



## Maden skal være en succesoplevelse for patienterne

Det er langt de fleste bekendt, at hvis mad skal være rigtig velsmagende, skal maden også se godt ud og være anrettet fint. Smagssansen suppleres i meget høj grad af synssansen.

Det er også langt de fleste bekendt, at meget syge mennesker ofte har nedsat appetit og meget ofte direkte madlede.

Det ved personalet i køkkenet på Hospice Sydvestjylland i Esbjerg. De fire ansatte, der står for madlavningen, laver ikke blot velsmagende mad. De laver også mad, der ser rigtig godt ud og er anrettet efter alle "kunstens regler".

- For os er det en succes, hvis vores patienter spiser op, og vi vil meget gerne være med til at give patienterne den succesoplevelse, det er at have følelsen af at have spist op, fortæller Elsebeth Pedersen, der er en af de fire ansatte i køkkenet.

Hun kan også fortælle, at hvis patienterne kommer hjemmefra eller fra et hospitalsophold, er der glæde ved at se maden fra køkkenet på hospice.

- Her anrettes maden i små portioner pænt pyntet af, og patienterne sidder i en hyggelig stue måske sammen med andre eller i hyggelige omgivelser i en stue for sig selv, og det, at man befinder sig i hyggelige omgivelser, betyder også meget. Det stimulerer madlysten.

- Maden skal være en succesoplevelse for patienten, og det er en succesoplevelse at kunne spise op. Derfor bruger vi også et lille trick: vi serverer små portioner på små tallerkener. Og så har vi i køkkenet fundet nogle favoritretter, som vi ved, mange gerne vil have. Det er noget, man lærer af erfaringer, siger Elsebeth Pedersen.

Og hun ved, hvad hun taler om. Hun



*Aftensmaden er som alt andet lækker og godt tilberedt.*

har været med siden hospices start for 16 år siden.

En af måderne at få patienterne til at spise på er, at der altid er tre retter: suppe, hovedret og dessert, som patienterne kan vælge mellem.

- Og så har vi en hel liste med ting, som vi ved, de gerne vil have. Ting, vi har i fryseren. Det kan være fromager, specielle is, og de mest gængse supper, som vi ved er populære. Eller pandekager. Er der en patient, der beder



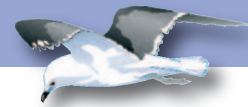
*Elsebeth Petersen i køkkenet, hvor al mad laves.*



MobilePay

**Giv en gave via MobilePay  
nummer 70 09 84**

Gaver der ønskes fradrag for,  
skal indbetales til bankkonto  
nr. 2540 – 6286 586 005.



om det, kan vi lave det på et kvarter og servere det.

- Selvfølgelig kan der være så specielle ønsker, at vi ikke kan klare det samme dag, men så stræber vi efter at kunne levere det dagen efter.

- *Men det handler vel også om at give patienterne noget sundt og nærende?*

- Vi kostberegner ikke her, for de er her på det sidste, og så skal de have, hvad de gerne vil have. Vi bruger ikke pulver eller lignende, men vi beriger maden med det, der er mad så som smør, fløde og andre gode ting.

- *Men når det er små portioner, patienterne får, hvad så, hvis de vil have mere?*

- De kan altid få suppleret op. Vi har rigeligt af al ting, så de kan få både to og tre gange.

- *Bruger i halvfabrikata?*

- Som hovedregel laver vi selv det hele fra bunden. Vi bager hver dag brød og kager, men der kan være ferieperioder, hvor vi er nødt til at bruge ting udefra, for at få det hele til at hænge sammen, fortæller Elsebeth Pedersen.

Med til køkkenets opgaver hører også, at der laves mad til specielle arrangementer. Det kan være bestyrelsens møder på hospice, det kan være en portvinssmagning, hvor køkkenet laver tapas til, kurser og meget andet.

- Specialarrangementerne for patienterne har der været lukket ned for på grund af Covid19, men det er dejligt, at de arrangementer igen er kommet i gang.



*Elsebeth Petersen klar til at køre mad ud.*

- Og om sommeren sidder vi også udenfor og griller og hygger os.

- Dertil kommer, at køkkenet også laver maden til personalets madordning, som mange er meldt til, ligesom de pårørende kan købe enkelte måltider eller melde sig til døgnordningen. Er der mange pårørende, der vil spise med, vil vi meget gerne have det at vide dagen før, så vi kan forberede det, siger Elsebeth Pedersen og fortsætter:

- Det er den verden, vi lever i. Vi er her for patienterne, og vores succeskriterie er at få patienterne til at spise maden.

Ingen af de fire i køkkenet er på fuld tid, og at vagtplanerne kan gå op, skyldes planlægning. Alle fire er uddannet inden for branchen som ernæringsassistent, køkkenleder eller kok. Og alle arbejder med alt, men med de forskel-

lige uddannelser har alle også deres spidskompetencer, og de bliver udnyttet i det daglige.

Køkkenet har i øvrigt sølvmærke i økologi, og det betyder, at mellem 60 og 90 procent af de varer, der bruges i køkkenet, er økologiske.

Arbejdsdagen er fra klokken 7 til 14.30, og inden køkkenpersonalet går hjem, er resten af døgnets servering forberedt. Frivillige kommer og hjælper sygeplejerskerne med at servere aftensmaden.

- Og det er en dejlig arbejdsplads at være på. Vi er to, der har været her lige fra starten, og en tredje kom efter 13 måneder og er her stadig. Og så har vi lige fået en ny kollega. Det skyldes, at bemandingen i køkkenet er opgraderet, fortæller Elsebeth Pedersen.

## Hjælp os med at hjælpe andre

Støtteforeningen for Hospice Sydvestjylland er en forening, der via medlemsbidrag og donationer får penge, som går videre til Hospice Sydvestjylland til brug ved arrangementer og tiltag, som der ellers ikke ville være plads til i budgettet.

Men for at vi kan blive ved at hjælpe, er det nødvendigt med flere medlemmer.

Har du lyst til at støtte, kan du gøre det på adressen: [www.hospicesydvest-venner.dk/blivmedlem](http://www.hospicesydvest-venner.dk/blivmedlem)

# Støtteforeningens bestyrelse har fået ny struktur

Enhver bestyrelse skal hele tiden forsøge at følge med tiden og udviklingen og gerne også være på forkant med tingene.

Således også i bestyrelsen for Hospice Sydvestjyllands Støtteforening, der er sat i verden for at skaffe penge til hospice. Hospice har en fast økonomisk aftale med Region Syddanmark, der finansierer hospice.

Det støtteforeningen kan gøre, er at samle penge ind til opgaver, som Hospice ikke kan honorere ud fra de fastlagte budgetter. Det gælder f.eks. lønningen af en koordinator for det frivil-

lige arbejde på hospice, og netop de frivilliges indsats er med til at give hospice muligheder for at lave en række specielle arrangementer, som der ellers ikke ville være mulighed for.

Støtteforeningen kan også gå ind økonomisk og støtte forskellige konkrete projekter så som specielle kurser for medarbejdere og lignende.

Men for at det kan lade sig gøre, er det nødvendigt med medarbejdernes opbakning, og vi er i bestyrelsen glade for den opbakning, vi føler vi får.

Men vi skal også meget gerne have nye medlemmer, og i et forsøg på at

gøre bestyrelsen mere "slagkraftig" har vi efter måneders forberedelse og overvejelser lavet en strukturændring i bestyrelsen.

Der er nedsat en række udvalg, som skal arbejde med kommunikation og nyhedsbrev, fundraising samt større og mindre arrangementer.

Efter denne ændring ser vi frem til igen at trække i arbejdstøjet til gavn for Hospice Sydvestjylland og det store arbejde, der udføres her.

*Preben Rudiengaard,  
Formand for støtteforeningen*

## Hyggelige specialarrangementer

På Hospice Sydvestjylland laves der ofte nogle hyggelige specialarrangementer til stor glæde for både husets patienter og for de pårørende.

De, der kan, mødes i opholdsstuen, og

ellers foregår serveringen på den enkelte stue.

Blandt disse arrangementer er portvinssmagning, som blev gennemført for kort tid siden. Ikke alene blev der

budt på tre slags forskellige portvin, men det dygtige personale i køkkenet havde også lavet en meget fin anretning af lækre spiselige ting.



# Støtteforeningens indsamling til Hospice Sydvestjylland

Støtteforeningen for Hospice-Center Sydvestjylland har siden 1996 samlet ind til Hospice Sydvestjylland.

Støtteforeningen har sagt ja til at samle penge ind til Hospice Sydvestjylland, specielt til det som dækker det frivillige arbejde på hospice.

Gaver til støtteforeningen skal indbetales til bankkonto reg. nr. 2540 kontonummer 628 658 6005. Hvis man ønsker fradrag for gaven, skal man huske at skrive sit navn og cpr. nummer, så vi har mulighed for at indberette til SKAT.

HUSK: Du kan ikke få fradrag for kontingent, som derfor ikke må indbetales til gavekontoen.

Der er i 2022 et skattefradrag på 17.200 kr. i den skattepligtige indkomst pr. indkomstår, når man giver støtte til almennyttige foreninger godkendt efter ligningslovens §8 A. Støtteforeningen er godkendt til at modtage gaver gennem Hospice Forum Danmark.

Der er fuld fradrag for alle gaver op til det maksimale beløb på kr. 17.200,-.

Hvis man giver gaver til flere foreninger, så er det det samlede gavebeløb, der ikke kan overstige kr. 17.200,-.

Frdrag for gaver og ydelser, som man skænker til støtteforeningen i år og fremover, skal man ikke længere selv selvangive. Man skal blot – hvis man ønsker fradrag - huske at oplyse navn

og CPR-nummer i forbindelse med indbetalingen. Derfra er det støtteforeningens opgave at indberette indbetaling - gerne til SKAT, som sørger for, at man får det fradrag, man er berettiget til.

Tusind tak for gaver til det gode formål!



## Krammebamser til hospice

Siden 2007 har Tryk Fonden uddelt isbjørnekrammebamser til børn, der skal igennem et forløb på et hospital. En af de ansatte på Hospice Sydvestjylland søgte fonden om bamser til de

børn, der færdes i hospices hus, og hospice Sydvestjylland har modtaget en pæn portion af Theo og Thea, de skønneste bamser, der blev leveret med krammebamsekaravanen.



### Støtteforeningens nyhedsbrev

Nyhedsbrevet udgives af Støtteforeningen for Hospice Sydvestjylland, Kirkegade 70, 6700 Esbjerg.

Nyhedsbrevet udsendes 2-4 gange årligt.

Redaktion: Frede Dalum  
Hans Jørgensen  
Tom Arnt Thorup  
Michaela Lydixsen  
Freddy Christensen



## Facebook

- Læs nyhedsbrevet elektronisk

Læs nyhedsbrevet elektronisk, spred budskabet - giv det videre til en ven

"Like" Støtteforeningens Facebookside  
[www.facebook.com/hospicevenner/](https://www.facebook.com/hospicevenner/)



## MobilePay

Giv en gave via MobilePay nummer 70 09 84

Gaver der ønskes fradrag for, skal indbetales til bankkonto. nr. 2540 – 6286 586 005.