

Bærekraftig matvareproduksjon i Oslo universitetssykehus HF



Prioriteringer innen mat og matsvinn for oppdragsgivere

Oppdragsgiver skal for mat gjennomføre anskaffelser som

- Bidrar til å halvere matsvinnet innen 2030
- Fremmer mat med lavere klimafotavtrykk, herunder mat med lav risiko for avskoging
- Samt mat i tråd med kostrådene som mer plantebasert og fisk

Type anskaffelse Spesifikke tiltak for oppdragsgivere

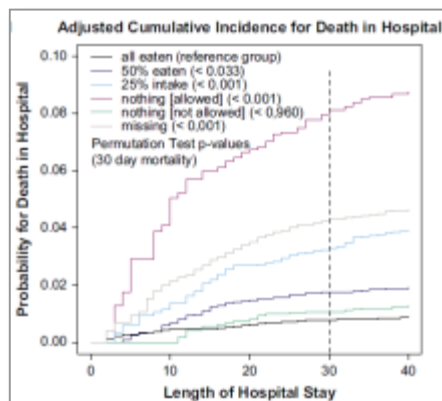
Ved anskaffelse av kantinetjenester, måltidstjenester, møtemat og matvarer

- Fremme kostholdsrådene om variert og næringsrik mat med overgang til mer plantebasert kost og fisk, gjennom å stille krav og etterspørre mat med lavere klimaavtrykk i innkjøp .
- Dele opp kontrakt for å kjøpe lokalt og inkludere små og mellomstore bedrifter (SMB) som leverer
- Mat i sesong og som har vært produsert med lave klimagassutslipp i verdikjeden
- Stille krav om avskogingsfrie leverandørkjeder
- Stille krav om at leverandører av kantiner og måltidstjenester har rutiner for kartlegging og tiltak for å forhindre og redusere matsvinn, samt har sluttet seg til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn
- Etterspørre rapportering på matsvinn – og ulike tiltak for samarbeid
- Stille krav til leverandører av matprodukter om å ha sluttet seg til bransjeavtale for matsvinn

OUS har utfordringer på gjennomføringen av sin ernæringsstrategi, og samtidig viser internasjonal forskning at man kan redusere sykehusopphold med over 25 % ved riktig ernæring.

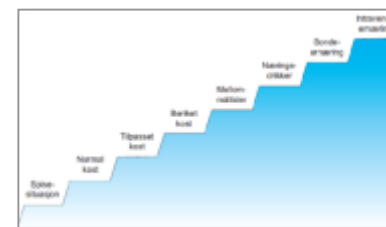
Forskning viser at pasientene kun spiser 30-60% av deres reelle behov, og at opptil 60% av pasientene er underernært.

Underernæring på sykehus skyldes utilstrekkelig matinntak, selv om det produseres tilstrekkelig mengde mat. Konsekvensene er blant annet: Svekket immunforsvar, hyppigere infeksjoner, lengre og flere sykehusopphold, dårligere livskvalitet og økt dødelighet.



Undersøkelser viser at underernærte pasienter er 50% dyrere å behandle, og dødeligheten tredobles hvis man inntar mindre enn 25% av måltidet.

Helsedirektoratet har gitt nasjonale faglige retningslinjer for forebygging og behandling av underernæring, gjeldende fra 2009.



Ernæringstrappen

Det er et stort behov for å sette ernæring på den strategiske agendaen for OUS. Effektene ved å jobbe målrettet med ernæring er blant annet: Færre komplikasjoner og infeksjoner, lavere antibiotikaforbruk, kortere sykehusopphold (eksempler viser over 25 % uten bivirkninger), reduserte kostnader totalt sett, bedre livskvalitet og økt overlevelsese-rate.

Kjøkkenet må spille en sentral rolle i dette arbeidet.

Kilde: Almdal T Clin Nutr 2003, Rasmussen HH et al Clin Nutr 2004, Hiesmayr M et al Clin Nutr 2009, Thibault R Clin Nutr 2010, Rasmussen HH NyNordiskMed 2011, Helsedirektoratet 2009

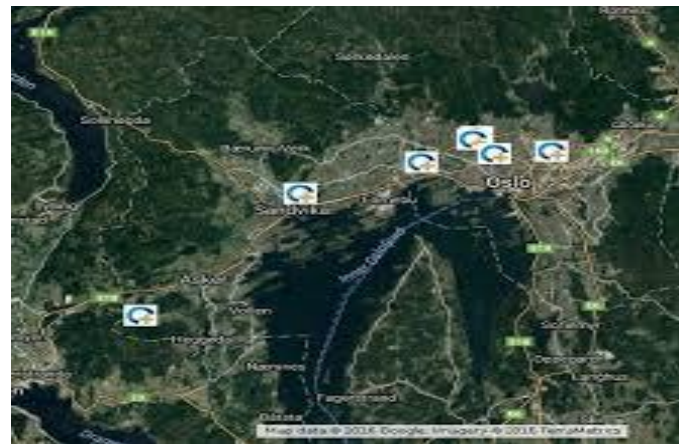
KMM

(Kjøkken, Kantiner , Matverter)

En dag i KKM

- 2200 middager
- 54 tonn mat pr uke
- 65 avdelinger med matverter
- 260 levringspunkter

"Tett på pasienten, med god matomsorg"



Bærekraft målene

- Kostholdsråd og klimasmart meny
- Valg av råvarer
- Redusere matavfall
- Nuding





Meny 1-2-3 servér

Hovedkjøkkenet Ullevål
Oslo sykehusservice

01.03 - 07.03

UKENS HOVEDRETTER

- Indisk gryte (V) -
Serveres med ris (egg)

- Fisk med tomat & mozzarella -
Hvit fisk dekket med tomatsaus og mozzarella. Serveres med smeltet smør; dampet brokkoli og potetmos (fisk, melk, hvete(gluten))

- Langtidskokt svin -
Svinekjøtt langtidskokt i sju av soyasaus, rødvin og tyttebær. Serveres med vannkastanjepuré, dampede aspargesbønner og kokt potet (melk, hvete(gluten), soya, sulfitt)

FASTE HOVEDRETTER

- Dampet Laks -
Serveres med hollandés saus, dampet brokkoli og kokte poteter (fisk, melk, sulfitt)

- Fiskeboller -
Serveres med hvit saus, dampede gulrøtter og kokte poteter (fisk, egg, hvete(gluten), melk, sulfitt)

- Kjøttkaker -
Serveres med brun saus, kålstuing og kokte poteter (hvete(gluten), melk, sulfitt)

- Kyllingfilét -
Serveres med hvitløk- og basilikumssaus, dampede aspargesbønner og byggris (bygg(gluten), melk)

- Pasta Bolognese -
Pastaskjell med kjøttsaus (hvete(gluten))

Det finnes også et utvalg av *salater*, samt et bredt utvalg av drikke og mellommåltider. Ved allergi eller spesialkost, spør din matvert eller sykepleier.

Matsvinn

- Standardisering av kjøleskap

- Redusere lager

- Ryddige lager

- Dato, dato

- VIPPS

MAL VAREPLASSERING I KJØLESKAP 70 CM

TOFF		
DESSERT	SPESIALKOST	
PASTA BOLOGNESE	KYLING	
KJØTTKAKER	UKENS KJØTTRETT	
LAKS	UKENS FISKERETT	
FISKEBOLLER	UKENS VEGETAR	
GRØT	LAPSKAUS	SUPPE
BUNN		



Emballasje

- Ikke enkelt
- Resirkulert plast
- Retur ordninger
- Fjerning av carbon black





Lykkes vi ?

Det er mange som grøsser når de hører ordet storkjøkken og ut fra enkelthistorier jeg har hørt kan det noen ganger være grunn til det.

Nå ligger jeg på Ullevål ortopedisk sengepost 2 og er kjempeimponert over hva dere får til. En imponerende meny som vi velger fritt fra i de mest delikate retter servert av verdens hyggeligste «kelnere».

Jeg har sendt bilder av både meny og mat og skrytt av dere til folk utenfor og får spøkefullt spørsmål tilbake om hva hotellet heter. Svaret er Ullevål Spa og Wellness-senter.

Dere er så absolutt med og bidrar til at mitt opphold her er blitt en fantastisk flott opplevelse.

Tusen takk skal dere ha!