

Handläggare:  
Lena Halvardson Rensfelt

Landstingsstyrelsens  
produktionsutskott

## **Delrapport från måltidsutredningen angående inrättande av lokalt tillagningskök på NKS**

### **Ärendebeskrivning**

Landstingsfullmäktige har gett landstingsstyrelsen i uppdrag att genomföra en måltidsutredning enligt beslut 2011-03-22 § 34 (LS 1012-1079). I uppdraget ingår att belysa frågan om måltiderna samt inrättande av ett lokalt tillagningskök på Nya Karolinska Solna (NKS).

Föreliggande tjänsteutlåtande utgör en delrapport i måltidsutredningen och avser inrättande av ett lokalt tillagningskök på NKS.

### **Beslutsunderlag**

Förvaltningens tjänsteutlåtande 2011-11-24.

### **Förslag till beslut**

Produktionsutskottet föreslås besluta

*att* som utskottets uppfattning tillkännage att ett lokalt tillagningskök ska inrättas på NKS i enlighet med förvaltningens tjänsteutlåtande

*att* ärendet omedelbart justeras

Produktionsutskottet föreslår landstingsstyrelsen besluta

*att* uppdra åt landstingsdirektören att utreda hur ett lokalt tillagningskök kan inrättas i enlighet med förvaltningens tjänsteutlåtande och återkomma med förslag till beslut

### **Förvaltningens förslag och motivering**

#### *Sammanfattning*

Den 22 mars 2011 gav landstingsfullmäktige landstingsstyrelsen i uppdrag att genomföra en måltidsutredning. En del i utredningen är att belysa hur

måltidsfrågan på NKS ska hanteras och då särskilt eventuellt behov av inrättande av tillagningskök. Detta tjänsteutlåtande är ett förslag från måltidsutredningen gällande måltidsfrågan på NKS.

### *Bakgrund*

I den pågående måltidsutredningen har det framkommit att flexibilitet är ett grundläggande krav för en god kostförsörjning inom vården. Utformningen av måltider inom vården bör ske utifrån varje patients *behov* och så långt som möjligt också patientens *önskemål*. Generellt kan konstateras att patientgrupper har skilda behov av kostens utformning och innehåll. Variationer finns exempelvis vad gäller behov av näringsinnehåll och matens konsistens.

### *Överväganden*

Patienter kan ha olika önskemål beträffande vilken tid på dygnet de vill äta, vilken mat de tycker smakar bra samt eventuella religiösa och kulturella skillnader. Det är svårt att skapa det fulländade måltidssystemet genom vilket varje patient kan få exakt den mat de önskar. Sjukvården ska dock kunna tillhandahålla mat som så långt som möjligt kan tillgodose både medicinska, kulturella, religiösa och individuella önskemål. För de allra sjukaste patienterna är det extra viktigt att maten är anpassad utifrån deras specifika behov och serveras när de har aptit och förmåga att äta.

I den ursprungliga ritningen för NKS finns ett så kallat mottagningskök planerat. Mottagningsköket är utformat för att ta emot mat som är lagad på annan plats som sedan värms på avdelningarna. Ett litet dietkök för tillagning av exempelvis allergikoster är också planerat. I avtalet finns krav på att kökets utformning ska ske på ett sådant sätt att det är möjligt att anpassa till nya kostförsörjningssystem samt framtida behov. De framtida behov som lyfts i avtalet är bland annat patienternas krav på flexibilitet beträffande t.ex. serveringstider, valfrihet samt behov och önskemål av mer individuellt anpassad mat. Behov av att kunna anpassa tillredningen av mat, för att kunna använda den i forskning, lyfts också som ett troligt scenario. De ökade krav som nämns ovan bedöms av måltidsutredningen redan ha uppstått.

På NKS kommer barn och mycket svårt sjuka patienter att vårdas. Detta är grupper som har särskilda behov avseende mat och det är extra viktigt att de äter för att kunna tillfriskna. För att kunna tillgodose dessa gruppers behov och exempelvis kunna tillhandahålla specialkost med kort varsel krävs möjlighet att laga mat i nära anslutning till sjukhuset. Måltidsutredningens förslag är därför att ett lokalt tillagningskök ska byggas på

NKS för att skapa förutsättningar för en individanpassad mat med hög kvalitet.

I måltidsutredningen har det framkommit att närhet mellan personalen i köket, patienten samt vårdpersonalen är en viktig förutsättning för kontinuerlig utveckling av maten utifrån patienternas behov. Att de som lagar maten vet vilka som kommer att äta den och kan få snabb återkoppling på hur rätten uppfattades är viktigt för att maten ska bli så aptitlig som möjligt. Såväl personalen i köket som vårdpersonal, servicepersonal och andra personalkategorier behöver vara medvetna om att maten utgör en viktig förutsättning för patientens tillfrisknande. Det är därför nödvändigt att alla upplever sig som en del i den process det innebär att beställa, framställa, transportera och servera maten till patienten. Att maten tillagas i ett kök på sjukhuset skapar förutsättningar för en måltidsprocess som är en integrerad del av vården.

Måltidsutredningen har inhämtat kunskap och inspiration genom studiebesök på bland annat på Hvidovre och Herlevs sjukhus i Köpenhamn. På Herlevs sjukhus arbetar man med ett forskningsprojekt om mat och näring till de svårast sjuka. Energität kost serveras vackert upplagd i små aptitliga portioner. Patienterna kan själva välja vilka rätter de vill ha från en meny med aptitretande bilder. De preliminära resultaten visar på att patienterna uppskattar maten mycket, trots att de ofta har nedsatt aptit på grund av sjukdom och medicinering. Patienterna i försöket äter mer och får därmed bättre förutsättningar för att tillfriskna fortare. Herlevs sjukhus planerar nu att utvidga försöket och erbjuda en större grupp patienter den nya maten. Genom att inrätta ett tillagningskök på NKS skapas förutsättningar för den typen av behovsorienterade måltidserbjudanden till patienterna som Herlevs sjukhus har utvecklat. Ett tillagningskök utgör också en grund för att olika former av patientnära forskning, inom t.ex. nutrition och behandlingsforskning, ska kunna bedrivas inom ramen för NKS forsknings- och utbildningsuppdrag.


Måltidsutredningen kommer att innehålla en kartläggning av olika system och metoder som kan användas för tillagning och hantering av mat i vården. I samband med utredningen kommer också förslag på hur driftsform, tillagningsmetoder m.m. ska hanteras på NKS. Ett scenario kan vara att sjukhusen självständigt får utforma sina måltidslösningar, i enlighet med de bemyndiganden som landstingsfullmäktige redan gett till Södersjukhuset och SLSO.

**Ekonomiska konsekvenser av beslutet**

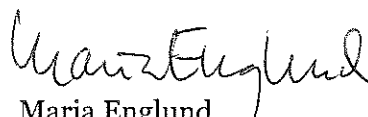
Kostnaden för tillagning av mat i ett tillagningskök på NKS bedöms motsvara den nivå som skulle genereras vid en ny upphandling av externt producerad mat. Investeringskostnaderna kommer att hanteras i gängse investeringsprocess inför budget 2013.

**Miljökonsekvenser av beslutet**

Matsvinn är en av de faktorer som utgör en stor del av ett kostsystems miljöpåverkan. Ett tillagningskök skapar förutsättningar för mer individanpassad mat vilket tenderar att leda till minskat matsvinn.



Toivo Heinsoo  
Landstingsdirektör



Maria Englund  
Tf funktionsdirektör