



Medlem af Inatsisartut
Ruth Heilmann
-/her

§ 37 svar til Ruth Heilmann om grønlandsk mad på Det grønlandske Patienthjem - spørgsmål 48, 2012.

24. feb 2012
Sagsnr. 2012-062302
Dok. Nr. 832852

Jeg takker Inatsisartutmedlem, Ruth Heilmann for nedennævnte spørgsmål om grønlandske madvarer til patienterne på Det grønlandske Patienthjem i Danmark.

Postboks 1160
Tlf: 34 50 00
Fax: 32 55 05
3900 Nuuk

Email: pn@nanoq.gl
www.nanoq.gl

- 1. Inatsisartut har fra 2012 afsat 400.000 kr. til køb af grønlandske madvarer til grønlandske patienter der opholder sig i Danmark. Hvordan bruges denne bevilling?**
- 2. Har Naalakkersuisut arbejdet for, at disse madvarer tilberedes af en kok med en bred erfaring med tilberedning af grønlandske madvarer?**
- 3. Har man overvejelser om at samarbejde tæt med Arctic Green Food A/S, som producerer grønlandske madvarer herhjemme?**

Ad 1)

Der indkøbes madvarer fra Arctic Green Food A/S en gang om måneden, svarende til det bevilgede beløb minus told og fragt.

Den mængde madvarer, der leveres, svarer til et varmt måltid grønlandsk mad ca. 3 gange om ugen, samt yderligere grønlandske specialiteter 3 gange om ugen.

Ad 2)

Der er ikke planer om at ansætte en kok på patienthjemmet. Personalet i køkkenet er uddannet til at tilberede madvarer, og det grønlandske køkkenpersonale kan vejlede øvrige ansatte i tilberedning af grønlandske retter.

Med hensyn til smagen af grønlandske madvarer vil denne naturligvis være påvirket af den person, der laver maden, da der er forskellige måder at tilberede grønlandsk mad på i Øst-, Vest-, Nord- og Sydgrønland.

Smagen af mad er tillige en individuel oplevelse, og for patienter i specifikke behandlingsforløb gælder, at de kan opleve, at deres smagsløg ændrer sig radikalt – her tænkes specielt på patienter i kemo- eller strålebehandling.

Desuden er patienthjemmet - som offentligt køkken - ansvarlig for at overholde gældende retningslinjer med hensyn til tilberedning af mad, herunder krav om overholdelse af bestemte varmegrader ved servering af maden. Det indebærer, at al mad skal være gennemkogt eller gennemstegt – hvilket flere beboere kan have svært ved at acceptere.

Dertil kommer produktionsformen „varmholdt“ - hvor maden skal holdes varmt i tidsrummet fra kl. 11.30 - 13.30 – hvilket også kan påvirke smagen.

Ad 3)

Der er indgået en aftale med Arctic Green Food A/S om fast leverance til Det grønlandske Patienthjem.

Med venlig hilsen


Agathe Fontain



SIUMUT Inatsisartutgruppen

10. februar 2012

I henhold til § 37 i forretningsordenen for Inatsisartut, fremkommer jeg med følgende spørgsmål til Naalakkersuisut:

1. Inatsisartut har fra 2012 afsat 400.000 kr. til køb af grønlandske madvarer til grønlandske patienter der opholder sig i Danmark. Hvordan bruges denne bevilling?
2. Har Naalakkersuisut arbejdet for, at disse madvarer tilberedes af en kok med en bred erfaring med tilberedning af grønlandske madvarer?
3. Har man overvejelser om at samarbejde tæt med Arctic Green Food A/S, som producerer grønlandske madvarer herhjemme?

(Medlem af Inatsisartut Ruth Heilmann, Siumut)

Begrundelse:

En patient der er på behandlingsophold udtrykte at det var trættende at skulle spise danske madvarer hele tiden og udtrykte ligeledes utilfredshed omkring dette.

Vedkommende udtrykte at det var trættende at skulle spise kyllinger, pølser og svinekød stort set hver dag. Når de langt om længe fik grønlandske madvarer, var disse desværre tilberedt således at kødets smag var forsvundet.