

Hvordan støtte og styrke kjøkkenet på Songdalstunet?

Ordfører,

Songdalstunet er noe vi med rette er stolte av. Det er hovedundervisningssykehjem, har tett samarbeid med både forskere og frivillige, og maten på Songdalstunet er så god at både taxisjåfører og kommunestyrerepresentanter spiser denne maten helt frivillig.

Vår nabokommune Kristiansand har valgt en litt annen tilnærming til dette med mat på sykehjem. Alle sykehjemskjøkkenet i Kristiansand er lagt ned, og maten kommer tilkjørt pakket i plast, og skal bare varmes opp på avdelingene.

Kristiansand kommune har sannsynligvis spart en del penger på å rasjonalisere bort alle kjøkkenet på sykehjem. Andre kommuner har gått lenger. Sørums og Kragerø kommuner har begge valgt billigste tilbyder, som var den Fjordland-eide bedriften Matvarehuset i Bergen. Maten plastpakkes i Bergen og kjøres vel 500 kilometer over fjellet to ganger per uke¹. Og hvorfor stoppe der? Det finnes sikkert enda billigere løsninger i Polen?

Eller skulle vi prøve å få med det beste fra hver av dagens tre kommuner inn i Nye Kristiansand?

For Miljøpartiet De Grønne er kjøkkenet på sykehjem et prinsippsspørsmål. For det første er dette eldre menneskers *hjem*. Et hjem skal ha et kjøkken, og der skal det lages fersk mat.

For det andre kan kjøkkenet på sykehjem ha store ringvirkninger. Kjøkkenet på Songdalstunet leverer god mat til bl.a. dagsenteret, hjemmeboende eldre, og enkelte kommunale møter. I tillegg driver de en åpen kafé, som serverer fersk middag tre ganger i uka. Denne kafeen er både et knutepunkt for bygda, en tjeneste for folk som ikke kan eller ikke liker å lage middag selv, og en ufarlig og hyggelig invitasjon inn til Songdalstunet med sine mange viktige servicetilbud.

For det tredje, så står vi foran store utfordringer når det gjelder mat. Behovet for spesialmat som glutenfritt, laktosefritt eller vegetarisk kost øker, og dette vil gi større utfordringer for kokkene framover. Som vi har tatt opp her i kommunestyret før, trenger vi å legge om kostholdet til mer lokalprodusert mat og spise mer i tråd med sesongene. Vi trenger mere klimavennlige menyer og matlagingsteknikker. For å klare alt dette, trenger vi faglærte kokker med fast jobb og yrkesstolthet. Vi trenger fagfolk som er tett på pasienter, beboere, kunder og leverandører, som gir god service og bidrar til nødvendig forandring. Derfor kan vi ikke sette bort matlagingen og så be våre ansatte om å åpne plastposer og varme opp ferdigmat.

Miljøpartiet De Grønne antar at noen i Kristiansand allerede sitter og regner på hvor mye penger den nye storkommunen kan spare ved å legge ned kjøkkenet på Songdalstunet. Hensikten med denne interpellasjonen er å starte en diskusjon i Songdalen om hvordan vi kan ta vare på dette viktige kjøkkenet, til beste for innbyggerne i Songdalen og som forbilde for hele Nye Kristiansand.

Hvordan kan vi på best mulig måte vise fram betydningen av kjøkkenet på Songdalstunet? Kan kommunestyret bidra til at Songdalstunet tar inn en eller flere lærlinger på kjøkkenet? Kan vi få vurdert et tettere samarbeid mellom skolene/SFO og kjøkkenet på Songdalstunet? Hvordan kan vi på vei inn i Nye Kristiansand styrke mulighetene for bedre mat og kjøkkenet på sykehjemmene?

Hildegunn Marie Tønnessen Schuff, Miljøpartiet De Grønne

¹ <https://www.dagbladet.no/nyheter/la-ned-kjokkenet-pa-sykehjemmet---na-blir-maten-fraktet-500-kilometer/69987443>