



Stine Egede  
Medlem af Inatsisartut for Inuit Ataqatigiit

### Besvarelse af § 37 spørgsmål 6/2019

21-01-2019  
Sags nr. 2019 - 670  
Akt nr. 9840023

#### 1. På finansloven kan man se, at der er afsat 400.000 kr. til brug for grønlandsk mad i Patienthjemmet, bliver hele bevillingen brugt?

Postboks 1160  
Tlf: 34 50 00  
Fax: 34 55 05  
3900 Nuuk

**Svar:**

Hele bevillingen benyttes efter hensigten til at sikre, at patienterne får måltider med grønlandske råvarer.

Email: [pn@nanog.gl](mailto:pn@nanog.gl)  
[www.naalakkersuisut.gl](http://www.naalakkersuisut.gl)

#### 2. Kan indkøb af danske fødevarer ses for sig?

**Svar:**

De indkøbte råvarer opgøres separat, således at det er muligt at adskille.

#### 3. Hvor tit bliver der serveret grønlandske madvarer?

**Svar:**

Der serveres i gennemsnit varme retter af grønlandske råvarer (kød & fisk) 2-3 gange om ugen. Derudover serveres der tørrede produkter samt pålæg to gange om ugen.

#### 4. Er der ansat kokke der kan tilberede grønlandsk mad?

**Svar:**

Køkkenpersonalet, der alle er uddannet ernæringsassistenter, tilbereder alsidig, tilpasset og varieret kost med såvel grønlandske som danske råvarer under hensyntagen til forskellige behov fra patienter i alle aldre og med forskellige diagnoser. Herudover tilberedes der diæter mv. Eksempelvis bliver der løbende afholdt kostsamtaler med småtspisende beboere, da deres kostbehov ændrer sig markant under et behandlingsophold.

Patienthjemmet er forberedt på at imødekomme patienternes behov for at få mad de er vant til og foretrækker. Når der skal tilberedes grønlandsk mad, så adspørger køkkenpersonalet nogle af beboerne i forhold til inspiration samt deres ønsker til f.eks. tilbehør. Beboere kommer fra hele Grønland - og de enkeltes ønsker til indholdet af grønlandsk mad og tilberedning kan derfor variere, afhængig hvor de kommer fra. Derfor kan smagsoplevelsen også variere i forhold til, hvad de er vant til.

Alle grønlandske fødevarer er frostvarer og afhængig af, hvor fødevarerne kommer fra, har det indflydelse på smagsoplevelsen, sammen med det at råvarerne har været frosset i nogle måneder. De fleste beboere er vant til friske grønlandske fødevarer, og beboerne kan derfor blive skuffede over smagsoplevelsen.

Herudover er køkkenpersonalet underlagt restriktive rammer for overholdelse af temperatur af tilberedt mad, hvilket er fastlagt af de danske fødevaremyndigheder. Dette kan påvirke konsistensen.

**5. Hvilke frysekapacitet er der?**

**Svar:**

Det grønlandske Patienthjem har et stort fryserum med kapacitet til at modtage 400 kg grønlandske råvarer én gang om måneden.

**6. Hvorfra afsendes grønlandske fødevarer, hvem samarbejder man med?**

**Svar:**

Patienthjemmet bestilte tidligere grønlandsk kød, typisk sælkød, moskusokse, lam og rensdyr og tørrede produkter samt pålæg, fra både Lilleholm A/S og Neqi. Samarbejdet ophørte i sidste kvartal i 2018 delvis grundet det store administrative arbejde forbundet med indførsel af animalske fødevarer til Danmark, delvis pga. manglende råvarer, idet efterspørgsel på hjemmemarkedet dækker udbuddet.

I forhold til at sikre den fremtidige levering af fødevarer arbejdes på at få en aftale med Brugseni i Nuuk.

Fiskeprodukter bliver indkøbt af Royal Greenland, typisk rødfisk, torsk, hellefisk, helleflynder, laks, rejer, skaldyr samt røgede og tørrede produkter.

**7. Hvem har ansvaret for indkøb af grønlandske madvarer, hvem styrer dette?**

**Svar:**

Det er Ledelsen på det Grønlandske Patienthjem, som har ansvaret for indkøb, arbejdet med at indgå aftaler samt bestille forsyninger fra Grønland.

**8. Har Naalakkersuisut planer om at afsætte flere midler for at øge indtag af grønlandsk mad?**

**Svar:**

Naalakkersuisut har ikke planer om at afsætte flere midler til indkøb af grønlandske råvarer på nuværende tidspunkt.

Inussiarnersumik inuulluaqquillunga  
Med venlig hilsen



Martha Abelsen