

Så här arbetar Sodexo med äldremåltider, Sodexo Senior

Vi på Sodexo har under lång tid haft förmånen att tillaga och servera måltider inom äldreomsorgen i olika delar av Sverige. Vår policy är att följa Livsmedelsverkets (SLV) riktlinjer angående näringsinnehåll och hygiensäkerhet. Vi tar också del av den utveckling som sker gällande mat och hälsa för äldre.

På Sodexo tillagar och serverar vi äldremåltider på uppdrag av kommuner, landsting och privata vårdbolag. Våra kunder ställer olika krav på våra tjänster. De har olika visioner och resurser för sin måltidsverksamhet. Vi arbetar aktivt med att hitta bra måltidslösningar för den prisbild som finns och utvecklar verksamheten i nära samråd med respektive kund. Vi är måna om att ha en tät kontakt med kunder och gäster via matråd, kostråd och informationsträffar för anhöriga.

Vi är verksamma och levererar mat inom tre kategorier:

- Servicehusrestaurang
- Vårdavdelning
- Hemmaboende pensionär

Menyerna är varierade och vi erbjuder även specialkost såsom energität kost, kost för olika intoleranser eller allergier samt konsistensanpassad kost då dessa behov finns.

Näring och matglädje

I första hand ska måltiden vara smakrik och tilltalande så att gästen ser fram emot sin måltid och får i sig den näring den så väl behöver. Behoven ser olika ut och Sodexo erbjuder ett flertal menyer samt olika typer av maträtter. Men det handlar inte bara om maten på tallriken.

En måltid är en upplevelse där flera delar påverkar helheten.

- Hur maten presenteras och dess utseende
- Smak
- Måltidsmiljön
- Bemötande av restaurangpersonal alternativt vårdpersonal
- Svälj- och tuggsvårigheter
- Nedsatt syn, hörsel och motorik
- Nedsatt aptit på grund av medicinering
- Samvaro

Sodexos ambition för våra matgäster är enkel - En välsmakande, näringsrik och aptitlig måltid!

Vi kan leverera både heldygnskost, enskilda luncher, middagar och livsmedel/förrådsvaror beroende på vad kunden upphandlat. SLV rekommenderar att en lunch och en middag tillsammans skall stå för ca 50 procent av dagens energibehov. För att tillgodose dagsbehovet bör övriga måltider, såsom frukost, mellanmål (förmiddag och eftermiddag) samt kvällsmål, tillsammans uppnå de resterande 50 procenten, (www.slv.se). Maten som vi levererar kan vara både varm eller kall, allt enligt kundens önskemål.

Matkvalitet

Den svenska husmanskosten är ett självklart erbjudande. Här finner gästen de klassiska svenska rätterna såsom kåldolmar, stekt salt sill med löksås eller laxpudding med skirat smör. Vi värnar om det traditionella, men anpassar menyerna efter etniska behov.

- Vi provlagar och smakar av alla rätter innan det blir en rätt på menyn
- Vi följer alltid recept så att smak och portionsstorleken blir rätt
- Vi har utbildad personal i alla kök, samt har ett kontinuerligt utbildningsprogram i företaget
- Våra måltider är näringsberäknade och följer Livsmedelsverkets rekommendationer
- Vi skapar menyer efter säsong, årstid och högtider

Matens hållbarhet

Vissa av våra maträtter packar vi i en s.k. "modifierad atmosfär" vilket närmast kan beskrivas som luft där man har tagit bort syret och ökat andelen koldioxid för att hämma tillväxten av skadliga mikroorganismer. Man använder modifierad atmosfär i t ex en matlåda som ett alternativ till konserveringsmedel då man vill kunna förvara maten i kyl några dagar extra. Särskilt koldioxid hindrar oönskade bakterier att växa.

Vår syn på tillsatser

I de produkter som vi köper från livsmedelsproducenter finns ibland olika tillsatser. Tillsatser har två olika indelningar; berikningsmedel och teknologiska.

Berikningsmedel

- Förbättrar ett livsmedels näringsvärde så att inte bristsjukdomar uppstår.
T.ex. D-vitamin minskar bland annat risken för benskörhet. Större D-vitaminbrist är orsaken till den s.k. engelska sjukan (rakitis)

Teknologiska

- Ökar livsmedelssäkerheten avseende att bakterier och toxiner inte kan bildas,
- vilka kan göra oss sjuka. T.ex E250, natriumnitrit, är tillsatsen som har en viktig uppgift därför den skyddar oss konsumenter från botulinum-förgiftning
- Förbättrar hållbarheten
- Påverkar konsistens, färg eller smak

Sodexo har lyssnat på den oro och debatt som finns vad gäller tillsatser i mat. Vi har påbörjat ett arbete med att se över vad vi kan ställa för krav och vad vi vill ha som vision för livsmedelsstandarden. I samråd med våra leverantörer arbetar vi aktivt med att utvärdera och ifrågasätta värdet av de tillsatser som används.

Sedan ett antal år tillbaka har vi utvecklat egna recept på köttbullar och pannbiffar som livsmedelsindustrin tillagar åt oss. I våra recept har vi endast de tillsatser som är nödvändiga för en säker produkt. Dessutom har vi anpassat dem genom att göra dem gluten-, laktos- och fläskfria.

Fakta om tillsatser från Livsmedelsverket

Det finns idag totalt inom EU 314 godkända tillsatser. I de EU-ekologiska produkterna är det 47 stycken tillsatser som är godkända att användas. Mer information finns på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se. Där finns även information om hur ett godkännande av en tillsats går till. På Sodexo bedriver vi ingen egen forskning, utan vi följer lagstiftningen och de forskningsresultat som publiceras.

Kontinuerligt och långsiktigt hälso- och miljöarbete

En hållbar utveckling för kommande generationer betyder att vi som företag söker finna olika vägar att minska negativ miljöpåverkan. Detta gör vi inom äldreomsorgen på följande vis:

- Inga "WWF-rödlistade" fiskar på våra menyer
- Säsongsanpassade menyer
- Vi ser över transporter från våra leverantörer
- Se hela livsmedelscykeln när vi väljer produkter
- Vi arbetar internt med att öka kunskap om vad som är miljövänligt inom kök och restaurang, t.ex. användande av köksutrustning, energiåtgång och utökad sortering av avfall.

Ekologiska livsmedel

Visionen att ha 25 procent andel ekologiska produkter på offentliga måltider enligt Miljöstyrningsrådet anser vi vara både ambitiös och visionär. Vårt arbete går hand i hand med visionen och vi strävar efter att öka andelen ekologisk mat i våra erbjudanden. Vi har alltid ett erbjudande för kunden att kunna öka sin ekologiska andel och visar gärna upp olika vägar att nå målet.

Leveranser och transporter

Våra leveranser av måltider och livsmedel hanteras alltid så att livsmedelslagens krav på temperaturhållning och övriga regler och rekommendationer följs.

Vi använder i så stor utsträckning som möjligt vår egen transportorganisation som delvis har stor erfarenhet av mattransporter samt särskilt anpassade bilar för ändamålet. De bilar vi använder i vår egen transportorganisation är miljöanpassade fordon, Euro 3, vilket motsvarar de högst ställda kraven i Sverige. Alla chafförer är utbildade i Ecodriving.