

Pressmeddelande

Från RegionService

2010-09-30 10:00

Framtidens patientmåltider utvecklas i samverkan med vården

Västra Götalandsregionen arbetar för att utveckla framtidens patientmåltider. Målet är att öka flexibiliteten och valfriheten samtidigt som hanteringen av måltiderna kvalitetssäkras.

Vid gårdagens möte fattade en enig servicenämnd beslut om att etablera en demonstrationsanläggning för att prova hur sjukhusens patientmåltider skulle kunna produceras, transporteras och serveras i framtiden. Syftet med demonstrationsanläggningen är att prova en ny metod som ska bidra till god och näringsmässigt bättre kost för patienterna.

- Vår målsättning är att tillsammans med vården utveckla en metod där vi kan servera goda och näringsrika patientmåltider, samtidigt som vi ökar flexibiliteten och valfriheten, vi ska även kvalitetssäkra hanteringen av måltiderna, säger Kjell Andersson, servicenämndens ordförande. Den här anläggningen ger oss möjlighet att prova den nya metoden. Resultatet av detta försök är avgörande för hur vi går vidare med att utveckla patientmåltiderna.

Näringsriktiga måltider – ett stöd i vården

- Den medicinska utvecklingen har medfört att vården har genomgått stora förändringar och fortsätter att utvecklas i snabb takt, säger Erik Hallberg, tillförordnad servicedirektör. Den måltidverksamhet vi erbjuder idag motsvarar inte dagens och morgondagens behov, fortsätter han. Därför behöver vi utveckla måltidsverksamheten så att den bättre stödjer vården. Vi vet att sjukhusen har god nytta av en ökad flexibilitet gällande måltidsservice. Att kunna erbjuda bra och näringsrik mat, dygnet runt, är en viktig utgångspunkt i förbättringen av servicen. För att kunna erbjuda det behöver vi utveckla metoder som stödjer både kortare vårdtider och de individuella behov som patienterna har. Vi arbetar för att, tillsammans med vården, åstadkomma högre kvalitet ur alla aspekter.

Demonstrationsanläggning startar

Med det som grund fattade servicenämnden i Västra Götaland på onsdagen beslut om att, som ett första steg i denna utveckling, anlägga en mindre demonstrationsanläggning för god och hälsosam mat till patienter i sjukvården i Västra Götalandsregionen. Ambitionen är att anläggningen, som skall ligga i Falköping, ska vara klar i början av nästa år. Här kommer man att kunna se, känna, lukta, smaka och bedöma maten ur alla aspekter.

- Sverige ligger i absolut framkant när det gäller att förädla, förpacka och distribuera måltider av mycket hög kvalitet, säger Jan Antonsson, som är chef för Västra Götalandsregionens patient- och personalmåltider. Vi ser stora möjligheter med att de nya metoder som utvecklats på senare år ska bidra till att förbättra patientmåltiderna inom sjukvården. Men, innan vi investerar i våra kök, vill vi ge möjlighet för bland andra vården och regionens politiker att utvärdera de måltider vi lagar. Vi

vill också ge en god bild av hur den förbättrade måltidsservicen ska fungera.

Jan Antonsson är övertygad om att maten kommer att leva upp till mycket högt ställda krav, inte minst när det gäller näringsvärden. Tekniken är beprövad och fortsatt utveckling kommer att göra den ännu bättre.

- Vi ser fram emot att få öppna vår demonstrationsanläggning i Falköping i början av nästa år, säger Erik Hallberg. Då kan vi i praktisk handling visa och utvärdera hur vi tror att framtidens måltider kommer att se ut och fungera i Västra Götalandsregionen.

Faktaruta

I demonstrationsanläggningen är maten i fokus, men Regionservice ska också utvärdera andra tänkta fördelar med att gå över till moderna metoder:

- Den totala energiförbrukningen ska bli lägre än vid matlagning i dagens 13 produktionskök
- Miljöpåverkan bedöms minska eftersom behovet av transporter blir mindre
- Användningen av kemikalier blir både mindre och bättre kontrollerad
- Med moderna metoder kan mer mat lagas från grunden med ekologiska råvaror
- Svinnet som idag är så högt som 35 procent på vårdavdelningarna går att minska radikalt. Bedömningen är att mindre mat kommer att kastas bort

Kontaktperson: Erik Hallberg, t f Servicedirektör, tel 0708-40 18 57

Jan Antonsson, chef område Måltider, tel 0705-88 53 74 Kjell Andersson, Servicenämndens ordförande, tel 0767-87 67 21

Publicerad av: Malin Lutz Epost: malin.lutz@vgregion.se