

foodtura 

it-løsning til sundhedssektoren

Problem

- Svært at skaffe fødevaredata elektronisk til videre anvendelse/udnyttelse ift. Næring, tilsætningsstoffer, allergener, indhold (halvfabrikata), økologi m.m.
- Hvordan får vi data fra køkkenet til afdelingen / patienten.
- Utilstrækkelig dataintegration ved kostscreening- ikke optimal udnyttelse af oplysninger om præferencer, spisevaner og etnisk kost → Underernæring
- Utilstrækkelig kostmonitorering → Ressourcespild, som kunne mindskes ved bedre bestillingsrutiner og dataintegration. Fakta: Op til 40% madspild

Projektet

Samarbejdspartnere

Projektperiode:

1. november 2012 til 31.
oktober 2014

Støttet af:

 **MARKEDS**
MODNINGSFONDEN

(Fornyelsesfonden)

ANOVA DATA


AALBORG UNIVERSITET



BDO

Formål

- Få køkkenets data ud til anvendelse af afdelingen / patienter.
- Bedre integrering og validering af data
- Understøtte patienten til et højere og mere stabilt næringsindtag.
- Forenkle bestillingsrutiner og give mulighed for forebyggelse og rutinemæssig opgørelse af madspild.
- Opfølgning af kostindtag.
- Undersøge behovet for at beregne økologiprocent, "foodmiles" og klimaeffekt eller andet.



Projektflow

Interessentanalyse

Videreudvikling af databasen i Master Cater System:

(flere informationer, flere krav til leverandører, bedre synlighed ved validiteten af data)

Interessentanalyse

Udvikling af metode og værktøj til bedre: (kostbestilling, screening, kostindtag, opfølgning)

Interessentanalyse

Dataintegrering

(hvordan får vi alle køkkenets data ud til afdelingen / patienten)

Interessentanalyse

- Formålet med Foodtura: Ikke blot en undersøgelse af hvad der er teknisk muligt, men er der interesse og behov for nye IKT-værktøjer? (har det markedsmæssigt potentiale?)
- Gennemgående analyse: Undersøgelse af behov og marked for udvikling af nye IKT-værktøjer gennem interviews, workshops, konferencer m.m.

Interessentanalyse

Behov og marked for data om økologiske fødevarer og fødevarers klimapåvirkning(klimaeffekt, økologiprocent, foodmiles →IFAU(uddybes i næste oplæg)

Foreløbigt resultat af pilotprojekt:

- Portionsstørrelser bør i videre udstrækning anvendes.
- Klimadata ikke relevant pt.
- Økologiprocent vigtig(2020-krav)

Ernæringscreening

- Vigtig og obligatorisk funktion => understøtte ernæring af svage patienter
- Udfordring: at få det til at fungere optimalt (kræver korrekte fødevaredata, fysisk enhed til registrering, integration til EPJ systemer.)
- Forskellige praksis for organisering af screening og opfølgning
- Fremtiden: at tænke mad og bedre ernæring ind som del af behandlingen

Eksempler på afdelingers praksis og udfordringer med bedre ernæring

- Plejepersonalet vejledes af køkken-medarbejder om buffeten (hvilke retter og tilbehør hører sammen)
- Særlige kost-nøgle-personer fungerer som bindeled mellem køkken og afdeling (patient)
- Plejepersonalet skal logge ind for at hente data om madens sammensætning til brug for næringsberegning
- Observation => papir => PC / tablets / smartphones

Ernæringssscreening – her er potentiale for bedre løsninger

- Stor og positiv interesse hos brugerne for nyt IT og mobile løsninger til ernæringssscreening
- Gerne koble screening med data for indtag af mad, næringsindhold, og gerne også bestilling af mad.
Kostregistrering over 3 dage
- Plejepersonalet skal benytte systemet, gerne sammen med patienten.

Udvikling af IKT-værktøjer

- På afdelingen: Tablet til screening, bestilling og monitorering af kostindtag
- Tablet ved sengen => lettere arbejde for plejepersonalet og mere motivation for den ernæringssvage patient (billeder af maden)
- Mulig dataintegration af oplysninger til EPJ, produktionsplanlægning el.lign.
- Monitorering af kostindtag eks. ved brug af vægt, kamera, procentvis vurdering af resterne.



Udvikling af IKT-værktøjer

Integrering med fødevareleverandørerne.

- Give leverandøren mulighed for at ligge deres fødevaredata på Anova Data's Web side. (Herfra kan køkkenerne hente data direkte)
- Bedre integration ved ordre afgivelse til leverandør.
- Holdes de opsatte mål for økologi, lokale indkøb, foodmiles mv.

Udvikling af IKT- værktøjer

Udviklingspotentiale:

- Efter indlæggelse: Applikation til monitorering og vurdering af kostindtag ift. anbefalinger- rettet mod den enkelte patient
- Før indlæggelse?
Kostoptimering inden eventuel operation