

Megamægtigt køkken

Bemandet dagen lang • Svampet



økonomaen
15 2003

5. september





LEDER

Tre i en

Københavns Amt planlægger Danmarks største offentlige produktionskøkken, tilsyneladende uden at tage hensyn til kvaliteten.

Bedst som Sundhedsstyrelsen udsender sin anbefaling Bedre mad til syge, og bedst som undersøgelser, senest fra Silkeborg Sygehus, bekræfter, at det nytter at give patienterne vejledning og valgfrihed, hvis de skal tage på i vægt og blive hurtigere raske – så planlægger Københavns Amt at lukke køkkenerne på Amtssygehusene i Glostrup, Gentofte og Herlev. Og genåbne et mægtigt stort køkken på Herlev Sygehus.

Men målet med centraliseringen er ikke at følge Sundhedsstyrelsens vejledning. Målet er at spare. Og derfor har amtet fået udarbejdet en rapport, der viser, at der kan spares ved at centralisere – sådan cirka 17 millioner kroner.

Men jeg tror ikke, at besparelsen indebærer bedre mad til patienterne. Tværtimod.

Hvis det skal lykkes at etablere et velfungerende køkken i den størrelse, skal der bruges mange ressourcer både på teknologi, ledelse, samarbejde og arbejdsmiljø. Og det er ikke netop det, spareplanerne signalerer. At dømme efter rapporten, skal maden produceres, køles og regenereres i modtagekøkkenet og holdes varm, indtil den når patienterne på afdelingerne. Det er da snarere en for-

ringelse af kvaliteten. Og i rapporten står der da heller ikke et ord om, hvilken teknologi og hvilken styring, der skal sikre madkvaliteten og arbejdsmiljøet, eller hvor ressourcerne til et samarbejde om maden skal komme fra.

Gennem de senere år har jeg været vidne til en række store køkkensammenlægninger. Erfaringerne alle steder viser, at hvis ikke der sættes ressourcer af til ny, moderne produktionsteknologi og nye samarbejdsformer og hvis ikke der udarbejdes en kostpolitik, der sætter madkvaliteten og patientens frie valg i centrum, så vil det uværgerligt gå ud over såvel patienternes ernæring som medarbejdernes faglige stolthed og arbejdsmiljøet.

Jeg vil opfordre sygehusudvalget i Københavns Amt til at bestille en gennemarbejdet analyse af konsekvenserne af centraliseringen, inden den sættes i værk. Så de kan give sig selv en fair chance for at tage stilling til kvaliteten af fremtidens sygehusmad.

Og så vil jeg selvfølgelig opfordre amtet til at følge Sundhedsstyrelsens anbefalinger i Bedre mad til syge: at lade maden være en del af behandlingen.

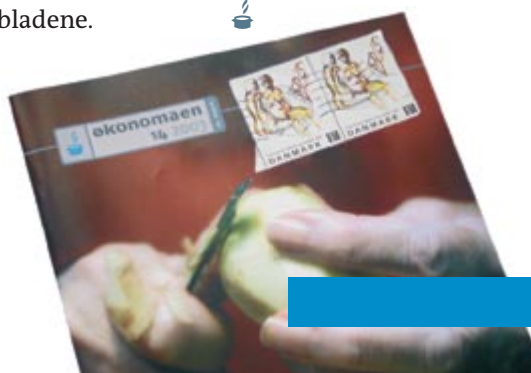
Portostigninger i sigte

Regeringens udspil til finansloven viser, at den har gjort alvor af sine trusler om at fjerne portostøtten til fagblade og tidsskrifter. For »Økonomaens« vedkommende er det ensbetydende med en ekstra omkostning på knapt 800.000 kr. om året.

Og for alle fagblade vil det betyde en ekstra udgift på mere end en halv milliard kroner.

At fjerne portostøtten er helt i strid med regeringsgrundlaget, der taler om at bevare en alsidig og mangfoldig mediepolitik – hvilket fagbladene i høj grad bidrager til. Mange historier, ikke mindst i

dagbladene, er inspireret af historier i fagbladene. Fagbladene har tæt kontakt med læserne og kan derfor skrive historier med et bredt fagligt sigte. Derfor spiller fagbladene også en vigtig rolle for den frie og demokratiske meningsudveksling, der er til gavn for alle borgere. Dansk Fagpresse kæmper derfor videre for at bevare portostøtten, så den ikke alene tilfalder dagbladene. ☕



Farvespil. Mange madkulturer i køkkenet kan sætte krydderi på dagen og udfordre smagsløgene. Forudsætningen for samarbejdet er et fælles sprog, snarere end en fælles madkultur.

Ny løn nu

Kommunernes personalechefer har i løbet af sommeren fået brev fra KL, med en kraftig opfordring til at få de individuelle løntillæg på plads, så de kunne udbetales med augustlønnen, skriver Politiken.

Baggrunden er, at kommunerne i 2002 udbetalte en milliard kroner for lidt i Ny løn, hvilket udløste en efterregulering i april.

– Ved det centrale forhandlingsbord ønsker forhandlerne så meget som muligt ud til lokale forhandlinger, men ude i kommunerne sparer man på Ny løn, så vi ender med at få lønstigningen med 12 måneders forsinkelse. Det dur ikke, siger Dennis Kristensen, KTO.

I gennemsnit skal medarbejderne i kommunerne have 1,22 procent af lønstigningen som Ny løn. Og i gennemsnit skal lønnen stige med 5,6 procent fra august 2002 til august i år, hvis kommunerne skal holde overenskomsten. ☕



FORSIDEFOTO: HENRIK FRYDKJÆR

Igen, igen og igen

En ny hjemmeside kan måske gøre det enklere at finde løsninger på ensidigt gentaget arbejde (EGA).

Hjemmesiden indeholder mere end hundrede forslag til løsning af EGA, foruden undersøgelser og forskning i EGA, information om hvordan man kan lave handlingsplaner mv.

Hjemmesiden er oprettet af Arbejdsmiljørådet. 🍵

► www.egabase.dk



De tager på i vægt i Silkeborg

Og modsat hvad man skulle tro, så er det en god ting. Det drejer sig nemlig om undervægtige ældre.

En undersøgelse af 628 ældre i Silkeborg Kommune viste, at 49 procent af de ældre i kommunen er undervægtige, og fem procent direkte underernærede. Det gælder både ældre på plejehjem og i eget hjem. Et resultat, der i øvrigt stemmer overens med tilsvarende undersøgelser.

Undersøgelsen er blevet brugt til at sætte ind med forskellige ernæringsaktiviteter: supernærende kost til ældre i dårlig ernæringstilstand, kostvejledning i eget hjem, kontaktpersoner blandt andet i den kommunale madservice for personalet på ældreområdet og undervisning af personalet på plejehjemmene og i hjemmeplejen.

Desuden er der etableret et tæt samarbejde mellem kommune og amt om kost til ældre patienter, der udskrives til eget hjem.



Undersøgelsen dokumenterer, at blot to måneder med kostvejledning og superkost til 22 underernærede ældre har hævet deres gennemsnitsvægt med 1,5 kg. Mens en enkelt øgede vægten fra 35 til 39 kg.

Rapporten er blevet til i et tæt samarbejde mellem Silkeborg Kommune og Silkeborg Centralsygehus i Århus Amt.

Silkeborg Kommune har fået støtte til projektet fra Socialministeriet. 🍵

Flere skolemadsrådgivere

Fødevarerdirektoratets rejsehold ud i skolemad er blevet udvidet med en person i hver region. Rådgiverne rykker ud på et lokalt initiativ. Det vil sige, når skoleledere, lærere eller forældre beder om gode råd til, hvordan skolen kan oprette en skolebod eller en kantine eller i det hele taget præsentere en holdning til mad i skolen.

I de ti måneder, ordningen har eksisteret, har rejseholdet besøgt 28 skoler og institutioner og besvaret 200 opkald på sin hotline telefon. 🍵

► www.altomkost.dk

Det sociale måltid

Det er ikke ideer, der mangler, når det drejer sig om at indrette gode spisesteder for ældre. Det viser et idekatalog fra en række fremtidsværksteder, der er holdt i forbindelse med projektet Fremtidens kost til ældre.

Jens Kofod, Fødevarerdirektoratet, præsenterede et udpluk af ideerne på konferencen Det sociale måltid, som Økonomaforeningen og Fødevarerdirektoratet holdt midt i august.

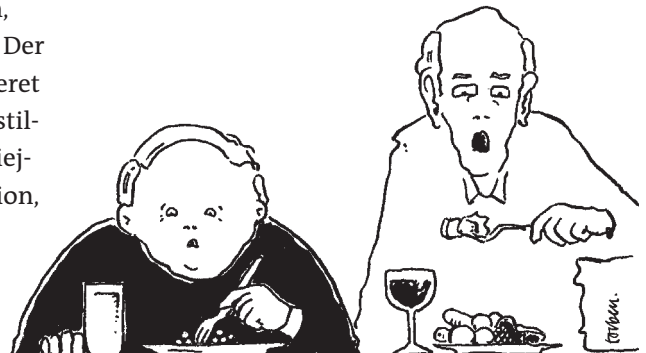
Nogle af ideerne er »helt ude i skoven«, mens andre hurtigt kan indføres. Men de må altid tilpasses det enkelte plejehjem, som Jens Kofod gjorde opmærksom på. Der er ikke nogen videnskabelig dokumenteret effekt af ideerne på beboernes ernæringstilstand og der er ikke taget højde for hygiejnen. Idekataloget er ment som inspiration, siger han.

Nogle af ideerne lød: Menuerne indrettes efter den målgruppe, der er på

plejecentret, maden serveres ude, når der er vejr til det, plejecentret har dyrehold, drivhus og egen have, plejecentret rummer flere generationer, børnehaven kommer og spiser med, der indrettes cafemiljøer omkring køkkenøen, køkkenerne indrettes som køkken-alrum, så beboerne kan følge med i madlavningen, krydderurter i vindueskarmene i stedet for stuebirk, bordene dækkes med personlige ting, musik til maden, bage kage hold osv. osv.

Der er nok at gå i gang med.

► www.altomkost.dk



SIDEN HEN

Dårligt køkkengrej

Teknologisk institut, der undersøger kvaliteten af køkkenudstyr, advarer mod billigt udstyr f.eks. fra Kina eller Korea. Udstyret lever ikke altid op til deklarationen, og der kan være tale om afsmitning fra gryder og pander. Metallet eller bundbelægningen kan indeholde stoffer, som f.eks. tungmetaller, i

en mængde, der overskrider de anbefalede grænseværdier.

Thomas Zwieg fra instituttets materialeprøvning mener, at omkring 80 procent af aluminiumsstegepanderne på det danske marked er af en kvalitet, som ikke overholder de anbefalede normer.

Der løsner sig stoffer fra

bundbelægningen, og de ryger over i maden.

Forureningen fra panderne giver ikke umiddelbare helbredsproblemer, men der er grund til at være opmærksom på mulige langtidsvirkninger, siger han til Politiken.

Velsignet, billigt kød



FOTO: THOMAS BORBERG, POLIFOTO

»Halal til halv pris«, skrev Politiken i en overskrift i august, efter at avisen havde lavet en undersøgelse af prisniveauet i flere slagterbutikker i København. Pristjekket viste, at der er mange penge at spare ved at handle hos halal-slagterne. Faktisk ligger kiloprisen ofte under det halve.

Prisforskellen skyldes formentlig, at lønudgifterne hos halal-slagterne er lavere. Selv siger de, ifølge avisen, at de kan holde et lavere prisni-

veau, fordi de tjener mindre og arbejder mere end traditionelle danske slagtere. Desuden køber flere halal-slagtere kun hele dyr hjem fremfor udskæringer, og det kan der også spares penge på.

Nogle halal-slagtere vil gerne hæve prisen, men de frygter at miste deres danske kunder, for de kommer, fordi kødet er billigere, siger slagter Ahmed Holelam, der sælger omkring halvdelen af sit kød til ikke-muslimer. ☪

Virksomheds- overdragelse er ikke ligetil

En ny dom fra arbejdsretten viser, at det ikke er lige let at tolke på loven om virksomhedsoverdragelse.

Sagen handlede om en kantine, der var udliciteret til en servicevirksomhed. Da kunden opsagde kontrakten med servicevirksomheden og overdrog driften til en anden, fulgte hverken materiel eller medarbejdere med.

Med henvisning til loven om virksomhedsoverdragelse forsøgte de tidligere medarbejdere at overbevise retten om, at de var uberettiget sagt op. Men arbejdsretten afgjorde, at der ikke var tale om en egentlig virksomhedsoverdragelse, blandt andet fordi kantine fremover skulle drives efter et nyt koncept, refererer Erhvervsbladet.

Dommen slår dermed fast, at det afhænger af en vurdering af den enkelte sag, om forpligtelserne i virksomhedsloven gælder.

Det får chefkonsulent i Dansk Handel og Service, Torkil Lawatetz, til at opfordre alle virksomheder til at søge bistand, når virksomheden skal overdrages. ☪

SIDEN HEN



TEGNING: CLAUDIUS RIIS

Skolemad mod overvægt

Rigtigt mange fædre eller mødre – eller børn for den sags skyld – er netop nu i gang med dagens første og faste punkt på dagsordenen: madpakkesmøringen. Der kreeres alt fra småkedelige rugbrødsmitter med spegepølse og leverpostej til sandwich med avokado, tun-mousse, æggesalat osv. Alt kan stoppes i bollen, sågar popcorn, hvis man lader sig inspirere af ugebladsreklamerne.

Men det er ikke i alle hjem, at madpakken er på programmet. Der er faktisk fortsat en hel del børn, der kommer afsted uden. Som klarer

sig uden. Eller kompenserer ved et besøg i kiosken i det store spisefrikvarter.

Vi ved det. Vi ved bare ikke helt, hvad vi kan gøre for dem?

Det vil sige, undervisningsminister, Ulla Tørnæs, har fundet en løsning.

Umiddelbart efter skolestart i august varslede hun en lovændring, der gør det muligt for kommunerne, at forlange fuld pris for maden i en skolekantine. Det mener hun vil få kommunerne til at oprette kantiner og børnene til at spise sundere.

– Det er en kæmpe udfordring at løse problemet med livsstilssygdomme og tykke børn. Vi løser det ikke alene med en time ekstra idræt. Det handler også om børnenes kost, sagde Ulla Tørnæs til Jyllands-Posten.

Men det er ikke alle, der er enige med undervisningsministeren i, at dyr og dejlig skolemad vil have den store effekt på de børn, der har ernæringsmæssige problemer.

– Hvis regeringen vil nå de mest udsatte børn, så er det afgørende at ordningen blive gratis. Ideen er helt fin for

børn, som i forvejen spiser sundt. Men ligeglade forældre og familier med ringe økonomi vil fortsat give deres børn leverpostejmadder med majonæse eller en tyver til wienerbrød., advarer John Halse, Børns Vilkår.

Og Bjørn Richelsen, formand for ernæringsrådet, peger på, at der er flest overvægtige blandt socialt dårligt stillede, og er derfor enig i, at forældrebetalte skolemadsordninger har social slagside. Desuden er der brug for en pædagogisk indsats siger han. Børnene skal lære at vælge frugt og grønt og vælge chips og sodavand fra, det kræver en stor pædagogisk indsats.

Selvom kommunerne må tage penge for maden, vil det koste skolerne penge at etablere en skolekantine. Spørgsmålet er om de er parate til den investering.

Det er derfor ikke helt sikkert, at den varslede lovændring og forældrebetalt skolemad vil sætte en stopper for udviklingen i livsstilssygdomme og antallet af tykke børn – som regeringen vil have os til at tro. ☺



Fra stort til enormt

Spareplanerne i Københavns Amt kan ende i et enormt sygehuskøkken. Risikoen er en forringet madkvalitet, mener Økonomaforeningen.

Mere mad for pengene – det er et mantra, og det er ikke nyt. Det har både Brugsen og McDonald's brugt i mange år. Men efterhånden klæber det også til de offentlige køkkener – med en drejning: Mere mad for færre penge.

Og det er Københavns Amt med på. For amtet skal spare. Også på sygehusesens budget. Derfor pønser amtet netop nu på at lukke køkkenerne på amtssygehusene i Herlev, Glostrup og Gentofte. Og etablere et stort køkken, formodentlig på sygehuset i Herlev. Køkkenet skal levere mad til alle tre sygehuse, rundt regnet 3.000 patienter om dagen, og vil dermed blive det største offentlige køkken i Danmark.

Besparelser går ud over kvaliteten

En spændende tanke. Men der er også al mulig grund til at være skeptisk,

mener Økonomaforeningens formand. Ikke mindst da ideen udspringer af et sparebehov. Planen er at spare 17 millioner på sammenlægningen af køkkenerne.

– Hvis det skal lykkes at etablere et velfungerende køkken i den størrelse, skal der bruges mange ressourcer både på teknologi, ledelse, samarbejde og arbejdsmiljø. Og det er ikke netop det, spareplanerne signalerer, siger Økonomaforeningens formand, *Irene Koføed-Nielsen*. Og derfor er hun skeptisk overfor planerne.

– Vi er selvfølgelig først og fremmest skeptiske overfor forslaget, fordi det vil medføre en reduktion i personalet på 67 medarbejdere. Men det er ikke alene det.

Vi forudser, at en sammenlægning af køkkenerne vil gå ud over madens kvalitet, at det vil blive vanskeligere at følge Sundhedsstyrelsens anbefalinger om at lade maden være en del af behandlingen, og endelig at det vil gå ud over arbejdsmiljøet og dermed de medarbejdere, der bliver tilbage. Erfaringerne viser, at det er endnu mere

vigtigt med særdeles veludviklede styresystemer og ny, moderne teknologi, hvis man skal opnå den bedste madkvalitet, når distributionen bliver så lang. Og vores arbejdsmiljøundersøgelse viser i øvrigt helt tydeligt den generelle tendens, at jo større køkkenet bliver, jo større bliver arbejdsmiljøproblemerne, siger hun.

Politisk studehandel

Amtets politikere skal tage stilling til spareplanerne i løbet af efteråret. Og grundlaget for beslutningen bliver formodentlig den rapport, som Københavns Amt har bedt Dansk Catering Center A/S om at udarbejde.

Af rapporten fremgår: at den er udarbejdet med relativ kort tidsfrist og derfor repræsenterer »det bedst opnåelige resultat på det foreliggende grundlag« (side 2), og det anbefales, at de økonomiske forhold »belyses med større nøjagtighed, da en række detaljer – som praktisk håndtering mv. – ikke er afklaret.« Løsningsforslagene tager ifølge rapporten »udgangspunkt i at amtet ønsker at maksimere den driftsmæssige gevinst set i forhold til den mindst mulige investering«, ligesom der gøres opmærksom på, at der

Spareforslaget betyder, at nogle patienter skal spise mad, der har været varmet tre gange. Først skal den produceres på Amtssygehuset i Herlev, derefter transporteres til Gentofte og Glostrup, hvor den opvarmes og uddeles til patienterne. Men til de patienter, der er til undersøgelse, bliver den stillet på køl – og opvarmet, når de kommer tilbage på stuen.

Villabyerne, Liselotte Nielsen, fællestillidsrepræsentant på Amtssygehuset i Gentofte.

»i en vis udstrækning vil kunne opstå forskellige former for kvalitetstab«,
»at der ikke er tale om en optimal kvalitet set i forhold til de tekniske muligheder« og endelig, at løsningerne
»ikke rummer udvidelser i forhold til patienternes valg og selvbestemmelse.« (side 16 m.fl.)

Alt sammen udsagn, der peger på, at rapporten lever op til kommissoriet, og at amtets politikere går efter besparelsen frem for efter en kvalitets sikring.

– Rapporten er et elendigt grundlag for politikerne at tage stilling til den fremtidige bespisning på sygehusene

Hvem skal bære samfundet, når man gang på gang fyrer folk. Og de, der bliver tilbage, skal halse af sted, så de får stress og arbejdsskader? Bevar vores arbejdspladser, hvor fagligheden er i top. Vi er stolte af vores fag, og vi er gode til at lave den mad, patienterne har brug for.

MetroXpress, Tina Sandahl, tillidsrepræsentant for køkkenassistenterne, Amtssygehuset i Gentofte

på. Det er alene en økonomisk beregning af konsekvenserne af en sammenlægning. Politikerne har ikke en chance for at vurdere konsekvensen for madkvaliteten, sikkerheden, arbejdsmiljøet mv. Og den udgør derfor et helt uacceptabelt grundlag for en

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



Vi kører et storstilet projekt til højnelse af den gastronomiske kvalitet med veltillavet, lækker og ernæringsrigtig mad og hurtig levering. Patienten har mulighed for at få sin mad serveret i løbet af 45 minutter på hvilket som helst tidspunkt mellem klokken 11 og 18.

Fakta viser, at der stort set intet madspild er, når patienten selv vælger sin ret og kan spise, når vedkommende er parat til det. At målrettet ernæringsterapi øger livskvaliteten, afkorter indlæggelsestiden og viser reduceret dødelighed. Hvordan hænger amtets spareforslag sammen med denne, ønskede indsats?

JP København, Centralkøkkenets personale på Amtssygehuset i Gentofte.

→ politisk beslutning, mener Irene Kofoed-Nielsen.

Holder kvaliteten

Spørger man rundt, er der delte meninger – og erfaringer med – om det vil gå godt med så enorm en madproduktion i ét køkken.

– Al erfaring fortæller, at når man laver mad i de enorme mængder, er der stor risiko for, at maden bliver gammel, at den bliver kønsløs, og at den bliver trist, før den når patienten, mener kokken *Claus Meyer*, der i øvrigt netop nu har gang i et projekt til kvalitetsforbedring af maden på Amtssygehuset i Gentofte.

– Det vil blive et tagselvbord for de industrielle leverandører og den industrielle tankegang. Og selv om man

teoretisk godt kunne lave en god hønsekødssuppe, tyder al erfaring på, at det ikke er den vej, det går. Man bliver offer og ikke kunde, mens man ligger der på afdelingen, og det er ikke holdbart på et hospital, siger han (ritzau).

Også *Bent Egberg Mikkelsen*, Ernæringsafdelingen i Fødeveddirektoratet, er skeptisk overfor den foreslåede sammenlægning.

– Det er ensporet at tro, at en centralisering vil spare penge, hvis man ikke samtidig sætter ind en masse steder i forhold til kostpolitik, ledelse, personale, servering og så videre, siger han.

Rapporten til Københavns Amt har en teknisk tilgang til mad. Og anskuer ikke maden som en del af behandlingen, mener han.

– Mad handler om så meget andet: om valgmuligheder for patienterne, kostudvalg, registrering af patienternes forbrug, af spild osv. Og erfaringen viser, at det betaler sig – både af hensyn til patienternes ernæring og af hensyn til økonomien – at anlægge denne helhedsvurdering på maden. Man kan spare en halv milliard om året ved at indføre en sådan ernæringstøtte på danske sygehuse, viser



FOTO: HENRIK FRIDJÆR

beregninger i betænkningen om offentlig kostforplejning. Madspildet er mindre og patienterne kommer sig hurtigere – og det betyder færre indlæggelsesdage.

Gammeldags løsning

Men selv hvis man accepterer rapportens tekniske tilgang til mad, peger

Kommissoriet for rapporten »Sammenlægning af køkkener i Københavns Amt« er en analyse af, hvilke driftsbesparelser og anlægsudgifter, der er forbundet med at lukke et eller to køkkener og samle produktkøkkenet på et køkken.

Den største risiko er, at man for at spare er nødt til at lave en madfabrik, der fremstiller standardmad efter en fællesnævner, som ikke findes. For patienter på et sygehus er ikke standardpersoner.

Børn, gamle, hjertepatienter, medicinske, kirurgiske, psykiatriske patienter, overvægtige med diabetes, unge med anoreksi, patienter med anden etnisk baggrund end dansk har lige så lidt brug for den samme mad som for den samme behandling.

Åbent brev til politikerne, Personalet i centralkøkkenet på Amtssygehuset i Glostrup.
Susanne Ørtoft, tillidsrepræsentant og Tine Gram, sikkerhedsrepræsentant.



den på en utidssvarende løsning, mener Bent Egberg Mikkelsen.
– Udgangspunktet er kølemad, men maden genopvarmes centralt og køres herefter ud på afdelingerne i varmholdt stand. At binde en ordning med varmholdt mad i enden af et kølemadsprincip, det er et misfoster. Madens kvalitet forringes – og det er i

øvrigt en håbløst gammeldags løsning. Som rapporten i øvrigt også selv erkender, siger han.

Fordelen ved kølemad er netop, at maden holdes kølet under transporten og varmes på vej til eller ude hos patienten, altså umiddelbart inden den skal spises. Men det er der ikke lagt op til i rapporten. 🍲

Debatten må kvalificeres

Små gryder er hyggelige, men urealistiske i sygehussammenhæng. Og stort er helt ok, hvis man ved, hvad man har med at gøre, mener Orla Zinck.

Spørger man ekspert i storkøkken-drift, *Orla Zinck*, Dansk Catering Center A/S, om det kan lade sig gøre at lave mad af høj kvalitet, næringsmæssigt og kulinarisk, i mega skala med et produktionssted, der ligger langt fra, hvor maden skal bruges, svarer han:

– Sagtens. Det afhænger af, hvordan systemet er sat op, og hvem der styrer det. Det skal selvfølgelig styres af nogle, der ved noget om madproduktion, og de skal definere, hvad de vil have. Så er det op til producenten at lave det. Det handler om produktionssystemer. Ikke om mængder og ikke om afstand.

Han nævner Nakskov som et godt eksempel.

– Nakskov Sygehus får mad fra Nykøbing Falster – det er langt væk, omkring 70 km, vil jeg tro. Og spørger man patienterne, siger de, at såvel kvaliteten af maden som servicen er

bedre, end da maden blev produceret i sygehusets eget køkken.

Kølemad er et godt grundlag

– Selvfølgelig er det ideelle at lave mad tæt på patienten, i et afdelingskøkken. Små portioner, små gryder. Det er fedt, men det findes ikke, og det er urealistisk. De afdelingskøkkener, der laver mad, får kølemad fra et centralkøkken, og det fungerer fint. Hvis ikke man vil have afdelingskøkkener, kan man vælge et mobilt køkken, hvor maden varmes på vej til patienten. F.eks. i et tokammersystem, hvor der kan tages hensyn til, at forskellige typer mad skal have forskellige temperaturer. Det forbedrer kvaliteten. Men også her vil grundlaget være kølemad. Og resultatet er langt bedre end mad, der holdes varm.

Der er intet sygehuskøkken i Danmark i dag, hvor varmholdningstiden er under to timer. Det er virkeligheden – og den må man forholde sig til, hvis man skal lave nye – og bedre – systemer. Man må vide, hvad man snakker om.

Vil patienternes valgfrihed og muligheden for specialkost indskrænkes, når

maden kommer langvejs fra?

– Nej, selvfølgelig ikke. Et kølesystem giver mange flere valgmuligheder end et varmholdt, hvor valget er: spis eller lad være! I øvrigt lukker masser af varmholdte køkkener klokken tre. Så der er ikke megen fleksibilitet i det. Det vigtigste for fleksibiliteten er, at der er bufferlager på afdelingerne. Små fryserne og mikrobølgeovne er der jo plads til overalt.

Der skal flere ingredienser til

Økonomaforeningens arbejdsmiljøundersøgelse viser, at arbejdsmiljøet generelt set er dårligere i de store køkkener end i de små? Hvad sker der, når man laver sådan et megakøkken?

– Arbejdsmiljøet er vigtigt ad helvede til. Og når man laver noget nyt, så tager man hensyn til arbejdsmiljøet. Det er man nødt til. Det gælder både det tekniske dvs. udstyr, men også det psykiske herunder ledelse. Og vi ved meget mere om det end for få år siden.

Store besparelser og ideelle løsninger, kan de gå hånd i hånd?

Eller er der grund til skepsis?

– Det kan de faktisk. Men det er ikke

Sparekrav


Køkkencheferne i køkkenerne på amtssygehusene i Herlev, Glostrup og Gentofte har siddet med i amtets arbejdsgruppe med den bundne opgave: at spare.

rigtigt in, når produktionen bliver billigere, fordi der spares på personale-ressourcerne.

Da Vejle og Viborg sygehuse fik nye produktionssystemer, blev 50-75 procent af medarbejderne fyret. Og om-lægningerne gjorde både madens kvalitet og arbejdsmiljøet bedre – man kan få megen kvalitet og arbejdsmiljø for pengene, når 50 – 75 procent af lønudgifterne bliver løftet af! Sådan er det.

Sænk paraderne

Orla Zinck efterlyser en åben og kvalificeret debat om produktionssystemer, ledelse, spisemiljø, rutiner på afdelingerne, kunden i centrum osv.

– Debatten er alt for unuanceret. Hvorfor kaste sig over ethvert nyt projekt med stokke, før man ved, hvad det går ud på, spørger han. Og her kunne – om man vil – ligge en hentydning til Økonomaforeningens kritik af Københavns Amts spareplaner og sammenlægningen af de tre store sygehuskøkkener i Herlev, Glostrup og Gentofte. 

– Køkkenet på Herlev Sygehus har igennem det sidste år arbejdet på omlægning af maden til Cook-Chill. Og det har betydet en kvalitetsforbedring, så vi i dag har nok Danmarks højeste patienttilfredshed!

På Gentofte arbejder de for øjeblikket på at højne madens kvalitet. Det sker med hjælp fra kokken Claus Meyer. Og der er gennemført tilsvarende kvalitetsforbedringer på Herlev for to år tilbage – blot med en anden aktør.

Det er i køkkenet, at der skal sættes fokus på madkvaliteten, og det kræver konstant nytænkning og udvikling.

– Jeg ser selvfølgelig helst alle tre køkkener bevaret med de muligheder, det giver for at lave mad så tæt på patienterne, som et stort sygehuskøkken nu kan. Men skal man have et megakøkken, er der tre ting som er afgørende for, om patienterne får god mad: Råvarerne skal have samme høje kvalitet som hidtil. Der skal virkelig tænkes i raffineret ny teknologi, når maden skal køles ned, transporteres og varmes op. Og ikke mindst skal

Jeg mener, at det også er muligt i et fremtidigt storkøkken i Københavns Amt at fortsætte udviklingen og fastholde den gode madkvalitet og det gastronomiske islæt, som findes på Herlev i dag. Det er rigtigt, at vi ved en sammenlægning bliver en stor produktionsvirksomhed, men også i dag er hvert køkken så sandelig en produktionsvirksomhed – incl. diverse arbejdsmiljøproblemer – som ikke skal »bæres med over« til noget nyt.

Køkkenchef Michael Allerup Nielsen, Amtssygehuset i Herlev.

køkkenets medarbejdere have indflydelse, ansvar og gode arbejdsforhold. For uden glade medarbejdere ingen god mad. Jeg kan i den forbindelse godt tillade mig at fremhæve vores køkken som det, der har lavest sygefravær af amtets køkkener, og hvor de fleste medarbejdere har været på arbejdspladsen i ti år eller mere.

Cheføkonoma Gitte Breum, Amtssygehuset i Glostrup.

Køkken med udsigt

Den fantastiske udsigt fra øverste etage er den samme. Men ellers er der ikke meget, der er, som det plejer at være i køkkenet i Esbjerg og i de øvrige køkkener under Ribe Amts Sygehuskøkken.

Fra februar har menuen i Esbjerg stået på selvstyrende grupper, valgmuligheder og etagecafeer med betjent buffet kombineret med en investering i nye køkkener på 11 mio. kr. og et krav om en årlig besparelse på 7,4 mio. kr. De øvrige sygehuskøkkener er samtidigt blevet til modtagekøkkener, som i dag kun står for produktionen af morgenmad, frokost og kolde desserter.

Ikke alle har været lige glade for omvæltningerne. Enkelte har selv sagt farvel og nogle er gået på pension. Ligesom plejepersonale og læger har måttet vænne sig til en lidt ændret hverdag. Pauser og stuegang må vente, til patienterne har spist.

Men mange kostfaglige har fået nye og spændende udfordringer, som det også har kostet at sige ja til.

– Arbejdsgangen er blevet meget be-

dre, og fagligt er det alle tiders, at vi nu har medbestemmelse og selv kan tilrettelægge hverdagen. Det eneste problem er, at der nu godt kan gå en uge, hvor vi ikke har været sammen med de andre kolleger, siger *Lilly Petersen*, der er køkkenassistent og tillidsrepræsentant.

Danmarks første etagekøkkener

Lilly Petersen bemande sammen med en kollega et af de etagekøkkener, der er den store nyskabelse på sygehuset i Esbjerg. I højhustårnet er der bygget »karnapper« til på hver af de fem etager, som rummer køkken og café.

Indtil februar i år kom de ansatte i køkkenet kun på den øverste etage og så aldrig hverken plejepersonale eller patienter. I dag arbejder ca. halvdelen af de i alt 50 ansatte i et af etagekøkkenerne og den anden halvdel i produktionskøkkenet.

Èt etagekøkken er dog lukket igen. Patienterne var meget sengeliggende, og havde derfor svært ved at benytte cafeen. Samtidig med at nogle patienters sygdomme kunne medføre hygiejniske problemer ved den åbne buffet. Her køres ud med en madvogn,



som er betjent af kostfagligt personale. Og patienterne kan også her vælge, hvad de har lyst til.

Etagekøkkenerne er bemandet med kostfagligt personale fra kl. 6.45 til kl. 19.30 hver dag. Fra kl. 7.45 til kl. 9.30 kan patienterne spise morgenmad med friskbagt brød, og fra kl. 11.45 til kl. 13.30 er der frokostbuffet blandt andet med suppe og en lun ret, mens den varme mad, hvor der også er mange valgmuligheder, serveres om aftenen fra kl. 17 til 19.

– Det, jeg godt kan lide, er, at du selv kan få lov til at bestemme din hverdag. Og når vi står i patientcafeerne er der kontant afregning fra patienterne, som jo også straks kan få svar på deres spørgsmål om maden, siger Lilly Petersen.

Gode fødder. Økonomaerne kommer ikke længere blot ud og tjekker, men tager del på lige fod. Det har gjort arbejdsmiljøet bedre, mener Susan Strebøl.



FOTO: JONNA FUGLSANG KELDSEN

Ikke så smadret mere

Jane Poulsen er husassistent og arbejder mest i produktionskøkkenet, men afløser hver sjette weekend i et etagekøkken. Også hun er glad for det nye system. Hun har arbejdet i køkkenet på sygehuset i 32 år, mens Lilly Petersen har haft job på sygehuset i 16 år.

Og de vil ikke bytte tilbage til, hvordan det var for et års tid siden, det er de helt enige om. De fortæller, at dengang foregik alt efter et skema, med krav om næsten minutagtig præ-

cision. Og der var slet ikke plads til nye ideer og medbestemmelse.

– I forhold til det gamle system, er du ikke nær så smadret nu, når du kommer hjem. Nu kan man da godt både støvsuge og vaske gulvet derhjemme. Det kunne du ikke før, for da var du bombet. Det var lige før, du kørte over for rødt på vejen hjem, siger Jane Poulsen og Lilly Petersen.

– Vi fik da stress af det skema. Alt på tid. Arbejdet var også ulige fordelt. Og

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →

Bytte, bytte købmand. Aldrig bytte om igen. I hvert fald ikke med hvordan det var tidligere, hvor alt foregik efter et skema, med minutagtig præcision. Og ingen plads til nye ideer og medbestemmelse. Det gav stress og arbejdet var ulige fordelt, fortæller Jane Poulsen og Lilly Petersen.

→ vi havde overhovedet ikke indflydelse på det, vi arbejdede med, siger de to, som med lidt undren i stemmen konstaterer, at de faktisk dengang var bange for at tage stilling til noget, når de var på arbejde. Og synes, at det er da helt utroligt, at bøtten er vendt på få måneder.

Positiv eller prøv noget andet

Køkkenchef *Hanne Frostholt*, der kom til Esbjerg for halvandet år siden, siger, at målet med omlægningen for amtet var at spare penge. Ønsket var en mere rationel drift, og der skulle også tages mere hensyn til arbejdsmiljøet.

I forbindelse med omlægningerne har der ikke været tale om fyringer, men naturlig afgang, og et par medarbejdere har valgt at gå, fordi de ikke ville være med til det nye.

– Jeg fortæller også klart og tydeligt, at hvis man ikke er positiv over for alt det nye, så skulle man måske prøve at finde et andet job. Der er ikke tvivl om, at tingene kører i en højere cadence. Men holdningen skal være, at her kommer vi hver dag, fordi vi vil det her. Det betyder også, at de, der er her, sprudler, siger *Hanne Frostholt*.

Mere tid til patienter

I cafeen på tredje sal, hvor patienterne på den kirurgiske sengeafdeling hører til sammen med kvinderne fra barsels- og gynækologisk afdeling, spiser omkring 100 hver dag i cafeen. 30-40 er sengeliggende og bestiller mad og får den – lige som alle gjorde indtil februar – serveret på sengekanten. De



FOTO: JONNA FUGLSANG KELDSEN

vælger, hvad de har lyst til at spise, lige før bakken serveres.

– Vi var negative til at begynde med, fordi vi troede, det gav meget mere arbejde til os. Men det har vist sig at være en utrolig lettelse, som har givet os mere tid til patienterne, siger *Kaja Lund*, der er sygeplejerske.

– Og så troede vi i hvert fald ikke, at vores patienter selv kunne gå ud og spise. Men nu bruger vi det faktisk som motivationsfaktor for at få dem op af sengen. Nogle tager endda deres eget tøj på for at gå hen i cafeen og spise. Og så er de jo allerede på vej ud, siger *Kaja Lund*.

Sygehjælper *Inger Johansen* siger, at patienterne også får mere appetit, når de selv kan vælge.

– Man kan jo gå op og hente et halvt stykke mere. Når man ligger i sengen og har spist det halve stykke, beder man jo ikke om et stykke mere. Der er også forskel på det psykologisk. Når de før fik serveret en bakke med en overfyldt tallerken, mistede mange appetitten, siger *Inger Johansen*.

Kaja Lund nævner også det gode samarbejde, der er kommet med køkkenet. Tidligere vidste plejepersonalet ikke, hvem der var i den anden ende, når de ringede til køkkenet. Det gør de i dag.

Nu samarbejder vi

Også forholdet mellem økonomaer og køkkenassistenter er der vendt op og ned på i Esbjerg. To økonomaer har valgt at arbejde i hver sit etagekøkken, mens én har smørrebrødsstuen og indkøb, én har pakkeriet, og én har personalet, fortæller økonoma *Susan Strebøl*, der i dag har ansvaret for produktionen.

– Jeg er glad for skiftet og positiv overfor at være i teamet. Og jeg synes, vi har fået et bedre forhold, fordi der ikke længere er nogle skel. Vi er ikke længere økonomaerne, der kommer ud og tjekker, men tager del i arbejdet på lige fod, siger *Susan Strebøl*.

Fordi produktionsformen har ændret sig fra traditionel til køleproduktion er der også bedre mulighed for at

Jobbet skal villes. Der er ingen tvivl om, at tingene kører i en højere kadance. Men holdningen skal være, at her kommer vi hver dag, fordi vi vil det, siger Hanne Frostholt (th). Og derfor har hun rådet medarbejdere, der ikke var positive overfor alt det nye, til at finde et andet job.

prioritere og skubbe lidt rundt på arbejdsopgaverne over dagen og ugen.


– Det har været en positiv oplevelse, som vi ikke havde forventet. Når man står med håret strittende til alle sider og spørger, om der er nogen, der kan blive lidt længere, rækker fire straks hånden op og siger, det kan vi. Det er da positivt, siger Susan Strebøl.

De andre tager imod

I dag produceres der i Esbjerg mad til ca. 1.000 patienter dagligt foruden de 300, der spiser i sygehusets persona-

lekantine. Amtets fem andre sygehusekøkkener – i Varde, Grindsted og Brørup og på de to psykiatriske sygehuse i Esbjerg og ved Ribe – er blevet modtagekøkkener og tilbereder kun den kolde mad. Så også her er hverdagen blevet en anden.

– Omvæltningen var stor, når man har sat pris på selv at lave maden fra bunden, når det kunne lade sig gøre, siger ledende økonoma på Amtssygehuset ved Ribe, *Annette Juul Andersen*, på vegne af de seks, der er tilbage i køkkenet i dag.

– Vi har »overlevet« omlægningen, selv om guderne skal vide, at det ikke har været let. Noget af fagligheden er forsvundet. Det er heller ikke altid lige sjovt at opvarme mad, der er produceret et andet sted og servere kager, der er købt. Men det kan vi nu også klare. Vi har valgt at se positivt på det, for der er trods alt også nogle nye og spændende udfordringer, siger *Annette Juul Andersen*. 

KC-KØD
– nøglen til
en bedre kostplan...
Tlf. 33 22 44 12

Det nye spisemønster



Fit for lette måltider

Den Grønne Slagter er i køkkenform med fedtfattige muligheder for institutions- og kantinekøkkener, caféer og restauranter.

Den Grønne Slagter er pålæg med omtanke. Vi har skåret alt overflødig fedt væk og garanterer max. 3% fedt. Enkelt og velsmagende pålæg, nænsomt tilberedt af gode gedigne råvarer. Fri for soyaprotein, æg, mælkeprodukter*, farvestoffer, fosfater og gluten. Kun tilsat den hygiejne og produktsikkerhed, som både køkkenet og forbrugeren har krav på.

Den Grønne Slagter fås både som hele pålægspølser og/eller skive for skive i praktisk 400 g emballage. Altid klar til de lette måltider for dem, der også spiser sundt, når de spiser ude... på job, institution, café eller restaurant.



LEVERANDØR TIL  DET KGL. DANSKE HOF

TULIP

TULIP FOOD COMPANY
Tulipvej 1 · Postbox 249 · 8900 Randers
Tlf. 89 10 50 00 · Fax 89 10 50 01
www.tulip.dk

* excl. leverpostej

Gi'r dig lyst til at leve sundt



FOTO: HENRIK FRYDAGER





Det globale køkken. Diakonissens køkken har mange farver – dufte, lyde. Det gælder både, når man betragter maden og dem, der tilbereder den. Her mødes mindst 16 nationaliteter over gryderne. Selvom medarbejderne væsentligst oplæres i dansk madkultur er de i stand til at udfordre køkkenet med andre madvaner. Og lave mad til brugere med en anden madkultur. Eller lyst til at udfordre smagsløgene.

I overensstemmelse med Diakonissestiftelsens grundtanke tilbyder køkkenet elevplads til dem, der har svært ved at få eller har problemer, hvor de er. Og de har ofte en anden etnisk baggrund end dansk.







Svamp på eg

Den japanske spisesvamp shii-take trives fint på nordlige breddegrader. Et kommunalt beskæftigelsesprojekt på Djursland har specialiseret sig i at producere den delikate svamp, der vokser på egekævlér.

Alt stod i fuldt flor på det nordlige Djursland da »Økonomaen« var på besøg. Hylden vigtede sig med blomsterklaser, kornet bølgede på markerne sammen med enkelte farveklatter af valmue og kornblomst. Men udenfor den lille by Stenvad blev frødheden brudt af et syn, der ved første øjekast ledte tankerne hen på billedhuggeren

Kvalitet er en niche

Engang fandtes der et utal af små produktionsvirksomheder i Danmark. Men i dag er det svært at være lille og klare sig i konkurrencen med de store – på de stores markedsbetingelser. Heldigvis er der nogle, der vover pelsen og lykkes med det, fordi de vælger at konkurrere – ikke på prisen, men på kvaliteten.

Nicheproduktioner er for forbrugere, der går efter specialiteter, friskhed, økologi og service.

Robert Jacobsens store skulpturer af træ og jern. Tusindvis af tynde, korte egekævlér står skråt oprejst side ved side i rødlige metalstativer. Skulpturelt og nærmest goldt ser det ud – men det er kun tilsyneladende. De én meter lange træstammer er nemlig podet med svampesporer. I en sindrig cyklus af skiftevis hvile og vækst frembringer de de fineste spisesvampe, Shii-take.

Falsk efterår

Nedzad Musa hopper gesvindt op på gangarealet, der fører hen til et stort jernbassin. Han er leder af beskæftigelsesprojektet ND Shii-take i Nørre Djurs Kommune, der producerer spisesvampen. Projektet startede for seks år siden som et tilbud til herboende bosniere. Nedzad Musa, der selv er bosnier, er projektleder og ansvarlig for afsætningen af de cirka ni tons svampe, der produceres om året, mens holdleder *Erik Steffensen* tager sig af de sociale opgaver på projektet. Deltagerne er nu for størstepartens vedkommende danskere, og projektet er én af flere aktiviteter på Stenvadcentret, der rummer Nørre Djurs Kommunes samlede beskæftigelsesindsats.

Nedzad Musa kigger op på liftsystemet over det store bassin. I starten blev alt arbejde udført manuelt inklusiv den tunge håndtering af de 55.000

korte egestammer, som svampene vokser på. Men i dag er det meste mekaniseret.

– Her i bassinet dypper vi stammerne i koldt vand, så de tror, det er efterår. Vi snyder naturen, og så vokser svampene frem, forklarer han og peger ned i vandet, hvor enkelte brune shii-take-svampe flyder rundt.

Forud for »dukkerten« er egestammerne podet med svampesporer. 15-30 huller bores der i hver kævle, og svampesporerne »stemples« ind i hullet, der lukkes med ostevoks. Derefter står stammerne i skoven i et år, hvor svampesporerne etablerer sig i træet, inden produktionen går i gang. Det kolde bad er startskuddet, og stammerne transporteres derpå til væksthuse. I løbet af otte til ti dage pibler svampene frem på stammen. Når alle svampe er høstet ved håndafskæring, skal stammen hvile et par måneder, inden processen gentages. En stamme kan bruges tre-fire gange på et år med et samlet høstudbytte på omkring et kilo svampe. Og svampesporerne sikres vækst i tre, fire år, inden stammen har udtjent sin værnepligt.

Store kæder er svære at bide skeer med

ND Shii-take kunne producere næsten tre gange så mange svampe, end de gør, men det er ikke enkelt at afsætte svampene.



FOTO: MICHAEL LANGE

Pikant. Shii-take har en pikant, kraftig eftersmag og en kødagtig konsistens, der holder til stegning. Næringsværdien er høj og svampene indeholder immunstærkende stoffer, som man har gjort forsøg med blandt andet i Japan.

Skulturelt. Tusindvis af egekævler podet med svampesporer står side om side i de røde metalstativer.

– Da jeg startede, var der ingen, der kendte shii-take-svampen i Danmark. Kun ganske få kokke. Og det er en svær og langsom proces at få et nyt produkt ind på markedet, siger Nedzad Musa. Blandt kunderne tæller han især restauranter, hoteller og kursussteder, der er glade for de friske og økologiske svampe, men han lægger ikke skjul på, at det største afsætningsmæssige problem er at få fød-

FORTSÆTTES NÆSTE SIDE →



→ derne indenfor i de store supermarkeds-kæder.

– Vi har ikke problemer med at komme indenfor, hvis vi kan blive enige om prisen. Men kæderne presser os så meget på prisen, at vi ikke kan være med, forklarer han. Han er ikke i tvivl om, at de danske svampe langt overgår de importerede shii-take, der i dag sælges i nogle supermarkeder, hvad kvalitet angår.

– Vores svampe er væsentligt forskellige fra de udenlandske. Vi har en helt naturlig produktionsmetode. Men i Finland, Tyskland og Polen piser man svampene frem med vækst i savsmuld, indpakning i plast og høj varme. Derfor kan de sælge på prisen, men ikke på kvaliteten. Svampene bliver bløde af metoden, siger han.

Konkurrenter ja tak

ND Shii-take er indtil videre det eneste sted i Danmark, hvor shii-take svampene dyrkes kommercielt. Svampeproduktionen blev valgt til beskæftigelsesprojektet, fordi det var en produktion, som de medvirkende bosnier ville kunne videreføre ved tilbagevenden til deres hjemland. Shii-take er som andre svampe nøjsomme og vokser alene på frisk luft og vand. Derudover var produktionen velegnet i et offentligt støttet projekt, fordi den ikke var konkurrenceforvridende – konkurrenter var der nemlig ingen af. Men i dag kunne Nedzad Musa godt



ønske sig, at flere gav sig i kast med egentlig produktion.

– Vi vil selvfølgelig gerne have flere på banen. For jo flere, der kender svampene, jo flere kan vi sælge. Og hvis vi var flere, ville vi stå stærkere i forhold til de udenlandske producenter, siger han.

Pikant sundhed

Udover de friske svampe, sælger ND Shii-take også frosne. Og en større produktudvikling er igang. Nedzad Musa afventer en godkendelse fra Fødevaredirektoratet på tørrede svampe og en tørret suppe. Men han har mange andre ideer: henkogte shii-take, shii-take pizza og chips f.eks.

Men hvad er det egentlig, der gør shii-take svampen til noget specielt?

– Svampene har en pikant, kraftig smag, som ikke kommer umiddelbart, men nærmest som en eftersmag. Og så har de en fin kødagtig konsistens,

der holder til stegning, siger Nedzad Musa.

Flere må være enige med ham i den positive bedømmelse. Shii-take er nemlig den svamp, der produceres næst hyppigst i verden, og udover velsmagenhed tæller den sundhedsmæssige værdi. Shii-take er gennem årtusinder blevet brugt som medicinsk plante i både Japan og Kina.

Svampen er meget næringsrig – den har blandt andet et højt og godt proteinindhold med alle aminosyrer,

Svampeinfo

Nezadad Musa giver rundvisninger i svampeproduktionen.

Du kan læse mere om shii-take svampen, finde opskrifter på retter med svampene – og på, hvordan du selv kan dyrke shii-take.

► www.shii-take.dk.

Sprød kvalitet. Kæderne presser os så meget på prisen, at vi ikke kan være med, forklarer Nedzad Musa, der ikke er i tvivl om, at de danske svampe langt overgår de importerede shiitake i kvalitet.



også leucin og lysin, ligesom indholdet af B-vitaminer er relativt højt. Da svampene indeholder 85-95 procent vand, skal der selvfølgelig spises temmelig mange svampe, før det batter. Men derudover indeholder shiitake

også andre stoffer, der styrker immunforsvaret – blandt andet polysakkaridet lentinan, der i Japan har været brugt i behandlingen af mavecancer. Og forsøg har vist, at et andet stof i svampen, eritadenin, kan sænke blod-

tryk og kolesterol hos dyr.

På grund af de sundhedsfremmende egenskaber sælges ekstrakt fra shiitake i helsekostbutikker.

Stammerne genbruges

Nedzad Musa træder ud af væksthuset, mens han fortæller om den fine cyklus, som svampeproduktionen er en del af. Egestammerne kommer fra skovudtynding, der skulle foretages under alle omstændigheder. Og når stammerne er »slidt op« er de velegnede til brænde. Hvis det står til Nedzad Musa, bliver det som opvarmingsbrænde til væksthuse. Der er nemlig ikke råd til at varme væksthuse op om vinteren, og derfor er udbyttet ikke stort i de kolde måneder.

– Vi er stadigvæk et lille fattigt projekt. Men vi har planerne for opvarmning klar, når der kommer et lille økonomisk løft, siger Nedzad Musa med optimisme i stemmen.

KC-KØD
– nøglen til
en bedre kostplan...
Tlf. 33 22 44 12

Mad med hjertet

Bibel eller salmebog? Spørger man uvilkårligt, når man tager den lille tykke bog i sort lærredsbind, med et rødt og et hvidt flettet silkebånd stikende ud som bogmærke. Den ligger tungt og godt i hånden.

På bogens omslag er ordet mad præget med hvid skrift ind i lærredsbindet og man aner uråd. Et lille bitte rødt hjerte er omslagets eneste dekoration. Det er Henrik Boserup der har været på spil. Med en anderledes kogebog.

Den er gennemført minimalistisk og understreger dermed budskabet: med gode, enkle midler tilbereder man den skønneste ret. Her er ingen overflødige ord og sætninger. Skriften og layoutet er også superenkelt. Boserup springer f.eks. konsekvent over brugen af store bogstaver. Det er med til at understrege det minimalistiske. »less is more«.

For et beløb, som ikke overstiger prisen på to gode madblade, får vi serveret en smittende madbegejstring, nye indfaldsvinkler på det almindelige og det kendte i kogekunsten. Opskriftdelen giver et all-round sortiment af opskrifter, alle med Boserups personlige

vinkel: få, men gode ingredienser og råvarer, som får et spændende tvist, så hverdagsmad bliver til festmad og festmad bliver til hverdagsmad. Man finder f.eks. opskrifter på dyreryg, arbejdersalat, mandler med soyacoaching, små jordbærkager, hård nougat og syltede valnødder og mange spændende – og enkle – opskrifter med rodfrugter og fisk.

Hver eneste opskrift er illustreret med et meget sanseligt foto, som næsten får en til at mærke duften, smagen og konsistensen. Boserup har selv taget billederne og viser sig at være en mesterlig madfotograf.

I den indledende tekst får vi Boserups betragtninger over en række emner. Det er ikke de store åbenbaringer for professionelle køkkenfolk, men de er fremstillet på en ny måde. Afsnit om ernæring og levnedsmiddellære kalder han for *brændstof*, og ud for hver opskrift finder man en note, markeret med et lille benzinstanderikon, som fortæller noget om opskriftens ernæringsmæssige værdi. Dog så upræcist, at det ikke kan bruges til andet end en påmindelse.

Under overskriften individuel fødevarepolitik minder Boserup om, at vi skal huske at stille kompetente krav og spørgsmål til vores leverandører. Det er blandt andet en af vejene til at opnå den bedste råvarekvalitet, som



Hjertensgod. Hvem den egentlig er skrevet til, den lille sorte bog, det står hen i det uvisse. Men den er skrevet med hjertet for hjertet, mener anmelderen af kokken Boserups kogebog: Mad.

igen er forudsætningen for den gode smagsoplevelse, et indbydende udseende, optimal næringsværdi og minimalt spild.

Overvejelser over spild, udnyttelse og holdbarhed udmønter sig desuden i nogle generelle betragtninger, som Boserup kalder *køkkenflow*, som går igen i opskrifterne. Her giver han konsekvent forslag til, hvordan retterne kan (gen)anvendes på flere forskellige måder.

Hvem det er, Boserup har haft i tankerne da han skrev bogen, står ikke klart. Et bud kunne være studenten,

Henrik Boserup: Mad.
Forlaget mad.dk
246 sider, 100 kr.

som givetvis vil tiltales af stilen, sproget og det moderne udvalg af opskrifter. Og Boserups kortfattede betragtninger over brændstof og køkkenflow er i denne sammenhæng et godt forsøg på at give de unge en bevidsthed om ernæring og god køkkenøkonomi. Til denne målgruppe duer det bare ikke, at opskrifterne er uden mængdeangivelse og fremgangsmåden beskrevet ultrakort.

Til den kogekyndige er bogen en oplagt gave. Det er en bog, som man kan kigge i og lade sig inspirere af. Det er ikke en brugsbog.

Det lækre sorte lærredsbind er aldeles upraktisk, når man er godt i gang i køkkenet. Det bliver fedtet og ulækkert i løbet af ingen tid. Bogen kan ikke ligge åben, og den er uegnet som opslagsbog. Opskrifternes rækkefølge er tilfældig og indholdsfortegnelsen er ulogisk.

Måske er bogen ikke tænkt til nogen bestemt, men som inspiration for hvem som helst. Og vi er vist mange, der kan lade sig inspirere. For det er en bog, der er lavet med hjertet, om god mad for hjertet. Mens Boserups anden hjernehalvdel fik sig et hvil. 🍲

Billigere end den dyreste

I Økonomaen 13/02 omtales Ældresagens undersøgelse af prisen på maden i landets kommuner. Undersøgelsen peger på Faaborg, som landets dyreste.

Problemet er, at Ældresagen har foretaget en undersøgelse, uden at de kan dokumentere noget.

Jeg har således kontaktet dem og gjort opmærksom på deres fejlagtige oplysning angående prisen på maden i Faaborg. Den rigtige pris er 49,60 kr. for to retter varmholdt mad, der bringes ud hver dag. Prisen er de faktiske udgifter alt iberegnet og uden tilskud fra kommunen.

Jeg kan i øvrigt ikke forstå, at Ældresagen kan lave så negativ en undersøgelse. Der er ikke taget hensyn til, om maden er kølet eller varmholdt, udbringningen, om det er fuldkost eller diæter. Der er kun fokuseret på prisen.

I Faaborg Kommune prøver vi at opfylde alle brugernes ønsker, hvad angår ernæring. Er der noget, brugerne ikke bryder sig om, får de noget andet. Da det er ældre mennesker, tages der hensyn til den enkeltes behov, f.eks. blød kost, blendet eller flydende osv.

Jeg kan i øvrigt oplyse, at vores brugerundersøgelse viser 94 procent tilfredse brugere. 🍲

*Helle Pedersen, ledende økonoma,
Storkøkkenet Tømmergården.*

Kredsformænd og kredskontorer

1 København og Frederiksberg kommuner

Else Toft Jensen, 38 79 93 39, toft@inform-bbs.dk;
arb: Kildevæld Sogns Plejehjem, 35 30 53 56.

KREDSKONTOR: Struenseegade 13A, 2., 2200 København N, 35 34 97 33,
okf-kredskontor@mail.dk. Åbent onsdag 15.30-17.

2 Københavns Amt

Birgitte Schaumburg-Muller, 36 70 54 23, kreds2@sch-m.dk;
arb: Broparken, 36 70 14 26, sobrobis@rk.dk

3 Frederiksborg Amt

Alice Linning, arb./priv: 47 31 59 90, linning@mail.tele.dk

4 Vestsjælland og Roskilde amter

Annette Kræmer, 59 19 40 11; a.kraemer@mail.tele.dk;
arb: Slagelse Centralsygehus, 58 55 91 21.

5 Storstrøms Amt

Bente Andersen, 55 72 77 24; arb: Næstved Kommune, 55 78 40 68.
bhca@stofanet.dk; arb: Næstved Kommune, 55 78 40 68.

7 Fyns Amt

Ulla Rosenfeldt, 62 27 19 40, ullarosenfeldt@vip.cybercity.dk,
arb: Grønnebakken, 62 27 26 26 - 15.

8 Nordjyllands Amt

Lene Dahl Larsen, 98 96 80 15, lene.dahl.priv@mail.tele.dk;
arb: Hjørring/Brønderslev Sygehus, 99 64 52 01.

KREDSKONTOR: Sofiendalsvej 3, 9200 Aalborg SV, 98 18 16 56,
kreds8@mail.tele.dk

9 Århus Amt

Jette Irene Rasmussen, 86 44 23 87, jetterasmussen@123mail.dk.

KREDSKONTOR: Mindegade 10D, 2.sal, 8000 Århus C, 86 18 10 47,
kreds9@mail.dk

10 Viborg Amt

Tove Davidsen, 86 60 29 53; arb: Viborg-Kjellerup Sygehus, 89 27 28 20.

11 Ringkøbing Amt

Ulla Møller Christensen, 97 11 95 94, ulla.mc@mail.tele.dk;
arb: Aktivcenter Syd, Højbo, 97 14 91 44.

12 Vejle Amt

Pia Løvschal, 75 61 35 37, pialovschal@mail.dk; arb: Velux A/S, 76 69 37 71.

13 Ribe Amt

Birthe Starup Andersen, 75 17 35 07, birthestarup@webspeed.dk;
arb: Centralkøkkenet i Bramming, 75 17 31 73

KREDSKONTOR: Norgesgade 19, stuen, 6700 Esbjerg, 75 13 76 70

14 Sønderjyllands Amt

Anna Lajer, 74 74 47 26, lajer-loegumkloster@mail.tele.dk;
arb.: Plejecentret Åløkke, 74 74 45 39.

15 Bornholms Amt

Michael Nielsen, 56 48 72 02, michdyndeby@vip.cybercity.dk;
arb: Ø-mad, 56 49 31 13.

16 Færøerne

Bente Else Kjær, (00298) 31 63 58; arb: Landssjukrahusid, (00298) 31 35 40.

KREDSKONTOR: Jakup Stova, J. Patursons Gøra 24, F0-100 Torshavn,
(00298) 21 90 41.

17 Grønland

Birgitte Nathanielsen, 29 932 47 42, nna@teachnet.gl;
arb.: Personalekantin, Grønlands-fly-Box 1012, 29 934 33 12.

Store sparekrav i Århus

Borgmesteren og de fem rådmænd i Århus er enige om, at der skal spares 280 millioner kroner om året for at forhindre det underskud, der ellers tegner sig for kommunen.

Dog foreslår Magistraten, at der i 2004 af tidsmæssige grunde kun spares det halve beløb, nemlig 140 millioner. Ifølge Århus Kommunes hjemmeside vil der ikke ske afskedigelser, som følge af besparelserne.

De enkelte magistratsafdelinger skal give et bud på, hvor der skal spares. Socialdemokratiets politiske ordfører, Jacob Bundsgaard Johansen, siger til Århus Stiftstidende, at partiet vil kæmpe for, at besparelserne går så lidt ud over de svage som muligt. Han venter den store politiske diskussion i januar, når byrådet får spareforslagene fra de enkelte afdelinger

► www.aarhus.dk/kommune

Tal på bordet i Hjørring

I forbindelse med et forslag om at ændre produktionsformen fra varm til kølet mad i Hjørring, har kommunen fået beregnet, hvad det vil koste den, hvis pensionisterne skal kunne vælge mellem varmholdt og kølet.

Leveres udelukkende kølet mad, er prisen beregnet til 5,44 kr. pr. levering, mens det koster 34,94 kr., hvis der er 15 procent af pensionisterne, der fortsat ønsker varm mad. Prisen pr. levering falder til 14,26 kr., hvis halvdelen ønsker kølemad og halvdelen varm mad.

I dag koster det kommunen omkring 13 kr. pr. portion at bringe den varme mad ud til de hjemmeboende pensionister, der får mad fra central-køkkenet, skriver Nordjyske Stiftstidende.

Frit valg har øget tilfredsheden

Mens der tidligere var 76 procent af de ældre, der var tilfredse med den kommunale madservice i Silkeborg, er tilfredsheden steget til 90 procent efter indførelse af frit valg-ordningen. Og hele 97 procent af brugerne af en privat leverandør – 50 brugere i alt – er tilfredse med maden.

– Selv om brugerne siger, at det frie valg ikke spiller ind på deres tilfredshed, så er det vores overbevisning, at alene bevidstheden om at have et valg har øget tilfredsheden blandt de 288 brugere af madudbringningen, der har deltaget i undersøgelsen, siger er-

næringskonsulent Kirsten Færgeman i en pressemeddelelse fra kommunen.

Mette Lei, cheføkonoma for den kommunale madservice, peger på et par andre tiltag, som kan have øget tilfredsheden. Mens maden tidligere var varmholdt, varmes den i dag op på vej ud til brugeren. Og den kolde mad er ændret fra almindelig kølemad med tre dages holdbarhed til udbringning af kold mad pakket i beskyttet atmosfære med væsentlig længere holdbarhed, siger hun.



TEGNING: BETINA BRØNNUM REIMER

8 Fra stort til enormt

Københavns Amt pønser på at spare mange millioner ved at lukke køkkenerne i Glostrup, Gentofte og Herlev. Og genåbne et megakøkken i Herlev. Hvad sker der med madkvaliteten og arbejdsmiljøet i et megakøkken.

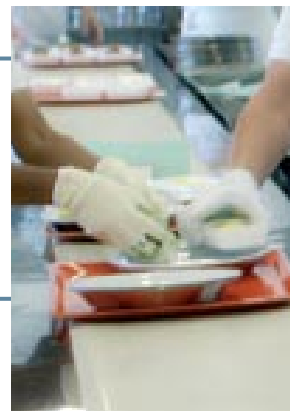


FOTO: HENRIK FRYDKJÆR

FOTO: MICHAEL LANGE



22

Svamp på eg. Produktionen af shii-take er måske nok et lille, fattigt projekt. Men svampen er rig både på smag og næring.

16 Multietnisk samfund. Multietnisk mad

Mad er et samarbejdsprojekt – som måske bliver større, men ikke mindre spændende af, at mange madkulturer har fingre i maden.

14 Køkken med udsigt

Der er ikke meget der er, som det plejer i køkkenerne i Ribe Amts Sygehuskøkken. Kadancen er højere sammen med indflydelsen. Arbejdsmiljøet er bedre. Men nogle savner at lave mad fra bunden.


økonomaen

Fagblad for
kostforplejningspersonale
Udgivet af
Økonomaforeningen
81. årgang

Nørre Voldgade 90, 1358 København K
Tel 33 13 82 11, Fax 33 13 82 40
redaktion@oekonomaforeningen.dk

Redaktion: Mette Jensen, redaktør
Susanne Zehngraff, journalist
Ansvarshavende redaktør:
Irene Kofoed-Nielsen
Layout: Torben Wilhelmsen

Næste nummer udkommer:
19. september (Økonomaen 16)
Næste frist for indlæg:
12. september (Økonomaen 17)

Prisliste for annoncer kan rekvireres på 33 13 82 11 lokal 258.

ISSN 0901-4691
Oplag: 9.700

Medlem af Dansk Fagpresse
Tryk: Laursen·Grafisk

Bladet er afleveret til
postvæsenet den 4. september