

Stockholm 2010-06-21

Hej Ilija,

Vi ser fram emot att träffa dig den 26 augusti för att berätta om hur vi jobbar med patientmaten. Vi hade hoppats på ett tidigare datum eftersom vi noterar att det finns sakfel i både flygblad och annan information som ni lämnar till allmänheten. Jag är övertygad om att du är angelägen om att ni ger människor rätt information och att du vill debattera patientmaten på korrekta grunder.

I samband med senaste patientkostenkäten v 23 delade ni ut flygblad med rubriken "Hälsokök Stockholm" med ett foto på en bricklunch och "Dagens lunch?" med foto på timbalkost. Det är svårt att göra en jämförelse mellan en normalkost och en konsistensanpassad kost som timbalkosten, som endast serveras till personer med ät- och sväljsvårigheter. Dessutom ingår av de tillsatser som ni uppgett i kosten som syns på bilden. En mindre detalj i sammanhanget är att timbalkosten på bilden alltid serveras på tallrik.

Vi har även noterat att det finns felaktigheter i dokumentet "Vi kan inte vänta" (2010-04-26) under rubriken "Barnen och sjukhusmaten". Där står att maten innehåller "omkring 20 konstgjorda tillsatser och E-nummer i varje portion". Förutom att tillsatser och E-nummer är benämning på samma sak, så innehåller ingen av våra rätter runt 20 tillsatser. Majoriteten har betydligt färre och inte ens den med flest tillsatser kommer upp till 20.

Det står också att barnonkologen på Astrid Lindgrens barnsjukhus fått dispens och slipper servera mat i plastlådor till barn. SoFresh serveras i plasttallriken och övrig kost på porslinstallrik precis som på andra avdelningar. Däremot har de dispens att köpa varor från butikssortimentet från annan leverantör än Sodexo. Syftet med detta är att det ska finnas en större valmöjlighet till svårt sjuka barn.

Under det dryga år som gått sedan vi tog över måltidsleveransen har vi vidareutvecklat våra patientmåltider i nära samarbete med sjukhusen och Stockholms läns landsting. Vi har till exempel ökat den ekologiska andelen livsmedel, minskat "matsvinnet" med 80 ton per år, ökat andelen mat som tillagas från grunden vilket ger godare mat med färre tillsatser, ökat antalet rätter att välja på och utbildat personal inom SLL i måltidskunskap. Det spännande arbetet med att utveckla vårt måltidserbjudande fortsätter framöver. Vi har fått en del kritik för patientmaten men också väldigt mycket beröm. Både positiva och negativa röster hjälper oss att hela tiden utveckla vårt måltidskoncept.

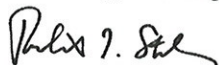
Vårt förslag på upplägg angående mötet den 26/8 är följande:

- Kl 9.00-11.00 Möte i vårt tillagningskök i Märsta, adress Industrigatan 2, Arlanda Stad. Information, rundvandring och provsmakning.
- Kl 11.00-12.30 Transport till Huddinge Sjukhus och rundvandring i mottagningsköket, detta för att ge en heltäckande bild av leveransen.
- Kl 12.30 - 13.00 Om intresse finns kan vi försöka få till stånd ett besök på ett avdelningskök där sjukhuspersonalen hanterar maten till patient.

Jag hoppas att du tycker upplägget låter intressant, tack för att du återkopplar hur länge du har möjlighet att delta.

Vi ser fram emot att bygga en närmare relation där vi tillsammans kan fortsätta att utveckla patientmaten.

Med vänlig hälsning



Fredrik T Strand
VD, Sodexo AB