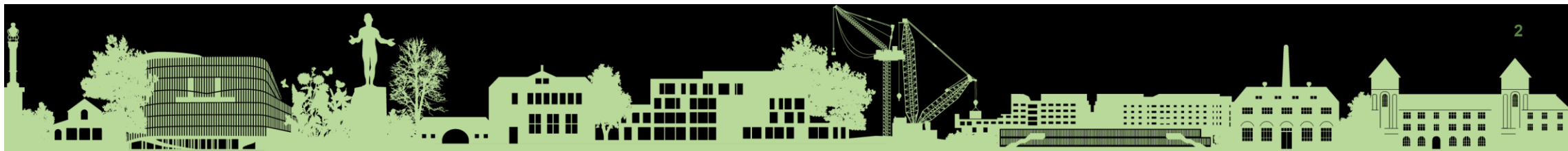




Klimavenlige måltider på Bispebjerg- og Frederiksberg Hospital

Hvad har vi gjort

- Vegetarkost ud grøn mad ind (plantebaseret) (nyt navn)
- Plantebaseret måltider til frokost og aften tilgængeligt i lighed med animalske måltider
- Vi arbejder med personas – set ind i vores 5 ”patienttyper” hvad ville de ønske
- Udviklet nye retter
- Øget vores tilberedning af plantebaseret mad ca. 30% er i dag plantebaseret
- Udfordring er mange ældre ikke er vant til plantebaseret mad – handler om at gøre maden lige så lækker som animalsk mad – genkendelige retter



Medarbejderne i køkkenet

- Konsulenter på opgaven sammen med køkkenets ansatte – kompetence udvikling
- Vigtighed af smag og konsistensen i vores varmholdte produktion
- Vigtighed i for-tilberedning – forstå retten
- Øget håndtering af grøntsager – tungere arbejde
- Klimakrisen gør plantebaseret mad – trendy

