
Gammel vin på nye flasker i Bergen

LIVET ER MER...

GUTTORM BRATTEBØ

Det var mange som med spenning så frem til at den nye kantinen i sentralblokken ved Haukeland Sykehus skulle gjenåpnes etter ombygging i fjor høst. Dessverre er det fortsatt rom for kvalitetsforbedring også ved denne delen av sykehuset.

Nå skal det tilføyes at det egentlig dreier seg om en kafeteria for pasienter og publikum og ikke primært for de ansatte. Like fullt fungerer den som personalkantine for størsteparten av de ansatte og studentene ved Haukeland Sykehus. Likevel var det med en viss vemodig forundring vi oppdaget at mye var som før i den nye kantinen.

Romfølelse

Det er svært god plass i den nye kantinen, unntatt i selve sonen hvor man skal forsyne seg fra diskene, bestille retter og betale. Rommet er lyst og ligger sentralt i tredje etasje ut mot takterrassen. Likevel får man en litt kald følelse i det store rommet, som ikke har skillevegger, planter eller liknende utsmykking. Dette gjør også at lyden i rommet bærer langt, og man kan lett følge med i samtaler som foregår et stykke unna. Stoler og bord er nye, funksjonelle og ganske minimalistiske i stilen.

Selv etter flere måneder er det fortsatt uklart for meg hvordan det er ment at kantinekøene skal bevege seg. Det kan således til tider synes som om det er moderne kaosteori som har dannet grunnlaget for plasseringen av de ulike diskene, reoler og kassaapparater.

Når man til slutt har kjempet seg frem til matdiskene, er det mye å velge mellom: Relativt ferske brødvarer, pålegg og litt frukt, to varmretter, suppe, dessert samt en helt ny salatbuffet. I tillegg kan man bestille varm mat fra à la carte-menyen, som er en ny, men dyrere fornøyelse. Drikkevarer spenner fra skummet melk til mineralvann, via blant annet te, kakao og norsk drikkevann.

Smak og behag

Smaksmessig er maten stort sett bra. Bakverket er ferskt, og middagene ikke så verst. Salaten kunne ha vært mer spennende. Det kan synes som om de fikk et godt tilbud på et kjempeparti med salat for flere år tilbake som de fortsatt sliter med å bli kvitt. Et annet problem er at potetene litt utpå dagen ofte har fått skorpe, samtidig som de kokte grønnsakene har mistet all smak.

At dagens suppe og den andre hovedretten på dette tidspunkt ofte er utsolgt, gjør ikke den kulinariske opplevelsen mer uforglemmelig. Dersom ikke desserten faller i smak, kan man forsøke velsmakende yoghurtis eller kaker som avslutning på måltidet.

Høye priser

Kantinepersonalet er stort sett vennlige, men ofte skulle jeg ønske at det var flere av dem når pågangen er som størst. Da har man inntrykk av at det bare er flyplassen på Gardermoen som kan konkurrere på kølengde og manglende effektivitet.

Prisnivået er forholdsvis høyt. Et rundstykke med ost koster 10 kroner, et stort glass melk 5 kroner, middagen må vi ut med 50 kroner for. Da er kaffen inkludert. Man kan spare noen prosenter ved å kjøpe elektronisk rabattkort. Siden det ikke er tydelige priser på annet enn middagsmaten, kan totalsummen i kassen komme som en overraskelse.

Kaffen i kaffeautomatene koster bare 4 kroner, men er ikke spesielt god. Her hadde jeg ønsket meg muligheten for en kopp espresso eller cappuccino fra en kaffebar. Kanskje kunne studentene åpne og drive en slik kaffebar?

Utvidelse av åpningstidene fra klokken 0730–2200 på hverdager er en forbedring, men et sykehus med så mange på vakt om kvelden og natten burde ha hatt et bedre mattilbud enn Coca Cola og sjokolade fra automat! Det er jo heller ikke få pårørende som ferdes rundt på Haukeland Sykehus etter kantinenes stengt.

Det må til slutt tilføyes at den gamle personalkantinen som ligger i eget bygg langt fra sentralblokken, fortsatt byr på «tradisjonell kantineatmosfære» med god plass, gamle respatexbord og samme mat, unntatt à la carte-menyen.

Den ombygde kantinen er god, men den kan bli enda bedre: Tre saltbøsser til kantinen ved Haukeland Sykehus i denne omgang.

Tidligere testet

- Nr. 24/99 Regionsykehuset i Tromsø
 - Nr. 26/99 Harstad sykehus
 - Nr. 28/99 Rana Sykehus
 - Nr. 1/00 Hammerfest sykehus
-

Publisert: 30. januar 2000. Tidsskr Nor Legeforen.

© Tidsskrift for Den norske legeforening 2026. Lastet ned fra tidsskriftet.no 10. juli 2026.