

IT-løsning skal styre kosten fra køkkenet til patient



Region Syddanmark har investeret i fælles IT-løsning - nu skal systemet implementeres på Odense Universitets Hospital

Tekst og foto: Anne Ristorp Kraufeldt

ERNÆRING Det syder og bobler i gryderne i køkkenet på Odense Universitetshospital. God mad tager tid. Og tid er kostbar i produktionskøkkenerne på de danske sygehuse.

De seneste to år har køkkenerne på hospitaler og sygehuse i Region Syddanmark dog fået mere tid til rådighed: Produktionen er optimeret med en ny IT-løsning, som samler databaserne for samtlige hospitalskøkkener i regionen.

Region Syddanmark har nemlig indkøbt IT-løsningen

Dankost Pro til brug for produktionssystemer i sygehuskøkkenerne. Sygehuse har ikke implementeret alle moduler samtidig. Aabenraa Sygehus gik for eksempel for to år siden igang med udrulning af både produktionsystem og patientbestillingssystem og har dermed været forgangshospital for kollegerne i resten af regionen.

Og nu er turen kommet til Odense Universitetshospital. Her er man i fuld gang med at oprette menuer til de kostformer, der tilbydes patienterne. Der tages billeder af maden, der kan bestilles. Og arbejdsgangene skal tilpasses de nye deadlines.

- På OUH har vi valgt, at der automatisk udløses en bestilling af standardkost ud fra den kosttype, der er til-

knyttet patienten, hvis ikke der er bestilt anden mad inden deadline. Dette er et eksempel på en af de mange muligheder, der er i programmet. Og den vi har valgt her på Odense Universitetshospital. På Sygehus Sønderjylland har man valgt en helt anden løsning, forklarer sektionsleder Inger Veje.

Den fælles råvaredata-

” Uanset om man arbejder på sygehus i Esbjerg eller i Vejle, kan man kigge på sine kollegers opskrifter

Inger Veje

base, som indeholder alle 4.000 råvarer, vil lette opgaven en del for Odense Universitetshospitals køkken.

- Opdatering og vedligeholdelse af data kan fordeles mellem de fire sygehuse i regionen i stedet for at belaste hvert enkelt. Og opgaven er vigtig for, at vi kan deklarere vores tilbud med korrekt indhold, siger Inger Veje.

- Uanset om man arbejder på sygehus i Esbjerg eller i Vejle, kan man kigge på sine kollegers opskrifter. Den dybe tallerken skal dermed ikke opfindes to gange, forklarer hun.

Med det nye system vil køkkenerne på tværs af regionen også have lettere ved benchmarking. Nu kan man nemlig trække tal og udgifter fra systemerne og sammenligne omkostninger.



Alle retter på menukortet er fotograferet af Odense Universitetshospitals fotograf, Anders Dal.

De fire sygehuse i regionen

- De fire sygehuse i Region Syddanmark er:
- Sydvestjysk Sygehus - sygehusmatrikler: Esbjerg, Grindsted og Brørup
- Sygehus Sønderjylland - sygehusmatrikler: Aabenraa, Sønderborg og Tønder
- Sygehus Lillebælt - sygehusmatrikler: Give, Kolding, Middelfart og Vejle
- Odense Universitetshospital/Svendborg - sygehusmatrikler: Odense, Svendborg, Nyborg og Ærøskøbing

IT-systemet har flere nye muligheder til gavn for fagpersonalets overblik og viden om patienten, både i køkkenet og i plejen. I kostregistreringen kan plejepersonalet 'vinge af' om patienten har spist sin mad eller måske har levnet en halv portion.

- Derefter regnes det ud, præcis hvilken energisammensætning, patienten har indtaget. Vi kan følge patienten meget tæt, forklarer økonoma Annette Kops-Hansen, der til daglig følger op på de patienter, der ikke går under kategorien 'almindelig sygehuskost'.

- Hvis vi f.eks. har en anorektisk patient indlagt, kan vi digitalt planlægge menuen ud fra de forudsætninger, patienten har for at spise, siger hun.

Med 26 forskellige kosttyper i systemet, favner tilbuddet bredt, og ikke mange patienter 'falder udenfor'. Hovedkostformerne - sygehuskost, normalkost og småtspisende - dækker godt 80 procent af tilbuddene.

- Derudover er der standarddiæter, som dækker langt størstedelen af de resterende patienter og en lille procentdel skal der planlægges helt specifikke måltider for, forklarer økonoma Annette Kops-Hansen.

Det sidste, Odense Universitetshospital mangler at tage hul på, er automatisk tilbageføring fra Dankost til EPJ vedr. patienternes ernæring. Den løsning bliver implementeret på sigt.

Dankost Pro

- Dankost har 22 års erfaring indenfor udvikling af software til styring og dokumentation i produktionen af og med levnedsmidler. Det nyeste program er Dankost Pro.
- Den seneste version af Dankost Pro hjælper virksomheder og storkøkkener med at få overblik over bl.a. kostpriser, produktionsstyring, bestilling, deklarerationer og økologiprocenter.
- Systemet bruges både på plejehjem og på sygehuse.
- Bestillingerne fra patienter eller plejepersonale sker via en 'webshop', der er skræddersyet til Region Syddanmarks sygehuses storkøkkener.
- Dele af standardløsningen findes til gængelig for kommuner og plejehjem på fåstyrpådittøkken.dk.

**Læs mere
side 6**

