

Fleximat – härlagad måltidsglädje





Måltidsupplevelse med patienten i fokus

Måltiden är mer än bara mat, speciellt på sjukhus. Hos oss ska måltiden vara dagens höjdpunkt. Därför utgår vårt nya måltidssystem utifrån patientens behov och har måltidsupplevelsen i fokus.

Att erbjuda härlagad måltidsglädje är mer för oss än bra mat. Det ska alltid finnas goda rätter, tillagade med bästa kvalité, att välja på.

Maten och upplevelsen ska bidra till snabbare återhämtning och tillfrisknande.

I Sörmland skapar vi valfrihet och flexibilitet tillsammans med patienter och personal. I det här informationsmaterialet kan du läsa mer om vad det innebär, och hur det går till.



Det börjar i köket

Våra kockar har varit med och utvecklat konceptet och maten.

Vi har utgått från våra egna recept men anpassat tillagningsmetoder så de blir mer skonsamma. Råvaror är noga utvalda så att smaker och konsistenser bibehålls.

Så här fungerar det:

1



Fler olika rätter lagas i köket och kyls ned, sedan läggs de upp på porslinstallrik.

Såser förvaras i glasskål på tallriken.

2



Porslinstallrikarna placeras i en plastform och försluts i modifierad atmosfär. Den modifierade atmosfären består av kväve och koldioxid vilket gör att rätterna håller sig i 10 dagar uppe på avdelningen.

Varje rätt förses med uppvärmningsinstruktioner, tillagningsdatum och bäst-före-datum.

3



Maten skickas upp till avdelningen med speciella vagnar. På avdelningen packas sedan diskvagnar som transportören tar med sig till köket.



MENY

Maten är individanpassad

På menyn finns cirka 20 huvudrätter, en mängd mellanmål, smårätter, soppor, söta mellanmål och desserter.

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:

1



I måltidsrummet finns en meny och en caféliknande monter som innehåller olika smårätter, mellanmål och desserter. De patienter som inte vill eller kan gå till måltidsrummet beställer mat av måltidsvärden på sitt rum från en meny.

2



Efter patienten valt rätt värms den upp. Varje rätt är försedd med särskilda uppvärmningsinstruktioner.

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

3



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



Måltidsvärden

På avdelningen finns en måltidsvärd som hjälper till med all service kring måltiderna.

Måltidsvärden ansvarar för allt kring alla måltider, allt från att beställa mat, hålla ordning i köket och servera patienterna. Måltidsvärden ansvarar också för att skapa en inbjudande måltidsmiljö.

Måltidsvärden finns på plats alla dagar i veckan.

Avdelningsköket och hela utbudet finns tillgängligt dygnet runt.

Så här fungerar det:

1



Måltidsvärden ser till att montern är påfylld, att allt i menyn finns på avdelningen och att maten går åt innan bäst-före-datum.

2



Måltidsvärden tar beställningar av patienter, gör iordning och serverar maten. Sedan hämtar måltidsvärden disken och registrerar vad patienten har ätit.

3



Måltidsvärden avlastar vårdpersonalen så att de får mer tid för patientarbete.

Samtidigt har vårdpersonalen och måltidsvärden ett nära samarbete och en tydlig gränsdragning.



Måltidsrummet

I hela måltidsupplevelsen har vi utgått från modellen FAMM. Där ingår också miljön i måltidsrummet. Genom att använda modellen kan vi kvalitetssäkra Flexikonceptet.

Måltidsrummen ska skilja sig från den övriga sjukhusmiljön.

Visste du att maten står för 30 % och miljön för hela 70 % av en måltidsupplevelse?

FAMM-modellen

FAMM är en måltidsmodell utgår från 5 aspekter:



Mötet

Måltidsvärden kommer stå för mötet med patienten. Bemötande, tycka om människor och ge service är ledstjärnor för måltidsvärden.

Måltidsvärden ansvarar för själva måltiden och upplevelsen, medan vården ansvarar för omvårdnaden.



Rummet

Målbilden är att miljön i måltidsrummet ska skiljas från övriga sjukhusmiljön. Färgsättning, inredning och dekoration ska följa ett särskilt koncept. Måltidsrummet ska inbjuda till en trevlig stund.



Produkten

Det ska finnas ett brett utbud och alltid något att välja på under dygnet. Utöver maträtter finns bland annat smårätter, desserter och mellanmål. Förhoppningsvis väcker vi aptiten när det finns mycket att välja bland.



Styrsystemet

Vi behöver en fungerande organisation med tydlig ansvarsfördelning mellan roller. I Sörmland innebär det att måltidsvärden ansvarar för måltidsupplevelsen. I samarbete med dietister är det måltidsvärden som kan mest om kost på vårdavdelningen. Vi behöver också tydliga rutiner för överlämning och rapportering, samt fungerande logistik, teknik och annan utrustning.



Stämningen

Stämningen under måltiden är viktig för upplevelsen. Här har måltidsvärden en mycket viktig roll.



I samarbete med:

