



Bæredygtige Hospitaller i Region Midt

FEBRUAR 2021

**Reduktion i CO₂-aftryk ved omlægning af cafédrift
på AUH.**

Mad & Ernæring – Centralkøkken, Caféter og
Ernæringsteam

Indledning

I Danmark er forbruget af animalske fødevarer relativt stort sammenholdt med andre lande, og flere opgørelser peger på, at vi er blandt de mest kødspisende folkefærd i verden (CONCITO, 2019: 22).

Det store kødforbrug er forbundet med en høj klimabelastning, da de animalske fødevarer er de mest klimatunge (ibid.). Der ligger derfor et skjult reduktionspotentiale i at ændre kostvanerne, og det vurderes at ændringer, kan reducere klimabelastningen fra fødevarereproduktionen med mellem 34-63% (CONCITO, 2019: 30).

I januar 2021 præsenterede Fødevarestyrelsen syv nye officielle kostråd. De nye officielle kostråd er udvidet med et gennemgående klimahensyn, og skal støtte op om regeringens ambition om at reducere klimabelastningen med 70 % inden 2030 (Alt om kost, 2021). Klimahensynet kommer mest markant til udtryk ved kostrådet omkring den anbefalede mængde kød på 350 g pr. uge (ibid.). Tilmed fastholdes anbefalingerne omkring 350g fisk pr. uge, og i stedet skal danskerne skrue op for mængderne af grøntsager, bælgfrugter og fuldkorn i måltiderne.

Puljemidler til udvikling af bæredygtige hospitaler

Region Midt har en vision om at skabe en bæredygtig region for alle. Hospitalerne afsætter et væsentligt klimaaftryk, og Regional Udvikling ønsker at støtte projekter, der bidrager til udviklingen af bæredygtige hospitaler.

Afdelingen Mad & Ernæring på Aarhus Universitetshospital (AUH) har ansøgt puljemidler i Region Midts pulje for udvikling af bæredygtige hospitaler. Herfra har Mad & Ernæring fået tildelt 100.000 kr. i tilskud til at gennemføre projektet reduktion af CO₂ aftrykket i AUHs fire caféer med fokus på forbruget af kød.

Puljemidlerne anvendes med henblik på at reducere CO₂ belastningen fra driften af

AUHs fire caféer, med særligt fokus på de mest CO₂ belastende fødevarer. Dette gøres ved at undersøge, hvordan caféerne kan arbejde med at måle baseline for CO₂, som grundlag for senere resultatmåling. Herudover skal der udvikles et nyt og bæredygtigt koncept i caféerne, med en mindre mængde kød og valg af øvrige fødevarer, der kan medføre et mindre CO₂ aftryk.

Projektets løsning skal på sigt medvirke til at driften af hospitalerne belaster miljøet mindst muligt, så Region Midts måde at skabe sundhed på i dag, ikke forringer fremtidige borgers mulighed for et sundt liv i regionen. Samtidig skal projektet kunne overføres til andre kontekster inden- eller uden for hospitalets rammer. Denne rapport skal derfor ses som et værktøj til videreformidling af projektets erfaringer og resultater.

Projektets mål og succeskriterier

Der er opsat to konkrete mål for projektet, som beskrives herunder:

1. At måle baseline for CO₂-aftryk i caféerne ift. kødforbrug og øvrige fødevarer.
2. At omlægge til en mere bæredygtig produktion således, at en reduktion af kødforbruget med 30-50 %, og for øvrige fødevarer med 20 %, kan opnås.

Hertil er der i projektet arbejdet ud fra følgende 3 succeskriterier:

1. Alle medarbejdere gennemgår opkvalificering.
2. At definere kriterier for bæredygtig omlægning.
3. At mindst 2 ud af 4 cafeer har påbegyndt en delvis omlægning inden udgangen af 2020.

Projektet vil være rapportens røde tråd, og gennemgås i et opsamlende afsnit omkring hele projektets resultater og erfaringer.

Projektets aktivitetsplan

Forud for projektet udarbejdede en konsulent fra Øko++ en aktivitetsplan som ses i figur 1. Projektet blev igangsat af en kick-off dag med konsulenten, hvor de fire caféledere sammensatte et forslag til nyt klimavenligt og økologisk koncept for udbuddet i de fire caféer.

Denne proces tog først og fremmest afsæt caféernes baselinemåling for CO₂ aftryk med udgangspunkt i deres fødevarerindkøb. Herefter blev der fastsat arbejdsdage i de enkelte caféer, som skulle bruges til at arbejde med implementeringen af et nyt bæredygtigt koncept, samt opkvalificere medarbejdernes kompetencer inden for tilberedning af bæredygtige måltider, med fokus på tilsmagning og kvalitet.

Den sidste proces i aktivitetsplanen handler om implementeringen af det nye koncept og økologiske indkøb. Denne del er påbegyndt, men bliver en løbende proces, som handler om fastholdelse af nye vaner i produktionen hos caféerne.

Præcision af projektets målsætning

Målsætningen for projektet er en reduktion af kødforbruget på 30-50%, og for øvrige fødevarer med 20%. Reduktionen af kødforbruget måles i kilogram, og reduktionen på 20% for øvrige fødevarer opgøres i fødevarernes klimaaftrykket målt i kg CO₂e pr. kg fødevarer. I første omgang har projektet haft fokus på en reduktion af kødforbruget,

samt omlægningen af caféerne, så de kan sigte mod et udvidet mål, om at opnå det økologiske spisemærke i bronze.

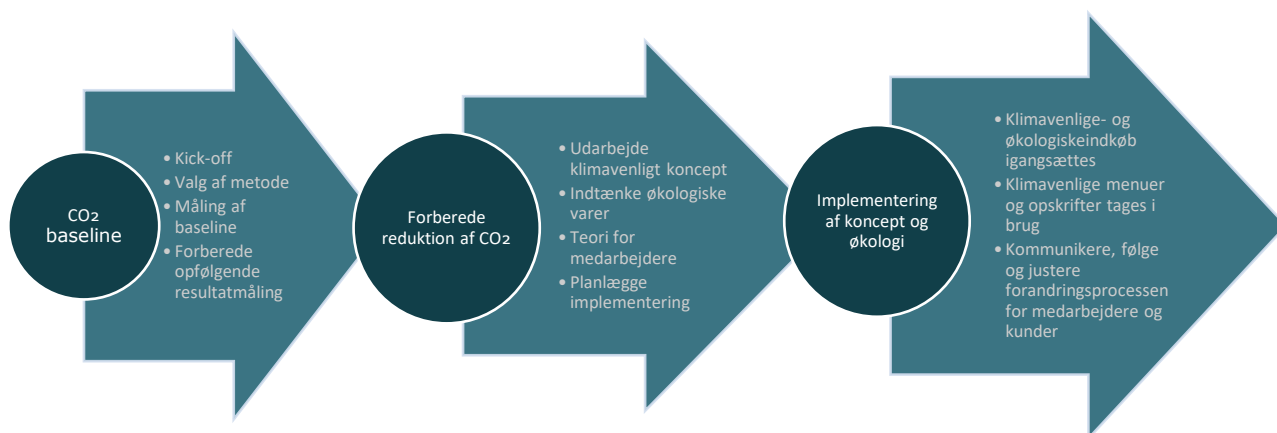
Baselinemålinger for CO₂-aftryk i caféerne

Projektets overordnede mål har været at få fastsat caféernes klimabelastning, og derudfra igangsætte omlægningen af cafédriften, så der i højere grad produceres bæredygtige måltider.

Fødevarer og klimaaftryk

Produktionen af fødevarer afsætter et markant klimaaftryk, og der findes et utal af forskellige databaser og tabeller for, hvad de enkelte fødevarer udleder af drivhusgasser. Disse kan bruges til at foretage beregninger, som kan give en indikation af professionelle køkkeneres klimaaftryk (CONCITO, 2019:12). Fødevarernes klimaaftryk varierer fra tabel til tabel. Det skyldes forskellige beregningsmetoder, og ikke mindst at det er forskelligt, hvor mange fødevarer og faktorer de enkelte opgørelser har medtaget i analysen. Dermed kan udledningen fra f.eks. oksekød variere fra under 20 kg til over 50 kg CO₂e/kg, alt afhængig af hvilken opgørelse man kigger på (ibid.).

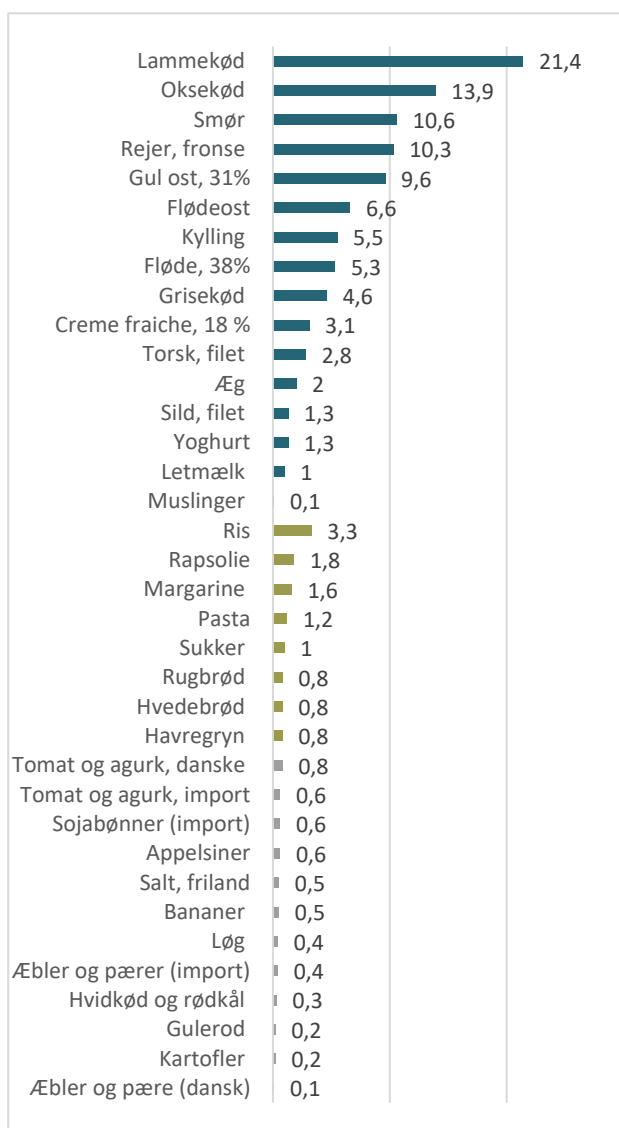
Et eksempel på en opgørelse over fødevarers klimaaftryk er Mogensen et al. (2016), som viser klimabelastningen for 53 forskellige fødevarer. Opgørelsen er dansk og udarbejdet



Figur 1: Projektets aktivitetsplan opdelt i tre faser; fastsættelse af baselinemåling, forberede reduktionen af CO₂ samt implementering af koncept og økologi.

af Aarhus Universitet for Fødevareministeriet, men inkluderer midlertidig ikke klimapåvirkningen af ændringer i den globale arealanvendelse. Det betyder, at den faktiske klimaeffekt i nogle tilfælde kan være meget større (CONCITO, 2019: 13). Dette betyder imidlertid ikke, at rangordenen mellem de forskellige fødevarer ændres ved andre opgørelser, som inkluderer dette parameter.

Da projektet er igangsat i forlængelse af to andre bæredygtighedsprojekter i Central-køkkenet på AUH, har det været væsentlig at arbejde med én fælles metode til beregning af klimaafttrykket. Beregningerne for



Figur 2: CO₂e-udledning pr. kg fødevarer fordelt på frugt og grønt, øvrige plantebaseret fødevarer og animalske fødevarer (Mogensen et al., 2016).

caféernes baseline er foretaget med udgangspunkt i tabellen over fødevarers klimaafttryk af Mogensen et. al. (2016). Uddrag fra denne ses i figur 2.

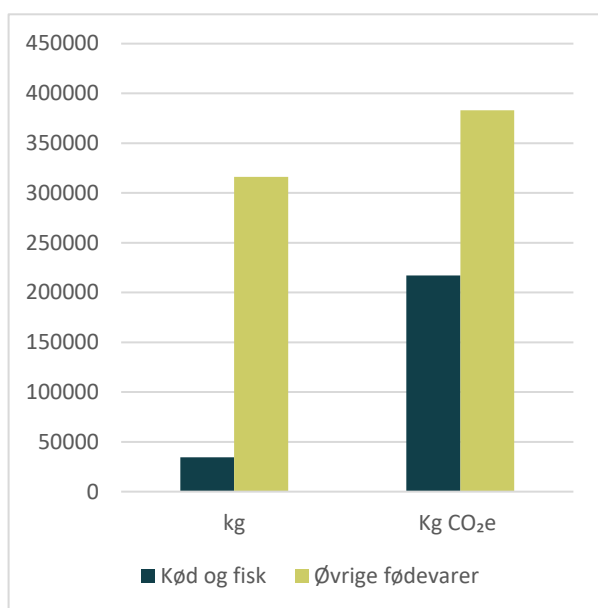
Måling af klimabelastningen fra de indkøbte fødevarer er – som alle typer af klimamålinger af fødevarer - gennemsnitlig og skal derfor altid læses som vejledende, aldrig nøjagtig. Klimabelastningen for oksekød, skal f.eks. dække alle typer af okse fra den, der lever i Australien, kun spiser græs og slagtes ung og den danske malkeko, der kraftfodres med Latinamerikansk soja og lever meget længere. Det ændrer ikke på oksens plads i hierarkiet over klimabelastning. For nogle fødevarer er der angivet flere tal, hvis forarbejdningen eller transporten har større betydning for klimabelastningen. Det kan ikke altid aflæses i caféernes varelister, hvilken type, der er tale om, der er tillige indkøbt en del sammensatte færdigvarer, f.eks. en kålroulette, hvor forholdet mellem kål og kødfars er ukendt. I den foreliggende baseline er der derfor foretaget en række kvalificerede, køkkenfaglige skøn, når klimatalet ikke lod sig aflæse direkte på forskernes liste. Det væsentlige for resultaterne af baselinemålingen og efterfølgende midtvejs- og slutmålinger er, at den samme vare måles med samme klimaafttryk således, at resultatet for CO₂ belastningen bliver sammenlignelig trods mange skøn.

De fire caféers baselinemålinger

Baselinemålingen for de fire caféer er opgjort ud fra deres årlige indkøb i perioden 1. oktober 2019 frem til 30. september 2020. I denne periode har caféerne oplevet et fald i antallet af kunder grundet COVID-19 krisen. Det må forventes, at der i de efterfølgende resultatmålinger ses en stigning i caféernes omsætning, når samfundet igen åbner op.

Baselinemålingen viser, at de fire caféer tilsammen indkøber omkring 350 tons fødevarer om året. Heraf indkøber de omkring 37 tons kød og fisk om året, og det fylder dermed 11 % af det samlede råvareindkøb. Ved en reduktion i kødmængden på f.eks. 40

% ender caféerne tilsammen med et forbrug på 22 tons kød og fisk om året. Baselinemålingen viser at det samlede klimaaftryk for de 350 tons varer er ca. 600 tons CO₂e jf. det ovenfor nævnte forbehold for nøjagtighed. I figur 3 ses klimaaftrykket fra kød og fisk i forhold til de øvrige fødevarer. I gruppen øvrige fødevarer findes både oste og fede mælkeprodukter, som også ligger blandt de mere klimabelastende fødevarer.



Figur 3: Caféernes samlede forbrug over 12 måneder. Fordeling af kød, fisk og øvrige fødevarer opgjort i hhv. mængder i kg samt klimabelastning i kg CO₂e.

Baselinemålingerne er opgjort for hver enkelt café, og indeholder samtidig en oversigt over deres økologiprocent. De individuelle baselinemålinger præsenteres herunder. De fire caféer har forskellige forudsætninger for at kunne bidrage til målsætningen, da én af caféerne allerede har reduceret i sit kødforbrug. For at caféerne tilsammen kan opnå en reduktion på 30-50% af kødforbruget, vil det derfor være forskelligt, hvor meget de hver især skal bidrage til den fælles målsætning.

Café Nord

I Café Nord bliver der indkøbt omkring 74 tons fødevarer om året. Kategorien kød og fisk, udgør 11 % svanrede til 8 tons af det

samlede indkøb om året. Café Nord skal reducere sit kødforbrug med 41% for at leve op til målsætningen. Det svarer til et forbrug på omkring 4,6 tons om året.

Før projektstart havde Café Nord en økologiprocent på 24%.

Café Syd

I Café Syd bliver der indkøbt omkring 86 tons fødevarer om året. Kategorien kød og fisk, udgør 11 % svanrede til 9 tons af det samlede indkøb om året. Café Syd skal reducere sit kødforbrug med 41% for at leve op til målsætningen. Det svarer til et forbrug på omkring 5,5 tons om året.

Café Syd bespiser også Patienthotellet, og dermed har de et lidt større kødforbrug sammenlignet med Café Nord.

Før projektstart havde Café Syd en økologiprocent på 30%.

Café Vest

I Café Vest bliver der indkøbt omkring 28 tons fødevarer om året. Kategorien kød og fisk, udgør 9 % svanrede til 2,5 tons af det samlede indkøb om året.

Café Vest er den mindste café målt på forbruget af fødevarer. Caféen er tilmed den eneste af de fire caféer, som kun er tilgængelig for personale, og samtidig har den ikke de samme åbningstider som de tre øvrige caféer. Herudover er Café Vest den café, som indkøber mindst kød og fisk set i forhold til de øvrige fødevarer.

Café Vest skal reducere sit kødforbrug med 29% for at leve op til målsætningen. Det svarer til et forbrug på omkring 1,7 tons om året.

Før projektstart havde Café Vest en økologiprocent på 35%.

Café Øst

I Café Øst bliver der indkøbt omkring 162 tons fødevarer om året. Kategorien kød og fisk, udgør 11 % svanrede til 17 tons af det samlede indkøb om året. Café Øst er dermed den største af de fire caféer, målt på forbrug af fødevarer.

Café Øst skal reducere sit kødforbrug med 41% for at leve op til målsætningen. Det svarer til et forbrug på omkring 10 tons om året.

Før start projektstart havde Café Øst en økologiprocent på 14%.

Økologiprocenten ved projektets afslutning

Ved udgangen af januar måned er økologiprocenten allerede steget, hos både grøntleverandøren og kolonialgrossisten, for alle fire cafeers vedkommende. Dette skyldes køb af økologisk kål, rodfrugter og mælkeprodukter samt flere bælgfrugter, pasta, mel og gryn i økologisk udgave. De fire cafeer er alle gået i gang med at måle økologiprocenten ifølge Det Økologiske Spisemærke, som efter afslutningen af 1. kvartal 2021, vil vise resultatet af projektets forandringer. Minimum tre af cafeerne vil forventeligt kunne søge bronzemærket, som dækker 30 – 60% økologi.

Nyt bæredygtigt koncept til caféerne

Caféernes arbejde med målsætningen om en reduktion i kødforbruget, samt en omlægning til økologiske fødevarerindkøb, har haft omdrejningspunkt omkring det nye og bæredygtige koncept, som indeholder fælles retningslinjer caféerne imellem. Konceptet tager klart afsæt i caféernes mange forskellige tilbud og komponenter, og til en start ønskes der et smallere tilbud, men fortsat med et klart fokus på selve kvaliteten af de retter, som serveres.

Principperne for det nye bæredygtige konceptet ses i figur 4, og har fokus på, at de enkelte caféer arbejder systematisk og målrettet med implementering af menuplaner med fokus på mere fisk og flere bælgfrugter som erstatning for kød. Herudover er der et fokus på at udfase anvendelsen af tomater

og agurker og andet sommergrønt i produktionen i vintermånederne til fordel for kål og rodfrugter.

Lidt men godt.

- Mere end 30 daglige komponenter på buffeten sænkes til maks. 15-16 komponenter.

Flere grønne retter

- Der skal være min. en grøn variant af alle kategorier, f.eks. altid min. et smørrebrød med grønt pålæg, min. en wrap eller sandwich med grønt fyld osv.

Mere grønt i retterne

- I alle opskrifter (gryderetter, farsretter mv.) sænkes mængden af kød og erstattes med umanigivende grøntsager og tilsmagning med omhu.

Variation og sæson i grøntsagerne

- Sæsonerne følges nøje og vil give variation. Dagens salater, fyld i sandwich mv. tager udgangspunkt i de samme grøntsager for at lette arbejdsgangen.

Figur 4: Principperne for det nye bæredygtige koncept i caféerne på AUH.

Menuplanerne skal derfor udarbejdes med et klart fokus på sæsonens råvarer. Herudover skal caféerne fortsætte deres traditionelt stærke fokus på madspild både i produktionen af måltider, og ved anvendelse af rester. Det overordnede fokus for omlægningen bliver, at caféerne får indarbejdet nogle gode vaner, når det handler om tilsmagning af maden og samtidig sætter den kulinariske kvalitet endnu højere end caféernes udgangspunkt.

Fremtidig handleplan

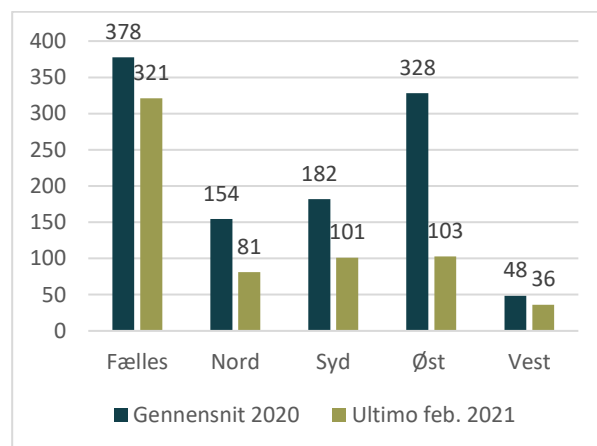
Selvom denne rapport markerer en afslutning af projektet, så er omlægningen først lige begyndt. I første omgang er der fastsat en baseline for caféernes klimabelastning, og nu skal arbejdet omkring omlægningen i caféerne i gang. De fire caféer er allerede godt i gang med omlægningen af deres indkøb til økologiske råvarer, og at lade grøntsagerne spille hovedrollen på tallerkenerne. I dette afsnit præsenteres den fremtidige handleplan for projektet.

Handleplan

Processen frem mod en reduktion på 30-50% i kødforbruget, samt en opnåelse af det økologiske spisemærke i bronze, er opdelt i følgende delmål frem mod starten af næste år, som det ses i figur 5. Heri er også fremsat en yderligere målsætning, om at opnå en reduktion på 40-50% i kødforbruget, samt det økologiske spisemærke i sølv inden 2024.

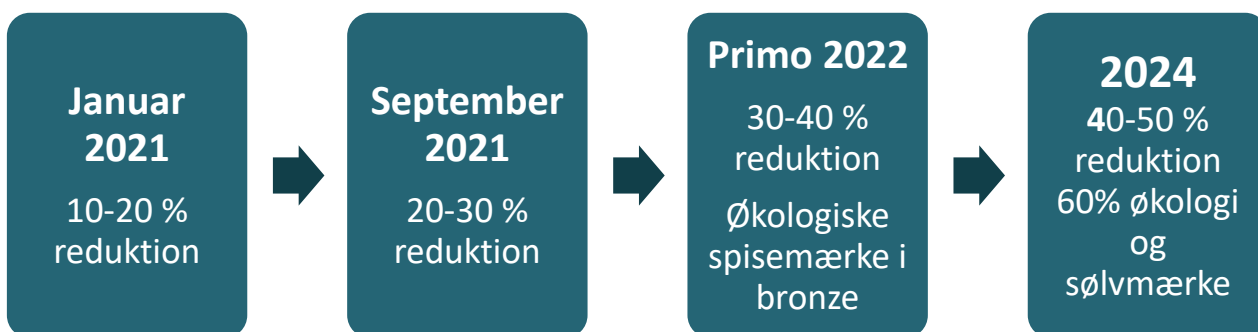
Det første delmål er allerede opnået i slutningen af februar, hvor de første resultatmålinger blev indsamlet, og holdt oppe imod den fastsatte baselinemåling, som det ses i figur 6. Her blev det kortlagt, at caféerne havde reduceret deres kødforbrug med 15%. Dette er dermed også et klart bevis på, at caféerne har taget det nye koncept til sig, og forpligtet sig til projektet. Dette skal dog ses i forhold til en reduktion i kundegrundlaget på grund af COVID-19, idet tallene for 2020 er reduceret tilsvarende for sammenligningens skyld. Caféerne er lykkedes med en 15% reduktion i mængden af kød på få

måneder, og er dermed rigtig godt på vej mod det endelige mål om en 30-50% reduktion. Resultatet er påvirket af en endog meget stor reduktion i Café Øst. Det er således også den café, som mærker flest utilfredse kunder. Tempoet er måske sat for højt i forhold til størrelsen af den kulturforandring caféerne gennemgår – som pionerer i Danmark.



Figur 6: Forbrug af kg kød og fisk pr. uge i de fire cafeer. Gennemsnittet er beregnet på baggrund af antallet af kunder i januar 2020, men er reduceret svarende til nedgangen i antal kunder vedr. COVID-19.

Hertil er der også foretaget en foreløbig måling for en klimareduktion på 20% for øvrige fødevarer. Som de øvrige beregninger er disse også forbundet med et skøn og dermed upræcist. Dette er dels på grund af COVID-19 situationen og delt fordi alle klimatal, som nævnt tidligere, er gennemsnitstal, og fordi der også blandt de øvrige varer er en del hel- og halvfabrikata, hvor klimatalet er fastsat ved et fagligt skøn, men altså upræcist. I



Figur 5: Fremtidige handleplan med delmål fremmod implementering af projektet primo 2022, samt efterfølgende målsætning om at nå det økologiske spisemærke i sølv inden 2024.

forbindelse med reduktionen i kødforbruget, købes der alt andet lige flere af de øvrige råvarer, hvorfor en forøgelse af klimapåvirkningen må forventes til forskel fra det opsatte mål om en reduktion af klimabelastningen på 20%. Det ses dog tydeligt, at caféerne bevidst køber meget klimavenligt ind, idet de – helt på linje med principperne for økologisk omlægning – handler friske grøntsager i sæson og dermed i måleperioden køber masser af kål og rodfrugter, hvis klimaftryk er minimum det halve af det, der kommer fra sommergrøntsagerne tomater, agurker, peberfrugter og grønne salater. En caféleder fortæller stolt: "I denne uge har jeg kun købt én peberfrugt". Således ses det af indkøbet i den sidste uge i februar 2021, at caféerne samlet set har købt 12 kg sommergrøntsager og 815 kg grove og mellemgrov grøntsager. Caféerne køber også klimavenligt ind, når det gælder kødtyper idet de tilsammen i sidste uge i februar købte 57 kg kød fra drøvtyggere, lam og okse, som er de mest klimabelastende og 265 kg fisk og kød fra de enmavede dyr, fjerkræ, gris og fisk med lavere klimabelastning. Således er den skønnede klimabelastning fra drøvtyggere på 32% mod kun 18% af den samlede mængde kød. Til sammenligning udgør de 265 kg enmavede dyr 83% af vægten, men kun 68% af klimabelastningen fra kød og fisk. Ved en eventuel senere baselinemåling, når der ikke skal korrigeres for nedgang i omsætning pga. COVID-19 kan øvrige fødevarer beregnes. Da disse indeholder klimabelastende animalske produkter som fede mælkeprodukter og ost kan der være mulighed for at opnå en reduktion 20% af klimabelastningen, som var sat som mål, idet caféerne ikke på tidspunktet for skrivningen af denne rapport er gået i gang med klimaarbejdet på disse produkter.

For at kunne opnå de efterfølgende delmål, er det vigtigt at medarbejderne og lederne i caféerne, fastholder deres arbejde med det nye koncept, og ikke mindst fortsætter med at nedbringe brugen af kød. Det er samtidig vigtigt, at caféerne stadigvæk bliver inspireret og udfordret på deres kreativitet, for at

kunne komme i mål med projektet. Samarbejdet mellem caféerne og konsulenterne fra Øko++ bliver derfor også prioriteret i fremtiden. Der er samtidig en klar opfordring til, at man i højere grad udnytter hinandens erfaringer og ressourcer på tværs af de fire caféer. Det kunne eksempelvis være gennem egne efteruddannelseskurser, hvor man gennemgår forskellige temaer som eksempelvis madspild, tilsmagning og hvordan man får grøntsagerne i centrum, finder nye økologiske varianter mv. Til det fortsatte udviklingsarbejde har alle fire caféer udarbejdet konkrete handleplaner med både store og små tiltag og projekter, som skal fremme den økologiske og klimavenlige mad. Fælles for handleplanerne, er at alle caféer ønsker at måle deres madspild periodisk, som menuplanerne skifter med sæsonen. Alle udarbejder de nye menuplaner efter grundplaner, ved hvis hjælp økonomi og kødforbrug styres. Mange retter skal fremover laves efter basisopskrifter, der stramt styrer forholdet mellem kød og grønt, og alle fire caféer har sat projekter i gang for at øve sig i at tilsmage grønne retter. De varme aftenretter står foran et fællesudviklingsprojekt, der skal mindske kødforbruger, ligesom der er planer om tættere samarbejde med Central-køkkenet om udvikling af nye mere end "halvgrønne" frikadeller og nye brødtyper. Planerne indeholder desuden en række handlinger, der skal føre til meget mere økologi. Caféernes planer er meget ambitiøse og ifølge konsulenterne fra Øko++ er der ingen tvivl om at føres handlingerne ud i livet, vil målene nås og caféerne vil være et forbillede ikke bare i Region Midt, men i Danmark.

Evaluering af projektet

For at kunne opnå projektets målsætning, har det været et klart fokuspunkt, at caféerne fik udviklet et nyt koncept, som kan hjælpe dem på vej mod en reduktion i deres CO₂-aftryk. Dette afsnit ønsker at sætte fokus på de positive erfaringer og ikke mindst udfordringer, som caféerne er stødt på i projektperioden. Samtidig sættes der også fokus på rammerne omkring projektet, som har været en medvirkende årsag til, at projektet er godt på vej.

Puljemidler til udviklingen af bæredygtige hospitaler

Projektet har modtaget puljemidler til udviklingen af bæredygtige hospitaler. Dette har været afgørende for projektets fremdrift. Midlerne er hovedsageligt brugt på aflønning af konsulenter fra Øko++, som har hjulpet caféerne i gang med omlægningen. Konsulenterne har ageret forandringsagenter i projektet og har med stor faglighed og erfaring, sikret at caféerne hurtigt og effektivt er påbegyndt omlægningen af driften. Samtidig har konsulenterne fra Øko++ også beregnet og fastsat caféernes baselinemålinger. Samarbejdet med konsulenterne fra Øko++ fortsætter efter projektperiode. Her inddrages de i det videre arbejde med projektet og dets delmål. Derudover er der skabt mulighed for et eventuelt samarbejde med Psykologisk Institut fra Aarhus Universitet, som ønsker at afprøve forskellige hypotesetest i caféerne omkring nudging af klimavenlige fødevarer. Dette samarbejde ses som særligt fordelagtigt, da det kan hjælpe caféerne på vej, mod en større accept af projektet, blandt deres kunder.

Tilbage melding fra medarbejderne i caféerne

I opstartsfasen i oktober 2020 var der stor bekymring omkring projektet hos cafélederne, som så det som en udfordring at skære ned i antallet af komponenter i deres tilbud i caféerne. Samtidig var der en bekymring for, om caféerne vil miste kunder, når de skulle reducere så kraftigt i deres

kødforbrug. Efterfølgende nævner én af cafélederne at opstartsprocessen "*følte lidt som en mavepuster, og at det hele skulle gå så hurtigt*". Dette anerkendes fra ledelsens side, som også udtrykker en stor taknemlighed og beundring over caféernes evne, til at kaste sig over projektet med stort mod, og som var det en almindelige hverdagsopgave.

De udfordringer, som er dukket op undervejs i projektet, omhandler de mere praktiske tilvænninger for medarbejderne, når det kommer til tilberedningen af maden. Udfordringerne handler om at få tryllet kål ind i samtlige retter i vinterhalvåret, og at finde alternativer til tomater, agurker og peberfrugt som pynt i sandwich og på smørrebrød. Tilmed oplever nogle medarbejder udfordringer omkring at skulle følge nye grundopskrifter, og ikke lave maden efter egen fantasi. Grundopskrifterne er indført i nogle af caféerne, og skal sikre at forbruget af kød og fisk samt økonomien styres. At tilsmagningen og den kulinariske værdi – og dermed kvaliteten af måltiderne er i højsædet, bliver medarbejdernes ansvar sammen med cafélederne.

Overordnet set har medarbejderne i de fire caféer taget imod de nye udfordringer med et positivt sind. Cafélederne har mange gode fortællinger fra hverdagen, som alle handler om, at medarbejderne har fået større kreativitet, og mange hjælper hinanden med at finde på nye spændende retter - ikke mindst hvordan man forvandler gårsdagens overskud til nye indbydende måltider. Det skaber en større arbejdsglæde at udfordre og bringe sin faglighed i spil på en ny måde. Derudover oplever mange af medarbejderne, at der er kommet mere struktur og mere tid i produktionen. Dette er helt klart også en positiv gevinst for arbejdsglæden, og flere af cafélederne begynder at udnytte den ekstra tid i produktionen, for at kunne lave endnu flere komponenter fra bunden.

Tilbage melding fra kunderne

Den helt store udfordring i projektet har været situationen omkring COVID-19. Nedlukningen af samfundet har haft indflydelse på

caféernes omsætning, og dermed har det også haft indflydelse på selve afrapporteringen af projektet. Samtidig har det været svært at vurdere, hvordan det nye koncept bliver taget imod af kunderne, når kundegrundlaget ikke er normalt. Der er alligevel foretaget evaluering der er indsamlet følgende tilbagemeldinger.

I forhold til implementering af det nye koncept har de fire caféer i større eller mindre grad oplevet kritik. Én af de fire caféer har tilmed oplevet, at nogle af deres kunder er gået igen, fordi de ikke synes om tilbuddet. En anden café har oplevet et stort fald i deres mandlige kunder, typisk håndværkere, da de har skåret ned på mængderne af kød, og ikke mindst udvalget af retter baseret på sovs, kartofler og kød. Et par af caféerne har taget denne udfordring op, og valgt at sætte smagsprøver frem til kunderne, på de retter, som de mærker skepsis omkring.

Alle caféerne har oplevet kritik omkring et smallere tilbud, end kunderne har været vant til. Denne kritik blev i starten fulgt op af efterlysninger på f.eks. klassiske sandwich med fyld som kylling og bacon eller æg og rejer. En café oplever at faste bestillinger på sandwich som gæstemad ændres til smørrebrød, fordi de ikke ønsker så mange grøntsager i dem, og stadig her frit kan vælge roastbeef.

De fire caféer efterlyser mere kommunikation omkring projektet internt på AUH. Dette kunne både være kommunikationsmateriale, til at hænge op i caféerne, men også materiale, som kan klæde medarbejderne på til at svare konstruktivt, når de møder kritik fra kunderne.

Opbakningen til det nye koncept fra kundernes side, er dog så småt ved at vende. Udfordringerne omkring kundernes tilvænning, til det nye koncept, bakkes yderligere op af den ene konsulent fra Øko++, som henviser til at projektets målsætning er meget ambitiøs. *"Det handler om en kulturændring for rigtig mange danskere, når kødet ikke skal spille hovedrollen på vores tallerkener. Samtidig er caféerne på AUH nogle af de første i det offentlige i Danmark, som har sat sig så*

ambitiøst et mål, og dermed betrædes en ny vej, mens stenene lægges."

Hvordan kan projektet bruges andre steder?

Projektet omkring at reducere kødmængderne i de fire caféer på AUH, er et ambitiøst projekt, som langt hen ad vejen handler om at skabe en kulturforandring hos kunderne, og de medarbejdere, som hver dag tilbereder måltider i caféerne. Projektet er dog langt fra i mål, men der kan alligevel drages vigtige erfaringer for opstartsfasen, hvis projektet skal udbredes til andre køkkener i Region Midt.

Den vigtigste læring er, at projektet har krævet overordnet ledelsesmæssig opbakning fra Hospitalsledelsen, og ikke mindst medarbejdere, som tør kaste sig ud i nye projekter med ambitiøse mål på relativt kort tid. Dernæst har det for projektets fremdrift været afgørende, med forandringsagenter i form af eksterne konsulenter, ude i caféerne, som har kunnet udfordre vanetænkningen, og ikke mindst stille kritiske spørgsmål til produktionsmetoder og arbejds gange.

Projektets omdrejningspunkt, om at sætte grøntsagerne i fokus kræver tilmed, at medarbejdernes kreativitet og faglige kompetencer sættes i spil. For at understøtte disse, har det været afgørende for projektets fremdrift, at få hjælp fra nogen udefra. Når grøntsagerne skal spille hovedrollen, kræver det at få sat fokus på tilsmagning af måltiderne, og samtidig inspirere medarbejderne, til at kunne fremtrylle lækre og spændende måltider uden kød eller med meget mindre kød med en større variation og mangfoldighed i valget af grøntsager.

Opsamling

Projektets målsætning var at fastsætte en baselinemåling for caféernes CO₂-aftryk, og samtidig påbegynde omlægningen til en mere bæredygtig produktion, med særlig fokus på kødforbruget.

Baselinemålingerne er fastsat. Herudfra er der blevet sat konkrete delmål for fremtiden,

som skal sikre projektets endelige mål, om at opnå en reduktion i kødforbruget ved indgangen til det nye år.

Projektet har været særlig ramt af situationen omkring COVID-19, som har medført en nedsat omsætning i caféerne. Dette har også haft betydning for fastsættelsen af baselinemålingerne, som ikke vil være retvisende i sammenligning med en senere resultatmåling.

Omlægningen til en mere bæredygtig produktion, med fokus på at reducere i caféernes kødforbrug, er godt i gang. Medarbejdernes indstilling til projektet, har været alt afgørende for projektets fremdrift og der er stadig et stykke vej før målet er nået. Den fremtidige handleplan for projektet, har fokus på at fortsætte samarbejdet med konsulenterne fra Øko++, som skal hjælpe caféerne på vej mod deres mål.

Dernæst skal der i fremtiden også være fokus på kommunikationen omkring projektet både til medarbejdere og kunder. Kommunikationen skal langt hen ad vejen være et vigtigt redskab i mødet med kunderne, så der sikres en fortsat implementering af projektet.

Ud over de to målsætninger, vedrørende baselinemåling samt igangsættelse af omlægningen af de fire caféers drift, er der opsat tre konkrete succeskriterier for projektet. Disse omhandler, at alle medarbejdere skal have gennemgået opkvalificering, at der skal defineres kriterier for bæredygtig omlægning og til sidst, at mindst to ud af fire caféer er påbegyndt omlægningen inden udgangen af 2020.

Alle fire caféer har ved udgangen af 2020 påbegyndt omlægningen, og samtidig har alle medarbejdere gennemgået opkvalificering gennem besøg af konsulenterne fra Øko++. Opkvalificeringen af medarbejdere fortsætter løbende fremmod starten af 2022 i samarbejde med konsulenterne fra Øko++.

Det sidste succeskriterie omhandler, at der fastsættes kriterier for bæredygtig omlægning. Her har der overordnet været fokus på

kvaliteten, af de måltider som caféerne producerer samt at sætte smagen af måltiderne i centrum. Dernæst har der været fokus på menuplanlægning med fokus på mere fisk og flere bælgfrugter, som erstatning for kød. Herunder at anvende råvarer i sæson, og igangsætte indkøb af flere økologiske råvarer økologiindkøbene ved i første omgang at fokusere på indkøb af kartofler, kål og rodfrugter. Sidst er der sat fokus på madspild i caféerne, som først og fremmest nedbringes ved et smallere udbud i caféerne, samt medarbejdernes i øvrigt gode vaner og kreativitet i forhold til at bruge resterne på nye og spændende måder.

Som det er nævnt et par gange i rapporten, har det været alt afgørende for projektets fremdrift, at projektet har modtaget puljemidler fra puljen til udviklingen af bæredygtige hospitaler. Processen har krævet, at der blev afsat ressourcer, så der kunne indhentes viden og erfaring ind udefra, som har kunnet hjælpe omlægningen succesfuldt på vej.

Litteraturliste

Alt om kost (2021). Nye kostråd får klima på menuen. Lokaliseret d. 10. februar 2021 på <https://altomkost.dk/nyheder/nyhed/nyhed/nye-kostraad-faar-klima-paa-menuen/>

CONCITO (2019). *Klimavenlige madvarer*. Lokaliseret d. 1. februar 2021 på https://concito.dk/sites/concito.dk/files/media/document/Klimavenlige%20madvaner%202019_rev2.pdf

Morgensen, L., Knudsen, M. T. & Hermansen, J. E. (2016). *Tabel over fødevarers klimaaftryk*. Lokaliseret d. 1. februar 2021 på https://agro.au.dk/fileadmin/user_upload/Morgensen_et_al_2016_Foedevarernes_klimaaftryk.pdf

