

## invitation

Fremtidens  
sygehus  
møder  
den gode  
hverdagsmad

# Fremtidens sygehus møder den gode hverdagsmad

## – vil du sidde med til bords?

Regionerne renoverer og nybygger danske sygehuse i stor skala i disse år. Samtidig viser ernæringsforskningen, at mad, og hvor og hvordan maden indtages, spiller en væsentlig rolle for patienternes helbredelse og for oplevelsen under indlæggelsen.

Kost & Ernæringsforbundet indbyder derfor til videndeling og dialog med sygehusledelser, politiske beslutningstagere, embedsmænd, rådgivere og trendsættere.

Det sker på topmødet 'Fremtidens sygehus møder den gode hverdagsmad' onsdag den 16. september 2009 i Landstingssalen på Christiansborg.

Tilmeld dig og læs mere om topmødet på [www.kost.dk/fremtidenssygehus](http://www.kost.dk/fremtidenssygehus)

 **kost & ernæringsforbundet**

[www.kost.dk](http://www.kost.dk)

Fremtidens  
sygehus  
møder  
den gode  
hverdagsmad

## program 2

Fremtidens  
sygehus  
møder  
den gode  
hverdagsmad

**Leila Lindén**, medlem af Danske Regioners sundhedsudvalg og  
**Ghita Parry**, formand for Kost & Ernæringsforbundet, åbner topmødet.

### Maden, måltidet og spiserummet

**Anna Marie Fisker**, arkitekt og lektor på Aalborg Universitetscenter, fortæller om overvejelser, når man indretter og designer et indbydende spiserum. Lyset skal sættes, serveringen skal være nænsom og med forståelse for service, farver, komposition og verbal præsentation.

### Designeren Søren Ulrik spørger: Pap og papir - materialer eller lir?

Godt serveringsdesign kræver brug af få og enkle elementer, som hver skal have en særlig og dertil stærk karakter.

### Maden som medicin

**Ass. professor i ernæring Jens Rickardt Andersen, KU** - Hvad betyder god mad, god ernæring for patienten, helbredelsen og dermed for økonomien? Tilskudsrikke og sondeernæring til sygehuspatienter med vægttab er en rigtig god forretning. Men hvad med rigtig mad? Og hvad kan få dem til at spise den?

**Helle Brønnum Carlsen, ph.d. fra DPU og madanmelder: Nydelse kræver nærvær. Så hvorfor ikke gå en kulinarisk stuegang?** Hos småtspisende bliver nydelsen omsat til ernæring og dermed til medicin i kampen om at opretholde et forsvar mod både behandling og sygdom.

>>>

## program 3

Fremtidens  
sygehus  
møder  
den gode  
hverdagsmad

### Den gode hverdagsmad på sygehusene

**Sundhed, saft, kraft.** Bente Sloth, cheføkonoma, fortæller om det banebrydende projekt på Randers Sygehus, hvor alle patienter får mad af høj kvalitet lavet fra bunden til konkurrencedygtige priser.

**Giver god mad alene god ernæring til patienterne?** Køkkenchef Anne-Lis Olsen giver et oplæg om mad og omsorg - hvor udgangspunktet er projektet 'Roomservice' på Rigshospitalet.

Journalist Svend Rasmussen styrer os gennem dagen.

**DATO** Onsdag den 16. september 2009, kl. 9.45 - 16.00  
**STED** Landstingssalen, Christiansborg, København K.  
**PRIS** Gratis  
**ANTAL** Højest 120 personer  
**SPØRGSMÅL** Udviklingschef Kirsten Skovsby, 33 41 46 71, ks@kost.dk  
**TILMELDING** Efter først-til-mølle og senest 2. september til Stella Bangsbo, sb@kost.dk

 **kost & ernæringsforbundet**

[www.kost.dk/fremtidenssygehus](http://www.kost.dk/fremtidenssygehus)