

Varför ändra på ett vinnande koncept? Matlådor i plast till Lycksele lasarett.

Livsmedelsverket:

På sjukhus är det vanligt med **undernäring** vilket orsakar mycket **lidande**, ger **längre vårdtider** och **ökar risken** för sjukdom ytterligare.

Bra måltider på sjukhus är **viktigt** för att patienterna ska få i sig **tillräckligt med energi och näring** - en **förutsättning** för **tillfrisknande** efter skada eller sjukdom.

Att lägga upp maten vackert så att den ser lockande ut, är viktigt för att **väcka aptit** och intresse, **extra viktigt på sjukhus**.

Detta i sin tur kräver **professionella** kockar med **kunskap, engagemang och förmåga** att laga bra mat som matgästerna tycker om. Det finns inga studier idag som visar att det skulle vara farligt att äta mat som tillagats i mikrovågsugn

Region Västerbottens måltidsstrategi/målbild:

Maten är en del av vården (i ett plasttråg), strategin utgår från **individuella behov**, patienter ska få möjlighet att **välja** (från ett standardiserat sortiment serverat i plasttråg)

Kvalitativa måltidsjänster; Måltidens **innehåll** ska säkerställas

Kompetens om måltidens **betydelse** för patienters **tillfrisknande** och **rehabilitering**

Beredningskrav; **Näringsrik** måltid; **Minskat** avfall

Synpunkter på föreslagen lösning:

Har måltidsstrategin anpassats till den föreslagna lösningen?

Har patienterna över huvud taget ställt krav på utökat sortiment eller är det ett påhittat argument för att motivera förändringen i sig?

Uppnår denna standardiserade portion i matlåda av plast samma nivå avseende näringsinnehåll som den på plats producerade portionen?

Hamnar mikroplaster och nanoplastpartiklar i maten vid uppvärmning i mikrovågsugn?

Tips på gjorda studier: Cooking food in microwavable plastic containers: in situ formation of a new chemical substance and increased migration of polypropylene polymers. (<https://pdf.sciencedirectassets.com/271163/1-s2.0-S0308814623X00090/1-s2.0-S0308814623004697/main.pdf>), Assessing the Release of Microplastics and Nanoplastics from Plastic Containers and Reusable Food Pouches: Implications for Human Health (<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/37343248/>), Microplastics found to be harmful to human cells (<https://www.york.ac.uk/news-and-events/news/2021/research/microplastics-harmful-human-cells/>).

Hur uppnås målet med lokala råvaror - i detta fall Lycksele med omnejd?

Transport av matlådor \approx 23 mil Umeå-Lycksele, hur många gånger per vecka, per 14-dagarsperiod, per månad? Det finns i riket exempel med 7 dagar gammal matlåda när den äntligen når konsumenten.

Förslaget innebär väl ökad volym för plaståtervinning, hur går det ihop med ambitioner om minskad plastanvändning i samhället i övrigt?

Att binda sig till ett förmodat flerårskontrakt för leveranser av plast-matlådor kräver väl även en plan B, när transportalternativet inte kan upprätthållas, då logistiken inte längre fungerar?

Enligt Region Västerbotten har Lycksele lasarett 80 vårdplatser och 600 anställda

I dagsläget serveras ca 90 portioner/dag i Lycksbaren (lunchrestaurang för anställda resp besökande) och

ca 40 x 2 portioner/dag till patienter (lunch och middag).

Förslaget innebär väl att **två** system för mathantering åstadkommes inom samma organisation?

Hur, sett ur ett längre folkhälsoperspektiv, är den föreslagna lösningen ekonomiskt gynnsam jämfört med befintlig lösning?

Med handen på hjärtat - vilket alternativ väljer du?



ELLER



Kostar mer än det smakar? Varför inte istället **samverka** med Lycksele kommun som har tecknat kontrakt med två bönder om 10 kor (Magasin Måltid, 17 nov 2023) som sedan slaktas och blir till mat i skolorna och hemtjänsten.

SPF Storumanbygden/Birgitta Sandström, ordf
Demensföreningen Storuman/Göran Grubbström
SKPF Storuman/Christer Persson, ledamot
PRO Storuman/Gunilla Lundgren, ordförande
HjärtLung Storuman/Ann-Charlotte Lundquist ordf