

GRÖNA RECEPT FÖR GODARE MAT

– hur kan maten vid våra skånska sjukhus kan bli bättre och bli en väg
till ett hållbart Skåne.

mp.se

miljöpartiet de gröna 

Denna rapport är utgiven av:
Miljöpartiet i Region Skåne
Region Skåne
291 89 Kristianstad
Besöksadress:
Skånehuset
J A Hedlunds väg, Kristianstad

För ytterligare info:
Anders Åkesson (MP), Regionråd Region Skåne
Anders.akesson@skane.se
044-309 32 86

MATEN PÅ VÅRA SJUKHUS

Patienter som vårdas av Region Skåne ska bli mätta och få i sig tillräckligt mycket näring när de vårdas på något av sjukhusen. Lika självklart är det också att maten skall upplevas som god.

- *Miljöpartiet i önskar också att sjukhusmaten skall vara ekologisk, närodlat och fri från tillsatser. Målen om 50 % ekologiska livsmedel 2016 och att samtliga sjukhus har ett eget tillagningskök är rimliga och nödvändiga anser vi gröna i Skåne.*

Det är väsentligt att de livsmedel som kommer från andra delar av jorden framställs på ett etiskt och socialt hållbart sätt. Främst handlar detta kanske, när det gäller livsmedel, om bananer, kakao, te och kaffe.

- *Vi anser att Region Skåne skall bli den första region som blir rättvisemärkt och att Skåne blir det första rättvisemärkta regionen i Sverige.*

Maten som serveras på sjukhusen är en viktig del av den läkande processen. Många patienter som är inlagda på sjukhus är antingen svårt sjuka eller gamla och har sämre aptit än normalt. Socialstyrelsen räknar med att så många som en fjärdedel av patienterna inom akut slutenvård är undernärda, och att ytterligare lika många får i sig mindre mat än vad de skulle behöva. Tyvärr finns det ingen kunskap om hur vanligt det är att patienter vid Region Skånes sjukhus inte får tillräckligt med näring.

- *Därför måste det göras en kartläggning hur vanligt det är med undernäring i de skånska sjukhusen.*

Undernäringens problematiken är störst hos de äldre, ineliggande patienterna, varför kartläggningen bör fokusera på just på dessa i första hand.

- *MP vill vi 2011 tillföra 1.5 miljoner kr till den kostgrupp som finns inom Region Skåne, detta för att ge kostgruppen bättre möjlighet att verka.*
- *Vi vill även att Region Skåne i samarbete med Kommunförbundet Skåne avsätter gemensamt 1 miljon kronor varför att ta fram en modell hur man minska antalet äldre skåningar som lider av undernäring*

Eftersom rätt näring påverkar den fysiska hälsan så måste maten i högre omfattning ses som del av ett hälsosamt åldrande. Vi är övertygade om att ovanstående förslag kommer att betyda att fler äldre slipper att gå lägga sig hungriga på sjukhuset eller i sitt egna eller särskilda boende .

- *Det behövs breda utbildningsinsatser om nutrition på sjukhusen som omfattar alla personalgrupper, kanske i synnerhet läkarkåren. Detta är självklart då maten måste ses som en viktig del i tillfrisknandet av patienterna i en högre grad än i dag.*

I Danmark finns flera föregångare när det gäller kost på sjukhus. Som exempel har Hvidovre Hospital gått från storköksdrift till à la carte. All mat lagas från grunden av färska råvaror och patienterna kan istället för att välja på en eller ett par rätter välja från omkring hundra olika alternativ på menyn. Systemet förser 650 sängliggande patienter med näringsrik mat, personalen kan se näringsintaget i respektive rätt via datorn – och – det har inte blivit dyrare. Systemet är också flexibelt och individanpassat med ett stort utbud av olika rätter. Inom 45 minuter efter beställningen, som kan göras enkelt via en knapptelefon när som helst under dagen, levereras måltiden. Med detta mathållningssystem har svinnet minskat och därmed även matkostnaderna. Råvaror levereras dagligen från lokala slakterier, bagerier, mejerier och lokala odlingar.

- *Det är nu tid att låta sig inspireras av det danska exemplet och införa samma koncept under namnet SKÅNEKÖK. Införandet av Skånekök får gå i en takt som är möjlig att införa men riktningen ska vara klar.*

Idag lagas maten till sjukhuspatienter i Malmö, Lund, Landskrona, Trelleborg och Orup på ett centralkök i Lund. Medirest, som lagar maten, ingår i den brittiska koncernen Compass Group som är leverantör av måltidsrelaterade tjänster och andra supporttjänster i över 50 länder. Koncernen har 386.000 anställda i över 50 länder och på 40 000 platser runt om i världen serveras 4 miljarder måltider. Medirest använder idag mer ekologiska livsmedel i sin produktion än det uppsatta målet för 2010. Detta visar att det går att upphandla driften av köken om underlagen är tillräckliga. Det är dock ett problem med att maten inte tillverkas på själva sjukhuset.

- *Alla skånska sjukhus måste ha ett eget tillagningskök. Maten måste bli en valfråga, eftersom den har bäring på allas våra liv.*

I storköket i Lund lagas maten enligt cook and chill-metoden. Tidigare fanns varmkök i till exempel Malmö. För Universitetssjukhuset Mas i Malmö har förändringen blivit dyrare. 2008 är snittpriset på en portion 46 kronor. Tidigare låg det på 39–40 kronor. På Universitetssjukhuset i Lund priset 2008 för en måltid 46 kronor mot tidigare cirka 56.

De övriga sjukhusen i Skåne har egna tillagningskök. Tyvärr så har flera av dessa kök inte nått upp till målet om ekologiska livsmedel. Under de senaste åren har Miljöpartiet sett till att dessa kök fått extra resurser för inköp av ekologiska livsmedel.

- *Det finns nu anledning att mer noga följa denna utveckling och ställa högre krav på att beslut åtföljs.*

VALFRIHET OCH MAKT ÖVER MATEN.

Region Skåne har aktivt arbetat med mat och näringsområdet. En komplett och för landet unik nutrivionspärm har bland annat tagits fram i Region Skåne, vilket ger möjlighet till att få ett likvärdigt förhållningssätt. Detta är en bra utgångspunkt. Det finns i Regionen duktiga forskare, dietister och kökschefer, men det finns fortfarande mycket att göra.

Vi vill lyfta matens betydelse i vården genom att låta detta bli ett fokusområde i Region Skåne. Grundläggande skall vara valfrihet och makt över vad man äter.

Hur maten serveras och vad som finns på tallriken spelar klart roll hur stor aptiten blir. Så klart vill man ha möjlighet att bestämma vad som skall finnas på tallriken. Detta ändras inte för att man har blivit patient. Maten i vården hör samman med patientens tillfrisknande och kraven ska vara höga utifrån flera aspekter.

- *Som patient skall man få möjlighet att få maten innehållsdeklarerad. Med innehållsdeklaration menar vi ursprung på livsmedel samt vilka tillsatser som tillförts.*

Vi säger också bestämt nej till modellen ”ångkokt mat i platsbehållare” som införts i Stockholm. Detta är enligt vårt förmenande fel väg att gå. Antalet rätter som kan tillagas minskas, onödigt mycket plast används, man låser upp sig till en

leverantör som kan leverera just denna kost samt att flera patienter upplever kosten som smaklös.

Vid en kontroll inom Stockholms län under 2009, så var det normalt med över 20 tillsatser i kosten.

- *Det är också väsentligt att Region Skåne fattar beslut om all kost som serveras i verksamheterna skall vara GMO-fria.*
- *Mängden konstgjorda tillsatser måste minska och en handlingsplan måste sättas i verket under 2011 för att minska tillsatserna redan under 2012 med 25 %.*
- *Transfetter skall vara bannlysta i Region Skåne 2014. Mängden ekologiska livsmedel skall 2016 vara 50 %.*
- *För att nå dessa mål krävs en attitydförändring inom Region Skåne samt 3 miljoner kr årligen fram till 2016 som stimulans att köpa in mer ekologiskt och närodlat.*

För att klara målet om ekologiska inköp så krävs det också att Region Skåne medverkar till att utveckla den ekologiska livsmedelsproduktionen i Skåne. Detta bör kunna ske inom ramen för nätverket Skånska Livsmedelsakademin.

- *För att uppnå detta krävs också att Region Skåne i samverkan med lantbruket stärker den ekologiska odlingen i Skåne. Dessutom behöver det tillföras regionala utvecklingsmedel.*

Det finns också skäl att i eventuella framtida upphandlingar lägga en parameter för den klimatpåverkan som maten ger.

- *Vi vill också öka mängden vegetarisk kost i Region Skåne. Det skall alltid finnas ett till två vegetariska alternativ.*

Genom införandet av Skåneköket vill vi också att sjukhusförvaltningarna får i uppgift att erbjuda breda patient/ medborgarutbildningar kring kostens betydelse. Som arbetsgivare måste också Region Skåne se till att öka internutbildningar kring mat. Regionen skall också påverka högskolor och universitet att öka andelen utbildningar kring nutrition vid de vårdutbildningar som finns i Skåne.

Dietisterna är den sammanhållande länken i Skåneköksarbetet, och vi vill bredda detta genom att öka antalet dietister med 5- 7 st i Region Skåne,

främst inom Primärvården. Vi vill också i ett pilotprojekt införa mat på recept, precis som kultur på recept. Med mat på recept åsyftar vi att man som patient skall få stöd i kostomställning genom utbildning och vid några tillfällen gemensam matlagning.

Mat som produceras och tillagas lokalt med bra råvaror är en god idé för både hälsa, miljö, klimat och jobb. Mat är politik.