

INUIT ATAQATIGIIT

Inatsisartuni



23.01.2019

FM2019/122

Hermed fremsættes følgende beslutningsforslag i henhold til § 33 i Forretningsordenen for Inatsisartut:

Forslag til Inatsisartutbeslutning om, at Naalakkersuisut senest til FM20 pålægges at udarbejde en undersøgelse, der afdækker hvorledes det Grønlandske patienthjem kan øge brugen af grønlandske rå- og fødevarer. Undersøgelsen bør tillige – om muligt- komme med anbefalinger til hvorledes smagsoplevelsen af grønlandske fødevarer produceret i et storkøkken kan højnes.

(Medlem af Inatsisartut Stine Egede, Inuit Ataqatigiit)

Begrundelse:

Ernæring er en vigtig del af behandlingen – især for alvorlig syge patienter. Ofte medfører alvorlig sygdom en svækket appetit, hvilket kan medføre en yderligere svækkelse af patientens helbred. Duft, udseende og form er vigtige faktorer der påvirker appetitten.

Mange af patienterne opholder sig i Danmark for første gang i deres liv. Maden kan være med til at give nogle mere hjemlige rammer for opholdet ved patienthjemmet, således at patienten oplever tryghed på trods af at vedkommende er langt hjemmefra.

Der har i årenes løb været mange klagepunkter omkring maden i Det Grønlandske Patienthjem. Der er derfor behov for en øget fokus på kvaliteten af den mad der serveres.

Det fremgår af svaret på § 37 spørgsmål af den 21. januar 2019, at der bliver serveret grønlandske fødevarer 2-3 gange om ugen. Derudover serveres der tørrede produkter og pålæg 2 gange om ugen. På nuværende tidspunkt afsættes der 400.000 kr. til indkøb af grønlandske fødevarer til patienthjemmet. Ligeledes fremgår det at patienthjemmet er forberedt på at imødekomme patienternes behov for at få mad de er vant til og foretrækker, og at de i den sammenhæng adspørger patienterne i forhold til inspiration og deres ønsker om tilbehør.

Jeg mener dog at dette kan blive endnu bedre. F.eks. ved kursustilbud eller erfaringsudveksling for kokke og ernæringsassistenter med næringsdrivende i Grønland. Det grønlandske islæt i udbuddet af mad samt viden om madlavning i traditionel grønlandsk mad bør løbende udvikles, gerne i samarbejde med Inuili, således maden har en genkendelighedsfaktor.

Vi skal huske på, at hjemlængslen mindskes gennem indtagelse af den mad man kender fra sin egen opvækst.

Økonomiske og administrative konsekvenser for det offentlige:

Det anslås at arbejdet med undersøgelser svare til en ½ årsnormering for en AC-fuldmægtig, dvs. Omkring 250.000 kr. Her medtages ikke undersøgelser til fornyelse, løn under ansættelse samt andre, idet det forventes at disse medtages i Naalakkersuisuts forslag.

Økonomiske og administrative konsekvenser for det private:

Ingen

Økonomiske og administrative konsekvenser for borgerne:

Forslaget vil ikke have økonomiske konsekvenser for borgerne, men en forbedring af madoplevelserne ved patienthjemmet forventes at øge patienternes trivsel.