

Udvalgssekretær Louise Piester
Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Folketinget, Christiansborg
1240 København K.



Den gode hverdagsmad på fremtidens sygehuse

Kære Louise Piester

Vedlagt fremsendes 18 kopier af brev sendt til fødevareminister Eva Kjer Hansen.

Du bedes venligst udlevere et eksemplar til orientering til hvert af de 17 udvalgsmedlemmer.

Venlig hilsen


Birgit Hansen
sekretær

Nørre Voldgade 90
1358 København K

TEL 33 41 46 60
post@kost.dk
www.kost.dk

Birgit Hansen
Sekretær

TEL 33 41 46 72
FAX 33 41 46 70
bh@kost.dk

24. september 2009
J.nr. - bh/sb

Fødevarerminister Eva Kjer Hansen
Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Slotsholmsgade 12
1216 København K.



**kost &
ernærings
forbundet**

Den gode hverdagsmad på fremtidens sygehuse

Kære Eva Kjer Hansen

Kost og ernæring spiller en central rolle på landets sygehuse – ikke kun for patienternes sundhedstilstand, men også for sygehusenes samlede økonomi. F.eks. viser undersøgelser, at:

- På udvalgte sygehusafdelinger befinder cirka 40 procent af patienterne sig i en ernæringsmæssig risiko, og en række patienters ernæringstilstand forværres under indlæggelsen.
- Indlæggelsesprisen for en underernæret er cirka 50 procent højere end for andre patienter, bl.a. fordi de får flere komplikationer og længere sygehusophold.
- Der kan spares omkring ½ milliard kr. om året ved at sikre, at patienterne får den rigtige ernæring.

Derfor er det afgørende, at sygehuse sætter større fokus på optimal kost og ernæring, ikke mindst i disse år, hvor Kvalitetsfondens midler skal omsættes til nye sygehuse og reovering af de gamle.

I Kost & Ernæringsforbundet har vi netop afholdt en konference, der samlede regions- og folketingspolitikere, køkkenchefer, kostfaglige medarbejdere, sygeplejersker, ergoterapeuter, arkitekter, designere og en række andre fagpersoner til en drøftelse af, hvordan fremtidens sygehuse kan skabe de bedst mulige rammer for, at patienterne får den nødvendige kost og ernæring.

Blandt de konkrete forslag, vi frembragte på konferencen, er:

- Patienterne skal have optimale spisefaciliteter, der taler til alle sanser og dermed stimulerer appetitten, som det ellers tit kniber med, når man er indlagt. Det skal indtænkes allerede i den igangværende planlægningsfase og ikke 'hæftes på' til sidst, når sygehusene er indrettet.
- Mad og ernæring skal integreres i den enkelte patients behandlingsplan. Det kræver bl.a., at ansvaret placeres mere en-

Nørre Voldgade 90
1358 København K

TEL 33 41 46 60
post@kost.dk
www.kost.dk

Ghita Parry
Formand

TEL 33 41 46 62
FAX 33 41 46 70
gp@kost.dk

24. september 2009
J.nr. - gp/sb

tydigt end i dag. Når det gælder ledelsen, bør mad- og måltidsansvaret placeres på direktionniveau, f.eks. hos en mad- og måltidschef..

- Det er nødvendigt at forske langt mere i, hvad der virker, og hvad der ikke virker på mad- og måltidsområdet.
- Måltidsværter på afdelingerne, der præsenterer måltidet og skaber tryghed, omsorg og nærvær for patienten, vil medvirke til, at flere patienter får den ernæring, de har brug for. Det gælder især de mest udsatte patienter med komplekse sygdomsbilleder – f.eks. ældre, medicinske patienter – som ofte har de største ernæringsmæssige problemstillinger under indlæggelsen.
- Alle patienter skal tilbydes god hverdagsmad, som er veltillavet, velsmagende og sund, og som tager afsæt i den enkelte patients behov og ønsker. Her bliver de nye 'Anbefalinger for den danske institutionskost', som du har taget initiativ til sammen med ministeren for sundhed og forebyggelse, et vigtigt redskab. Erfaringerne viser, at individualisering af og høj kvalitet i sygehusmad uden problemer kan gå hånd i hånd, men at det naturligvis forudsætter, at de nødvendige ressourcer – både økonomiske og professionelle – er til stede.

Jeg har også kontaktet ministeren for sundhed og forebyggelse vedrørende ovenstående betragtninger, og jeg håber, du sammen med ham vil arbejde for, at regeringen sætter fokus på den gode hverdagsmad i det videre arbejde med at udmønte midlerne i Kvalitetsfonden – ikke mindst fordi udgifterne til sygehusmaden i gennemsnit blot udgør to-tre procent af sygehusenes samlede budgetter, men har stor betydning for både den enkelte patient og den samlede økonomi.

Venlig hilsen



Ghita Parry
Formand

Kopi sendt til Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri