

Härlagad måltidsglädje med patienten i fokus



Informationsfilm



Centralköket



Vårdavdelningen



Mat är medicin?



Sveriges friskaste län 2025



Ett annat sätt att tänka



Vi vill skapa något nytt.

Men det är ändå lätt att man hamnar i gamla hjulspår.



FAMM

(Five aspects meal model)

Vi har kvalitetssäkrat Flexikonceptet genom att använda FAMM modellen:

- Mötet
- Rummet
- Produkten
- Styrsystemet
- Stämningen



Våra kockar har
förfinat våra egna recept



Individanpassad mat



MENY

Maten är individanpassad

På menyn finns 15 huvudrätter anpassade efter målgruppen, en mängd smårätter, aptitretare, desserter, salta och söta mellanmål att välja mellan.

Huvudrätterna är mellan A- och E-kost i storlek. Patienten får också välja tillbehör till rätten själv, t.ex. pasta, kokt potatis, ris eller potatismos.

Menyn och montern i måltidsrummet ska väcka aptit.

Så här fungerar det:

- 

I montern, som står i måltidsrummet på avdelningen, finns olika rätter, mellanmål, desserter med mera att välja på. De patienter som inte vill eller kan gå till måltidsrummet får en meny på sitt rum.
- 

Efter patienten valt rätt värms den upp efter instruktioner som finns för varje rätt.

Såsen värms med tallriken i separat skål och hålls sedan över rätten.
- 

Patienten får rätten serverad på bricka vid bordet i måltidsrummet eller på sitt rum.



Brett utbud



Mötet



Den avgörande rollen som måltidsvärd

- Kompetens
- Utbildning 4 hp



Rummet



Vårdrummet



Styrssystemet



Stämningen



Avdelning 7 pilotavdelning

- En geriatrisk avdelning med 16 vårdplatser, oftast överbeläggningar
- Akut medicingeriatrik, kriterier för inläggning: GRP (Geriatrisk Risk Profil)
- Teamarbete för att ge den äldre patienten bästa möjliga vård och minimera återinläggning
- Medelvårdtid 9,5 dagar



Måltidsupplevelse med dig i fokus

Vad tycker patienterna?

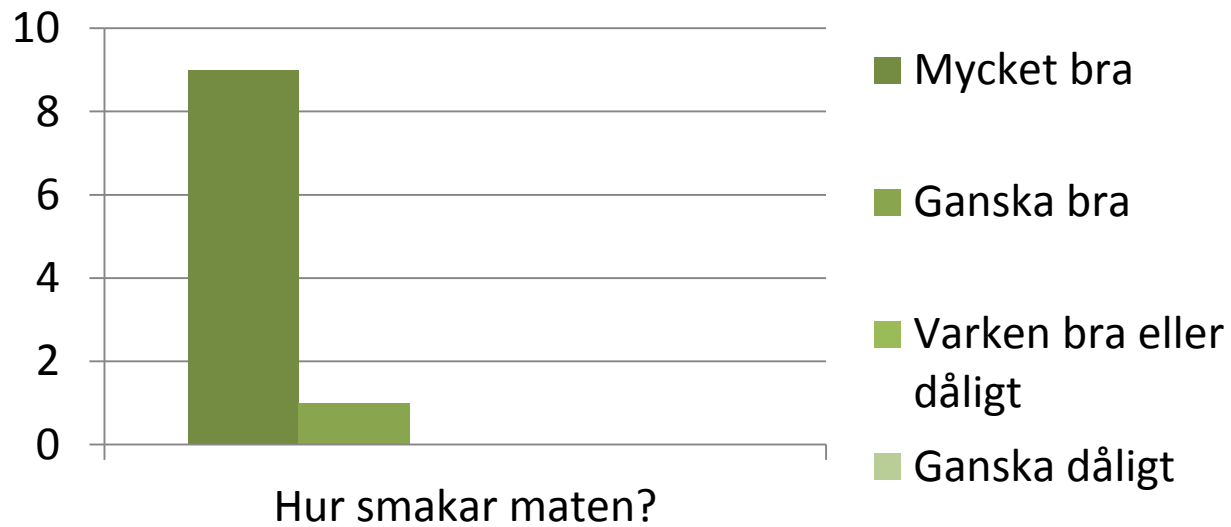


Intervjuundersökning under pilot

- 50 % män & 50 % kvinnor av de svarande
- Ålder 70-86 år
- Vårdtid: 2-7 dagar, 1 patienten som vårdats i 3 veckor
- Följande är ett urval av svaren



Härlagad måltidsglädje



Rätter & utbud

- Samtliga nöjda med utbudet
- Bra att kunna välja smårätter
- Det blir inte tjatigt även med lång vårdtid



Synpunkter i media

- [Tore & Bernt](#)



Kommentar på Landstingets facebook

” Har haft äran att få ta del av detta och kan intyga att maten är helt fantastisk. Menyn erbjuder allt man kan önska och lite till plus att man kan få mat vilken tid på dygnet som helst!

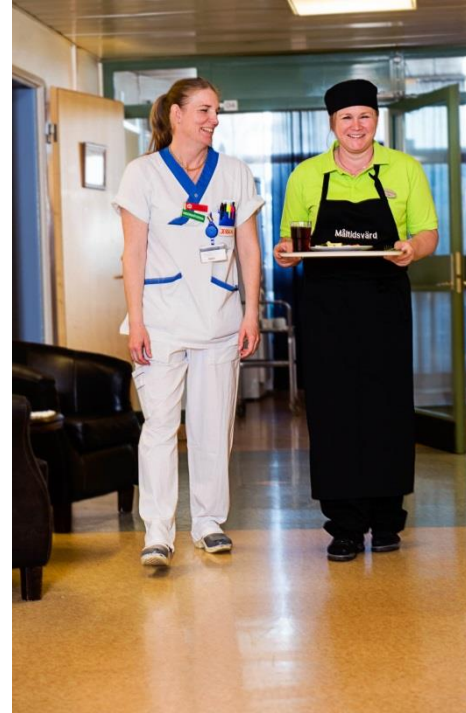
Hoppas fler avdelningar får detta system för då blir det slut på snacket om hur usel sjukhusmaten är!

En stor eloge till dem som utarbetat det här!”



Kommentarer från vården

- ”Jag var väldigt tveksam inför införandet, men nu är jag helt övertygad om att detta är framtiden”
- ”Svårt med nya rutiner i början”
- ”Nu har vi hittat ett bra samarbete med måltidsvården och det ger oss mer tid till patientvården”



Kommentarer från måltidsvärdar

- "Jag har ett viktigt arbete"
- "Det finns fortfarande mycket kvar att förbättra"
- "Bra med överlämning och information"
- "Patienten uppskattar verkligen maten"



Kommentarer från kockar

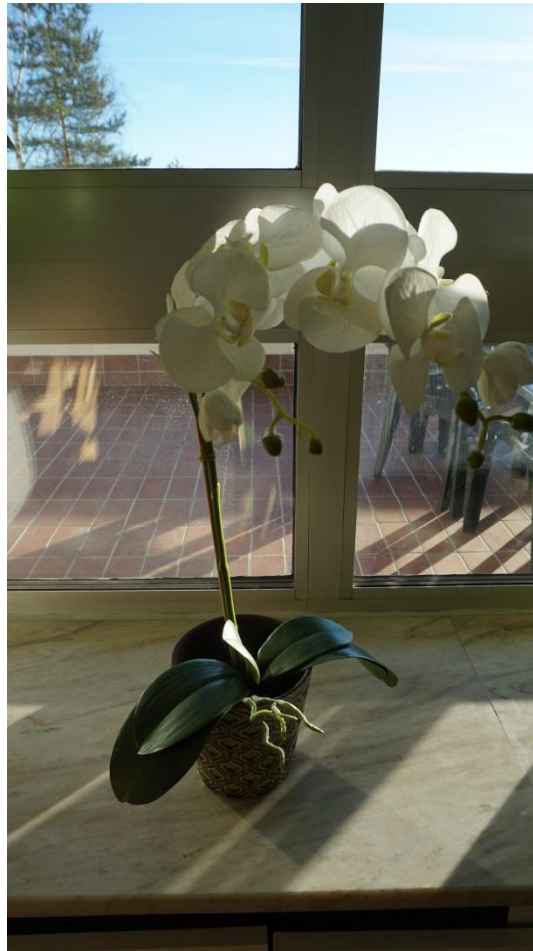
- ” Jag har jobbat här i 40 år, det här är det roligaste jag har gjort”
- ”Kräver noggrannhet och mycket planering”
- ”Vill jobba med fleximaten till pension”
- ”Önskar bättre kommunikation med måltidsvärd och avdelning”



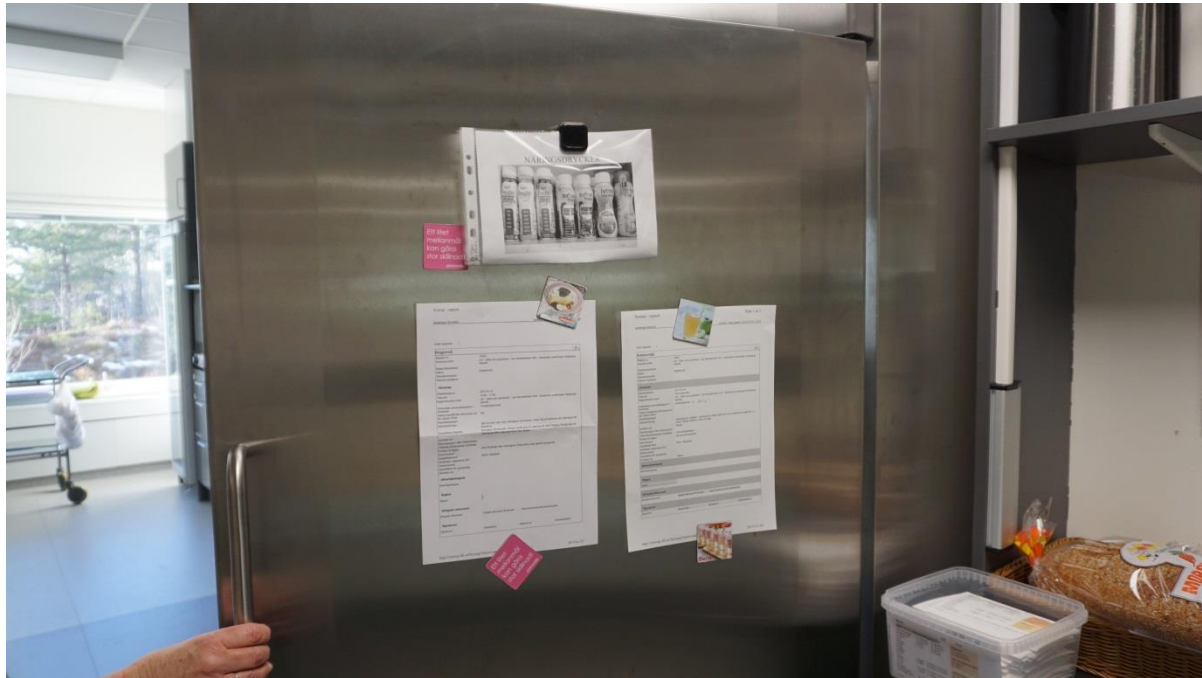
Stolta medarbetare med visionen i ryggraden



Utmaningar



Präktiga



Exponering



Solskenshistorierna



VNS och FVA Vision



- Här är service en del av vårdteamet.
- Dessutom dietister, arbetsterapeuter, sjukgymnaster



Kostteamet = Dietist + Måltidsvärd



Härlagad måltidsglädje som ger livskraft



Ett unikt måltidssystem skapat och utvecklat i Sörmland.

