

Kvalitetsstandarder og leveringsbetingelser
for forplejningen til patienter og personale på
Brønderslev Psykiatriske Sygehus,
Region Nordjylland.
2025

Indledning.....	3
Målsætning.....	3
Produktion, bestillinger og levering.....	4
Kost- og diætformer.....	4
Kvalitetskrav til menuplan.....	5
Mærkedage.....	6
Særaftaler.....	7
Kantinen.....	8
Andre tilbud til afdelingspersonalet.....	8
Møder og gæsteforplejning.....	8
Bilag 1: Portionsstørrelser – Varm mad.....	9

Indledning.

Denne version erstatter tidligere versioner og er en beskrivelse af kvalitetsstandarder og leveringsbetingelser for forplejning til patienter og personale på Brønderslev Psykiatriske Sygehus inkl. personalekantine samt forplejning til møder og gæster.

Målsætning.

Overordnet kostpolitik

Der henvises til Ernærings- og måltidspolitik for Hospitalssektoren i Region Nordjylland:

<https://pri.rn.dk/Sider/19771.aspx>

Dette indebærer bl.a. at ”Anbefalinger for den danske institutionskost” følges.

[Anbefalinger for den danske institutionskost | Sundhedsstyrelsen](#)

Råvarer, tilberedning, servering og hygiejne

(Uddrag fra Ernærings- og måltidspolitik for Hospitalssektoren i Region Nordjylland)

- Måltidstilbuddet bør følge principperne i ”Anbefalinger for den danske institutionskost”
- Maden er veltillavet og tilberedt af råvarer af høj kvalitet.
- Kosttilbuddet er varieret. Der skal være et særligt fokus på afdelinger med patienter med længerevarende indlæggelser.
- Kosttilbuddet kan med fordel tilpasses behovene på den enkelte afdeling.
- Maden fremstilles og håndteres efter gældende lovgivning.
- I henhold til regionens klimahandlingsplan tilstræbes det, at maden så vidt muligt fremstilles af økologiske råvarer og at produktionen har fokus på at mindske madspild. I al indkøb tilstræbes det at have fokus på bæredygtighed og mindske klimabelastning ved at fokusere på mindsket ressourceanvendelse og genbrug.

Yderligere mål

- At maden tilberedes så hjemmelavet og så tæt på servering som muligt under hensyntagen til produktionen.
- At sikre kvalitet og udvikling af maden.
- At maden produceres ud fra menuplaner, der tager hensyn til sæson.
- At yde optimal service, som i videst muligt omfang tilgodeser patienter, personale og kunders behov.
- At patienterne oplever, at maden og måltidet er af høj kvalitet, herunder en god æstetisk oplevelse, hvor der er taget højde for farvesammensætning og konsistens.
- At arbejdet med mad, måltider og ernæring udføres af faglig kompetent personale.
- At den nyeste viden om mad, måltider og ernæring indarbejdes i en ernærings- og sundhedsfaglig praksis.

Produktion, bestillinger og levering.

Der leveres varmholdt mad tilberedt så tæt på serveringstidspunktet som muligt.

De enkelte afdelinger har mulighed for at bestille mad frem til kl. 7 dagen før levering. Til håndtering af bestillinger anvendes det kostrekvireringssystem, som Region Nordjyllands øvrige køkkener anvender.

Afbestilling af mad er muligt indtil kl. 9 dagen før levering.

Maden leveres udportioneret i bulk og serveringsklar til den enkelte afdeling med mulighed for tilpasninger.

På hverdage, ca. kl. 17.00, serveres varm aftensmad. Til frokost, på hverdage, serveres kold mad bestående af håndmadder, ost, salatbuffet samt af og til en let ret fx frikadelle, lun leverpostej, pastasalat, pitabrød m. fyld eller suppe.

Lørdag og søndag samt på helligdage serveres der ca. kl. 12.00 varm middagsmad og en bilet.

Lørdage og på enkelte helligdage serveres en stor let ret til aften. Søndag aften og på de fleste helligdage serveres kold mad bestående af håndmadder, ost, salatbuffet samt af og til en let ret f.eks. frikadelle, lun leverpostej, pastasalat, pitabrød m. fyld eller suppe.

Kost- og diætformer.

Kost- og diætformerne tager udgangspunkt i ”Anbefalinger for den danske institutionskost”.

Normalkost:

Normalkost tilbydes patienter, der ikke vurderes at have ernæringsmæssige problemer, som nedsat appetit og øget behov for energi og protein. Normalkosten er desuden det rette diætiske behandlingsgrundlag til patienter med diabetes, hjerte-kar-sygdomme og overvægt.

Energi- og proteinrig kost:

Denne kostform indeholder mere fedt og protein end normalkosten. Den tilbydes patienter, der er småtspisende og/eller underernærede, og hvor energibehovet ikke kan dækkes suffcient med en normalkost.

Kost med modificeret konsistens: Der tilbydes tre varianter: blød kost, gratinkost og cremet konsistens. Alle tre kosttyper er berigede.

Vegetar- og vegansk kost: tilbydes i forskellige udgaver i henhold til ”Anbefalinger for den danske institutionskost”.

Specielle kost- og diætformer: tilbydes i flere varianter i henhold til ”Anbefalinger for den danske institutionskost”. Det kan for eksempel være: glutenfri diæt, laktosereduceret diæt, diæter ved overfølsomhed over for visse fødevarer og kost til personer fra andre kulturer.

Ernæring til patienter med spiseforstyrrelse: tager udgangspunkt i normalkosten. Der tilbydes et bredere og mere energirigt tilbud til mellemmåltiderne samt mejeriprodukter med en højere fedtprocent.

Kvalitetskrav til menuplan.

- Menuplanerne tager udgangspunkt i den aktuelle sæson og har variation i farvesammensætning og konsistens.
- Der tages udgangspunkt i De officielle Kostråd:
[De officielle Kostråd - godt for sundhed og klima \(altomkost.dk\)](http://altomkost.dk)
- Menuplanerne er tilgængelige for afdelingerne elektronisk.

Højtider

- Der tages højde for højtider, hvor der udarbejdes separate menuplaner med udgangspunkt i eksisterende traditioner.
- Der serveres kage eller andet sødt til mellemmåltiderne.
- Der tilbydes rundstykker til morgen.
- Der tilbydes 1 stk. sodavand pr. patient på helligdagene til jul og påske samt til Sankthansaften. Dog 2 stk. 24/12 og 31/12.

Dagskosttilbud.

Der tilbydes forplejning seks gange om dagen.

Nedenstående er et eksempel på det tilbud, der leveres til afdelingerne til en kost på 9 MJ.

Morgenmad:

Buffet med øllebrød, surmælksprodukter samt et udvalg af cerealier.

Tilbud om rugbrød, 1 sk. grovbrød/1 stk. rundstykke til ost og marmelade.

Drikkevarer: Vand, juice, mælk, kaffe og te.

Formiddag:

Grønsager eller 1 stk. frugt.

Drikkevarer: Kaffe/te og vand.

Frokost på hverdage:

3/2 sk. rugbrød m/pålæg, af og til lun/let ret samt ½ sk. smurt grovbrød til ost.

Salatbuffet eller blandet salat.

Grove flutes.

Drikkevarer: Mælk og vand.

Middag i weekender og på helligdage:

En varm ret og en dessert.

Drikkevarer: Vand.

(se portionsstørrelser på den varme mad på bilag 1).

Eftermiddag:

1 sk. grovbrød eller 1 stk. grovbolle m/smøreost, marmelade eller honning.

Søndag serveres 1 stk. kage eller andet sødt.

Drikkevarer: Kaffe/te og vand.

Aften i weekender og på helligdage:

3/2 sk. rugbrød m/pålæg, af og til serveres der en lun/let ret, samt ½ sk. smurt grovbrød til ost

Salatbuffet eller blandet salat.

Grove flutes.

Lørdag aften:

Stor let ret.

Drikkevarer: Mælk og vand.

Sen aften:

1 sk. grovbrød/knækbrød eller 1 stk. grovbolle m/smøreost, marmelade, honning eller frugtpålæg.

Fredag og lørdag serveres der 1 stk. kage eller andet sødt.

Drikkevarer: Kaffe/te og vand.

Dele af komponenterne bestiller afdelingerne selv hos Regionens leverandør.

Mærkedage.**Fødselsdage:**

Ved patienters fødselsdage kan der rekvireres boller med smør og kakao til afdelingen.

Til patienters runde fødselsdage kan der rekvireres boller med smør, lagkage og kakao til afdelingen.

Fødselsdagstilbuddet vil erstatte eftermiddagsmåltidet.

Deadline for bestilling er dagen før levering kl. 7.

Fastelavnsmandag:

Der serveres fastelavnsboller til eftermiddag.

Sankthansaften:

Der serveres en grillmenu m/biret.

Der serveres kage eller andet sødt til sen aften

Grillmenu:

I sommerperioden er der mulighed for at rekvirere grillmenu i stedet for aftensmaden:

Grillmenuen kan bestå af:

3 stk. pølser eller 2 pølser og 1 kyllingespjyd

250 g. kold kartoffelsalat

Salat

Flutes

Deadline for bestilling er to dage før levering kl. 7. Til søndag og mandag dog senest torsdag kl. 7.

Mortensaften:

Der serveres and m/kartofler, skysauce, rødkål og asier samt en dessert.

Patientjulefrukost:

En hverdag i december inden jul serveres der julefrukostmenu.

Menuen består af sild m/løg og karrysalat, fiskefilet m/remoulade og citron, grønlangkål m/medister, hamburgerryg, brunede kartofler og rødbeder samt risalamande m/kirsebærsauce og hjemmebagte småkager.

Lucia:

Der serveres æbleskiver m/syltetøj til eftermiddag.

Helligdage:

Påske, pinse, jul og nytår er forbundet med traditioner og menuerne til disse helligdage og højtider udarbejdes derefter.

Særaftaler.

Der sker løbende tilpasning til den enkelte afdeling. Denne tilpasning er nødvendig, da menuen skal tilgodese forskellige patientkategorier og dække alle aldersgrupper.

Særaftaler:

- Der kan, mod betaling, bestilles varmt mad eller madpakke/sandwichbolle til ambulante patienter og til dennes ledsager ved udredning/undersøgelse.
Til indlagte patienter og, mod betaling, til dennes ledsager kan der bestilles madpakke/sandwichbolle, når denne skal til udredning/undersøgelse andet sted.
- Afdelingerne har mulighed for at bestille mad på frost, som de kan tilbyde patienterne uden for de normale måltider.
- N4 har mange småtspisende patienter, hvorfor de skal tilbydes energi- og proteinrig kost. Derudover tilbydes de særlige forplejningsvarer i form af frugtgrød, supper, fede mejeriprodukter m.m.
- Afdelinger, der har behov for det, kan, efter aftale med Psykiatridelen og mod betaling, bestille ekstra kødportioner og ekstra portioner let ret.
- Afdelinger, der har behov for det, kan, efter aftale med Psykiatridelen og mod betaling, bestille symbolske måltider. Bestillingen skal ske i hele portioner eller døgnkoster.
- Pårørende har, mod betaling, mulighed for at bestille en portion gæstemad til middag og aften. Menuen følger patienternes menu og portionsstørrelser.

Særaftaler til patienter med spiseforstyrrelser:

- Patienterne kan vælge mellem forskellige fødevarer ifølge deres fastlagte kostplan.
- Der leveres større portioner af kød, fjerkræ og fiskepålæg.
- Der leveres specielle energitætte mellemmåltider.
- Som supplement til kosten er det muligt, uden beregning, at bestille særlige, federe mælkeprodukter m.m.
- Yderligere er der mulighed for, at kosten kan suppleres med tilskudsdrikke og sondeernæring samt forplejningsvarer som chokolade, Nutella, kiks som afdelingen selv bestiller via ILS.

Kantinen.

Personalekantinen er placeret i forlængelse af produktionskøkkenet.

Kantinen har åbent alle hverdage kl. 11.30-13.00.

Udbuddet:

- består af råvarer tilpasset årstiden
- en varieret menu med mulighed for at vælge et sundt måltid, der afspejler de officielle kostråd
- 1 hovedret, 1 let/lun ret, min. 2 slags pålægssandwich og salat.

Menuplaner til kantinen er tilgængelig via Psykiatriens hjemmeside.

Andre tilbud til afdelingspersonalet

- Der er mulighed for, at personale kan bestille sandwichboller, let ret og middagsmad, hvis de arbejder på *skæve vagter*.
Der er mulighed for at kunne bestille mad frem til kl. 9.30 med levering samme dag, dog dagen før kl. 9.30 for bestilling af varm middagsmad.
Bestilling til weekend er mulig frem til fredag kl. 9.30.
- Psykiatrien har mulighed for at købe forplejning til middag og aften til det personale, der er på arbejde d. 24/12 og 31/12.
- Personalet tilbydes at købe take-away produkter med hjem. Udbuddet består af minimum 4 varianter. Tilbuddet revideres løbende i forhold til efterspørgsel.

Møder og gæsteforplejning.

Nordjysk Mad tilbyder forplejning til møder, gæster samt kurser til morgen, middag og eftermiddag.

Der benyttes det rekvireringssystem, som Region Nordjylland råder over.

Bestillingsfrister:

- Kaffe/the med diverse brød: bestilling frem til 3 hverdage inden arrangementet.
- Frokost: bestilling frem til 3 hverdage inden arrangementet.
- Reception: foreløbig bestilling frem til 3 uger inden arrangementet. Antal kan reguleres indtil 7 dage før ved telefonisk henvendelse.
- Arrangementer over 60 personer: bestilling frem til 3 uger inden arrangementet.

Bilag 1: Portionsstørrelser – Varm mad.

ALLE MÆNGDER ER TILBEREDTE MÆNGDER TIL EN KOST PÅ 9 MJ	
Produkt	Portionsstørrelse
Kød: f.eks. farsretter, fisk, helt kød og fjerkræ Kan være vegetarisk*	Min. 90 g.
Kartofler (kogte/stegte)	Min. 120 g.
Kartoffelmos og flødekartofler	250 g.
Kartoffelsalat	250 g.
Pasta og ris	150 g.
Stegte ris m/grøntsager	150 g.
Sauce	Min. 1,0 dl.
Stuede grøntsager	200 g.
Kold sauce	0,75 dl.
Grøntsager, kogte	50 g.
Grøntsager, stegte eller bagte	100 g.
Rødkål, kogte	70 g.
Råkost	50 g.
Coleslaw/tzatziki	100 g.
Sammenkogte retter	2,25 dl.
Sammenkogte retter m/kartofler	300 g.
Fromage, budding, yoghurt og ymer	1,5 dl.
Frugtgrød og -suppe	1,5 dl.
Frugttærte	125 g.
Grønsagssupper	2 dl.

**Der er fokus på sunde og klimavenlige måltider, derfor kan der være menuer med mindre eller ingen kød. Der tages højde for, at menuen vil indeholde minimum 18 E% protein (Sundhedsstyrelsens anbefalinger).*