

Landstingsstyrelsen

## **Rapport om åtgärder och uppföljning inom kostförsörjningen**

### **Ärendet**

I bifogad rapport, bilaga 1, redovisas vidtagna och planerade åtgärder samt uppföljning av patienternas upplevelse av måltiderna på de sjukhus som har ny typ av kostförsörjning sedan den 1 april respektive den 1 september år 2009.

### **Förslag till beslut**

Landstingsstyrelsen föreslås besluta

*att godkänna rapporten.*

### **Sammanfattning av rapporten**

Mat är en komplex verklighet. Maten har fått alltmer uppmärksamhet under senare år. Mat är någonting som alla har en uppfattning om. Vad som är gott, vad som tillhör traditionen, vad som är lagom stor portion/mängd, vad som är säkert eller nyttigt att äta och så vidare. Det gör det svårt att tillfredsställa alla uppfattningar och samtidigt följa Svenska näringsrekommendationer, SNR, utfärdade av livsmedelsverket och riktlinjer som "Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg", vilket landstinget skall göra för mat till patienter i landstingets vård. För vissa patientgrupper är maten en del i behandlingen och de får då inte alltid sådan mat som de önskar, andra får äta "vad de vill". Enligt forskare vid Grythyttans restauranghögskola bidrar flera faktorer – rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet – och samspelet dem emellan till hur måltiden upplevs.

### *Bakgrund*

Bakgrunden till beslutet om upphandling av kostförsörjning år 2007-2008 var dels landstingsfullmäktiges beslut om kostpolicy år 2006 och dess beslut om kostutredningen år 2007. Landstinget stod bl a inför omfattande investeringar i om- och nybyggnad och maskinell utrustning i de egna köken för att kunna leva upp till de skärpta kraven i livsmedelslagstiftningen. Högt ställda hygienkrav gjorde att kallmatsproduktion i enportionsförpackningar förordades, liksom ökade möjligheter för patienterna att välja mellan olika rätter till måltiden och välja tidpunkt för måltiden.

Det nya kostsystemet används av Karolinska universitetssjukhuset och Södertälje sjukhus sedan den 1 april 2009 och av Danderyds sjukhus sedan den 1 september 2009 samt av avdelningar som Stockholms läns sjukvårdsområde (SLSO) driver vid dessa sjukhus. Med detta system, vars innehåll närmare beskrivs i rapporten, skall personalen på sjukhusen kunna erbjuda flertalet patienter att välja mellan fem rätter varje dag – undantag är de ca 10 % patienter som får specialkost. Det finns också möjlighet för patienterna att välja när de vill äta och tiden för måltider kan också anpassas utifrån patienternas tider för behandlingar och undersökningar. Dessa möjligheter används inte fullt ut på vårdavdelningarna ännu.

### *Miljöeffekt*

I de tidigare systemen för kostförsörjning var svinnet relativt stort – man beställde extra portioner ”för säkerhets skull”. Nu kan beställda portioner som ”blir över” en dag användas nästa dag. Svinnet beräknas ha reducerats ca 20-25 % eller motsvarande mellan 77-88 ton mat per år, en påtaglig miljövinst.

### *Åtgärder för förbättringar*

Åtgärdsplaner har tagits fram, genomförts och vidareutvecklas i samverkan mellan sjukhusen och leverantören för att successivt åstadkomma förbättringar i systemet. Bl a följande har genomförts:

- Ett Måltidsråd har inrättats med externa experter inom livsmedelsproduktion, medicin/hälso- och sjukvård, livsmedelshygien, mat och måltider, omvårdnad, nutrition och hygien.
- En Kostansvarig har anställts i landstingsstyrelsens förvaltning som koordinator mellan förvaltningen, sjukhusen och Sodexo i arbete med utveckling inom området

- Översyn av landstingets Kostpolicy pågår för att bli tillföra avsnitt om omvårdnad och vård/livsmedelshygien,
- Rätter i Sofresh-menyer har vidareutvecklats – mer tilltalande uppläggning, fler rätter, nytt grönsakssortiment
- s k E-koster (energirik kost i ½ portionsstorlek) vidareutvecklas av kockar och dietister utifrån sjukhusens önskemål
- Tillsatser har reducerats i alla koster och arbete pågår med ytterligare begränsningar av dessa, byte har skett till ekologiska kryddor (kryddor innehåller normalt många tillsatser)
- Test har gjorts med vita plasttallrikar i stället för svarta, leder till något högre andel som är positiva till måltiden
- Ett antal nya rätter som är lättuggade har tagits fram, s k Husmansrätter
- Informationsblad och menyer till patienterna är under framtagning och kommer att börja användas inom den närmaste månaden
- Förnyelse av utbud av dagligvaror har genomförts i samråd mellan sjukhusen
- Sodexo inbjuder till Kostombudsutbildningar på sjukhusen

#### *Patientenkät*

En patientenkät har genomförts av Sodexo – i enlighet med avtalet – under december och januari. Den tillställdes samtliga avdelningar, 151 stycken, och varje avdelning ombads be minst 10 patienter svara. Svar inkom från 120 avdelningar och antal svarande varierar mellan 1 och 16 per avdelningar, få hade fler än 10 svar. Enkätteknik och frågor beskrivs i rapporten. Enkät och enkätsvar är inte jämförbara med enkät från juni 2009, men kommer utgöra baslinje för framtida enkäter.

64-70 % av de svarande tycker att maten ser tilltalande ut, doftar bra, smakar bra och har en bra konsistens; 70 % upplever måltiden som positiv. Dessa frågor berör Sodexos ansvar enbart. Andra frågor i enkäten berör för parterna gemensamma ansvar och några ytterligare enbart landstingets ansvar för måltidsupplevelsen.

Påståendet "Det finns alltid något som tilltalar mig" instämmer endast 59 % i. Detta kan tyvärr förklaras av att det finns många avdelningar som väljer att inte erbjuda sina patienter någon valfrihet – de beställer bara en rätt, företrädesvis som kantin-mat eller s k Husmans.

62 % instämmer i påståendena "Jag får själv möjlighet att välja när jag ska äta" och "... välja mat själv" och 64 % i påståendet "Jag blir erbjuden mellanmål varje dag". Endast 54 respektive 49 % instämmer i "Jag blir

erbjuden smör och bröd till varje måltid” och ”Jag blir erbjuden färska grönsaker till varje måltid”. 90 % instämmer i att ”glas, bestick och porslin är rena och fräscha”, 5 % besvarade inte den frågan.

### **Förvaltningens synpunkter**

Utöver de åtgärder som genomförts, genomförs och planeras för att vidareutveckla rätter och dagligvarusortiment i det nya kostsystemet, framstår det tydligt att mat- och måltidsfrågorna behöver få betydligt större uppmärksamhet på ledningsnivåerna vid sjukhusen.

Alla kan ha – och nästan alla har - en uppfattning om mat. Men därmed är det inte alls självklart att var och en förstår av sig själv hur mat som del av behandling, mat som del av omvårdnad eller mat som del av en måltidsupplevelse på sjukhus skall hanteras och erbjudas. Att kunna detta är en professionell kunskap som de som har dessa uppgifter måste få. De måste också få en uppmärksamhet och status i form av utbildning och erkänsla för de uppgifter de utför.

Det fortsatta utvecklingsarbetet med kostens och måltidernas innehåll skall fortsätta. Landstingsstyrelsens förvaltning kommer också att i sitt fortsatta arbete tillsammans med sjukhusen och SLSO utveckla olika verktyg och åtgärder för att åstadkomma en kompetensutveckling för dem som arbetar med måltiderna på sjukhusen, eventuellt som en flerstegsutbildning som kan leda till diplomerad kompetens.

Förvaltningen kommer också att i dialogen med ledningar för sjukhusen och SLSO återkommande diskutera mat- och måltidsfrågorna på det sätt som sker med t ex tillgänglighet och städning – andra områden som har stor betydelse för upplevelse av bemötande, omtanke, trivsel. Hantering av både mat och städning är därtill viktiga frågor inom området patient-säkerhet .

Huruvida övergång skall ske till vita plasttallrikar i stället för svarta, som är den gängse färgen för portionsförpackad mat i handeln, kommer att prövas vidare.

Förslag till ny måltidspolicy – som ersättning för nuvarande kostpolicy – kommer att presenteras för landstingsstyrelsen under våren 2010.

Förvaltningen utreder också frågan om hur kostfrågorna för Södersjukhuset och SLSO skall hanteras med beaktande av bl a ny måltidspolicy och avser återkomma till landstingsstyrelsen i denna fråga under våren 2010.

Mona Boström  
Landstingsdirektör

Toivo Heinsoo  
Direktör  
Utveckling & styrning