

Økologisk mat i sjukehus

-Status og behov for oppfølging

NORSØK REPORT | VOL. 3 | NR. 3 | 2018



TITLE

Økologisk mat i sjukehus – status og behov for oppfølging

AUTHOR(S)

Liv Solemdal

DATE: 08.03.2018	REPORT NO. 3/3/2	AVAILABILITY Åpen	PROJEKT NO.: 3057	
ISBN: 978-82-8202-057-2		ISSN:	NO. OF PAGES: 22	NO. OF APPENDICES: 1

EMPLOYER:

Matvalget/DebioInfo

CONTACT PERSON:

Siri Solberg

KEYWORDS:

Økologisk mat, sjukehus, offentlige innkjøp

Organic food, hospital, public procurement

FIELD OF WORK:

Mat, storhusholdning

Food, catering

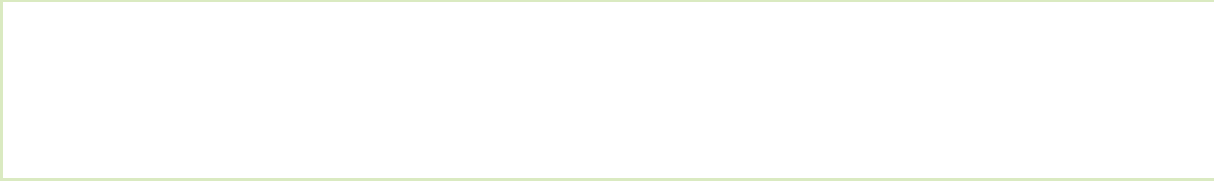
SUMMARY:

Chefs and environmental protection officers in hospitals, who have participated in networks on organic food, are interviewed. Those who have a clearly stated goal and an expectation that they will reach this goal have made most progress in introducing organic food. Several of those who work to reach 15 % target of organic food have experienced challenges regarding deliveries of basic foods such as milk and vegetables. These challenges puts further efforts to introduce new organic products on hold.

SAMMENDRAG:

Kjøkkenledere og miljøledere i sjukehus, som har deltatt i matnettverk om økologisk mat, er intervjuet. Mange har en positiv vilje til å bruke økologisk mat og er godt i gang. Dette er de viktigste funnene av intervjurunden:

- Rundt om i landet er det forskjellige og delvis uklare målsettinger om bruk av økologisk mat.
- De som har et tydelig uttalt mål og en forventning om at de skal nå målet, er kommet lengst med sin satsing.
- Av de som er i gang med å arbeide mot et 15 % mål økologisk mat, har flere erfart at det er problemer med leveranser av basismatvarer som melk og grønnsaker. Videre satsing blir gjerne satt på vent. Det blir ikke så aktuelt å gå videre før det de allerede etterspør er på plass. Dette kan bli en tålmodighetsprøve som setter hele den økologiske satsinga i fare.
- Negativ omtale av økologisk mat i medier og tvil om politisk vilje til satsing er med og sår tvil om satsingen i sjukehusene.
- Flere uttrykker ønske om å bruke mat som er lokalt produsert. Det ville bidratt til å skape større forståelse for bruk av økologisk mat om den også var produsert lokalt.
- Stramme budsjetter gjør at mange finner det vanskelig å bruke økologisk mat. De som bare fokuserer på pris, kommer aldri i gang. Det er et ønske at sentrale forhandlinger gjennom den felles innkjøpsordninga, kan bidra til mindre prisforskjeller mellom økologisk og konvensjonell mat til storkjøkken.
- Sykehusinnkjøp HF kan forhandle på vegne av mange og dermed ha et større gjennomslag. I den sammenhengen ville det være en fordel om alle helseforetakene hadde en felles strategi for økologisk mat slik at Sykehusinnkjøp HF kunne forhandle ut fra et forutsigbart volum. En ulempe kan være at når det skiftes leverandør gjennom nasjonale avtaler, kan en miste gode leverandører av økologiske varer.
- De som bruker økologiske råvarer til å skape en endring i mattilbudet, får gjerne vridd fokuset mer over fra ensidig prisfokus til kvalitet. De bruker økologisk omlegging som en anledning til å utvikle noe nytt. Dette kan bidra til å skape entusiasme og legitimere bruk av økologiske råvarer.
- Det er også funnet eksempel på vellykket samarbeid om produktutvikling, der produktet likevel ikke blir brukt på grunn av pris. Det var Sykehuset i Vestfold HF som i samarbeid med lokale bønder kom fram til et kvalitetsprodukt på potet.
- Når basisvarene er på plass, kan inspirasjonstiltak og god markedsføring av det økologiske tilbudet gi et videre løft. Eksempel på tiltak er grønne kantinedager med informasjon om økologisk mat. Matvalget kan følge opp med sin veiledningstjeneste de som ønsker hjelp til ulike inspirasjonstiltak.



COUNTRY: Norge
COUNTY: Møre og Romsdal
MUNICIPALITY: Tingvoll
LOKALITET: NORSØK, Gunnars v. 6

APPROVED	PROJECT LEADER
Turid Strøm	Liv Solemdal
NAME	NAME

Forord

Rapporten er skrevet på oppdrag fra veiledningstjenesten Matvalget i DebiInfo. Den bygger på intervjuer med kjøkkensjefer og miljøledere i sjukehus som har vært med i et nettverk om økologisk mat gjennom prosjektet Grønt sjukehus.

Matvalget ønsket med denne intervjurunden å dokumentere status for bruk av økologisk mat i sjukehusene og samtidig kartlegge ønsker for videre oppfølging gjennom veiledningstjenesten.

Matvalget er DebiInfos veiledningstjeneste for kjøkken som vil servere bærekraftige måltider til andre. Veiledningstjenesten er finansiert av Landbruksdirektoratet via Foregangsfylke for økologisk mat i storhusholdning – ØQ, og har nasjonalt ansvar for veiledning av storhusholdninger som vil øke forbruket av økologisk mat.

Tingvoll, 08.03.18

Liv Solemdal

Innhold

1	Innledning.....	8
1.1	Bakgrunn.....	8
2	Intervju med kjøkken- og miljøledere.....	9
2.1	St. Olavs Hospital, universitetssykehuset i Trondheim.....	9
2.2	Helse Førde HF.....	9
2.3	Sykehuset i Vestfold HF.....	10
2.4	Revmatismesykehuset i Lillehammer.....	11
2.5	Sykehuset Innlandet HF.....	11
2.6	Helse Stavanger HF.....	11
2.7	Haukeland universitetssykehus.....	12
2.8	UNN Harstad.....	12
2.9	Vikersund kurbad.....	13
2.10	Akershus universitetssykehus HF.....	14
2.11	Ullevål universitetssykehus og Rikshospitalet.....	14
2.12	Sykehuset Østfold HF (Moss sykehus).....	14
2.13	Vestre Viken.....	15
2.14	Sørlandet sykehus.....	15
2.15	Helse Fonna.....	16
2.16	Diakonhjemmet sykehus.....	16
2.17	Catosenteret.....	17
3	Aktuell oppfølging fra Matvalget.....	18
4	Diskusjon.....	19

1 Innledning

1.1 Bakgrunn

Helse- og omsorgsdepartementet satte i 2008 i gang med et større arbeid med klima- og miljøspørsmål gjennom det nasjonale prosjektet «Miljø- og klimatiltak i spesialisthelsetjenesten». Som en del av denne innsatsen på miljø og miljøsertifisering, pågikk delprosjektet «Mat, helse & miljø i spesialisthelsetjenesten» fra 2012 - 2015. Gjennom dette matprosjektet ble det etablert et nettverk mellom kjøkkensjefer og miljøledere/-rådgivere i helseforetakene. Maiken Pollestad Sele var innleid som prosjektleder for matprosjektet, og prosjektet «Grønt sjukehus» koordinerte arbeidet. Matprosjektet hadde som mål å bidra til kunnskapsutvikling, inspirasjon og praktisk veiledning til helseforetakene som ønsker å øke andelen økologisk og lokal mat servert sine pasienter og medarbeidere. I tillegg ble det arbeidet med å redusere matsvinn.

Følgende helseforetak deltok i prosjektet: Helse Stavanger HF, Helse Bergen HF, Helse Fonna HF, Helse Førde HF, UNN HF Harstad, Vestre Viken HF, Vikersund kurbad, Sykehuset Østfold HF Moss, Sykehuset i Vestfold HF, Oslo universitetssykehus og Catosenteret.

Sele bidro til ei utredning om økologisk mat i sjukehus¹, holdt en rekke foredrag og ga annen bistand til kjøkken som ønsket å komme i gang med økosatsing. Som et resultat av utredninga, ble det gitt en anbefaling (2016) til ledergruppa i helseforetakene om å vedta et mål om 15 % økologisk mat i sjukehusene. Saken kom opp i ledergruppa og de tok utredninga til etterretning, men uten å gjøre vedtak om økomål. Ledergruppa overlot til de regionale helseforetakene å se på hvordan de kan implementere 15 %-målet, men uten å legge føringer. Flere sjukehus kom i gang med å bruke økomat. Matvalget «overtok» kontaktnettverket etter at Maiken var ferdig med sitt oppdrag. Det må nevnes at også noen flere institusjoner enn de som opprinnelig var med i matprosjektet, kom med i nettverket. Etter at prosjektet Grønt sjukehus ble avsluttet ved utgangen av 2016, ble det opp til det enkelte helseforetak å videreføre en satsing på økologisk.

Ved at det ikke er et felles vedtak om å bruke økologisk mat, kan vi forvente at det varierer om dette er noe det blir satset videre på. Matvalget ønsket å finne ut hvor langt sjukehusene er kommet i å ta i bruk økologisk mat, hvor stor interessen er og om det er ønsket om å få videre bistand fra veiledningstjenesten. Matvalget arrangerte et dagsmøte med nettverket i Oslo oktober 2016. I etterkant ble det sendt ut referat og et brev med tilbud om videre oppfølging til hele nettverket. Det ble antydnet en viss egenbetaling for kurs, studietur og veiledning. Dette tilbudet ble sendt ut i epost to ganger. Det var bare én kjøkkensjef som responderte på tilbud om inspirasjonsforedrag.

¹ Anonymus, 2014. Mat, helse & miljø, økologisk og kortreist mat i spesialisttjenesten, Oikos, Nofima, ØQ og Grønt sjukehus, 30 s

2 Intervju med kjøkken- og miljøledere

De påfølgende intervjuene med kjøkkensjefer og miljøledere er utført i januar og februar 2018. Hensikten er å dokumentere status for bruk av økologisk mat i sjukehusene og samtidig kartlegge ønsker for videre oppfølging gjennom veiledningstjenesten.

2.1 St. Olavs Hospital, universitetssykehuset i Trondheim

Telefonsamtale med avdelingssjef, Mat og Café, Gunnar Kvamme.

Status: St. Olavs Hospital holder på økologisk melk (lettmelk, kulturmelk og H-melk), økologiske egg og potet. (Kvamme var usikker på om risen i grøten er økologisk)

Sjukehuset har fortsatt å bruke økologiske poteter, slik de har gjort i mange år. Som tidligere kommer de økologiske potetene fra bønder i Midt-Norge via skrelleribedriften Farmers. Kvamme har en god dialog om økologiske poteter med Farmers, og har hatt et langvarig samarbeid om potetkvalitet. Det har noen ganger vært problemer med kvalitet, men de er svært godt fornøyd nå. Kvamme synes også prisen på disse potetene er akseptabel.

Målsetting: 15 % økologisk mat. Dette er et realistisk mål, men de ligger nok noe under nå siden de måtte slutte med rotgrønnsaker. Mener det er støtte fra ledelsen til å opprettholde målet om 15 %. Har ikke fått noen endrede styringssignaler.

Utfordringer: Gjennom sjukehusenes felles innkjøpsordning, Sykehusinnkjøp HF, er det for tiden Langdalen som er leverandør av grønnsaker. Sist høst ble det forhandlet sentralt om priser på økologiske varer fra Langdalen. Dette resulterte i at økologiske grønnsaker ble mye dyrere. Rotgrønnsaker koster nå 40,- til 50,- kr per kg; det er mer enn 100 % påslag i forhold til konvensjonell vare. St. Olavs Hospital har derfor måttet slutte med økologiske rotgrønnsaker. De synes det er svært uheldig. De ønsker å velge økologiske rotgrønnsaker, men kan ikke forsvare prisen. Pris er eneste grunn til at de har sett seg nødt til å kutte ut. Sykehusinnkjøp HF bør forklare hvorfor prisene er blitt så mye høyere.

Kvamme: «Det er vanskelig å holde luften i ballongen når rammebetingelsene er så endra.»

Ønske om oppfølging: Trenger/ønsker ikke nå. Kvamme opplever at det er mye negative kommentarer, også fra andre storhusholdninger, om økosatsingen. «Folk har plukket opp en del negativt, slik som at det ikke skal være noen fordeler med økologisk. Det er vedtatt at sykehusene skal miljøsertifiseres, men når de er blitt sertifisert virker det som om engasjementet er borte», ifølge Kvamme.

2.2 Helse Førde HF

Skriftlig tilbakemelding fra avdelingssjef Torstein Solset, Matforsyning HF.

Status: Helse Førde hadde i 2017 16 % økologisk kjøp av totalt matbudsjett. Matvaregrupper som kaffe, egg, melk, ost, potet, egg, ris, pasta, sous vide-poteter, noe frukt og grønt, havregryn, cider/flaskejuice, pannekaker og bake off.

Målsetting: Målet om 15 % innen 2020 (tidligere myndighetskrav) ble nådd to år før tida. De ønsker fortsatt å øke andel økologisk matvarer.

15 %-målet er nedfelt i Helse Førde sin miljøhandlingsplan. Helse Førde satser videre og de ønsker å strekke seg enda lengre. Motivasjonen for økosatsinga er at de skal være med å bedre miljøet.

Utfordringer: Ved skifte av leverandøravtaler/rammeavtaler blir det ofte et «vakuum» på inntil ett år før ny leverandør er i stand til å levere økologisk. Dette har vært ei utfordring ved overgang til nasjonale matavtaler gjennom Sykehusinnkjøp HF. Her kan nevnes at de fortsatt ikke får økologiske sous vide-pakka poteter, slik de fikk fra tidligere leverandør. Dette er en volumvare som de bruker mye av og som slår positivt ut på økoprosenten.

Langdalen, (for Helse Vest er det Måkestad som ivaretar avtalen), er ikke leveringsdyktig på økologisk rotgrønnsaker og heller ikke på sous vide-pakka økologiske poteter. De har lovet at de skal kunne levere økologiske sous vide-poteter i løpet av første del av 2018, men det gjenstår å se. Utfordringa var at BAMA, som hadde grøntavtalen tidligere, tapte i konkurranse med Langdalen. «Selv om BAMA satt med stort lager (overskuddslager) på økologiske poteter, ville de ikke selge økologiske poteter til Langdalen. Det gikk da ut over oss som ønsker å kjøpe!»

«Nå blir det vel importert økologiske poteter, så her burde Landbruksmyndighetene prøve å stimulere potetdyrkerne til å øke andel økologiske poteter og rotgrønnsaker som kan brukes i offentlig sektor. Arbeidet knyttet til dette burde koordineres gjennom Sykehusinnkjøp. Slik jeg kjenner offentlig sektor i Norge, så er vi åpne for å øke forbruket av økologiske rotgrønnsaker og poteter.»

Ønske om oppfølging: Vi etterlyser en form for fagmøte/faglig møtearena der økologisk mat er hovedtemaet. Vi ønsker sterkere involvering fra sentrale myndigheter og nasjonale leverandører slik at en kan få fram og belyst behov, ønsker, muligheter, målsettinger, miljøaspekt, nasjonale rammeavtaler mv.

Ønsker at Matvalget kan lage et samlingssted/diskusjonsforum der ulike aktører deltar. Matvalget kan arrangere ei fagsamling der det også er deltakere fra det politiske miljøet.

2.3 Sykehuset i Vestfold HF

Tlf. samtale med avdelingssjef Martin Skadsheim.

Status: Sjukehuset var oppe i ca. 15 – 16 % økologisk (bla kaffe, poteter, produksjonsmelk), men sluttet med det for ca. ett år siden på grunn av krav om økonomiske innsparinger. Dette er eneste grunnen til at de har sluttet. De ville gjerne fortsatt. Det eneste de har økologisk nå er rundstykker og noe flatbrød i kantine (kanskje 4 %). De hadde da vært med på en utvikling sammen med bønder i Vestfold om leveranse av økologiske sous vide-poteter. Dette utviklingsarbeidet opplevde de som meget interessant, og de var svært godt fornøyd med resultatet og kvaliteten på produktet. Sorten

de kom fram til, som egner seg til sous vide, heter Arielle. Andre sorter er det problem med ved sous vide-behandling, bla på grunn av at det kan bli vassen kjerne i poteten.

Utfordringer: Erfaringene med økologiske leveranser fra Tine var at de ikke fikk økologisk 10-liters bag-in-box-melk levert i feriene; jul, sommer og påske. Det var utilfredsstillende for sjukehuset, fordi de da måtte begynne å merke om produktene sine. De tok det opp med Tine, men fikk ikke orden på det.

Ønske om oppfølging: Ikke aktuelt nå.

2.4 Revmatismesykehuset i Lillehammer

Tlf. samtale med kjøkkensjef Birgit Einstad.

Status: Regner med å bruke så mye økologisk at de kvalifiserer til bronsemerket. Er ISO-sertifisert og har mål om Debios serveringsmerke i bronse. Bruker en rekke økologiske produkter; egg, kaffe, sitrusfrukter, olivenolje, kikerter, havregryn mm.

Bruker lokale mandelpoteter selv om de er konvensjonelle. I perioden de har brukt økologisk, har råvarekostnadene gått ned hvert år. Dette skyldes omlegging til at mer mat lages fra bunnen. De ligger godt under budsjett på råvarer. Det er en veldig motivert kjøkkengjeng, de har en vegetardag i uka, er flinke med rester og lager maten fra bunnen.

Sjukehuset er ikke bundet av den felles innkjøpsordninga. De kjøper varene der de vil. Bama er grøntleverandør.

Ønsker at kjøkkenet skal framstå som spesielt bra. Så gode at de ikke kan legges ned!

Utfordringer: Kunne ønsket å bruke økologiske epler, men de er veldig dyre. Vil gjerne bruke økologisk syltetøy, men det inneholder for mye sukker.

Ønske om oppfølging: Mål for dette året er å komme i gang med økologisk baking. De kan gjerne tenke seg å delta på kurs med økologisk brødbaking. Dette bør følges opp av Matvalget.

2.5 Sykehuset Innlandet HF

Tlf. samtale med miljøleder Cathrine Teiseth Nerby.

Status: Ledergruppa i helseforetaket har gjort vedtak om at de ikke skal satse på økologisk mat. Matsvinn er et satsingsområde. Der har de gjort en stor innsats og fått store innsparinger.

Ønske om oppfølging: Dermed er disse sjukehusene ikke aktuelle Matvalget i videre satsing.

2.6 Helse Stavanger HF

Tlf. samtale med kjøkkensjef Frode Gundersen.

Status: Sjukehuset bruker 12% økologisk. De har vedtatt å fortsette med det de nå har innført. Dette er klarert med direktøren for intern service.

Varene de bruker er: Helmelk til produksjon (10-liters bokser), lettmelk i literskartonger, egg, all kaffe, barnemat og enkelte varer i mindre mengder. De økologiske leveransene er stort sett stabile og gode. Om de ikke skulle få en leveranse ser de ikke på det som et stort problem, da får de konvensjonelt i stedet. Sjukehuset ligger nær en militærleir (Madla). Militærleiren tar store mengder økologisk melk, så dagen etter de har fått levering kan det være tomt.

Målsetting: De kan tenke seg å nå opp i 15 % for å kvalifisere til Debios bronsemerke, men dette vil ikke bli prioritert nå.

Ønske om oppfølging: De har ikke spesielt behov for oppfølging fra Matvalget nå.

2.7 Haukeland universitetssykehus

Tif. samtale med produksjonsleder Jarle Egeland og miljørådgiver Kristin Blehr Patterson.

Status: Sjukehuset har 10 % økologisk nå. Det er for det meste meieriprodukter. I tillegg ris. Lørdagsgrøten er med økologisk ris og melk.

Målsetting: Det er ei målsetting fra ledelsen om 15 % økologisk, derfor prøver de å holde trykket oppe. Det forventes at de skal øke andelen også dette året.

Utfordringer: De er ikke fornøyd med stabiliteten av leveransene fra Tine. Når de ikke får økologisk, blir det automatisk levert konvensjonell vare. Ujevn leveranse av økologisk vare skaper problemer med merking av maten. For sjukehuset er det viktig å merke den maten som er økologisk.

Når de skal ta inn nye varer, ønsker de at de skal være relativt kortreist. Gulrøtter og poteter er ønsket, men Langdalen klarer ikke å levere de mengdene de trenger.

De har diskutert å innføre noe tørrvarer økologisk, men ser det litt an. Det er selvsagt også et spørsmål om pris også (på poteter og grønnsaker er det stor prisforskjell) og etterspørsel.

Ønske om oppfølging: Matvalget har hatt to kurs og foredrag på Haukeland. Tror at kunnskapen er ganske bra; kokkene vet en del – de har jobbet der lenge. Ser ikke behov for nytt kurs nå.

Hvis det blir en studietur for å se på andre sjukehus som bruker økologisk, vil det være interessant å delta på.

2.8 UNN Harstad

Tif. samtale med kvalitetsleder Edith Samuelsen.

Status: I fjor brukte de 6 % økologisk mat; i form av melk. De brukte lettmelk og helmelk i bag-in-box pluss en-litere.

Målsettingen er 15 % økologisk innen 2020. Samuelsen oppfatter at dette målet er forankret i helseforetakene, men at det er opp til det enkelte sykehus hvordan man når målet. Det er ingen

stimuleringstiltak eller forslag til hvordan de skal nå målet. I utgangspunktet har UNN Harstad et mål om å komme opp i 12 % i løpet av 2018.

Utfordringer: Sykehuset har store utfordringer med å få levert økologisk melk fra Tine. Tidligere kom denne melka fra Trondheim, og da fungerte det bra. Så ble dette endret til at melka kommer fra Oslo. Dette har ført til at systemet med økologisk melkelevering nærmest klappet sammen. Melka blir gammel før den kommer fram, og ofte får de ikke leveransen. Et eksempel hvor uholdbar melkeleveringa er, er at når den fastordren på økomelk de har inne fra Tine ikke levert, er det på grunn av at en av nøkkelpersonene i Tine var sykemeldt.

Utfordringene med de økologiske melkeleveransene har medført at andre ting blir prioritert høyere enn å oppfylle økomålet. Annen kompetanseheving tar fokuset.

Det er et ønske at Sykehusinnkjøp HF sørger for at økologisk blir et kriterie i anbudsrunder, slik at de får forhandlet fram brukbare priser.

UNN Harstad har en forholdsvis stor matproduksjon. De leverer mat til hjemmeboende, sykehjem, sykehuset; avdelinger og kantine. Maten produseres sous vide (samme system som Haukeland). Hver dag leveres ca. 650 porsjoner middag. Om de hadde noen faste produkter som de kunne merke som økologisk, ville dette bli godt synlig.

Samuelsen mener at bønder i større grad må stimuleres til å legge om til økologisk, og at det må bli en fungerende verdikjede. De er svært interessert i å kjøpe kortreist og økologisk, men hun ser ikke det store poenget i å kjøpe importerte varer. De har foreløpig ikke sjekket ut muligheter for leveranser av poteter og grove grønnsaker, siden melkeprodukter har vært prioritert. I motsetning til i Sør-Norge er det Bama som er grøntleverandør.

Ønske om oppfølging: Høsten 2018 mener Samuelsen det kunne være interessant å arrangere to grønne økodager i kantina. De som spiser i kantina er hovedsakelig ansatte og pårørende. Dette kunne gitt en fin boost til økosatsinga. Lærlinger og kantineansvarlig bør delta og Samuelsen vil selv også delta. Det ville vært ønskelig om det kom en økokokk fra Matvalget disse dagene. Folk vil høre etter på en annen måte hvis noen nye kommer inn og inspirerer. De burde være i kantina og snakke med folk. Dette burde markedsføres i god tid, og legges til et tidspunkt der det er mye lokalt produserte, økologiske grønnsaker.

Sykehuset har innført lunsjmåltid hver dag, og skjøvet middagen ut i tid – i tråd med anbefaling i kosthåndboka. De har tilbud om suppe hver dag, i tillegg til annen lunsj. Ei eller to av disse suppedagene kunne det vært økosupper. De vil gjerne ha hjelp til å lage gode, mettende supper av økologiske, helst mest mulig kortreiste råvarer. Gjærne med grønnsaker som er tilgjengelig i Nord-Norge. Det er fint om de kunne presentere noen slike supper i forbindelse med økodagene. Suppene kan produseres stort i etterkant.

2.9 Vikersund kurbad

Tlf. samtale med kjøkkensjef Monica Haslene.

Status: Per i dag er det ikke noe systematikk i satsinga deres på økologisk mat, og de har ikke noe spesielt mål om bruk av økologisk mat.

Vikersund bad var med på Grønt sjukehus-prosjektet, men erfaringene deres når de skulle prøve økologisk mat var at de var veldig tidlig ute, slik at det var veldig lite tilgjengelig. Grossisten deres er Servicegrossistene (Cater). Cater har nylig åpna nytt lager, og det er mulig det økologiske utvalget er bedre nå.

Haslene ville ta opp med sjefen sin om det er aktuelt med videre satsing på økologisk mat.

2.10 Akershus universitetssykehus HF

E-post fra kjøkkensjef Arne Øverlien, og tlf. samtale med seksjonsleder for Kafé og Catering, Sigurd Karlstad.

Status: De to siste årene A-hus markert Økouka, med 15 % økologisk mat og informasjon i de to kantinenene². Dene ene kantina har 1000 besøkende hver dag og den andre har 300. Det økologiske tilbudet har vært synlig for mange den uka. Også i 2018 vil de markere Økouka.

Sykehuset serverer økologisk risgrøt hele året.

Målsetting: A-hus har som mål å oppnå 15 % økologisk mat innen 2020. De ligger godt an per i dag til å nå målet.

Ønske om oppfølging: Dette er ikke vurdert.

2.11 Ullevål universitetssykehus og Rikshospitalet

Tlf. samtale med kjøkkensjef Vidar Arnesen.

Status: Disse sjukehusene har ingen satsing på økologisk mat. Det skyldes utelukkende pris. De får stadig spørsmål om å kutte budsjettene.

2.12 Sykehuset Østfold HF (Moss sykehus)

Tlf. samtale med kjøkkensjef Ole Bertheussen.

² <https://debio.no/historier/ahus-jobber-mer-okomat/>

Status: Har ikke regnet på økoprosenten, men baker økologiske rundstykker hver dag (langtidshev med lite gjær). Har vært på Nofima og fått hjelp til økologisk bakst. Har også hatt en del andre økologiske prøveprosjekter. Havregrøt lages økologisk. I tillegg brukes for eksempel økologiske gulrøtter, cherrytomater, røde linser, kikerter, ruccolasalat, grønnsakbuljong, fond. Vurderer økologisk risgrøt.

Mål: Holder på 15 %-målet innen 2020. I dette arbeidet har de så langt lagt vekt på å skaffe seg en åpning i økonomien og prøve ut produkter som kan fungere økologisk.

Ønske om oppfølging: Kan tenke seg økodager i kantina; gjerne med økokokk som lager og demonstrerer retter. Dette kunne bidra til å markedsføre det økologiske tilbudet. Slikt arrangement kunne passet høsten 2018.

2.13 Vestre Viken

Tlf. samtale med Fagsjef kvalitet, Systemansvarlig Miljøvern, Kristi Skinnes, og avdelingssjef Matforsyning, Jane Øpstad Bråten.

Vestre Viken består av 5 sjukehus. Hvert sjukehus har sin seksjonsleder for Matforsyning.

Status: Nådde 5 % økologisk i 2017. Tørrvarer som brukes økologisk er pasta, havregryn, linser og bønner. Dette er bakt inn i standardliste som alle sjukehusene bruker. I tillegg lettmelk, H-melk og andre meierivarer.

Målsetting: Har mål om 7 % for 2018.

Dette er første året 15 %-målet innen 2020 er nedfelt som føring i Helseforetaket.

Utfordring: Melkeleveringene fra Tine er veldig ujevne når det gjelder H-melk. Det skaper også problemer når Tine ikke sender konvensjonell H-melk hvis de ikke har økologisk.

Tilgang på økologiske poteter gjennom grøntleverandøren (Langdalen) er dårlig. De ville også gjerne brukt økologiske sitroner, og har prøvd ut dette. Det viste seg at kvaliteten ble for dårlig.

Langdalen har lovet å sende en oversikt over hva de har av økologiske varer tilgjengelig hver uke, men dette skjer ikke. Vil fortsette å etterspørre slik liste.

Ønske om oppfølging: Vil gjerne ha inspirasjonsforedrag. Tema kan være «Hvorfor skal vi bruke økologisk?» Nyheter, trender og tall. Forskjell på økologisk og annen mat. Foredrag kan være aktuelt på fagdager til høsten.

2.14 Sørlandet sykehus

Tlf. samtale med kjøkkensjef Brynjar Johansen.

Status: 3 % økologisk i 2017. Det som brukes er risgrøt og melk. Etter at de startet med økologisk melk i november 2017 (bag in box – lettmelk og H-melk), har de vært fornøyd med leveransene.

Målsetting: Miljømålet om 15 % økologisk ligger i bunnen. De har anslått en merkostnad for å oppnå økoprosenten, og venter på signal for å gjennomføring. De trenger forankring fra øverste ledelse.

De har et mål om å komme opp i 5 % i 2018, og tar steg for steg for å øke forbruket.

Økonomi er en utfordring, men de jobber også med redusert matsvinn. Greier de å få ned svinn, vil dette kunne frigjøre midler til kjøp av økologiske varer.

Grøntleverandør er Bama. Det kan kanskje gi andre muligheter enn der Langdalen har leveransen.

Ønske om oppfølging: Ser ikke behov for oppfølging nå.

Etter hvert kan det bli aktuelt å ta kontakt med Matvalget for eventuelt å få noe mer inspirasjon til satsingen.

2.15 Helse Fonna

Tlf. samtale med seksjonsleder for Matforsyning, Olav Vikre.

Helse Fonna har fire sjukehus med egne kjøkkensjefer/funksjonsledere og tre DPS'er der pleiepersonellet også styrer matforsyninga.

Status: Bruker ca. 6 % økologisk. Overveiende melk og ost. Har ikke økt noe siste år.

Målsetting: 15 %-målet er et miljøkrav nedfelt i Helseforetaket. Skal ha miljørevisjon i 2019 og vil da bli målt på økologisk.

Utfordringer: Det har vært store utfordringer med leveranser av økologisk produksjonsmelk fra Tine. Når de ikke fikk levert økologisk, fikk de ikke automatisk konvensjonell vare. Dette skapte store problemer. Det oppleves da tryggere å bestille konvensjonell melk. Dette gjelder produksjonsmelk. Melk i 1-literer har gått greit. Det har nylig vært et møte i Sykehusinnkjøp der Tine har deltatt og fått tilbakemeldinger om dette fra sjukehusene, så det bør bli en forbedring.

Grøntleveranser er også problematisk. Måkestad (Langdalen) har ikke et jevnt og godt tilbud på økologiske varer.

På poteter bruker de sous vide. Det har ikke vært aktuelt foreløpig.

Opplever store prisforskjeller som sterkt begrensende på hvor mye de kan bruke økologisk.

Ønske om oppfølging: Dette er ikke aktuelt nå.

2.16 Diakonhjemmet sykehus

Tlf. samtale med assisterende kjøkkensjef Vera Trovik Fløgstad.

Status: Nesten ingenting økologisk.

Målsetting: Sykehuset har ikke begynt med noen økologisk satsing; først og fremst på grunn av økonomi. De har også fått høre at det er visse problemer med leveransene hos de som har satset.

De har en miljøsertifisering og er ISO- sertifisert, men har vektlagt andre områder foreløpig; slik som redusert matsvinn. Mener at lokalt produsert mat (kortreist) er vel så viktig som økologisk. Fint om det kunne være både lokalt og økologisk. Sykehuset er privat, og er ikke bundet av felles innkjøpsavtaler.

Ønske om oppfølging: Ikke aktuelt nå, men kan bli aktuelt seinere. Det må i så fall forankres oppover i ledelse.

2.17 Catosenteret

Tlf. samtale med hotellsjef Øyvind Blåhella

Status: De bruker økologisk ekstra lettmeik i 10-litere fra Rørosmeieriet, og økologisk laktosefri melk i 1-litere. Andre økologiske produkter: Dansk rugbrød (Bake-off fra Lantmannen), brie, risdrikk og havredrikk. Kan være enkelte andre produkter også.

Målsetting: Det er ikke noe mål om bruk av økologisk mat. Eurest (Compass Group) driver matforsyningen nå og bestemmer vareutvalget. Tidligere var det ISS. Det var da et mål om 15 % økologisk.

Pris på produktene er hovedgrunn til at de ikke har mer økologisk. De merker en del etterspørsel etter både økologisk og lokalt produsert mat.

Ønske om oppfølging: Ikke aktuelt nå.

3 Aktuell oppfølging fra Matvalget

Ut fra denne gjennomgangen kan det være aktuelt for Matvalget å følge opp videre:

- Lillehammer revmatismesykehus: Kurs i økologisk brødbaking
- Et initiativ overfor Sykehusinnkjøp. Spørre hvorfor prisene på rotgrønnsaker er så høye. Spørre om poteter. Hva kan gjøres for å få leveranser av norske sous vide-poteter og andre poteter. Kan det skaffes nok norske og økologiske gulrøtter og poteter til sjukehusene? Problemene med grøntlevering må kunne løses. 15 %-målet ville trolig vært nådd med sikre grønt- og meierileveranser.
- Kontakte Tine angående problemene med sikre leveranser. Dette kan også gjøres gjennom Sykehusinnkjøp.
- Helse Førde etterspør møtearena/faglig møteplass/diskusjonsforum for ulike aktører med økologisk mat som tema. De foreslår også å involvere politikere.
- UNN Harstad ønsker hjelp til å arrangere to grønne økodager i kantina høsten 2018. Vil gjerne ha med en økokokk som kan inspirere og hjelpe til med å markedsføre det økologiske tilbudet. De ønsker også bistand slik at de kan innføre økologiske supper til lunsjtilbudet; basert på lokale grønnsaker og økologiske varer.
- Sykehuset Østfold HF (Moss sykehus) – økodager i kantina til høsten og i den forbindelse hjelp til å markedsføre det økologiske tilbudet.
- Vestre Viken – ønsker inspirasjonsforedrag til høsten i forbindelse med fagdager.
- Flere av de intervjuede er opptatt av at de økologiske varene også bør være lokalt produsert, og at det bør jobbes mot at flere gårdsbruk legger om til økologisk produksjon for å bedre tilgangen på varer.

Det ser ut til å være relativt liten interesse for at Matvalget arrangerer en studietur til andre sjukehus som bruker økologisk mat. Flere ledere og kjøkkensjefer har allerede vært på slik studietur.

4 Diskusjon

De som er intervjuet i denne undersøkelsen, kan forventes å være blant de kjøkken- og miljøledere i sjukehusene som har fattet størst interesse for økologisk mat. Siden de har deltatt i nettverket om økologisk mat, tyder dette i utgangspunktet på interesse for temaet. Matprosjektet bidro mange steder til entusiasme og vilje til å nå 15 %-målet. Helse Førde HF har nådd målet om 15 %, Helse Stavanger har 12 % økologisk og Haukeland universitetssykehus har nådd 10 %. Det går fram av denne undersøkelsen at flere kjøkkenledere/-sjefer er blitt skuffet over hvor vanskelig det kan være med leveranser; selv av basisvarer som økologisk melk og potet. St. Olavs Hospital var først ute med økologiske prosjekter, og bruk av økologisk mat er sterkt forankret der. Men også de har gått bort fra noen av basisråvarene i økologisk kvalitet som de har brukt over tid. Årsaken er stor prisforskjell mellom konvensjonell og økologisk vare.

Det at det ikke er et nasjonalt mål om å bruke økologisk mat, og heller ikke er gjort et felles vedtak for helseforetakene, gjør at den økologiske satsingen mange steder er nedprioritert. Det er mye usikkerhet om satsingen. Noen helseforetak har gjort vedtak om å satse og har forankret det gjennom sin miljøsertifisering. Andre har vedtak om ikke å satse på økologisk, mens andre igjen har ikke noe vedtak. Der det ikke er gjort vedtak, blir det opp til den enkelte kjøkkensjef å finne plass for økologiske varer. Noen sjukehus har gjort vedtak om å videreføre satsinga omtrent på samme nivå de er nå. Ingen har oppgitt at de har fått økte budsjetttrammer for å satse på økologisk mat.

Selv der hvor økologisk mat er en del av miljøsertifiseringa, slik at økoprosenten er noe de kommer til å bli målt på, er det en noe avventende holdning. De er kanskje oppe i 5 – 7 prosent økologisk, men avventer videre økning. Det ser ut som at dette skyldes usikkerhet om og negative erfaringer med leveranser av basisvarer i tillegg til stramme budsjetttrammer. Noen stiller også spørsmål ved om det er politisk vilje til å satse på økologisk mat, og antyder at negativitet i mediene om den økologiske driftsformen gjør det vanskelig å holde trykket oppe.

Av de som likevel holder fast på en målsetting, har intervjuene vist at flere har problemer med leveransene. Flere steder gjelder dette sikre leveranser av økomelk (bag-in-box). Grøntgrossisten har problemer med å levere poteter, fersk og sous vide, og grove grønnsaker. Slike problemer med selv de vanligste basismatvarer, kan gå ut over motivasjonen for å bruke økologisk mat og gjøre at hele økomatsatsingen står i fare. Det må særlig nevnes som uheldig når vellykkede produktutviklingsprosjekt, slik som Vestfold sykehus har vært med på, må slutte med de økologiske og lokalproduserte potetene på grunn av pris. For produsentene er det også problematisk når de sammen med sjukehuset har kommet fram til et kvalitetsmessig godt produkt som alle er fornøyd med, men som de likevel ikke får avsetning på.

Til tross for ujevne leveranser av økologisk melk flere steder i landet, har flere sjukehus økologisk melk inne på fast bestilling. At det offentlige tar unna forutsigbare mengder økologisk melk, er svært viktig for utvikling av hele verdikjeden for meieriprodukter. Det er derfor viktig at sjukehusene fortsetter å etterspørre den økologiske melka, slik at Tine kan tilpasse produksjonen. Ved at Forsvaret la inn fast bestilling på økologisk melk, bidro de til å gjøre den mer tilgjengelig også i butikk

over hele landet³. Helseforetakene kunne hatt den samme funksjonen gjennom et felles vedtak om bruk av enkelte varer i alle sjukehus.

Når basisvarene er på plass, kan inspirasjonstiltak og god markedsføring av det økologiske tilbudet gi et videre løft. Gjennom intervjuene kom det fram at flere av de som er motivert til å bruke økologisk mat, synes det er viktig å støtte lokal produksjon. For dem vil det derfor være viktig om lokal og økologisk produksjon kan kombineres. Det må være et langsiktig mål for den økologiske produksjonen å imøtekomme dette. Det er for eksempel per i dag svært begrenset økologisk grønnsakproduksjon i store deler av landet.

Denne rapporten har ikke gått nærmere inn på mulighetene for å ta inn lokale produkter uavhengig av innkjøpsavtalen gjennom Sykehusinnkjøp HF.

Gjennom den felles tjenesten Sykehusinnkjøp HF er det mulig å etterspørre økologiske varer i forbindelse med anbudsrundene, og flere av de intervjuede har lagt vekt på den viktige rollen Sykehusinnkjøp har for å kunne påvirke de store leverandørene. Sykehusinnkjøp kan forhandle på vegne av mange og dermed ha et større gjennomslag. I den sammenhengen ville det være en fordel om alle helseforetakene hadde en felles strategi for økologisk mat. Sykehuskjøp kunne dermed forhandle ut fra et forutsigbart volum.

Merprisen på økologiske produkter oppleves for mange som en stor hindring, mens andre bevisst har valgt en strategi med å prøve ut en del økologiske produkter uten å fokusere for mye på prisforskjellene. Det synes som om de som bare fokuserer på prisforskjellene aldri kommer i gang med å bruke økologisk mat.

Revmatismesykehuset i Lillehammer er et godt eksempel på hvor vellykket det kan være å innføre økologisk mat og samtidig legge om produksjonen. Der har de erfart at råvarekostnadene har gått ned etter at de begynte å bruke økologiske varer, fordi de lager mer mat fra bunnen. Omlegging av produksjonen og sterkt fokus på kvalitet, har trolig gitt økt kunnskap, bevissthet og entusiasme blant kjøkkenpersonalet. Det blir et større fokus på muligheter enn på begrensninger. De samme resultatene har vært rapportert fra Københavns Madhus som har jobbet med mange større og mindre institusjoner i Danmark gjennom prosjektet «Køkkenløftet»⁴.

³ Riksrevisjonen, 2016. Riksrevisjonens undersøkning av arbeidet til styresmaktene for å nå måla om økologisk landbruk. Dokument 3:7 (2015-2016). <https://www.riksrevisjonen.no/rapporter/Documents/2015-2016/OkologiskLandbruk.pdf>

⁴ <http://kbhmadhus.dk/kvalitetsloeft/om-kvalitetsloeft>

Vedlegg

Spørsmål og orientering som er sendt ut til nettverket på forhånd:

På vegne av veiledningstjenesten Matvalget (Debio Info) sender jeg denne eposten til kontakter fra økomat-satsingen i Grønt sjukehus-prosjektet. Vi har to formål med henvendelsen. Det ene er å kartlegge status for økomat-satsing i sjukehus og det andre er å gjøre veiledningstilbudet til Matvalget kjent. Jeg kommer en av de nærmeste dagene til å ringe rundt for å gjøre denne kartleggingen.

De spørsmålene jeg håper å få svar på er:

Del 1: Status

- Status, bruk av økomat (andel av matinnkjøp, varegrupper)
- Finnes det en konkret målsetting eller satsing på økologi?
- Har økosatsinga støtte/er den forankret fra ledelse – i sykehuset/helseforetaket?
- Ønske eller målsetting om økt bruk av økologisk?
- Spesielle utfordringer? Hva går bra?
- Hvordan ser du for deg økosatsinga i 2018?
- Hvilken type veiledning eller annen type støtte trenger dere for å kunne servere mer økologisk?

Kartleggingen ønsker vi å bruke til å se om det er felles utfordringer. Kanskje de lettere kan løses om det gjelder flere? Kan Matvalget bidra?

Informasjon fra kartleggingen kan kanskje også brukes i forbindelse med innspill til ny nasjonal strategi for økologisk mat og landbruk. (Dette er noe Landbruks- og matdepartementet jobber med, og som skal vedtas av Stortinget).

Del 2: Informasjon om Matvalget og tilbud om kurs/veiledning:

Matvalget jobber med konseptet «Et bærekraftig måltid». Bruk av økologisk mat er ett av flere råd. Vi ønsker at flest mulig virksomheter skal ha en målsetting om en viss andel økologisk mat, og kan tilby veiledning for å nå målet. Mat- og miljøveiledere tilknyttet Matvalget kan holde kurs om hvorfor økologisk, praktisk matkurs, hvordan jobbe med bærekraftig måltid eller invitere på inspirasjonstur.

Del to blir både informasjon om hva Matvalget kan tilby og en sondering om dere ønsker mer oppfølging.

Link til Debio Info er her: <https://debio.no/debioinfo/>

Håper dere ser positivt på å bli kontaktet.

Mvh Liv Solemdal



The private, independent foundation Norwegian Centre for Organic Agriculture (NORSØK) is a national centre of expertise for the development of organic agriculture through interdisciplinary research and knowledge dissemination.

Its offices are located on Tingvoll gard in the Nordmøre region in northwestern Norway. NORSØK is also responsible for the management of Tingvoll gard, which is to be run as an organic farm. The foundation's work is based on the four principles of organic agriculture: health, ecology, fairness and care.

Address:

Norwegian Centre for Organic Agriculture / Gunnars veg 6 / NO-6630 TINGVOLL/ Tel: +47 930 09 884 / E-mail: post@norsok.no / www.norsok.no