nye tiltag vil blive tilbudt.

Madens Folkemøde er et folkeligt og fagligt arrangement, der samler madinteresserede fra hele Danmark i Nykøbing Falster. Formålet er at skabe dialog på tværs af fødekæden, dele viden og engagere deltagerne i udviklingen af Danmarks fødevaresystemer.



Følg os på sociale medier

