

# Vi sætter frit valg på menuen

Patientmaden bliver fuldstændig ændret på Hvidovre Hospital fra denne måned. Omkring 150 patienter får i første omgang glæde af roomservice, kokkemad og menukort.

AF HANNE STETTING DUVÅ  
FOTO: JOACHIM RODE

● En gruppe hjertepatienter kan fra denne måned glæde sig til ægte roomservice, mens de er indlagt. Præcis som på et hotel kan de fra 6. september ringe fra en særlig telefon ved sengen, bestille mad fra en menu og få den bragt op 45 minutter senere. Maden er lavet af en uddannet kok i et helt nyt restaurationskøkken i hospitalets kælder. Det er et såkaldt a la carte-køkken, hvor kokkene tilbereder individuelle portioner.

Det nye system skal efter planen omfatte alle afdelinger. Det er inspireret af et hospitalskøkken i den amerikanske storby Chicago, og

det er første gang, det bliver afprøvet i Danmark. Konceptet er noget af en revolution i forhold til de traditionelle storkøkkener på hospitalerne, der bespiser patienter på faste tidspunkter og med faste retter.

"Vi forventer ikke, at det kommer til at koste mere end det koster at bespise patienterne i dag," siger driftschef Anders Keller, der er arkitekten bag projektet. Han har arbejdet med restaurantkonceptet i fire år, siden han tilfældigt oplevede det og blev begejstret. Det var på et hospital i Chicago, hvor han var på studietur som driftschef for at se noget helt andet.



## Pluk fra den nye menu til patienterne

### HOVEDRETTER:

- Pocheret laks med mild dijonsennep/dildcreme og dampet broccoli
- Let sprængt bryst af unghane serveret med glaserede rodfrugter og mild peberrodssauce
- Steak af oksefilet serveret med bagt tomat og krydderurtesky

### SMÅ LUNE RETTER:

- Lun stegt sildefilet med creme fraiche rørt med frisk dild og hvide kartofler
- To skiver af kold røget laksefilet sat på plukket salat med limefileter med balsamicodressing
- Friskstegte frikadeller med hjemmelavet agurkesalat og groft brød
- Fried rice bestående af ristede ris med springløg, peberfrugt, rejer, æg og mild chilisauce
- Lam i karry med ris og hjemmelavet chutney

### SMØRREBRØD:

- Æg, rejer, asparges og mayonnaise
- Roastbeef med hjemmelavet remoulade og høvlet peberrod
- Kamsteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat

### SANDWICH:

- Clubsandwich med karrymayonnaise, kyllingefilet, bacon salat og cornichoner
- Ciabattabolle med friske salater, tomat, skraver af røget laks og frisk dild dressing

### FRUGT OG GRØNT:

- Honningpocheret pære med vanillecreme
- Stykker af sweet ananas syltet i lage med stjerneanis, vanille og rosa peberkorn.
- Dagens frugtsalat (også sukkerfri version)
- Stave af gulerod
- Banan, æble eller pære

### DESSERT:

- Brownie med chokolade og nødder
- Pandekager med fyld af appelsin/mandelcreme
- Vanilleis eller sukkerfri vanilleis

**I det nye køkken:** Driftschef Anders Keller er arkitekten bag madprojektet, der er det første af sin art herhjemme. Hospitalets chefkok Mogens Fonseca Pedersen lægger sidste hånd på værket.

"Ideen er, at når patienterne selv kan vælge mad, tid og sted, så er der større sandsynlighed for, at de rent faktisk spiser maden, når de får den serveret 45 minutter efter, de har bestilt den, ligesom når man bestiller mad på en restaurant efter et menukort."

Anders Keller fortæller, at Hvidovre Hospital for bare halvandet år siden smed et halvt ton mad i skraldespanden om dagen. Den manglende valgfrihed med hensyn til menu og spisetider har en væsentlig del af skylden for det voldsomme madspild på hospitalerne, mener han.

"Der skal ikke meget til, før syge mennesker mister appetitten. Mange – især ældre – er også bange for at være til besvær. De kan ikke lide at bede personalet om for meget. Derfor er det vigtigt, at de selv kan ringe og bestille maden, når de føler sig sultne. Vi ved jo, at mange patienter ikke spiser nok."

Den nye ordning består af køkchefen, en souschef og 11 an-

satte, som laver maden i det nye restaurationskøkken, præcis som man ville gøre det på et internationalt hotel.

Køkken, den 33-årige Mogens Pedersen, har da også en fortid fra bl.a. den velrenommerede Restaurant Munkebjerg i Vejle.

Hospitalet har – ud over det nye restaurationskøkken – også måttet opbygge nye, store it-systemer.

"Her er vores ordning nemlig anderledes end på et hotel, så vi kunne ikke bare kopiere det. På et hospital skal vi vide meget om patienternes ernæring. Derfor registrerer vores nye datasystem alle de væsentlige informationer om patienternes ernæringstilstand, så vi kan følge med og evaluere," siger Anders Keller.

I oktober for to år siden nedsatte hospitalsdirektionen en styregruppe. Her har repræsentanter fra en række afdelinger, Centralkøkkenet, Medico- og EDB teknisk Afdeling arbejdet sammen med Anders Keller og en ekstern kok fra restaurationsverdenen. Projektet er kompliceret, hvis det skal fungere optimalt på et hospital med 800 senge. Det omfatter nye telefoner ved patienternes senge, nye it-systemer, ny logistik, individuel transport af maden, og ændrede produktionsforhold. Projektet ventes at blive

udvidet til hele hospitalet i løbet af de næste par år, fortæller hospitalsdirektør Torben Stentoft:

"Vi tror meget på det her projekt. Det er en revolution inden for området patientmad i Danmark. Vi vil afprøve pilotprojektet her og så evaluere det. Når vi så er helt sikre på, at der ikke er skjulte omkostninger eller andre uforudsete problemer, bliver det udbygget til hele hospitalet," siger han. ■

## Ny patientmad

Sådan fungerer ordningen:

- Patienten bestemmer selv hvad, hvornår og hvor hun vil spise.
- Maden bestilles fra en varieret menu.
- Hver patient har en telefon ved sengen, der går direkte til et restaurationskøkken på Hvidovre Hospital.
- Fra maden er bestilt, går der højst 45 minutter til den bliver serveret.

Hvidovre Hospital har indrettet et nyt restaurationskøkken i kælderens med chefkok og 12 ansatte.