



DANDERYDS SJUKHUS

Namn på dokument <b>Patientmåltider status på Danderyds sjukhus AB</b>		Dnr DS
Enhet: <b>Sjukhusgemensam Service, Danderyds sjukhus AB</b>		Urspr. version (datum) 2014-04-11
Fastställt/Gäller från: <b>2014-04-11</b>	Fastställt av: <b>Therese Gyllander</b>	
Översyn/revision: <b>&lt;Datum&gt;</b>	Ansvarig: <b>Therese Gyllander</b>	

## ***Patientmåltider – status för framtiden för Danderyds sjukhus***

Under 2013 gjorde Danderyds sjukhus en förstudie om kostnaden för ett tillagningskök på plats (bifogas). Efter att vi utfört denna studie beslutades att Danderyds sjukhus AB inte kommer att ha möjlighet att bygga ett tillagningskök innan nuvarande avtalsperiod upphört, i mars 2015. Vi beslutade att göra en ny kostupphandling. Parallellt med den pågår en fortsatt förstudie om möjligheten att bygga eget tillagningskök vid Danderyds sjukhus AB efter nästa avtalsperiod.

Danderyds sjukhus AB har avslutat arbetet med att ta fram ett anbudsunderlag i upphandlingen av nytt kostavtal med planerad start 2015-04-01. Kravspecifikationen är uppbyggd utifrån SLL's måltidsvision. Anbudsunderlaget är sedan 5/3 ute på annons. Sista dag för anbudsinlämnande är 6/5 2014.

Upphandling av kallmat är en förutsättning då vi i dagsläget inte har ett eget tillagningskök. Maten kommer att vara anpassad till patienter med både lång resp kort vårdtid. Vi fokuserar på patienten och för att säkerställa flexibiliteten och patientsäkerheten även hos patienter med behov av specialkost så bygger vi ett dietkök på plats inne i restaurang Fontänen. Dietköket är avsett för patientmat och kommer att stå färdigt i mars 2015.

Danderyds sjukhus jobbar också med hela måltidsupplevelsen, dvs att inte enbart titta på maten som sådan utan även på hur man på avdelningen kan påverka måltiden positivt. Vi kommer att fokusera på tillval till måltiden såsom patientens egna val av måltidsdryck, bröd, råkost och dessert/frukt. Vi fokuserar också på hur och vad vi serverar maten på och gästmatsalarna som många patienter äter i. Även dialogen vid och kring måltiderna samt allt annat som påverkar måltidsmiljön är viktig i detta arbete.

Therese Gyllander  
Kostcontroller  
Danderyds sjukhus AB