

6. møde i Region Midtjyllands 'Netværk For Bæredygtige Hospitaler'



PRAKTISK

Dato: Onsdag d.22/9 2021

Sted: VIRTUELT - meet.rmdu2@rooms.rm.dk, pin:1234

Med mulighed for at samles lokalt – se lokaler på Plan2learn

Tilmelding: [via Plan2Learn](#)

PROGRAM

08.45 – 09.00 : Alle logger ind i det virtuelle lokale, hælder kaffe op, tænder kameraet og slukker mikrofonen:-)

09.00 – 09.05 : Velkommen (*Maria Gaden, faglig leder, Center for Bæredygtige Hospitaler*)

DEL 1: Bæredygtighed og bestillings-mønstre

09.05 – 09.25: Sammenhængen mellem bestillingsmønstre og klimaaftryk

Hvordan påvirkes leverandørens logistik og deraf afledte klimaaftryk ved vores måde at bestille varer på? (*Jette Zoëga, Sustainability Manager, Nordics, Johnson&Johnson*)

09.25 – 09.40 : DK1 lageret – rammebetingelser og muligheder

Hvordan hænger tingene egentlig sammen i vores fælles lager, hvorfor opstår de "tomme kasser", og kan vi gøre noget for at minimere dem?

(*Claus Morild, specialkonsulent, Indkøb&Medicoteknik*)

09.40 – 09.55: "Overbestilling" i den kliniske hverdag

På alle hospitaler opleves kassation af forskellige læge- og sygeplejefaglige artikler af forskellige årsager. Hvordan kan vi optimere vareforsyningen, spare penge og minimere spild, og derved også spare CO2?

(*Thomas Holm Andersen, projektleder for apparatur, teknologi og udbud, Fælles OP-stab, AUH/I&M*)

9.55 – 10.25: Gruppearbejde (inkl. pause)

- Hvordan kan vi hos os bidrage til mere bæredygtige bestillingsmønstre i praksis?

10.25 – 10.45: Opsamling i plenum

DEL 2: Reduktion af madspild

10.45 – 10.55: Fælles målsætninger for Region Midtjyllands Hospitalskøkkener

Alle køkkenerne arbejder på i fællesskab at vedtage en række målsætninger ift. bæredygtighed, som de sammen vil arbejde for at opnå. *(v. Malene Teilman, Projektmedarbejder)*

10.55 – 11.05: Reduktion af madspild i kliniske afdelinger

Hvad betyder bestillingsmønstre for mængden af madspild? Hvad består vores madspild af? I et puljeprojekt i 2020 har man kortlagt mængden og sammensætningen af madspild på udvalgte afdelinger på AUH, og set på årsag og mulige løsninger. *(v. Malene Teilman, Projektmedarbejder)*

11.05 – 11.20: Stop madspild! En app-løsning der tømmer buffet'en

I et puljeprojekt undersøgte og udviklede HEM i 2020 en app, der gør det muligt for personale at købe overskydende mad - også fra patient-buffet'en. Hør om de første erfaringer.

(Christian Cook Jensen, Afsnitsleder, Køkkenet, HE Midt)

11.20 – 11.35: Gruppearbejde

Hvordan kan vi hos os bidrage til omstillingen af køkkenerne og reduktion af madspild?

11.35 – 11.50: Opsamling i plenum

11.50 – 12.00: Afrunding og tak for i dag!