

Kære Ann Sibbern

Jeg kan læse i dagsorden for Forebyggelses- og Seniorudvalget d. 2.4.2019, punkt 7, at der ønskes en forsøgsordning – á la carte menu fra privat leverandør på plejecenter Lützensvej.

Der er forskellige ting ved læsning af dette punkt, der bekymrer mig. Jeg ønsker derfor, at følgende punkter bliver medtaget til mødet:

- Hvilke undersøgelser er der foretaget i forhold til, om hvor stor en kapacitet madvognen har, hvis forsøget skulle blive en succes? - Madvognen er et netværk med mange forskellige private køkkener. Det vil sige, at kan det køkken der skal være med i forsøget kun levere eksempelvis til de 20 borgere, så skal Madvognen ud at finde et eller flere køkkener der kan levere, hvis det skal udbredes til flere afdelinger eller plejecentre.
- Hvilken garanti har man for, at disse evt. andre køkkener levere den samme mad, som det første køkken?
- Hvilke undersøgelser har man lavet i forhold til det negative skriv omkring engangsemballage der bliver anvendt? - Emballage der bliver anvendt til mad, er miljøvenligt og et nedbrydeligt materiale, som derfor kan bortskaffes som almindeligt affald.
- Hvorledes kommer specialretterne til borger med et anderledes behov, som ikke får den samme mad som de andre borgere? Kommer dette på porcelænstallerkener?
- Hvorledes vil administrationen sikre sig, at private leverandør lever op til "Anbefalinger for den danske institutionskost? – Hvilket er essentielt i disse tider, set i lyset af punkt 9. på dagsorden.

Med venlig hilsen

Susanne Jensen

Medlem af kostrådet