

Ambitionen er moderne og lækker mad
Frederiksborg Amts Avis 3. mar. side 12 187 ord Forfatter: Henrik Schødts
Vicedirektør Nordsjællands Hospital

På hospitalet

Det ærgrede mig at læse læserbrevet i mandags: »Tag madpakken med«, hvordan Torben Kjær havde oplevet de forskellige måltider på Nordsjællands Hospital under sin indlæggelse.

Hver dag laver hospitalets køkken 3000 måltider, der alle er afstemte efter den nyeste viden inden for kost og ernæring og med nydelsen i højsædet. Vi leverer også hver dag mad til patienter med allergier og diabetes.

Det er rigtigt, at udvalget af fx allergikost er mindre end i vores standardmenuer, men derfor har vi stadig som ambition, at de skal tilfredsstille både ernæringsråd og nydelsen. I Torben Kjærs tilfælde lader det til, at vi hverken levet op til egne ambitioner eller Torben Kjærs forventninger, og det kan jeg kun beklage og bringe videre i den løbende evaluering af vores procedurer internt på hospitalet.

Nordsjællands Hospital har i de seneste år gjort et kæmpe stykke arbejde for at gentænke hele vores menu og tankegang omkring hospitalsmad, fordi vi netop ved, hvor meget det betyder for patienternes velvære og behandling.

Patienterne har kvitteret med flotte tilbagemeldinger i vores løbende tilfredshedsmålinger. Derfor ærgrer det mig også at læse om Torben Kjærs oplevelser.