Region Stockholm



Hållbara patientmåltider

Kristian Hemström, chef miljöenheten

Niclas Gerdsling, Enhetschef Måltidsenheten, TioHundra

Region Stockholm



- Hållbarhetskrav: Bl.a. djurskydd och antibiotika

  Resultat 2020: 100 %

- Klimatpåverkan: Minska med 20%

  Resultat 2020: - 21 %

- Ekologiska livsmedel: mer än 50%

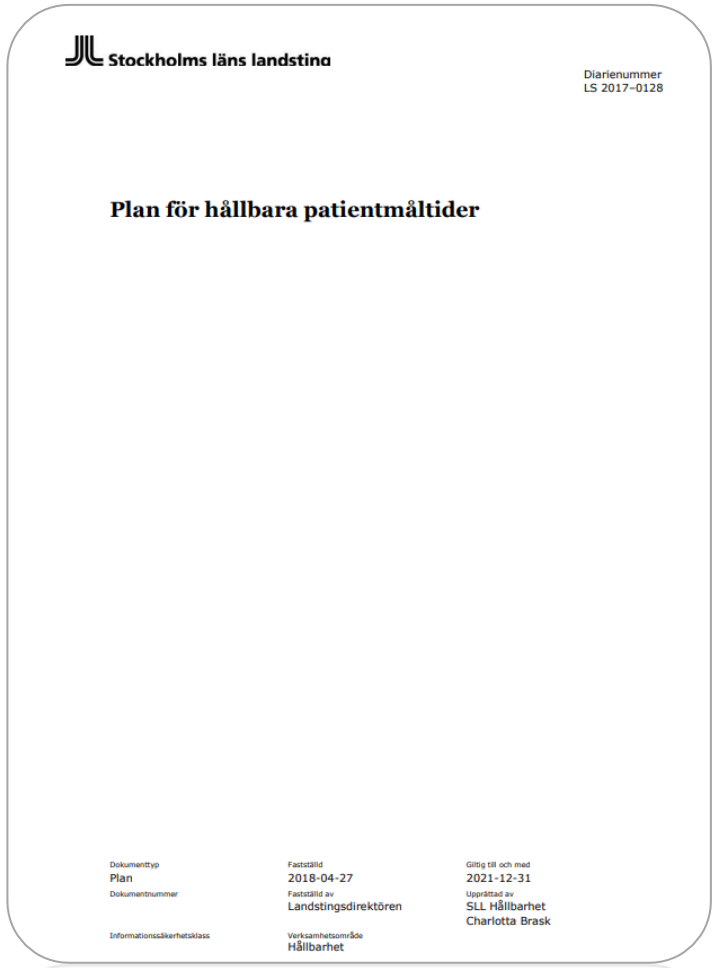
  Resultat 2020: 44 %

- Matsvinn: mindre än 15% av portionsvikt & minska med 40%

  Resultat 2019: - 14 %

- Lokalproducerat: mer än 20%

  Uppföljning ej möjlig


Stockholms läns landsting

Diarienummer
LS 2017-0128

Plan för hållbara patientmåltider

Dokumenttyp
Plan

Dokumentnummer

Informationssäkerhetsklass

Fastställd
2018-04-27

Fastställd av
Landstingsdirektören

Verksamhetsområde
Hållbarhet

Giltig till och med
2021-12-31

Upprättad av
SLL Hållbarhet
Charlotta Brask

[Plan för hållbara patientmåltider]

- Konkretiserar arbetet med att nå mål och indikatorer
- Vägledning för kravställning vid upphandling
- Rekommendationer för helhetsperspektiv kring måltiderna



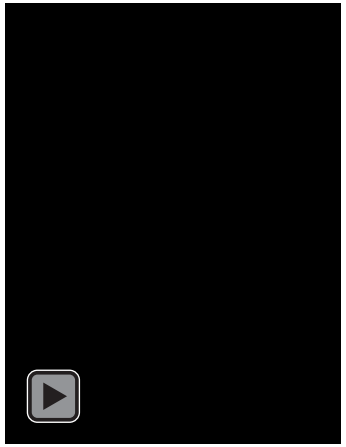
Vinnarna av landstingets miljöpris 2018. Niclas Gerdsling och Rickard Hållén, måltidsenheten vid Tiohundra. Fotograf Danish Saroee.

Hållbara patientmåltider

21-11-25

Viktig fråga!

- Vi är en stor del av offentliga måltider
- Jag ser det som att vi är en förebild
- Svår fråga – ”tanke” patienter får grönare måltider?
- Hur arbetar vi med detta
- När vi arbetar med egen produktion kan koldioxidekvivalenterna öka… varför?
- Recept utveckling (baljväxtfärs, resursfisk = braxenfärs)
    1. Provlagning
    2. Skarpt test ute på en avdelning
    3. Sätts in på rullande 5.v matsedeln







- Matsvinn = komponent-beställning sedan fyra år tillbaka
- Utbildning
- Vårdkvalité – FAMM patientperspektiv (rummet, mötet, maten, stämningen, styrsystemet)
- Mat som medicin





niclas.gerdsling@tiohundra.se

Tiohundrapodden!

tiohundra.se

@tiohundraab

0176-10 100