

Til Folketingets Sundhedsudvalg

Invitation til inspirationsbesøg i køkkenet på Bispebjerg og Frederiksberg hospital

Kost og Ernæringsforbundet og Bispebjerg og Frederiksberg Hospital inviterer Folketingets Sundhedsudvalg til et besøg på Bispebjerg og Frederiksberg hospitalskøkken med fokus på bæredygtighed og ernæringens betydning i det danske sundhedsvæsen.

Vi foreslår, at besøget varer max to timer.

Formål med besøget

Indimellem raser debatten om det gode måltid på hospitaler, plejehjem mv. Vi vil derfor gerne vise jer et køkken med høje ambitioner om at lave Danmarks bedste hospitalsmad, hvor den kulinariske oplevelse prioriteres højt, og hvor de bæredygtige ambitioner er i top.

Under besøget vil der være fokus på hospitalskøkkenet og Flex-klinikken samt vigtigheden af de ernæringsprofessionelles faglighed.

Forslag til program for besøget

1. Rundvisning i køkkenet, bageri, slagteri og sansehøve

I køkkenet på Bispebjerg og Frederiksberg Hospital produceres hvert år omkring 500.000 hovedmåltider til patienterne. Køkkenets kerneopgave er at skabe glæde og nydelse for patienterne. Veltilberedte måltider kan være med til at skabe små åndehuller i en sårbar tid. Der arbejdes på at servere nærings-tætte måltider, som er afgørende for restitution under sygdomsforløb. Al mad laves fra bunden, lige fra de friskbagte boller til parteringen af hele grise. Og hospitalet har fx udviklet proteinberiget is i samarbejde med Hansens Is og økologiske proteindrikke i samarbejde med Thise Mejeri. Køkkenet er meget ambitiøst ift. bæredygtighed. Madspild er reduceret med 24 tons, elforbrug med 13 pct. og CO2-belastning fra råvareindkøb med ca. 40 pct. siden 2019.

22. april 2022

Kost og Ernæringsforbundet

Holmbladsgade 70
2300 København S

Dir. 2337 0880
mni@kost.dk

www.kost.dk
facebook.com/forbundet

Desuden har hospitalet i samarbejde med 'Weshelter' etableret et økologisk gartneri på hospitalet, hvor grøntsagsaffald fra køkkenet bliver til kompost, der bruges i hospitalets sanseshave. Psykisk sårbare borgere, som skal tilbage til hverdagen, er 'gartnere' i haven og dyrker økologiske krydderurter til hospitalskøkkenet, som kommer patienterne til gavn.

2. Flex-klinikken

Hospitalet har opstartet Flex-klinikken den 1. februar 2022, som er en ny type patientforløb målrettet de socialt udsatte patienter. Flex-forløbet udbygger samarbejdet om patienten internt i regionen og på tværs af sektorgrænser. Det sørger også for, at de ambulante opfølgninger og andre kontakter i sundhedssystemet holdes åbne, så patienten ikke falder ud af behandlingen, men i stedet genindlægges akut. I det specialiserede forløb søger teamet, at organiseringen af hjælp koordineres parallelt med den sundhedsindsats, som foregår i regionalt eller kommunalt regi.

3. Opsamling og kaffe

Vi samler op over en kop kaffe og hjemmebag med en snak om kost og ernæringens betydning for forebyggelse, helbredelse og genoptræning.

Besøget foregår på adressen Bispebjerg Bakke 23, 2400 Kbh. NV

Evt. spørgsmål kan rettes til politik- og professionschef Mercan Ellen-Nielsen på mni@kost.dk eller 2337 0880.

Med venlig hilsen

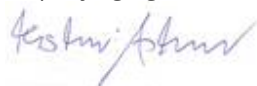


Førmand for
Kost og Ernæringsforbundet



Michael Allerup Nielsen
Enhedschef for køkkenet på
Bispebjerg og Frederiksberg Hospital

Kristian Antonsen
Hospitalsdirektør
Bispebjerg og Frederiksberg Hospital



Bilag 1: Uddybende baggrund

Køkkenet	<p>I køkkenet på Bispebjerg- og Frederiksberg Hospital producerer vi hvert år omkring 500.000 hovedmåltider til vores patienter. Vi ser det som vores vigtigste kerneopgave at skabe glæde og nydelse for vores patienter og tror, at vi med veltilberedte måltider kan være med til at skabe små åndehuller i en sårbar tid.</p> <p>Vi arbejder på at servere næringstætte måltider, da mad og drikke er vigtige for at restituere sig under sit sygdomsforløb, og mad er ikke ernæring førend det bliver spist. Vi har derfor fokus på, at måltidet skal være appetitvækkende, derfor skiller vi ikke ernæring og kulinarisk kvalitet fra hinanden – hos os går de altid hånd i hånd.</p> <p>Derfor laver vi også mad fra bunden. Simpelthen fordi vi ved, at det har en betydning for smagen og dermed patientens oplevelse. Vores mad er desuden altid sammensat af friske økologiske råvarer, og med det økologiske spisemærke i guld, garanterer vi, at vores patienter altid får serveret et måltid, som består af 90 % økologiske råvarer.</p> <p>Udover at have fokus på godt håndværk og økologi, er bæredygtighed en præmis for vores arbejde med mad og måltider. I 2020 lancerede vi vores bæredygtige mad og måltidsstrategi, som på holistisk vis rummer aspekter omkring både ernæring, klima og miljø, socialt ansvar samt arbejdsmiljø.</p>
Flex-klinik	<p>Flex-klinikken er en ny type patientforløb, opstartet på Bispebjerg- og Frederiksberg Hospital (BFH) den 1. februar 2022, hvor der findes mange socialt udsatte patienter. Pga. hospitalets placering er det ofte på BFH, at fx hjemløse eller personer, der har udfordringer med rusmidler, søger hen, når de har brug for hjælp.</p> <p>Flex-forløbet udbygger samarbejdet om patienten internt i regionen og på tværs af sektorgrænser. Personalet i Flex-klinikken er et team af socialsygeplejersker, socialoverlæge, farmaceuter og socialrådgiver. I det specialiserede forløb søger teamet, at organiseringen af hjælp bliver koordineret parallelt med den sundhedsindsats, som foregår i regionalt eller kommunalt regi.</p>