



PRESSEMEDDELELSE

Pris til kulinarisk samarbejde på Glostrup Hospital

Landbrug & Fødevarer og Kost & Ernæringsforbundet har indgået et unikt samarbejde om at hædre de fagfolk, der omsætter gode råvarer til sunde og ernæringsrigtige hverdagsmåltider, som mange danskere nyder godt af. Hæderen kalder vi for KøkkenRoser. Vi gav KøkkenRoser for tredje gang den 7. december 2011 til Centralkøkkenet på Glostrup Hospital.

”Ved dagligt at tage afsæt i patienternes behov, deres smag og tænke begge dele helt ned i gryderne, formår I hver dag at servere den bedst mulige måltidsoplevelse for patienterne. I er kort sagt en inspiration for hospitalssengeafsnit landet over”, siger chefkonsulent hos Landbrug & Fødevarer Torben Blok.

”Mad er vores kerneydelse. Den bliver lavet af dedikerede fagfolk, der er dygtige til at lave mad og så meget fortjener den hæder, der følger med at få KøkkenRoser”, siger cheføkonoma i Centralkøkkenet på Glostrup Hospital Gitte Breum.

Begrundelsen - samarbejdet

De kost- og ernæringsfaglige i Centralkøkkenet på Glostrup Hospital får KøkkenRoserne for samarbejdet med plejepersonalet og indsatsen for at give patienterne vellykkede, smagfulde og oplevelsesrige måltider. En succes, der foregår i tæt samarbejde med plejepersonalet, som forsyner køkkenet med patientens ønsker og behov til måltidet. Oplysninger, der omsættes til et velovervejet måltid, tilpasset og komponeret efter patientens smag og behov, inden det overlades til plejepersonalet på afdelingen og serveres for patienten. En hæder til samarbejdet omkring måltidet.

”I sætter den gode hverdagsmad ind i en fantastisk ramme både i køkkenet og på afdelingerne i tæt samarbejde med plejepersonalet - med fokus på patienternes behov”, siger Alice Linning, Kost & Ernæringsforbundets regionsformand i Region Hovedstaden.

Små udfordringer til munden

Det kost- og ernæringsfaglige personale arbejder målrettet med konsistensen på tallerkenen. Munden skal have en oplevelse og noget at fornøje sig med; en sprød skorpe på brødet, saftigt kød og kartofler med bid.

Test af smagen hver dag

Intet måltid bevæger sig ud af køkkenet, uden det er smagstestet. Smagen vurderes for den enkelte ret og samlet for hele måltidet. Så patienten kan sendes ud på en smagsmæssig opdagelsesrejse - til gavn for patienten og for samfundet. Patienter bliver hurtigere rask og samfundet bruger færre penge på indlæggelser.

Flere oplysninger

Du kan få flere oplysninger hos:

Alice Linning, regionsformand, Kost & Ernæringsforbundet, Region Hovedstaden
23 37 86 74 eller all@kost.dk

Torben Blok, Chefkonsulent, Landbrug & Fødevarer
29 61 69 34 eller tob@lf.dk