

Medlemmerne af Folketingets Socialudvalg



**kost &  
ernærings  
forbundet**

## Sild i mikroovnen og risengrød med chutney: Nej tak!

Kære medlem af Folketingets Socialudvalg

Berlingske Tidende har de senere dage bragt reportager om den mad, nogle plejehjem har serveret for de ældre beboere. Det drejer sig bl.a. om sild opvarmet i mikroovn, risengrød med chutney og biksemad syv dage i træk.

Jeg synes, det er bekymrende læsning. Ældre på plejehjem har – ligesom alle andre brugere af måltider fra landets storkøkkener – krav på sund, velsmagende og veltillavet hverdagsmad.

Heldigvis er eksemplerne i Berlingske Tidende kun få eksempler. Det er ikke normen. Men eksemplerne illustrerer, at nogle kommuner ikke har prioriteret at have de nødvendige kost- og ernæringsfaglige kompetencer til rådighed. Det har negative konsekvenser for kvaliteten af den offentlige forplejning. Og det har igen negative konsekvenser for den enkelte ældres livskvalitet og sundhed, bl.a. med risiko for underernæring.

Jeg synes, løsninger ligger lige for:

Det skal være kost- og ernæringsfagligt uddannede medarbejdere, der laver maden, anretter den og serverer måltidet for den ældre. Det vil frigøre arbejdstid hos plejepersonale, der i dag en række steder løser disse opgaver – selv om de ikke er uddannet til det. Når det er kost- og ernæringsfagligt personale, der løser opgaven, højnes kvaliteten, der sættes fokus på måltidets næringsværdi, og fødevarerne bliver håndteret hygiejnemæssigt korrekt.

Et konkret forslag er, at kommunerne indfører en mad- og måltidsorganisation, hvor en mad- og måltidschef har det tværgående ansvar for kommunens mad og måltider (herunder kost- og ernæringspolitik, sundheds- og forebyggelsesfokus, kvalitetsudvikling

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

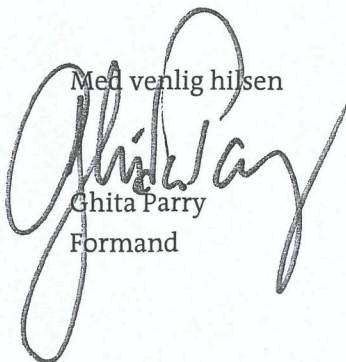
29. september 2010  
J.nr. 22354 - gp/bh

osv.). Et andet forslag er, at kommunerne indfører kost- og ernæringsfaglige måltidsværter på det enkelte plejehjem, der sikrer tryk-  
hed, omsorg og nærvær ved måltidet – og dermed mere af den rigti-  
ge mad i de ældres maver.

Jeg håber, du vil være med til at sætte fokus på at styrke kvaliteten  
på området, så de ældres sundhed, trivsel og livskvalitet forbedres.

Hvis du har spørgsmål eller ønsker en uddybning af ovenstående, er  
du meget velkommen til at kontakte mig på [gp@kost.dk](mailto:gp@kost.dk) eller 2425  
7803.

Med venlig hilsen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ghita Parry', written in a cursive style. The signature is positioned to the left of the printed name and title.

Ghita Parry  
Formand