

V A L G T I L K O M M U N E O G R E G I O N 2 0 0 9

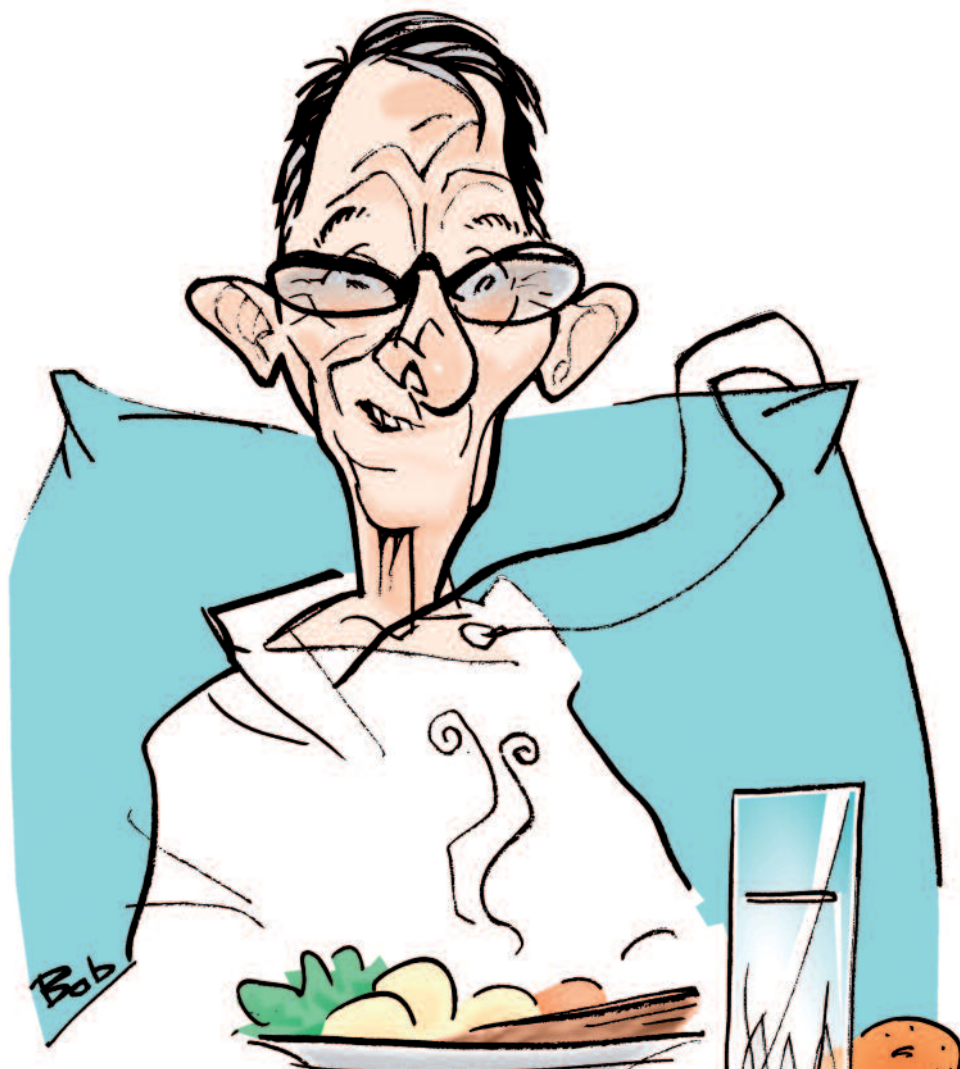
# Måltidsværter giver patienterne mere mad i maven

Mange patienter er underernærede, ikke mindst de mest udsatte patienter med et kompliceret sygdomsbillede. Undersøgelser viser, at på nogle hospitalsafdelinger er 40 procent af patienterne i ernæringsmæssige risiko – en tilstand, som for nogle forværres, mens de er indlagt. Det har alvorlige konsekvenser for patienternes helbred, behandling og livskvalitet. Derfor skal der meget mere mad i patienternes mave.

En af løsningerne er, at afdelingerne har en kostfagligt uddannet måltidsvært. Måltidsværten sikrer, at patienterne oplever nærhed, tryghed og omsorg i måltiden, og at patienterne nødes til at spise mere. Gennem den tætte kontakt med patienten og de pårørende kan måltidsværten også fortælle, hvad der er godt at spise under indlæggelsen og efter udskrivelsen. Samtidig sikrer måltidsværten, at hele afdelingen har et klart fokus på både ernæring og hygiejne. Et pilotforsøg viser, at en måltidsvært på en afdeling har medvirket til at spare ca. 20 procent på kostbudgettet i forhold til afdelinger uden en måltidsvært, bl.a. ved at reducere madspildet.

## Forslag til spørgsmål til kandidaterne

Vil du arbejde for, at der kommer kostfaglige måltidsværter på sygehusene i vores region?



V A L G T I L K O M M U N E O G R E G I O N 2 0 0 9

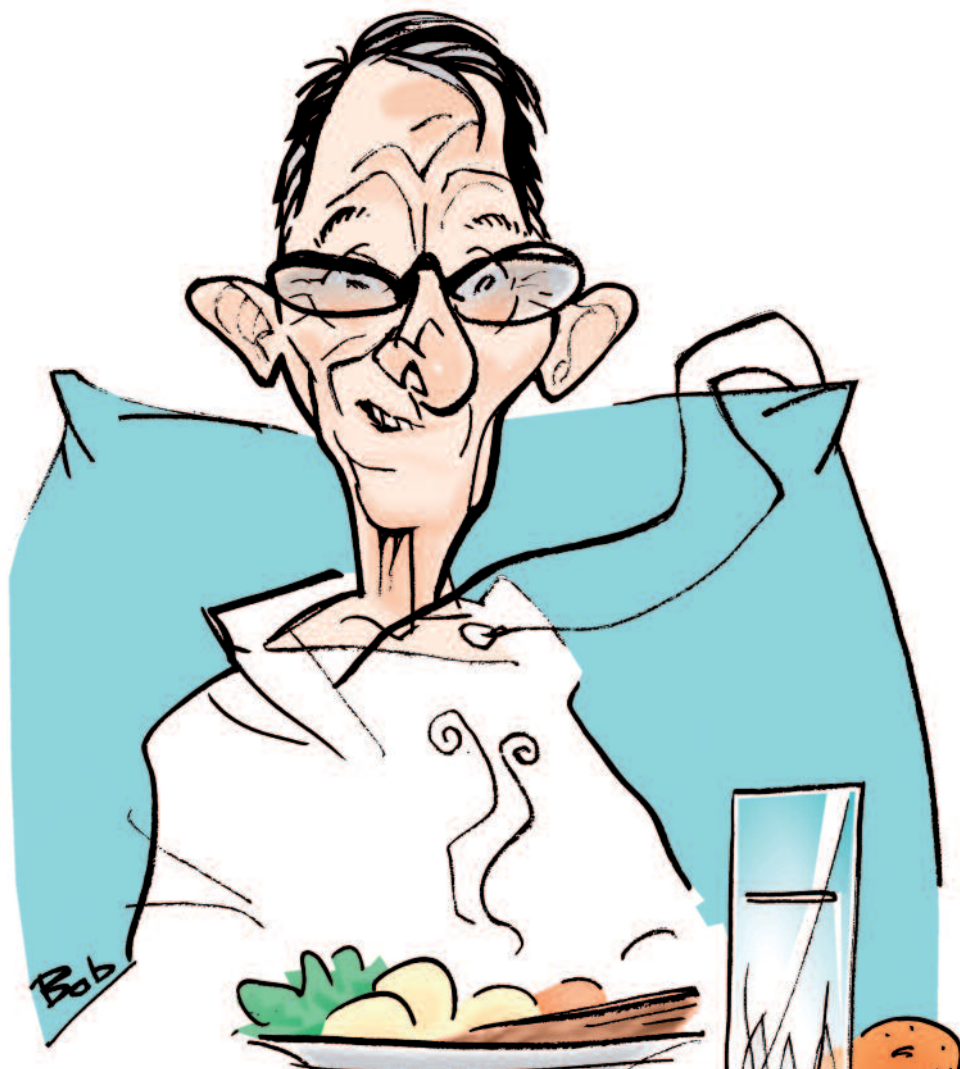
# Ansvar for maden skal ind på direktionsgangen

Der er desværre ikke tradition for, at maden og måltiderne tænkes ind som en integreret del af behandlingen på sygehusene – til trods for, at undersøgelser viser, at der kan spares omkring ½ milliard kr. om året, hvis patienterne får den rigtige ernæring.

Hvis det fulde potentiale ved ernæringsrigtig kost skal udnyttes, skal den gode hverdagsmad integreres i patientens behandlingsplan. Det kræver, at ansvaret placeres entydigt på sygehusenes højeste ledelsesniveau, f.eks. i form af en mad- og måltidschef.

## Forslag til spørgsmål til kandidaterne

Vil du sikre, at der kommer kostfaglig ekspertise ind på direktionsgangen, f.eks. i form af en mad- og måltidschef?



V A L G T I L K O M M U N E O G R E G I O N 2 0 0 9

# Verdensklasse koster – også når det gælder sygehusmad

Udgifterne til sygehusmad udgør i gennemsnit kun 2-3 procent af sygehusenes samlede budgetter. Alligevel er det ofte maden, der står i forreste række, når sygehusene skal spare. Det er et paradoks. For undersøgelser viser, at indlæggelsesprisen for en underernæret patient er ca. 50 procent højere end for andre, bl.a. fordi de får flere komplikationer og er indlagt i længere tid. Samtidig har regeringen et mål om, at det danske sundhedsvæsen skal være i verdensklasse. Men verdensklasse koster, også når det gælder sygehusmad.

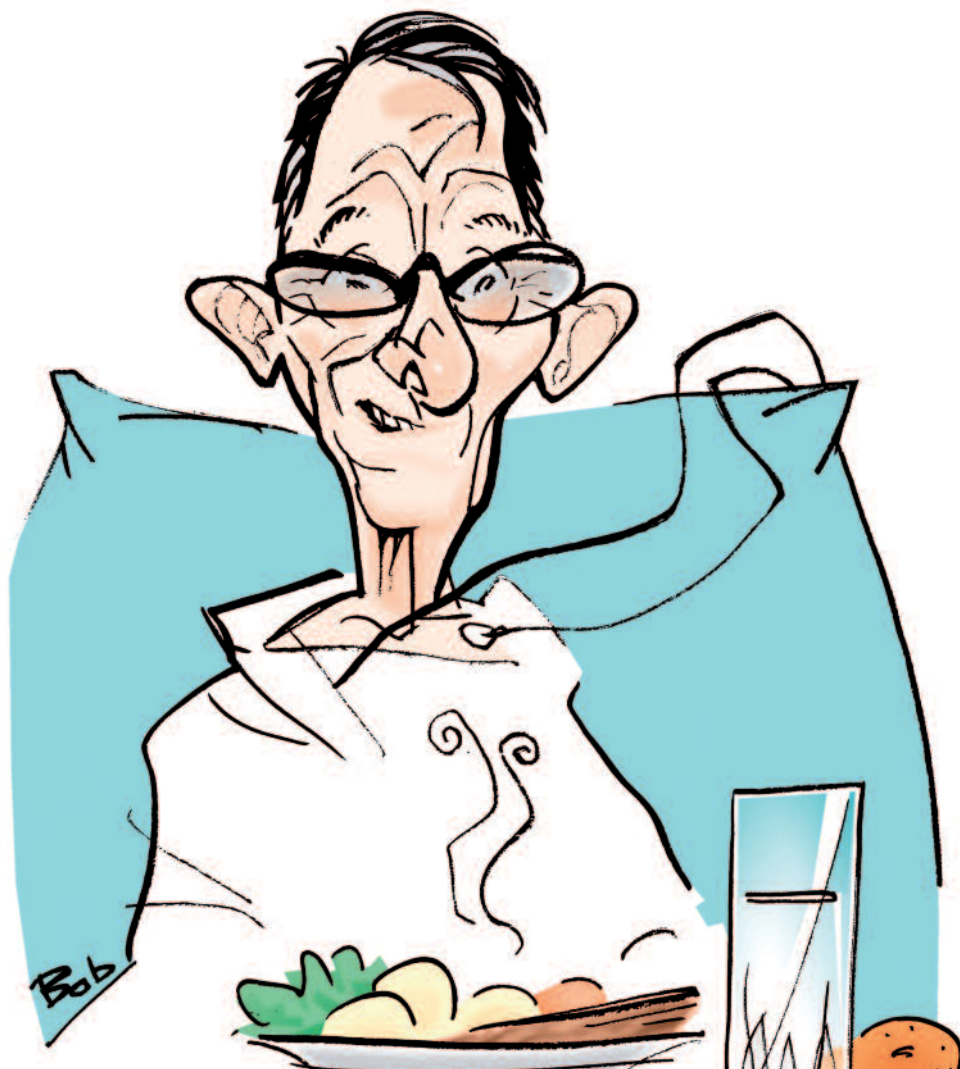
Samtidig stiger kravene om, at alle patienter skal tilbydes god hverdagsmad, som er veltillavet, velsmagende og ernæringsrigtig, og som tager afsæt i den enkelte patients behov og ønsker. Erfaringerne viser, at valgfrihed af og høj kvalitet i sygehusmad uden problemer kan gå hånd i hånd. Men det forudsætter, at de nødvendige ressourcer – både økonomiske og professionelle – er til stede.

## Forslag til spørgsmål til kandidaterne

Vil du tilføre flere penge til sygehusmaden i den næste valgperiode, eller vil du skære ned?

Hvordan vil du sikre, at maden har høj kulinarisk kvalitet?

Hvordan vil du sikre, at de småtspisende patienter får nok mad i maven?



V A L G T I L K O M M U N E O G R E G I O N 2 0 0 9

# Nye sygehuse handler også om måltider

I de næste år bruger regeringen 25 milliarder kr. på at bygge nye sygehuse og renovere de gamle. Oven i det lægger regionerne 15 milliarder kr. Alt i alt er der dermed 40 milliarder kr. til at bygge nyt og renovere. Desværre kommer maden og måltiderne ofte først på banen, når politikerne har truffet deres beslutninger, arkitekterne har slået stregerne, og entreprenørerne er godt i gang med konstruktionen.

Det er et problem. For gode spisefaciliteter, der taler til alle sanser og stimulerer appetitten, er en vigtig forudsætning for, at patienterne får nok mad i maven.

## Forslag til spørgsmål til kandidaterne

Hvordan vil du sikre, at maden og måltiderne tænkes ind allerede i planlægningen af de nye sygehuse – og ikke blot 'hæftes på' til sidst?

Hvordan vil du inddrage de kompetencer, som vi kostfaglige medarbejdere har, når de nye sygehuse skal planlægges, og de gamle skal renoveres?