

Matvagnarnas tid förbi

Den 1 april börjar två vårdavdelningar att servera patientmat enligt det nya enportionssystemet. Fler rätter att välja på, mat när patienten själv vill, miljövänligt och hög hygiensäkerhet, är några fördelar med den nya mathanteringen.

I samband med att nya kostavtalet träder i kraft den 1 april (DSnytt nr 7 2008) införs en del nya rutiner kring mathanteringen. Den största märkbara förändringen är att alla vårdavdelningar, med några undantag, kommer att gå över till ett enportionssystem.

Systemet, som kallas SoFresh, innebär att maten levereras en gång om dagen i kylda enportionsförpackningar direkt till avdelningen, både lunch och middag levereras alltså samtidigt. Sodexho, ansvarar för att maten håller +2 grader ända fram tills dess att de ställer in maten i kylan på avdelningen. Maten består av färska råvaror och är färdig att tillagas. När patienten sedan vill ha sin mat, sätter personalen in portionsförpackningen i mikrougnen där maten ångkokas. Tillagningen tar mellan 3-5 minuter per portion.

Ny utrustning

– Innan vi kan börja med det här systemet måste avdelningarna lokalanpassas. Varje avdelning förses med ett antal kraftfulla mikrovågsugnar, särskilt gjorda för ångkokning, och en särskild kyl för portionsförpackningen. Beroende på antalet patienter som avdelningen är dimensionerad för, kommer nya mikrougnar och kylar att placeras på avdelningarna. Som minst blir det två mikrougnar och en liten kyl och som mest fyra mikrougnar och en stor kyl per avdelning, säger **Sigrid Wahlberg**, projektledare, försörjningsenheten. Lokalsamordnare **Robert Wahlén** och jag har gått runt och inventerat alla vårdavdelningar och ritat in var kyl och ugnar ska placeras. Dessutom är det nödvändigt att dra om elledningarna då elförsörjningen inte kommer att räckas så som det är draget nu.

Först ut att börja med SoFresh är vårdavdelningarna 70 och 71. Den 1 september är det tänkt att resten av sjukhuset följer efter.

De avdelningar som kommer att behålla det tidigare kantinsystemet, har patienter där matstunden är en viktig träningsaktivitet

i deras rehabilitering, t ex att lära sig att duka bordet, att ta upp maten, att äta på en riktig tallrik etc.

Informationsdag 21 april

Den 21 april, kl 10 och 14.30 är du, som ännu inte har haft möjligheten att gå, välkommen på cirka en timmes information om det nya systemet och möjlighet att provsmaka och ställa frågor. Information och provsmakning hålls i Bofinken, snett mitt emot restaurang Fontänen. Har du frågor redan nu kan du vända dig till Sigrid Wahlberg, ankn 57669 eller 070-484 46 26.

Pia Ströyer Ekblom



– Varje avdelning lokalanpassas och utrustas med mikrovågsugnar och kyl för att passa just deras behov, säger projektledaren Sigrid Wahlberg.

FAKTA

Landstingets kostutredning, kostpolicy och miljöstep 5 ligger till grund för det nya avtalet, som tecknats med Sodexho AB och gäller under sex år. Vid upphandlingen har höga krav ställts på livsmedels-säkerhet, näringsinnehåll och specialkost.

All utrustning betalas av Sodexho, medan sjukhuset står för ombyggnaden.

Maten tillagas i Sodexhos produktionskök som ligger i Märsta. Maten är rå innan den sätts in i ugnen och ångkokas, att jämföra med en vanlig mikrovågsugn som bara värmer. Specialkost levereras i också i enportionsförpackningar men i cock&chill och ska värmas i vanlig mikrougn. Avdelningarna kommer också att förses med särskilda sophållare, en för matrester och en för ursköjda plastförpackningar. Matresterna används till biogasframställning och plastresterna till energiåtervinning.

”Idag vill ingen ha kvar det gamla systemet”

2006 införde Capio S:t Göran ett måltidskoncept liknande det som nu ska införas på Danderyds sjukhus.

– Många var skeptiska i början med idag är det ingen i personalen som önskar det gamla kantinsystemet, med hyfsad varm mat, tillbaka, berättar **Roland Canerstam** som är biträdande verksamhetschef för servicegruppen på S:t Göran.

– Motståndet inledningsvis berodde främst på att personalen var rädda för att proceduren

med att värma maten i mikrovågsugnar skulle ta alltför lång tid. Men idag upplevs det inte så, det finns tre mikrougnar på varje avdelning och patienterna äter ofta på olika tider. Systemet har många fördelar. Patienterna är väldigt nöjda, de får äta när de känner sig hungriga kan välja mellan tolv olika rätter. Av de tolv rätterna byts fyra ut varje kvartal, totalt har vi en matbank med 30 rätter att välja ifrån.

Systemet sparar också pengar enligt Roland Canerstam. Svinnet är minimalt och sjukhuset betalar bara för de portioner som öppnas.

Karin Edström Croneby

Lyckad smygpremiär för SoFresh

Den 14 april infördes det nya matkonceptet SoFresh på avdelningarna 70 och 71. Till hösten ska resten av delningarna på sjukhuset följa efter.

Inger Anäs Carlsson som är undersköterska på avdelning 70 är hittills bara nöjd med SoFresh.

– Det går lätt och smidigt att värma portionerna. Än så länge har patienterna valt att äta på samma tid men nu finns ju också möjligheten för patienterna att äta när de själva vill. Ännu har vi inte trimmat in alla rutiner ordentligt, bland annat om hur vi ska presentera de olika maträtterna på menyn, men det ska vi ta itu med nu.

Även **Sigrid Wahlberg** som är projektledare för den nya matförsörjningen är nöjd.

– Introduktionen har gått utan problem. På stora avdelning 71 lyckades man redan första dagen att sköta hela matutdelningen på endast 30 minuter!, berömmar Sigrid Wahlberg och berättar om nästa steg som innebär att anpassa de övriga avdelningarna på sjukhuset inför SoFresh .

– I möjligaste mån ska vi göra nödvändiga ombyggnationer och installationer när avdelningarna håller stängt under sommaren. Jag ska också



Undersköterskan Inger Anäs Carlsson berättar att hon redan fått många positiva kommentarer om maten i SoFresh. Köttbullarna fick exempelvis mycket beröm, berättar hon.

planera och boka in deltagare till den livsmedelshygienutbildning som landstingsförvaltningen ställer krav på ska genomföras. Alla som arbetar med maten behöver dock inte delta i utbildningen

utan meningen är att man ska lära av varandra på till exempel APT-möten.

Karin Edström Croneby

SoFresh kvar för att stanna

Uppmärksamheten i media kring patientmaten på sjukhusen och i synnerhet SoFresh har fortsatt varit stor. Det har bland annat föranlett frågor på sjukhuset om införandet av SoFresh fortsätter som tänkt. Sigrid Wahlberg som är projektledare på försörjningsenheten berättar att skriverierna inte förändrat något i planeringen.

Den 14 april infördes SoFresh på avdelningarna 70 och 71, vad är erfarenheterna hittills?



Sigrid Wahlberg

– Våra erfarenheter på Danderyd är att det fungerar bra. Det var några tråg som släppte i limningen under ångkokningen i mikroovågsugnen under den första veckan (de explosioner som media har angett) men det är nu justerat ute i Stjärnköket i Märsta. Det visade sig vara ett fel i inställningen av packningsmaskinen. Självlklart så kommer det att kunna hända igen vid enstaka tillfällen, bero-

ende på om det råkar fastna mat- eller såsrester vid packningen av tråget.

Vad tycker personalen och vad tycker patienterna om SoFresh?

– Personalen som serverat SoFresh under några månader upplever att det numera går fortare att dela ut måltiderna. De tycker också att det är en stor fördel att kunna servera en ny fräsch rätt varje gång, i stället för spara mat till patienter som till exempel varit på undersökning.

Patienterna i sin tur tycker att maten smakar bra, är vacker i färgerna och uppskattar att den är varm! Men utbudet på matsedeln har varit för litet. Sodexo har nu tillsatt en grupp som kommer att utveckla SoFresh och bland annat utöka antalet rätter.

Det har också klagats på alltför många tillsatser i maten?

– De E-tillsatser som finns i SoFresh är samma E-tillsatser som det finns i CookChill. De flesta tillsatser tillsätts redan i industrin, innan den når vår matleverantör för iordningställande och/eller tillagning. Sodexo har bytt leverantör av de såser som serveras för att minska E-tillsatserna. Och de har lovat att fortsatt arbeta med att försöka minska på antalet tillsatser.

När kommer SoFresh att införas på resten av sjukhuset?

– Målet är att resterande 17 avdelningar skall vara i drift omkring den första september. Vecka 24 inledde vi med att anpassa avdelningsköken och omkring vecka 34 börjar vi leverera maten. Vi ska försöka att ta två nya avdelningar varje dag. Sodexo tillhandahåller en avdelningsvärd till varje ny avdelning under de första två introduktionsdagarna för att hjälpa personalen att komma i gång.

Vad är den största fördelen med SoFresh?

Portionsförpackningar minskar smittspridningen. Råvarorna är fräscha och behåller näringsämnen bättre än vid CookChill-konceptet. Maten är alltså mer näringsrik än tidigare

Några nackdelar hittills?

Vid sidan om alla tidningskriverierna är det än så länge utbudet av rätter. Det svarta tråget som SoFresh serveras i är heller inte det mest optimala, men Sodexo:s SoFresharbetsgrupp jobbar på att finna ett annat portionstråg.

Karin Edström Croneby