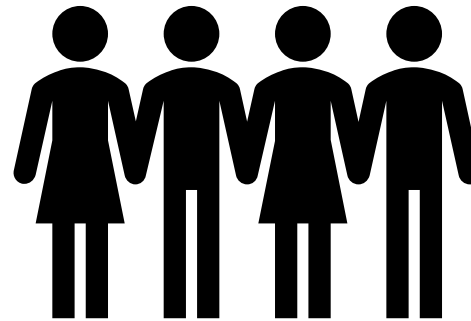


Introduktion till Ny menystruktur och nytt IT -system för beställning av måltider

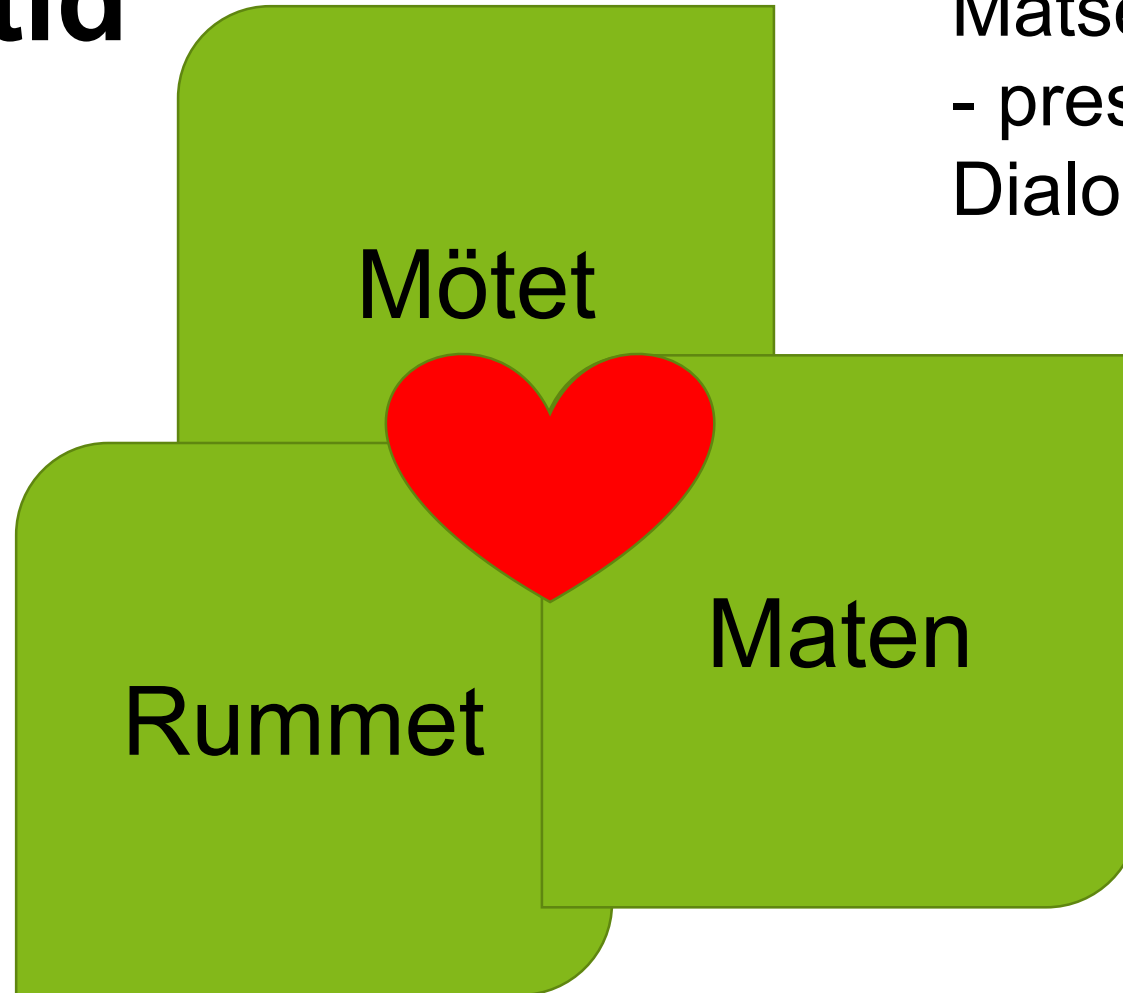
- Stöd till hälso- och sjukvårdens arbete med personcentrerade måltider

Mat och måltider en del av livet hela livet



Vår upplevelse av en måltid

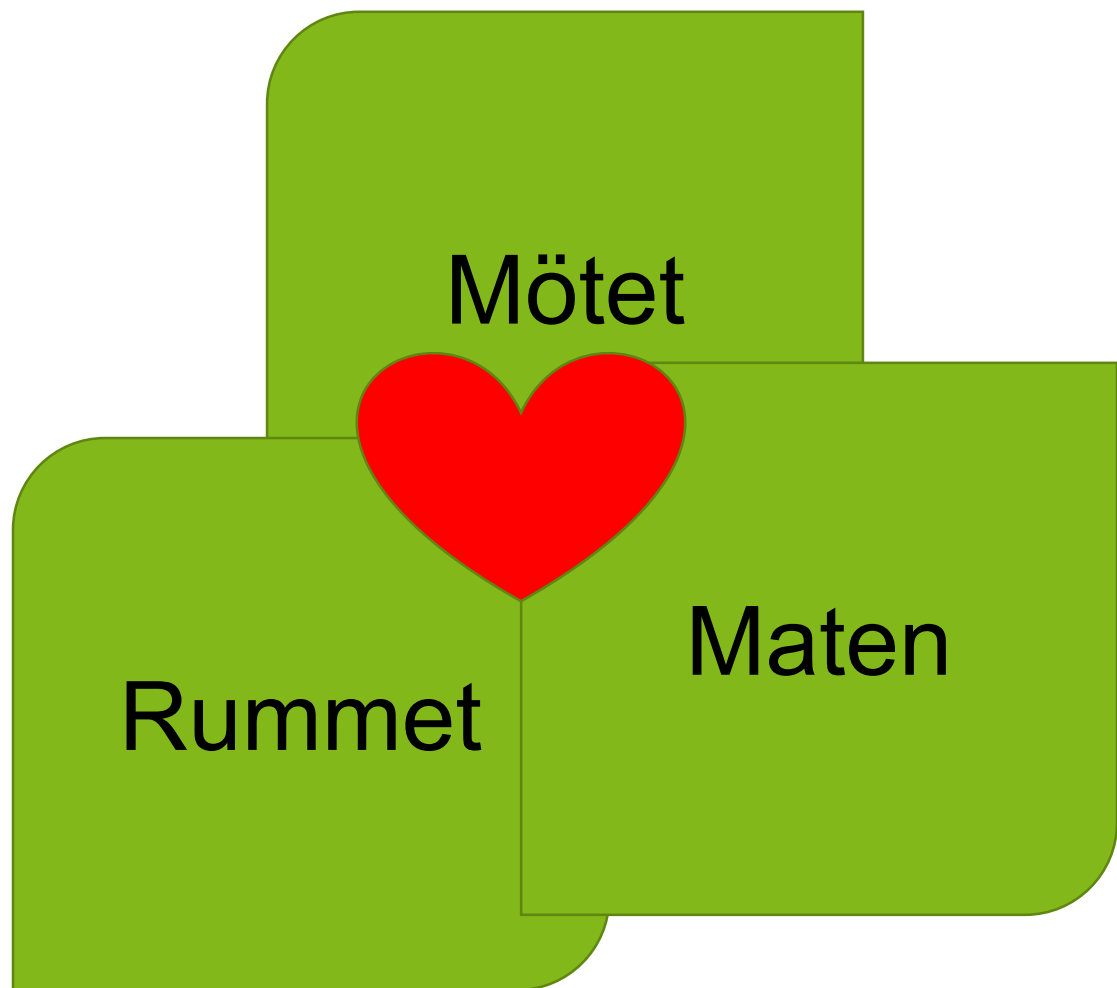
Vårdrummet
Dagrum-Matrum
Matbrickan



Bemötande
Hur maten presenteras
Matsedel
- presentation, tillgänglighet
Dialog kök och vård

Sensorik
Vetskap om maten
Lagad med omtanke

Vår upplevelse av en måltid



Måltider till personer som vårdas på sjukhus är ett gemensamt ansvar mellan kök och vård.

Tillsammans gör vi det BRA!

Måltidskvalitet ur ett helhetsperspektiv



Personcentrerade måltider i Region Kronoberg

- Att varje patient erbjuds att vara delaktig i sina måltider under vårdtiden
- Att måltider och dryck anpassas till patientens behov och förutsättningar så att energi- och näringsbehov i största möjliga utsträckning tillgodoses undervårdtiden
- Att patient och anhörig erbjuds stöd/råd kring måltider och nutrition inför hemgång eller att överrapportering till nästa vårdgivare sker
- Att patientens nutrition beskrivs i den individuella planen

MATILDA

IT-system för måltider på sjukhus

Recept- och menyhantering, inköp av livsmedel, beställning av måltider och livsmedel

- Möjlighet att individanpassa beställning, även vid kantinservering
- Möjlighet för avdelningar som arbetar med surfplatta att beställa måltider via plattan
- Möjlighet att ta del av innehåll, näringsdeklaration
- Möjlighet att märka måltider tex gluten och laktos

Menystruktur Lunch - Kväll

Veckans

Förrätt 130-180 kcal 5-7 g protein	Huvudrätt Liten 300 kcal Mellan 450 kcal Stor 600 kcal	Dessert 50-200 kcal 0-10 g protein
Ägghalva	2-3 olika huvudrätter	Frukt/bär
Slät soppa	Vegetarisk	Slät soppa/kräm
Snitt	Soppa	Glass
Vegetarisk		Paj/kaka
		Mousse/pannacotta
Stor sallad ca 130g	Liten sallad ca 30 g Sallad - rivna morötter - bönor	Keso/kvarg

Veckans

Specialkost

Förrätt 130-180 kcal 5-7 g protein	Huvudrätt Liten 300 kcal Mellan 450 kcal Stor 600 kcal	Dessert 50-200 kcal 0-10 g protein
Varje specialkost har minst två förrätter som är anpassade Undantag - Flytande kost - Gelé kost	Specialkosten följer som regel det första alternativet på menyn. Ta del av innehållsförteckningen det kan vara fler av alternativen som passar.	Varje specialkost har minst två alternativ som är anpassade. Undantag -Gelé kost

30-40 % av patienterna risk för undernäring

60-70% har inte risk för undernäring
>20 har ohälsosamma matvanor

Mat och måltider som motsvarar individens energi och näringsbehov, främjar hälsa

Risk för undernäring eller utvecklade undernäring

Stöd för att förebygga och behandla undernäring



Inga ätproblem
ohälsosamma matvanor

Stöd för hälsosamma
matvanor



Individanpassade måltider

Förrätt 130-180 kcal 5-7 g protein	Huvudrätt Liten 300 kcal Mellan 450 kcal Stor 600 kcal	Dessert 50-200 kcal 0-10 g protein
Ägghalva	2-3 olika huvudrätter	Frukt/bär
Slät soppa	Vegetarisk	Slät soppa/kräm
Snitt	Soppa	Glass
Vegetarisk		Paj/kaka
		Mousse/pannacotta
Stor sallad ca 130g	Liten sallad ca 30 g Sallad - rivna morötter - bönor	Keso/kvarg

Person med god aptit
som behöver äta mer
grönsaker och frukt

Individanpassade måltider

Förrätt 130-180 kcal 5-7 g protein	Huvudrätt Liten 300 kcal Mellan 450 kcal Stor 600 kcal	Dessert 50-200 kcal 0-10 g protein
Ägghalva	2-3 olika huvudrätter	Frukt/bär
Slät soppa	Vegetarisk	Slät soppa/kräm
Snitt	Soppa	Glass
Vegetarisk		Paj/kaka
		Mousse/pannacotta
Stor sallad ca 130g	Liten sallad ca 30 g Sallad - rivna morötter - bönor	Keso/kvarg

Person med liten aptit
risk för undernäring

Individanpassade måltider

Förrätt 130-180 kcal 5-7 g protein	Huvudrätt Liten 300 kcal Mellan 450 kcal Stor 600 kcal	Dessert 50-200 kcal 0-10 g protein
Ägghalva	2-3 olika huvudrätter	Frukt/bär
Slät soppa	Vegetarisk	Slät soppa/kräm
Snitt	Soppa	Glass
Vegetarisk		Paj/kaka
		Mousse/pannacotta
Stor sallad ca 130g	Liten sallad ca 30 g Sallad - rivna morötter - bönor	Keso/kvarg

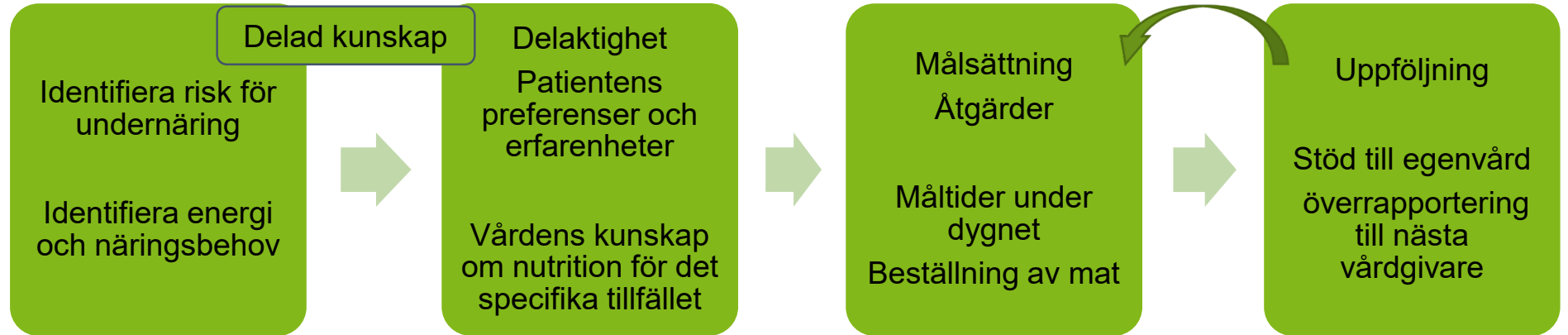
Person med diabetes

Person med diabetes
Måttlig lågkolhydratkost

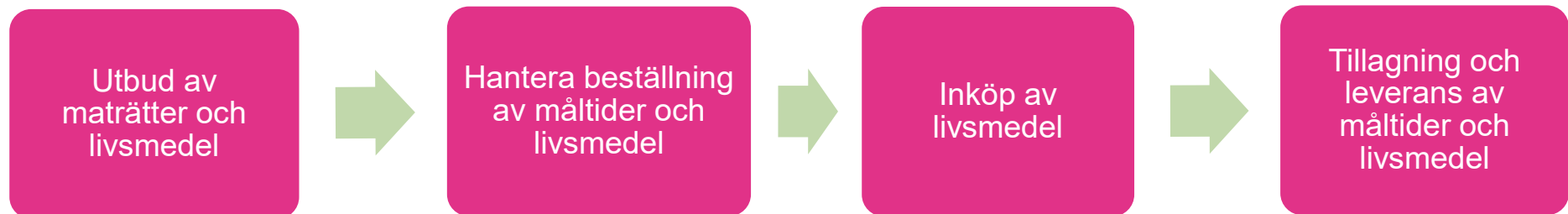
Tänk på val av dryck
-Alla drycker som innehåller kolhydrater höjer blodsockret även lättdrycker!

Nutritionsvårdsprocessen

vårdavdelning



Samverkan vårdavdelning-kostorganisation
utbud, beställningsrutiner, leverans, egenkontroll, IT-stöd, matsvinn, utveckling och stöd , etc.



Mat- och måltidsprocessen

Kostorganisation

Mötet



Maten

Rummet

**Tillsammans
gör vi måltiderna BRA!**

