

Bricksystem eller kantinsystem; vilket föredrar patienter på sjukhus?

Undernäring har blivit ett stort problem på sjukhus världen över och ökar dödligheten, sjukligheten samt förlänger sjukhusvistelsen. Tidigare studier har tenderat att fokusera på smakligheten eller variationen på menyn men få studier har studerat hur serveringsmetoder påverkar patientens tillfredställelse. Typ av serveringssystem påverkar matens kvalitet men även vilken typ av service man kan kräva. Därför gjordes en studie på ett sjukhus i England, där man jämförde bricksystem och kantinsystem samt skillnaden mellan patienternas tillfredställelse för maten med de olika systemen. Ett bricksystem är ett system där maten läggs upp färdigportionerad på tallrikar innan det når kunden, medan ett kantinsystem innebär att maten levereras i kantiner och portioneras upp själv av kunden på plats eller personal som assisterar.

Det aktuella sjukhuset valdes på grund av att de hade ett infört bricksystem men var på väg att byta till ett kantinsystem. Ett besök gjordes då de fortfarande använde sig av ett bricksystem och ett ytterligare besök året efter då de infört kantinsystem. Patienter på en ortopedisk avdelning bjöds in till att delta i studien och 180 patienter samtyckte. Både kökspersonal och menyn var identiska för de båda besöken, för att utesluta andra resultat än vad som beror på val av serveringssystem. Deltagarna fick vid både besöken fylla i ett frågeformulär, där de fick bedöma temperatur, smak, portionsstorlek, textur samt helhetsbedömning av maträtten och gradera dessa efter en 7-gradig skala. Det fanns även plats för patienten att lämna en kommentar om maträtten.

Resultatet visade att alla rätterna uppskattades ha en bättre textur vid användandet av ett kantinsystem och att tre av rätterna dessutom var varmare när de serverades i kantinsystemet. Detta talar för att ett bricksystem kan ha svårare att hålla temperaturen, då små mängder mat förlorar värmen fortare än stora mängder. Brist på temperaturkontroll kan också ha påverkat texturen. Smak skattades bättre för två av rätterna vid användandet av ett kantinsystem. Portionsstorleken visade sig överraskande uppskattas bättre vid bricksystemet, trots att man inte får välja portionsstorlek, men endast för en av rätterna. Vid helhetsbedömningen föredrog man ett kantinsystem för tre av rätterna. Att patienten känner att man har en viss kontroll över sin matsituation kan öka tillfredställelsen och därför kan ett kantinsystem ha uppskattats bättre. Då har man dessutom möjlighet att välja och ta mat själv vid serveringen, vilket också ökar kommunikationen och den sociala interaktionen med personalen. Då man jämförde tillfredställelse för helheten med matchande egenskaper, rankades temperatur och textur högst medan portionsstorlek rankades lägst.

Denna studie var en del av en större studie, och var därför inte särskilt omfattande. I den här studien har man endast jämfört en måltid och för att få säkrare resultat borde studier gjorts på flera måltider. Resultaten talade för att ett kantinsystem uppskattades bättre men studien studerade endast serveringsmetoderna i sig och uteslöt en förändring av menyn. Det kan ha varit sannolikt att ett bricksystem ökar möjligheterna för ett ökat antal maträtter på menyn att

Ronja Jansson
Måltidsservice 15hp, VT18
Institutionen för Kostvetenskap
Uppsala Universitet

välja på, vilket kan vara viktigt för den sjuke patienten som redan har låg acceptans för mat. Det skulle ha varit intressant att se vilken skillnad dessa system hade på patientens tillfredsställelse med detta inkluderat. Detta kräver dock att man tar hänsyn till flera aspekter och det blir svårare att jämföra rätternas kvalitet, då ett bricksystem kommer att erbjuda fler rätter som inte ett kantinsystem har.

Referens:

Hartwell, Heather, J., Edwards, J. S. A., & Beavis, J. (2007). Plate versus bulk trolley food service in a hospital: comparison of patients' satisfaction. *Nutrition*, 23(3), 211-218. doi: 10.1016/j.nut.2006.12.005

Kontaktuppgifter

Ronja Jansson
Årstagatan 21 A
75434 UPPSALA
Tel: 070-6346526
E-mail: Ronjo_89@hotmail.com

Varför jag valde detta ämne?

- Jag valde detta ämne därför att jag var intresserad vilka för- och nackdelar olika serveringsmetoder kan ha för verksamheten och för patienten som ska äta maten. Genom kurslitteratur, föreläsningar och studiebesök på olika måltidsverksamheter har jag fått upp ögonen för olika mathanteringssystemer samt serveringsmetoder och blivit fascinerad vilka olika möjligheter som finns. Å ena sidan finns bricksystem som kanske kan erbjuda fler rätter, å andra sidan finns kantinsystem som möjliggör för patienten att välja portionsstorlek; min fundering var vilket patienten uppskattar mest och vilket kan bidra till att förebygga undernäring?

Ytterligare reflektioner från artikeln:

- Ytterligare funderingar som kommer upp är vilka mathanteringssystem som kan ligga bakom serveringmetoderna, vilket inte artikeln tar upp. Även mathanteringssystem kan påverkas patientens upplevelse av maten. Det är möjligt att ett bricksystem kan erbjuda fler rätter på menyn att välja på, men detta skulle troligen kräva att man använder sig av *cook-chill* metoden, vilket kan påverka den sensoriska aspekten. Det är kanske också mer sannolikt att ett kantinsystem använder sig av konventionell varmhållning, vilket inte påverkar den sensoriska aspekten i lika hög grad, men detta innebär också att man inte kan erbjuda lika många rätter.

Vad jag vill göra efter examen?

- Alltifrån planera matsedlar, ha ekonomiskt ansvar för inköp, till trendspana efter attraktiva maträtter. Just nu är jag öppet för det mesta och ser framemot att pröva på olika verksamheter under VFU-perioden.