



Landstingsfullmäktige

## MOTION

### **Återöppna tillagningsköket för patient- och personalmat vid Enköpings lasarett**

Från och med september 2009 lagas all patientmat vid länets sjukhus i Västerås. Beslutet togs på Landstingsstyrelsen den 25 maj 2009. Den främsta anledningen till beslutet var att tillagningsköket på Akademiska sjukhuset behövde genomgå en stor och kostsam ombyggnation. Detta samtidigt som köket vid Västerås lasarett hade överkapacitet. Det skulle med andra ord bli billigare portionspris för Akademiska sjukhuset om maten tillagades i Västerås istället. En gemensam kostnämnd bildades med ansvar för patientmaten i Västmanlands och Uppsala län.

Vid Enköpings lasarett fanns vid denna tidpunkt ett väl fungerande tillagningskök som inte krävde någon ombyggnation. I detta kök lagades både patientmat och personalmat. Trots detta hamnade även patientmaten vid Enköpings lasarett med i det gemensamma avtalet. Nu står köket tomt men kan med kort varsel återuppta tillagningen av mat. Vid starten tillhandahöll även köket i Västerås personalmaten, men då efterfrågan på personalmat blev väldigt låg efter förändringen beslutades det att Enköpings lasarett inte längre skulle tillhandahålla personalmat. Den troligaste anledningen till att efterfrågan sjönk var att maten inte höll måttet. Personalen tog med sig matlådor hemifrån istället eller ringde efter hämtmat på stan. Personalen var kunder i personalmatsalen och kunde därför välja bort maten för ett annat alternativ. Detsamma gällde tyvärr inte patienterna.

Vi anser att det måste bli självklart att se maten som en del av vården då nyttig och näringsrik mat är direkt avgörande för patienternas medicinska återhämtning. Men av precis lika stor betydelse är att maten ska smaka och dofta gott samt se aptitlig ut, för att vi överhuvudtaget ska vilja äta den. Allt för många äldre är redan underviktiga på grund av bristande matlust och matkvalitet. Då de äldre oftare än andra grupper är patienter inom vården är det viktigt att denna undervikt inte ytterligare späs på av oaptitlig mat.

Riktiga kök med lokalt tillagad mat kan förbättra matlusten avsevärt och det ger även miljö- och klimatvinster. Förutom den självklara minskningen av transporter finns forskning som visar att mer mat slängs i mottagningskök än i tillagningskök. Slöseriet måste upphöra. Det är klimatsmart att äta upp maten liksom att laga maten på plats för att minska transporterna.

Sedan kostnämnden bildades har portionspriset höjts avsevärt och idag är kostnaden uppe i nivå med det beräknade priset för ett ombyggt eget tillagningskök på Akademiska sjukhuset. Det har samtidigt visat sig att missnöjet med den nya maten är stort. De många vittnesmålen från både patienter och personal visar att kvaliteten är undermålig. Vi anser att landstinget på sikt måste planera för lokala tillagningskök även

på Akademiska sjukhuset men redan idag kan det fungerande tillagningsköket på Enköpings lasarett återöppnas. Det torde inte heller innebära något avtalsbrott gentemot Västmanland då avtalet inte reglerar några volymer. Samtidigt bör man se över om kaféverksamheten kan drivas som en del av personalmatsalen.

Vi föreslår fullmäktige besluta;

- att återöppna tillagningsköket vid Enköpings lasarett och därigenom återgå till lokalt tillagad patient- och personalmat

Uppsala 2011-03-15

Börje Wennberg (S)

Johan Edstav (MP)

Sören Bergqvist (V)

Vivianne Macdisi (S)