

Miljø- og klima konferansen 2022

Mataavfallet ble redusert med 39 % på to år i
Vestre Viken HF

«Fremme god helse gjennom miljøvennlig drift»



Vestre Viken HF

- Etablert 1.juli 2009
- Administrasjon er lokalisert i Drammen
- Specialisthelsetjeneste for 495 000 innbyggere i 22 kommuner i 2 fylker
- 8 klinikker – en av de er Intern service hvor Matforsyning er organisert
- 9500 ansatte

Spesialisthelsetjenestens klima- og miljømål 2022-2030

Innen 2030 redusere CO2e-utslipp med 40 prosent

Langsiktig mål: Klimanøytralt innen 2045



Redusere forekomsten av helsetjenestea ssosierte infeksjoner



Andel produkter uten helse- og miljøskadelige stoffer skal være 75 prosent



Redusere energiforbruk et med 20 prosent og øke andelen gjenvinningskraft



Andel polikliniske konsultasjoner over video og telefon skal være minimum 20 prosent



Matavfall reduseres med 50 prosent



Fossilfri virksomhet innen 2030, og redusert reisevirksomhet for medarbeidere



Miljøbevisste medarbeider i alle enheter

Samfunnsansvar – et grønnere sykehus

I 2014 ble Vestre Viken miljøsertifisert iht ISO14001

Gjennom systematisk arbeid skal vi redusere miljøfotavtrykket vårt

- Vi påvirker miljø og klima gjennom bruk av vann og energi, forbruk av varer og utstyr, matsvinn, transport, pasientreiser, byggeaktivitet, drift av bygg, håndtering av legemidler og kjemikalier
- Hos oss skal miljøbevisste ansatte velge bærekraftige løsninger og ta i bruk materialer, produkter, metoder og teknologi som gir miljøgevinster
- Gjennom effektive miljø- og klimatiltak skal vi redusere vår miljøpåvirkning og bidra til å forbygge skadevirkninger på liv og helse
- Bærekraftig forbruk og produksjon handler om å gjøre mer med mindre ressurser. I sykehus er det et stort forbruk av materiell som genererer betydelige avfallsmengder



Miljøpolicy for Vestre Viken

HVA VIL VI?

Fremme god helse gjennom miljøvennlig drift

HVORDAN GJØR VI DET?

Grønt lederskap

Ledere i VV skal ha eierskap til systemet og ta ansvar for å kontinuerlig forebygge og redusere miljøpåvirkningen fra vår egen virksomhet og tjenestene vi leverer

Grønn kompetanse

VV skal ha faglig kompetente og miljøbevisste medarbeidere som tar ansvar for ytre miljø.

Vi skal utveksle informasjon og kunnskap om miljøpåvirkning internt, og med våre eksterne samarbeidspartnere.

Grønne anskaffelser

VV skal fremme og oppmuntre miljøbevissthet i kommunikasjon med våre leverandører.

Vi skal stille miljøkrav og vektlegge livsløpsvurderinger ved anskaffelser.

Grønn innovasjon

VV skal ta i bruk materialer, produkter, metoder, teknologi som reduserer miljøpåvirkningen.

Grønn ressursbruk

VV skal arbeide for optimal ressursutnyttelse gjennom styring av menneskelige og materielle ressurser. Vi skal benytte bærekraftige produkter og råvarer, prioritere gjenbruk og gjenvinning, ha fleksible og effektive bygg.

Grønne utslipp

VV skal beskytte naturmiljøet og forebygge utslipp av helse- og miljøskadelige stoffer.

Grønne krav

VV skal etterleve myndighetskrav, krav fra eier og interne krav knyttet til ytre miljø



Forankring og rapportering

- Adm.dir beslutter årlig miljødeltmålene
- Klinikker og sentrale staber har gjennom **lederavtaler** forpliktet seg til å **utarbeide handlingsplaner** for å nå miljømålene
- **Status miljømål** skal minimum rapporteres kvartalsvis i eksisterende rapporteringslinjer
- Resultat følges opp og evalueres i **ledelsens gjennomgåelse** for å konkludere om målene er oppnådd



Årlig kartlegging av miljøpåvirkningen gjennomføres i alle avdelinger

- Transport:
 - Tjenestereiser
 - Til-fra arbeid
 - Pasienttransport/-behandling
 - Varetransport
- Forbruk:
 - Engangsutstyr
 - Medisinske forbruksvarer
- Kjemikaliebruk
- Legemidler (antibiotika)
- **Matsvinn**
- Avfall
- Energi



Fakta om matserveringen i VV (2019)

- 5000 måltider pr. dag, serveres fra postkjøkken og serveringsvogner av matverter
- 1300 kunder i kantine hver dag
(kantiner 4 somatiske sykehus)
- 2000 kunder i kioskene hver dag
(kiosker 4 somatiske sykehus)
- Produksjon:
 - 3 produksjonskjøkken (Bærum, Ringerike og Kongsberg sykehus)
 - 1 lokasjon får levert middag fra SiV kok/kjøl
(Drammen sykehus)
- Kjøttfri mandag
- Ca. 5 % økologiske matvarer
- Ernæringsstrategi



Reduksjon av matavfall

Et av målområdene i nye felles klima- og miljømål for spesialisthelsetjenesten

Total mengde matavfall i 2021 ble 114 653kg

- VV hadde en betydelig reduksjon av mengden matavfall fra 2019 til 2020 (26%), som i hovedsak skyldtes tiltak knyttet til Korona. Derfor var målet i 2021 å opprettholde denne store reduksjonen, den gode utviklingen fortsatte i 2021
- Årsaker til reduksjonen:
 - Kuvertpakninger med brød, salat (ingen salatbar i kantine),
 - Servering på tallerken til pasienter innenfor PHR
 - Økt bruk av en-porsjoner middag, brukes vanligvis som supplement til kok/server
 - Økt holdbarhet på egenproduserte supper og grøter
 - Økt bevissthet og interesse for matsvinn i hele VV.
 - Kostlister i DIPS
 - Endrede bestillingsfrister
 - Systematiske målinger



Matavfall vs matsvinn

- *Matavfall* omfatter både spiselige og ikke spiselige mat.
- Matsvinnet utgjør ca. 65 % av den totale mengden matavfall i Vestre Viken (beregning gjort av MAT)
- Matsvinn i denne sammenheng er mat som blir bestilt, laget og anrettet, men ikke spist. Mat skal spises ikke kastes
- Mange pasienter på sykehus får ofte ikke i seg nok mat. Kostnader for svinn og kostnader for eventuelt økt matinntaket hos pasientene må ikke forveksles.



Hvor i kjeden oppstår matsvinnet

- Lagrings svinn (4%)
- Produksjons svinn (13%)
- Bestillings svinn (33%)
- Tallerken svinn (50%)



Innenfor hvilke områder oppstår matsvinn

Erfaringer fra målinger i Vestre Viken og andre sykehus viser at det er mest matsvinn innenfor:

- **Mat til pasienter:**
 - Hovedrett middag; poteter og grønnsaker.
 - Pålegg fra skåler i serveringsdisk
 - Brød/rundstykker/brøddvarer
- **Kantine:**
 - Påsmurte bakervarer, varmretter, salatingredienser.



Hva er viktig for å redusere matsvinn?

- Sikre så presis informasjon som mulig om antall pasienter som skal spise til hvert måltid
- God planlegging og riktig innkjøp i forhold til mengde mat som skal leveres ut
- Sette populære retter med god smak på menyen, kan redusere tallerkensvinn
- Sikre god kvalitet på matvarer som tas inn i sykehuset – be leverandøren ta med seg det som ellers vil bli kastet i vårt matavfall (oppdragende for leverandør)
- Tett dialog mellom kjøkken og sengeposter/avdelinger, rett mat til rett pasient, til rett tid
- Opplæring
- Kommunikasjon med involverte i matkjeden (pasienter, avdelinger/poster, Matforsyning, Transport, leverandører o.s.v.)
- Serviceavtale på utstyr

Tiltak

- Systematiske målinger:
 - Måler og rapporterer antall middager bestilt opp mot antall inneliggende pasienter hver måned
 - 3 ganger pr år: teller antall middager bestilt/antall middager servert
 - 2 ganger pr. år: postkjøkken/produksjonskjøkken registrerer hva som kastes og hvorfor
 - Nyttig informasjon og bevisstgjøring av ansatte



MAT Skjema lagringssvinn og kjøkkensvinn
Avdeling: _____


Hva er kastet?	Hvilken mengde? stk./g/kg	Hvorfor ble varen kastet?	Tiltak for å unngå at dette gjentas
Egg	3 brett	Utgått på dato	Endre bestilling – bedre rullering av varer - FIFO
Poteter	3 kg	Vakuumslipp	Kontakt leverandør; returneres (kastes ikke i eget matavfall)
Kjøttpålegg	200 g	Rester fra frokost	Legge opp mindre pålegg i serveringsdisken

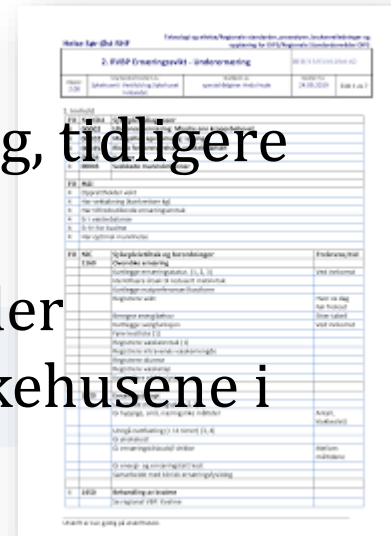
Tiltak forts.

- Kostlister i DIPS
 - Ringerike sykehus har ført kostlister i DIPS i noen år, disse blir blant annet brukt som grunnlag for intern bestilling av middag
 - Bestillingsfristen for middag er forlenget til kl.13, mulig å gjøre justeringer fram til kl.14, produksjonsslutt kl.15 servering fra 15.30
 - Matverter på postkjøkken og kokker i produksjonen henter selv ut kostlister fra DIPS
 - Kongsberg sykehus innførte samme praksis i januar 2022 i forbindelse med endret måltidsrytme, innføres på Drammen, og Bærum sykehus i løpet av høsten 2022

Resultater Ringerike sykehus

ved bruk av kostlister i DIPS for å bestille riktig mengde middag og endring av bestillingsfrist for middag:

- Produksjon av antall middager er redusert med ca. 20 % i løpet av 2 år. Utgjør ca. 5000 middager
- Redusert råvarekostnad ca. kr 150 000
- Produserer gjennomsnittlig 108 middager pr.dag, tidligere 115 middager (-6%)
- Matsvinnet på Ringerike sykehus ligger noe under gjennomsnittet sammenlignet med de andre sykehusene i VV



2. F&F Ernæringssett - indremening		1000 g
1. Kosttype	Indremening	
2. Kosttype	Indremening	
3. Kosttype	Indremening	
4. Kosttype	Indremening	
5. Kosttype	Indremening	
6. Kosttype	Indremening	
7. Kosttype	Indremening	
8. Kosttype	Indremening	
9. Kosttype	Indremening	
10. Kosttype	Indremening	
11. Kosttype	Indremening	
12. Kosttype	Indremening	
13. Kosttype	Indremening	
14. Kosttype	Indremening	
15. Kosttype	Indremening	
16. Kosttype	Indremening	
17. Kosttype	Indremening	
18. Kosttype	Indremening	
19. Kosttype	Indremening	
20. Kosttype	Indremening	
21. Kosttype	Indremening	
22. Kosttype	Indremening	
23. Kosttype	Indremening	
24. Kosttype	Indremening	
25. Kosttype	Indremening	
26. Kosttype	Indremening	
27. Kosttype	Indremening	
28. Kosttype	Indremening	
29. Kosttype	Indremening	
30. Kosttype	Indremening	
31. Kosttype	Indremening	
32. Kosttype	Indremening	
33. Kosttype	Indremening	
34. Kosttype	Indremening	
35. Kosttype	Indremening	
36. Kosttype	Indremening	
37. Kosttype	Indremening	
38. Kosttype	Indremening	
39. Kosttype	Indremening	
40. Kosttype	Indremening	
41. Kosttype	Indremening	
42. Kosttype	Indremening	
43. Kosttype	Indremening	
44. Kosttype	Indremening	
45. Kosttype	Indremening	
46. Kosttype	Indremening	
47. Kosttype	Indremening	
48. Kosttype	Indremening	
49. Kosttype	Indremening	
50. Kosttype	Indremening	
51. Kosttype	Indremening	
52. Kosttype	Indremening	
53. Kosttype	Indremening	
54. Kosttype	Indremening	
55. Kosttype	Indremening	
56. Kosttype	Indremening	
57. Kosttype	Indremening	
58. Kosttype	Indremening	
59. Kosttype	Indremening	
60. Kosttype	Indremening	
61. Kosttype	Indremening	
62. Kosttype	Indremening	
63. Kosttype	Indremening	
64. Kosttype	Indremening	
65. Kosttype	Indremening	
66. Kosttype	Indremening	
67. Kosttype	Indremening	
68. Kosttype	Indremening	
69. Kosttype	Indremening	
70. Kosttype	Indremening	
71. Kosttype	Indremening	
72. Kosttype	Indremening	
73. Kosttype	Indremening	
74. Kosttype	Indremening	
75. Kosttype	Indremening	
76. Kosttype	Indremening	
77. Kosttype	Indremening	
78. Kosttype	Indremening	
79. Kosttype	Indremening	
80. Kosttype	Indremening	
81. Kosttype	Indremening	
82. Kosttype	Indremening	
83. Kosttype	Indremening	
84. Kosttype	Indremening	
85. Kosttype	Indremening	
86. Kosttype	Indremening	
87. Kosttype	Indremening	
88. Kosttype	Indremening	
89. Kosttype	Indremening	
90. Kosttype	Indremening	
91. Kosttype	Indremening	
92. Kosttype	Indremening	
93. Kosttype	Indremening	
94. Kosttype	Indremening	
95. Kosttype	Indremening	
96. Kosttype	Indremening	
97. Kosttype	Indremening	
98. Kosttype	Indremening	
99. Kosttype	Indremening	
100. Kosttype	Indremening	

Veien videre

- Mer bruk av plantebasert mat
- Mer bruk av lokalprodusert mat og økologisk mat
- Verdimat - mulig å kjøpe overskuddsmat fra produsenter
- Miljøvennlig emballasje
- Automatiserte målinger - sensorer i avfallsbeholdere, rapporter som sier hvor avfallet har oppstått og hvor mye
- Automatisk måling av temperatur i alle kjøl/frys enheter

Ønsker du mer informasjon?

Ta kontakt med:

Jane Ø. Bråthen, avdelingssjef Matforsyning

jabraa@vestreviken.no

Tlf: 480 35 895

Takk for oppmerksomheten