

Buffén blev bättre

Åsa Perssons första uppdrag som ny restaurangchef på Reumatikerförbundets sjukhus Spenshult var att rusta upp maten. Det var i oktober förra året och sjukhusledningens önskemål kan sammanfattas i tre B:n: Bli Bättre! Buffé!

I dag tronar en stor, specialbyggd buffé mitt på golvet i den gamla vackra patientmatsalen. Här serverar gästerna sig själva från ett generöst, salladsbord och en varmbuffé där de kan välja mellan vanlig husmanskost och vegetarisk.

– Många reumatiker vill inte äta kött. Därför har vi alltid ett lakto-ovo-alternativ, säger Åsa Persson.

På ett år har hon och den övriga personalen i köket skapat en ny matkultur på Spenshult. Borta är det gamla karottsystemet, där karotter och fat skickades runt vid borden, där patienterna satt på samma bestämda platser varje dag. Fanns det åtta platser vid bordet, låg det åtta biffar på serveringsfatet. Lika till alla. Utom för dem som behövde gå ner i vikt. De satt vid ett eget bord, där det serverades energireducerad kost.

– Det var ett trist system. Ingen behövde tänka själv. Därför fick de inte heller något nytt matkunnande med sig hem.

Matglädjen viktig

Nu är det matglädje och valfrihet som gäller i matsalen. För Åsa Persson betyder matglädje inte bara det självklara i att maten ska vara god och näringsriktig. Lika självklart ska den vara vacker och färgrik. Man äter med ögonen också. Att måltiden dessutom har en viktig social funktion är en annan del i matglädjen. Till det hör att själv få bestämma var man vill sitta.

– Matglädje är alltid viktigt, men på ett sjukhus där patienterna bor i flera veckor, betyder det nog extra mycket, säger Åsa.



Åsa Persson menar att matglädje är extra viktigt på ett sjukhus.

När hon kom till Spenshult började hon med att läsa igenom alla de pärmar med synpunkter från patienterna, som samlats under åren. Bättre mat var återkommande önskemål, liksom porslin och bestick som var lättare att hantera för reumatikerhänder.

– Vi bestämde att vi skulle utforma en buffé för både varma och kalla rätter, men det var inte alldeles enkelt. Det ställs speciella krav på en buffé som ska innehålla både kalla och varma rätter och som dessutom ska fungera för människor som har svårt att röra sig, lyfta och bära.

Det fanns faktiskt ingen på marknaden, så vi fick rita en själva, berättar Åsa.

Pedagogisk buffé

Att servera från buffé har klara pedagogiska fördelar, anser hon. Här måste var och en själv tänka igenom vad de ska äta och hur mycket. Den som är överviktig slipper att känna sig utpekad, utan äter samma mat som de andra. Bara lite mer genomtänkt. På buffén finns till exempel en skylt som förklarar hur det går till att äta enligt den lätta tallriksmodellen.

– Naturligtvis finns det också personal i matsalen. Det nya systemet kräver till och med lite mer personal än tidigare. Vi är till för patienterna och ska ge inspiration och kunskap, så att de tar med sig bra matvanor hem. Vår dietist Maj Söderblom har också kurser för patienter som vill lära sig mer, säger Åsa.

I matsalen finns en pärm med populära recept. Fisk och



Nu har vi till och med fått gubbarna att äta grönsaker, myser Sig-Britt Linderholm, som ser till att rätterna dukas fram på ett vackert och smakfullt sätt.

soppor hör till favoriträtterna. Gratänger är också populärt. En av de absoluta favoriterna är Högsbosoppa, en len, mjuk morotsoppa.

Åsa Persson tycker att det är lätt att vara kreativ i köket på Spenshult. Sjukhusköket är lagom stort för att på ett enkelt sätt kunna prova och ändra i olika recept. Personalen har en coach. En av Halmstads mer kända krögare, Stefan Holmström från Mahults herrgård, anlätades som konsult för att hjälpa till att höja matkvaliteten. Han har haft kurser i matlagning för kökspersonalen, och fungerar som bollplank när menyer planeras.

Han har också hjälpt till att planera maten för konferensdelen. Spenshult driver numera också en konferensanläggning och att laga kvällsmiddagar till konferensgäster ger inspiration och variation, menar Åsa Persson.

– Men egentligen ställs det högre krav på sjukhusmaten, svarar hon när jag frågar vad det är för skillnad. Sjukhusmat måste följa Livsmedelsverkets rekommendationer om allmän sjukhuskost. I nästa andetag lägger hon till att det alls inte betyder att mat på sjukhus behöver vara tråkig, bara att det ställs speciella krav på att den är allsidigt sammansatt.

Den som tjänar mest på det torde vara konferensgästerna. För i praktiken får de oftast samma mat som patienterna.

Text och foto: Lotta Tillström