

# Måltidsfrågan Södersjukhuset AB



Produktionsutskottet 2011-09-06



# Agenda



- Patientkost nuläge
- Patientkostenkät
- Måltidsupphandling
- Pilotprojekt – kallmat
- Mötet, miljön och måltiden - SLL:s utbildningsmaterial
- Förbättringsarbete

# Patientkost nuläge



- Patientkost till lunch och middag levereras av SLSO:s kök på Rosenlund, beläget ca 600 meter från Södersjukhuset.
- Maten tillagas varm i Rosenlunds kök och levereras i ett kantinsystem till sjukhusets varumottagning, där vaktmästare tar emot och sköter den interna transporten vidare ut till vårdavdelningarna.
- Måltid dukas och portioneras av personal på avdelningen.

# Patientkost nuläge



- Övriga måltider såsom frukost, mellanmål och kvällsmål beställs direkt från basvaruförrådet.
- Avtalet med kostenheten på Rosenlunds sjukhus (SLSO) gäller tom 2012-12-31 (med möjlighet till förlängning med ett år).

# Patientkostenkät SÖS



- Kostenkät genomförs minst en gång per år
- Enkäten är anpassad efter övriga sjukhus enkäter
- Trenden visar på att patienterna är mindre nöjda än föregående år
- Resultatet är bättre jmf med övriga sjukhus i Stockholm

# Patientkostenkät SÖS jmf snitt



Maten ser tilltalande ut

- Södersjukhuset 63 %
- Snitt 52 %

Maten doftar bra

- Södersjukhuset 59 %
- Snitt 49 %

Snitt = Danderyd, Karolinska Huddinge och Karolinska Solna

# Patientkostenkät SÖS jmf snitt



## Maten smakar bra

- Södersjukhuset 66 %
- Snitt 56 %

## Matens konsistens är bra

- Södersjukhuset 65 %
- Snitt 57 %

Snitt = Danderyd, Karolinska Huddinge och Karolinska Solna

# Måltidsupphandling



- Studiebesök hos leverantörer och sjukhus – våren 2011
- Pilotprojekt med Kallmat – september 2011
- Analys av pilotprojekt – oktober 2011
- SÖS Styrelse fattar beslut om inriktning - december 2011
- Förfrågningsunderlaget klart – januari 2012
- Annonsering – februari 2012 (50 dagar)
- Avtal med ny leverantör – maj/juni 2012
- Förberedelser/införandeprojekt – juni tom oktober 2012
- Nytt matsystem implementeras - hösten 2012



# Pilotprojekt – kallmat SÖS



- Projektet kommer att pågå under 8 veckor med start den 8/9.
- Två avdelningar deltar (Ortopedavd och Medicinavd).
- Personal- och patientenkäter kommer att genomföras före, under samt efter pilotprojektet.
- Den portionsförpackade patientmaten tillagas på avdelningen (i särskild mikrovågsugn genom ångtryck).
- Patienten får själv välja från en meny med 12 varmrätter.
- Det kommer att finnas en dessertmeny samt en meny med smårätter som komplement.
- Flexibilitet avseende serveringstidpunkt.



# Mötet, miljön och maten – SLL:s utbildningsmaterial



- Inspirationsföreläsning i aulan med tema ” Mötet, miljön och maten ” - hösten 2011
- Informationskampanj på intranätet för att skapa debatt - hösten 2011
- Kostspecialist kommer att utbilda de som arbetar med mat och måltider - våren 2012

# Förbättringsarbete SÖS



- Kostpärmen uppdateras
- Skapa en SÖS-gemensam mellanmålsmeny
- Lära av varandra – dela med sig av sina förbättringsarbeten på kostombudsmöten etc.

