

10 TIPS TIL AT MINDSKE PATIENTMADSPILD



ET IDEKATALOG TIL DIG, DER
GERNE VIL GØRE MÅLTIDER TIL
MADGLÆDE FREM FOR MADSPILD

10 TIPS TIL AT MINDSKE PATIENTMADSPILD

- 1 Indsamling og analyse af madspild
- 2 Afdelingsspecifikke måltidsprofiler
- 3 Klar kommunikation om måltidsindhold
- 4 Visuel støtte til buffetservering
- 5 Feedback og justering af bestillinger
- 6 Fleksible portionsstørrelser
- 7 Fokus på favoritretter
- 8 Øget patientinddragelse
- 9 Forbedring af grønne retter
- 10 Fra forsyningsangst til tryghed og tillid

1

Indsamling og analyse af madspild

Der kan med fordel igangsættes en indsats for at sikre systematisk indsamling af madspild fra buffetserveringer og tallerkener. Dette giver køkkenet værdifuld indsigt i patienternes præferencer, så populære retter prioriteres, og spild reduceres. Det returnerede spild bør analyseres for at optimere fremtidige menuer med fokus på favoritretter.

Samtidig bør afdelingerne informeres om, at indsatsen med indsamling af spild både handler om at imødekomme patienters præferencer, reducere CO₂-udledning og at udnytte spildte ressourcer til biogasproduktion.

2 Afdelingsspecifikke måltidsprofiler

For at imødekomme patientgruppers unikke behov, præferencer og spisevaner bør der udvikles skræddersyede afdelingsprofiler. Eksempelvis kan fysiske lidelser eller medicinsk behandling sætte begrænsninger for indtag af bestemte fødevarer.

Derudover spiller forskellige patientgruppers alder og sygdomstilstand en væsentlig rolle i forhold til næringsbehov og præferencer.

3 Klar kommunikation om måltidsindhold

For at skabe tryghed hos patienter og personale bør der udarbejdes letforståelige beskrivelser af måltider og ingredienser.

Dette vil fremme en positiv måltidsoplevelse, hvor maden opfattes som genkendelig og sikker at spise.

4 Visuel støtte til buffetservering

Der kan med fordel udarbejdes visuelle vejledninger og billeder, der viser korrekt anretning af måltiderne, hvor der er buffetkoncept.

Disse vejledninger sikrer en balanceret udportionering af retternes komponenter, reducerer overforbrug af delkomponenter og fremmer ensartet kvalitet i måltidet.

5 Feedback og justering af bestillinger

På hver afdeling bør der udpeges en nøgleperson, som skal være kontaktpunkt til køkkenet. Nøglepersonen indsamler feedback om måltider og koordinerer tilpasninger, så bestillinger baseres på faktiske behov og præferencer frem for standardantal sengepladser.

Dette styrker samarbejdet og tilliden mellem køkken og afdelinger samt bidrager til løbende forbedringer.

6 **Fleksible portionsstørrelser**

Det kan være en god ide at introducere muligheden for at vælge mellem mindre og større portioner, hvor standardportionen er den mindre størrelse.

Patienter bør informeres om, at de kan tage flere gange fra buffeten. Dette opfordrer til spisning i eget tempo og efter appetit samt reducerer risikoen for madspild.

7 Fokus på favoritretter

Der kan med fordel indhentes feedback fra patienterne til at identificere og prioritere favoritretter på menukortet.

Ved at fokusere på færre, populære retter sikres en højere tilfredshed og reduceret madspild.

8 Øget patientinddragelse

Patienter bør i højere grad inddrages i valg og tilpasning af deres måltider.

Dette kan for eksempel ske gennem mulighed for at bygge egne smørrebrød eller vælge toppings og tilbehør, hvilket øger motivationen for at spise op.

9 Forbedring af grønne retter

Appetitvækkende beskrivelser og præsentationer på menukort og buffet bidrager til større accept af grønne alternativer blandt patienter og personale.

Grønne retter kan med fordel udvikles kulinarisk og tilpasses de forskellige patientgrupper.

10 Fra forsyningsangst til tryghed og tillid

For at reducere overekvirering bør dialogen mellem køkken og afdelinger styrkes. Afdelingerne skal gøres trygge ved, at de inden for et bestemt tidsrum altid kan få leveret ekstra mad, hvis der mangler.

Derudover bør det tydeliggøres, at der forefindes back-up i form af frostretter, mellemmåltider eller andre alternativer. Selvom afdelingerne er klar over denne mulighed, mangler der fortsat tryghed i at håndtere situationer med for lidt mad.