

Hur minskar vi matsvinnet?

Avboka portioner som ej behövs

Var aktiv med att avbeställa och justera matbeställningen fram till stopptiden, som är väldigt nära in på måltidsserveringen, senast kl 10.30 för lunch och 15.30 för middag. Detta kan bidra till att matbrickor/portioner inte beställs i onödan.

Osäker beläggning

Kylda rätter kan användas när det finns en osäkerhet kring antalet patienter som behöver mat vid nästkommande måltid.

Sortimentet med kylda rätter kan användas till patienter som äter normalkost istället för att beställa extra portioner.

Kylda rätter

- Kan serveras vid andra tider än när matvagnen kommer.
- Kan beställas på dukad bricka eller på livsmedelsvagnen.
- Kan beställas av närstående, betalning via swish.



Kyla ned maten

Sker det en plötslig förändring som innebär att patienten inte kan äta sin mat kan maten kylas ned på en kylplatta. Maten får förvaras i kylskåp och serveras fram till nästa måltid.

Låt patienten välja mat

- Patienter som får välja mat eller får en individanpassad måltid som utgår från patientens önskemål och behov, där flexibilitet finns kring vad patienten vill äta och när, har visat sig kunna bidra till både minskat matsvinn och mer nöjda patienter*.
- Patienter med en smarttelefon/surfplatta kan se patientmenyn på internet.

Patienter med nedsatt aptit

För patienter med nedsatt aptit eller svårigheter att äta större volymer mat finns *Liten måltid* att beställa från köket. Den finns i två olika maträtter och är en måltid med huvudrätt och dessert i mindre portionsstorlek än *normalkosten*.

Önskemål gällande patientmåltider skickas till maltider@vregion.se

* M Eriksson et al "Quantities and Quantification Methodologies of Food Waste in Swedish Hospitals" Sustainability 12, 3116 (2020)