



Departementet for Sundhed

---

## **Undersøgelse af hvorledes brugen af grønlandske rå- og fødevarer øges på Det Grønlandske Patienthjem, samt hvorledes smagsoplevelsen af grønlandske fødevarer kan højnes for beboerne**

- Til omdeling i Inatsisartut ved FM2020



## Baggrund

Ved Inatsisartuts Forårssamling 2019 blev det under punkt 122 besluttet, at det skulle undersøges, hvorledes brugen af grønlandske rå- og fødevarer kunne øges på Det Grønlandske Patienthjem (Patienthjemmet), samt hvorledes smagsoplevelsen af grønlandske fødevarer kunne højnes for beboerne. Derfor har Naalakkersuisut fået gennemført en undersøgelse af området, der nu er klar til at blive præsenteret til FM2020.

## Indledning

Brugen af grønlandske rå- og fødevarer samt smagsoplevelsen har i en periode fået stor opmærksomhed fra både patienter og pårørende på Patienthjemmet. Derfor er blevet igangsat en undersøgelse. Sideløbende med undersøgelsen er der løbende blevet igangsat nye initiativer, der har skulle forbedre beboernes oplevelse af kosten på Patienthjemmet. I det følgende beskrives, hvorledes brugen af grønlandske rå- og fødevarer er blevet øget på Patienthjemmet, samt hvorledes smagsoplevelsen og måltidssituationen er blevet forsøgt forbedret for beboerne. Derudover redegøres der for det fremadrettede arbejde inden for kostområdet på Patienthjemmet.

Undersøgelsen og arbejdet på patienthjemmet har taget udgangspunkt i forbedringer, inden for de økonomiske og sundhedsfaglige rammer, som gør sig gældende. Det betyder, at der er taget højde for patienthjemmets fastlagte økonomiske ramme til forplejning. Som institution i Danmark er Patienthjemmet ligeledes underlagt nogle hygiejnemæssige lovgivningskrav, ligesom der skal tages højde for, at kosten i det daglige er en stor del af behandlingen og rehabilitering for nogle patienter.

## Fokusområder

Undersøgelsen havde flere forskellige fokus- og indsatsområder, der er blevet igangsat og vurderet. Der har været fire overordnede temaer i undersøgelsen.

- Øget beboerinddragelse
- Private donationer af grønlandske rå- og fødevarer.
- Optimering af samarbejdet og kommunikationen mellem køkkenet og beboerne.
- Kompetenceudvikling af køkkenpersonale

## Øget beboerinddragelse

Inddragelse af patienter og pårørende på patienthjemmet bliver vægtet højt og denne undersøgelse er ingen undtagelse. På beboermøder har der været stort beboerfokus på kost og måltider, hvorfor dette forum ligeledes er blevet brugt til at drøfte problematikker samt løsninger herpå. På baggrund at beboernes ønsker, er der blevet opsat et køleskab i dagligstuen hvor der er fri adgang til protein-drikke. Den øgede tilgængelighed forventes at have særlig betydning for småspisende, som har behov for flere energirige måltider dagligt.

Beboerne ønskede også et større udvalg ved måltiderne, blandt andet var mulighederne for daglig servering af æg af stor betydning. Der er derfor blevet arbejdet med udvalget ved alle måltider, ligesom præsentationen af maden er blevet forbedret. I den forbindelse er buffetbetjeningen ligeledes ændret, da beboerne nu selv har mulighed for at betjene buffeten og på den måde selv portionerne deres måltider. Dette er i overensstemmelse med hygiejnelovgivningen, da køkkenpersonalet stadig er til rådighed omkring buffeten, såfremt der er behov for nyt serveringsbestik eller lignende.

Beboermøderne er ligeledes blevet anvendt til, at undersøge beboernes ønsker for hyppigheden af måltider bestående af grønlandske rå- og fødevarer. Dette viste, som forventet, at variere mellem 1-7 gange om ugen. Ligeledes italesatte beboerne også i denne sammenhæng, at de har meget forskellige smagspræferencer for rå- og fødevarerne samt tilberedningen heraf, hvorfor det kan forekomme vanskeligt at imødekomme alle beboeres behov på én gang.

### **Private donationer**

Som bekendt er der flere administrative og sundhedsfaglige undersøgelser og godkendelser forbundet med import af grønlandske rå- og fødevarer til Danmark. Det betyder, at Patienthjemmet for nuværende udelukkende har mulighed for at benytte Brugseni og Neqi A/S som leverandører af kødvarer fra Grønland. Derudover har Patienthjemmet i løbet af 2019 fået donationer fra flere fødevarer virksomheder i Grønland, herunder Neqi A/S, Royal Greenland og Polar Seafood. Det er lykkedes at oprette en fast donationsaftale med Polar Seafood, som jævnligt donerer grønlandsk fisk, rejer og krabber til Patienthjemmets køkken. Det skal bemærkes, at det i 2019 ikke har været muligt at få leveret sælkød, da denne vare oftest sælges ved de lokale brætter, hvor der ikke er den fornødne kontrol med kødet, og derfor ikke må Patienthjemmet ikke modtage kødet.

Der har også været donationer fra privatpersoner i Grønland, som har ønsket at donere rå- og fødevarer uden dyrelægetests til Patienthjemmet. Det er grundet lovgivning ikke muligt for Patienthjemmets køkken at modtage disse donationer, men Patienthjemmet har været behjælpelige med at formidle kontakten til beboerne. På den måde er de grønlandske rå- og fødevarer sendt til beboerne som privatpersoner, hvorefter de selv fordeler rå- og fødevarerne imellem sig. Beboerne har mulighed for at opbevare dette i patientfrysere, som er tilgængelige under opholdet. Dette giver ligeledes beboerne mulighed for at engagere sig i at tilberede deres egen mad efter egne smagspræferencer i beboerkøkkenerne.

### **Patienthjemmets køkken**

Personalet i patienthjemmets køkken er alle uddannet inden for køkken og kantine, for at sikre god kvalitet i tilberedningen af kosten samt kompetencer inden for specialkost til småtspisende eller andre patienter med særlige ernæringsmæssige behov.

Måltiderne, der bliver tilberedt i Patienthjemmets køkken, bliver tilberedt efter samråd med beboerne. Der er oprettet månedlige kostmøder, hvor det er muligt for beboerne at komme med ønsker og ideer til den kommende madplan. Når der kommer leverancer af grønlandske rå- og fødevarer, henvender køkkenpersonalet sig ofte til beboerne for at spørge sig til råds vedr. håndtering samt tilberedning af den pågældende fødevarer. Dette har ligeledes forbedret samarbejdet og kommunikationen mellem køkkenpersonalet og beboerne. Den gode kommunikation er blevet forbedret yderligere, at det har været muligt at ansætte to grønlandsksprogede medarbejdere i køkkenet.

### **Det videre arbejde**

Beboerinddragelsen og den øgede dialog om kost og måltider har allerede medført flere ændringer i forbindelse med måltiderne og brugen af grønlandske rå- og fødevarer på Patienthjemmet efter ønske fra beboerne. Der vil fortsat være et stort og vedvarende fokus på den grønlandske koster betydning for patienternes oplevelse af deres ophold på Patienthjemmet og behandling i Danmark. Der arbejdes fortsat med at øge leverancerne af grønlandske rå- og fødevarer, men der gøres samtidig opmærksom på, at de lovgiv-

ningsmæssige vilkår Patienthjemmet er underlagt medfører, at der fortsat er begrænsninger på indførsel af grønlandske rå- og fødevarer.

Der skal fortsat være fokus på, at patienthjemmet er et midlertidigt hjem for patienter til behandling i Danmark, Derfor har patienthjemmet beboerkøkkener, hvor beboerne selv skal kunne tilberede deres egen grønlandske mad, ligesom hvis de var hjemme og fulgte den sundhedsfaglige behandling på en lokal sundhedsenhed.

Det øgede fokus på kommunikation og beboerinddragelse fortsætter fremover, da det vurderes allerede at have haft en positiv effekt på beboernes oplevelse af kosten på patienthjemmet. Derudover fortsætter arbejdet med at skabe gode relationer til både privatpersoner og grønlandske virksomheder, således at Patienthjemmet også fremover vil modtage donationerne af grønlandske rå- og fødevarer. Der er samtidig etableret en faglig kontakt til Inuili med henblik på kompetenceudvikling af det køkkenfaglige personale, Dette skal være med til at øge smagsoplevelsen for beboerne yderligere. Patienthjemmet er for nuværende ved at undersøge, hvorledes for kompetenceudvikling gennem Inuili kan foregå.