

# God måltidsmiljö – en godare måltid!



## Bemötande, miljö och stämning

Du som jobbar med måltider nära patienter – tack för det viktiga jobb du gör! Här kommer ett par tips och stöd för dig i arbetet med den viktiga måltidsmiljön. Visste du att maten på tallriken bara står för 40 % av måltidsupplevelsen? Och att allt runt omkring, som miljö, stämning och bemötande står för hela 60 %?



## FAMM-modellen

FAMM är en modell för att på ett tydligt och konkret sätt arbeta med måltidsmiljön. Den belyser fem aspekter:

- Styrsystemet
- Rummet
- Mat och dryck
- Mötet
- Stämningen

Här får du konkreta förslag på hur du kan, utifrån FAMM, på ett enkelt sätt höja måltidsupplevelsen för dina patienter.



För många patienter är måltiderna dagens höjdpunkt. En trevlig och inbjudande måltidsmiljö kan bidra till en bättre aptit, ökad energi och i förlängningen ett snabbare tillfrisknande. Maten, likt medicinerna, är också en del av den medicinska behandlingen.

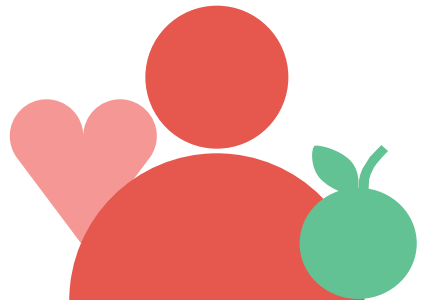
## Styrsystemet

I styrsystemet ingår de lagar och regler, föreskrifter och förordningar som berör Hälso- och sjukvården samt måltidsverksamheten. Livsmedelslagstiftningen, hälso- och sjukvårdslagen och lagen om offentlig upphandling är exempel på lagar som styr måltiderna inom regionen.

Styrsystemet innefattar också de rutiner som gäller på arbetsplatsen samt beskriver hur måltidsarbetet är organiserat i regionen.

### Hur ser det ut hos er?:

- Finns det en utsedd ansvarig för avdelningsköket och måltidsmiljön?
- Efterföljs egenkontrollprogrammet?
- Följs framtagna rutiner för arbetet i avdelningsköket?
- Ses måltiderna som en del av behandlingen?



# Rummet

Hur rummet är utformat har stor betydelse för upplevelsen av måltiden. Rummet bör vara rent och snyggt och erbjuda en lugn och trivsamt miljö.

## Checka av dessa punkter innan måltiden serveras:

- ✓ Kontrollera att rummet är rent och att stolar och bord är avtorkade och rena.
- ✓ Skapa utrymme för patienten att kunna äta enskilt.
- ✓ Plocka bort gamla tidningar och disk.
- ✓ Se till att de är rent och snyggt i fönstren.
- ✓ Vädra rummet före måltid om det behövs.
- ✓ Tänd lampor.
- ✓ Stäng av tv:n vid måltider om ingen tittar.

- ✓ Reservera rummet för måltiderna så att enbart ätande har tillträde.

- ✓ Säkerställ att patienten får det stöd som behövs i måltidsrummet.

Det kan vara trevligt att använda vinglas och finporslin på helgdagar, och att pynta efter högtid, både i måltidsrum och i vådrummen. Där måltidssystemet Fleximat är infört ska framtaget Gestalttningsprogram efterföljas för att kvalitetssäkra måltidsmiljön.





## Mat & dryck

Individens preferenser gällande tradition, kultur och religiösa aspekter formar förväntningar på vad som ska serveras och på vilket sätt. Det är viktigt att måltiderna anpassas efter patienternas behov och att rätt kost serveras.

### Checka av punkterna nedan:

- ✓ Presentera dagens meny tydligt.
- ✓ Kontrollera att glas, porslin och bestick är rena och hela.
- ✓ Lägg upp maten snyggt på tallriken.
- ✓ Erbjud sallad, råkost, smör och bröd.
- ✓ Erbjud tillbehör som salt, peppar, ketchup och lingonsylt.
- ✓ Servera samtliga måltider enligt måltidsordningen.
- ✓ Ge patienten information om utbud och valmöjligheter.

## Mötet

Bemötandet är en viktig förutsättning för en god måltidssituation. Det är viktigt att det finns ömsesidigt förtroende, empati och tillit. Det är en central utgångspunkt för att kunna ge god omvårdnad och för att måltiden ska bli så bra som möjligt utifrån patientens behov.

Att patienten själv får välja var och med vem måltiden ska intas är viktigt. Sjukhusmåltiden bör även skapa möjligheter för social samvaro och trivsel i den mån det är möjligt.

### Checka av dessa punkter:

- ✓ Låt patienten äta ifred, undvik provtagningar, samtal eller meddelanden under måltiden.
- ✓ Undvik störande ljud, som skrammel med matvagnen, disk eller jobbprat.
- ✓ Försök vara fler personal närvarande under måltiden så att de patienter som kräver ätstödjande åtgärder får den hjälp de behöver.
- ✓ Låt måltiderna ta den tid som krävs.
- ✓ Ge patienten utrymme och möjlighet att vara delaktig i och kring sin måltid.



## Stämningen

Stämningen är sammanvägningen av alla de ovanstående aspekterna och är den så kallade måltidsmiljön.

Den ena saken är inte avhängande den andra utan alla saker är väsentliga för att en god måltidsmiljö ska kunna uppnås.

Lycka till med måltidsarbetet på din avdelning!

