



Mandag 15. april 2024

## **Puffede linser, gråærter i cookies og et godt teamwork sætter Herlev og Gentofte Hospital i den grønne front**

Mød Jesper, en kulinarisk ekspert med erfaring fra nogle af Danmarks mest anerkendte restauranter, herunder Restaurant Kommandanten og Noma, der har kanaliseret sit lederskab for gastronomi og ernæring ind i en nytænkt madserving på Herlev og Gentofte Hospital.

På hospitalerne har Jesper og hans team taget bolden op med grønne initiativer og utraditionelle tilgange til madserving, og det har ikke kun krævet kreativitet, når det kommer til udvikling af retterne. Særligt har det nemlig vist sig, at navngivning, genkendelighed og visuel fremtoning har afgørende effekt, når patienterne skal vælge, hvad de ønsker at spise. For på Herlev og Gentofte Hospital er det patienten selv, der sætter menuen.

### **Hvad skulle det være?**

En ret som stensikkert vælges til, af mange patienter hver eneste dag, er køkkenets humusserving, som både anrettes smukt og smager af den etniske diversitet – og ekspertise, som køkkenet er særlig stolt af. Medarbejderne har således stor indflydelse på, hvad der serveres, og hvordan, samt hvad menuen skal byde på i fremtiden: Lige nu eksperimenteres der blandt andet med en sødmefuld mungbønnepaste, en fuldkonstig rugbrødssnack, og en chokoladebar med sprøde bælgfrugter, som patienterne snart kan glæde sig til at smage.

### **Hverdagens måltidshelte**

På Herlev og Gentofte Hospital er de ikke kun frontløbere, når det kommer til grønne tiltag, men også nogle af de første i landet til at vende måltidsstrategien på hovedet ved at give patienterne mulighed for at bestille frit fra menuen. Og det har haft stor positiv effekt, både for dem, der er indlagt, dem, der arbejder i køkkenet og det store ambassadørkorps af sygeplejersker og ledere, der samarbejder på tværs af faggrupper og afdelinger.

### **Jesper er grøn frontløber for offentlige køkkener**

Jesper Vangdrup, og hele hans team, sætter nye standarder for brugen af grøntsager, bælgfrugter - ja velsmagende plantemåltider, og derfor er Herlev Gentofte Hospital udvalgt, som 1 ud af 10 offentlige køkkener, der sender live planteinspiration ud til alle Danmarks køkkener. Det næste skridt på Jespers kulinariske rejse inkluderer fokus på bælgfrugter og en bestræbelse på at udvikle nye retter, der både tilfredsstillende smagsløg og ernæringsmæssige behov – og på onsdag, kan madprofessionelle få inspiration, når Jesper deler tips og tricks til at differentiere målgrupper og tilpasse grønne menuer til patienters individuelle behov og ønsker.





Mandag 15. april 2024

**Se med, når Planteløftet 2024 sender LIVE fra Herlev Hospital 17. april kl. 13.00-14.00**

Sammen med Jesper laver vi udvalgte retter og så taler vi meget mere om, hvordan en ret hænger sammen både kulinarisk og sensorisk, hvordan medarbejderne kan bidrage til menukortet samt hvordan man arbejder bæredygtigt i en politisk ledet organisation.

Webinaret vil give seerne et indblik i, hvordan Jesper og hans team kombinerer teknik, smag og konsistens for at skabe spændende og nærende måltider, der støtter både sundhed og bæredygtighed.

*Planteløftet er støttet af Fonden for Plantebaserede Fødevarer og er samarbejde mellem Kost og Ernæringsforbundet, Food Organisation of Denmark, Landbrug & Fødevarer, Madfællesskabet og Planteværket.*

**For yderligere information, kontakt venligst:**

Trine Krebs, Grøn Chef for Planteløftet

M: [trine@thefoodproject.dk](mailto:trine@thefoodproject.dk)

T: +45 26713254

Marianne Margaard Lange, Enhedschef for Ernæringsenheden Herlev og Gentofte Hospital

M: [marianne.lange@regionh.dk](mailto:marianne.lange@regionh.dk)

T: +45 24641404

Agnete Malene Boye, Kommunikationsansvarlig

M: [agnete@thefoodproject.dk](mailto:agnete@thefoodproject.dk)

T: +45 31393264

**Noter til redaktører:**

Jesper har en imponerende baggrund inden for restaurationsbranchen og har skabt en innovativ tilgang til madservering på Herlev og Gentofte Hospital i tæt samarbejde med kolleger, ambassadørkops og ledere. Pressemeddelelsen fremhæver Jespers rejse fra Fine Dining til sundhedsorienteret gastronomi samt de nyeste initiativer på hospitalet, herunder fokus på bælgfrugter og tilpassede menuer.

Redaktionen opfordres til at kontakte Trine Krebs, der er grøn chef for Planteløftet eller Marianne Margaard Lange, som er Enhedschef for Ernæringsenheden på Herlev og Gentofte Hospital for yderligere kommentarer eller information.

