

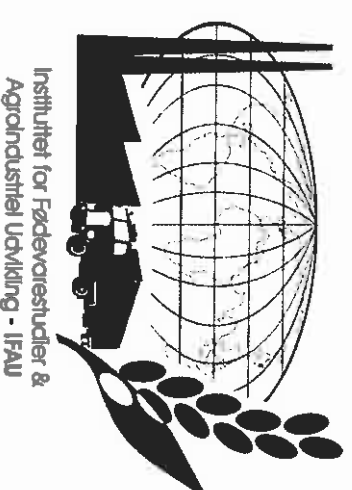
# Data til brug for IKT system til måltidsproduktion – hvilke ønsker og behov har brugerne?

Karen Hamann

Instituttet for Fødevarerstudier &

Agroindustriel Udvikling - IFAU

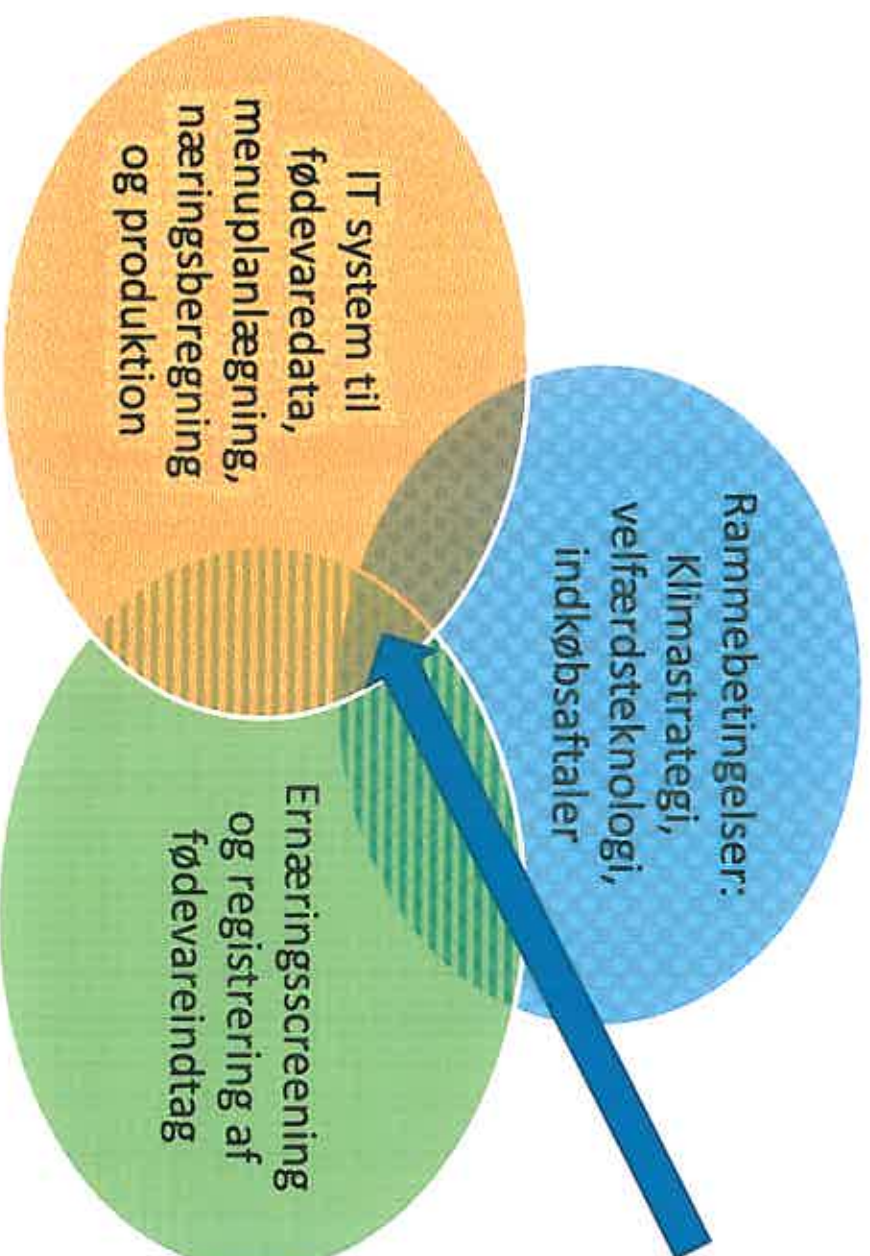
Ålborg d. 24. Juni 2013



# Om IFAU

- Privat institut i Rungsted, startet 1982
- Markedsanalyser, innovation, forretningsudvikling for landbrugs- og fødevarer og teknologier hertil
- Analyser af food service i DK og udland, teknologiudvikling, distribution af fødevarer
- Samarbejde med virksomheder, forskningsmiljøer og organisationer i DK og udland
- [www.ifau.dk](http://www.ifau.dk)

# Vision for Foodtura projektet – forbedrede IT løsninger til måltidsproduktion og ernæring



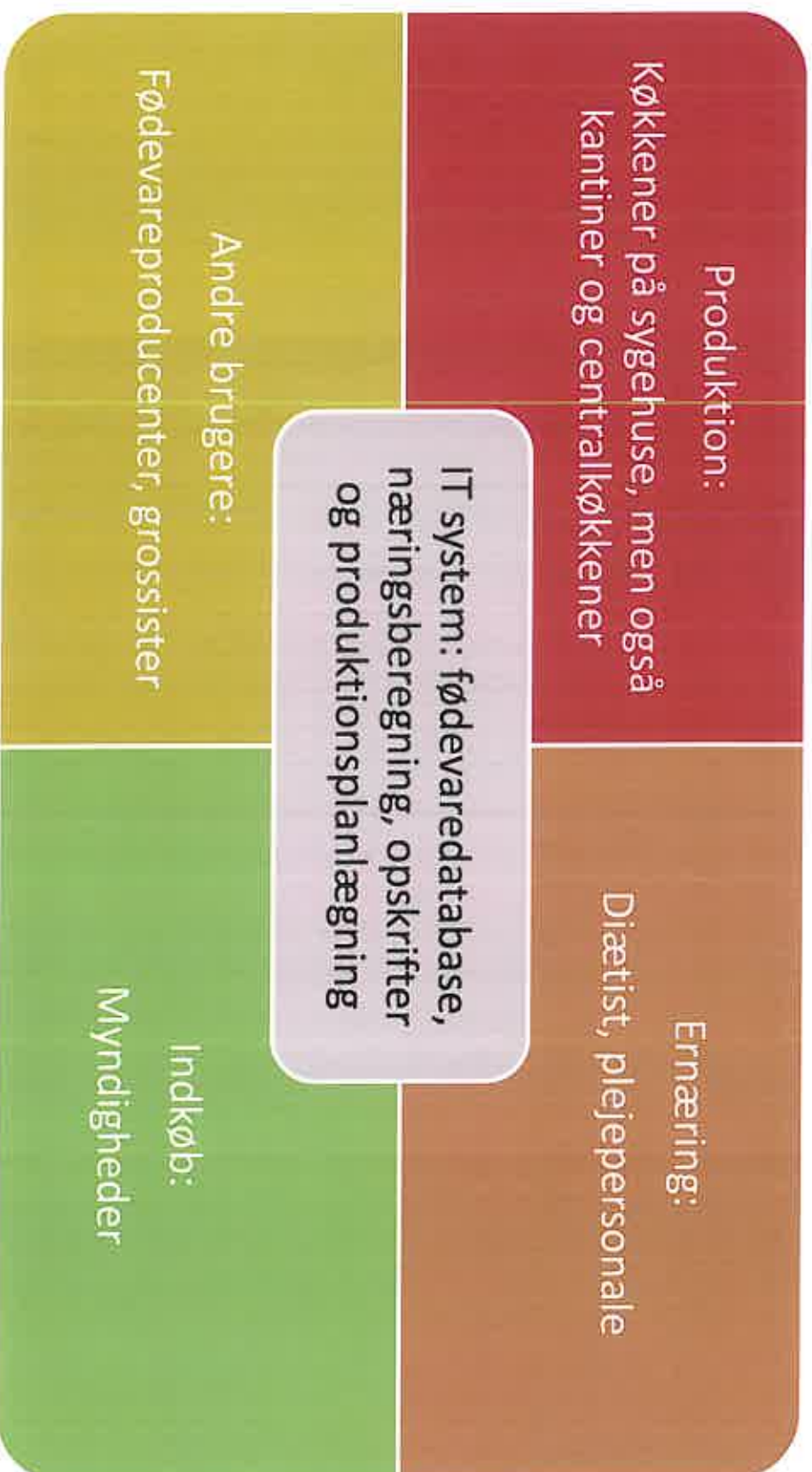
IT system der fører til:

- 1) Bedre ernæring af svage patienter;
- 2) Forbedret produktion i køkkener;
- 3) Imødekommer myndigheders krav i indkøbsaftaler og strategier

# Brugeranalyse – udgangspunkt for god innovationsproces

- Definer brugerne
- Interviews med hospitalskøkkener, diætister og indkøbsmyndigheder i Region Nordjylland og Region Hovedstaden samt køkkener i andre regioner
- Dataindsamling: rapporter, tidsskrifter, konferencer, andet
- Og: forslag og kommentarer fra café-diskussioner senere i dag => interaktion med brugerne.

# Hvem er brugerne?



# Indkøb af fødevarer til sygehuse

- Regionerne indgår aftaler med leverandører af fødevarer
- Anslået indkøbsbudget for mad til sygehuse: ca. 470 mio. kr. i 2011.
- 70% er fødevarer og 30% drikkevarer
- Forventning til indkøb: stabilt



# Myndighedernes strategier

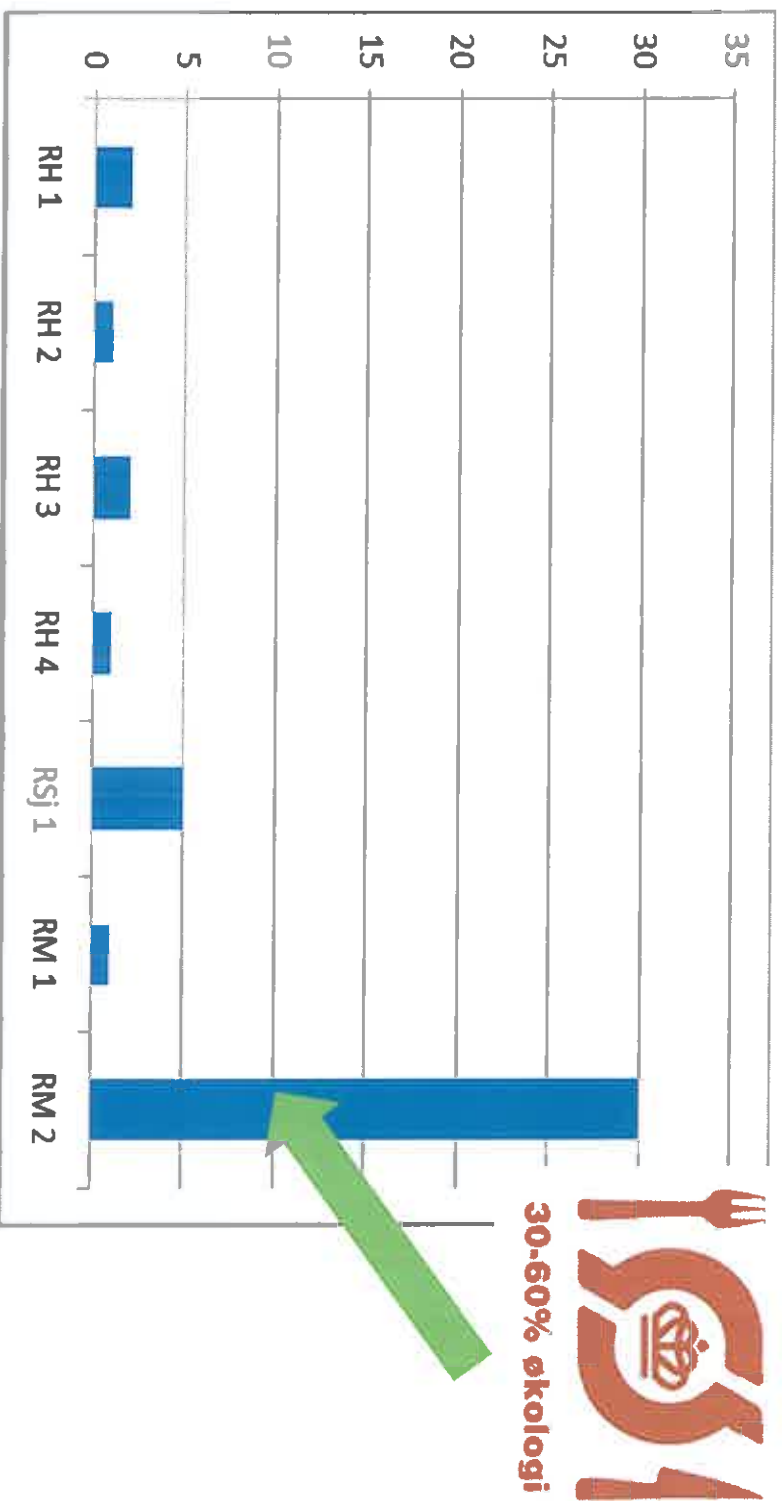
## Regioners klimastrategi:

- 1) fokus på mindre CO<sub>2</sub> fra fødevarer => mere lokal mad, mindre kød
- 2) reduktion af affald => mindre madspild

## Økologi:

- 1) Regeringens 2020-plan: 60% økologi
- 2) Regioners grønne planer => mere økologi i fødevarerindkøb

# Økologi % på sygehuse, Region Hovedstaden, Sjælland og Midtjylland





## Hvad bruges IKT system til i hospitalskøkken

- Beregning af næringsindhold i retter
- Udarbejde opskrifter og menuplan
- Udskrive etiketter til indpakket mad
- Beregning af pris på retter eller portioner
- Opstilling af indkøbslister ud fra menuplan
- Bestilling af sygehuskost og kolonial til afdelingerne



# Hvilke behov og ønsker har brugerne til information om fødevarer

- KJ, protein, fedt, salt og alkohol er standard
- Allergener og tilsætningsstoffer skal **ALTID** oplyses
- Økologi må meget gerne anføres
- Relevant for nogle brugere:
  - Nøglehulsmærke
  - Oprindelsesland
  - Fedtsyresammensætning
  - Klima-oplysninger
  - Historien om produktet



# Oplysninger med udfordringer

- Hvordan beregnes og angives køkkenets økologi-andel?



- Klimapåvirkning er måske interessant men ikke konkret efterspurgt af køkkenerne i dag. Hvis klima-data, hvilke oplysninger er så relevante?
- Næringsoplysninger for Nøglehulsvare er beregnet for standardvarer => udfordring hvis køkkenet anvender hjemmelavede produkter



## IT løsning til køkkener - flere muligheder



- Nøglehulsberegner – især til kantine
- Mulighed for at lægge billeder af retterne ind for at sikre kvalitet i køkkenets produktion
- Forum for udveksling af opskrifter; en blog.
- Men også: tættere dataudveksling mellem afdeling/patient og måltidsproduktion: individuelle bestillinger og forbedret ernæring  
=> tættere integration køkken og afdeling

# Sammenfatning – behov for data

- IT til mad og måltidsproduktion er et vigtigt og meget anvendt arbejdsredskab for køkkenet
- Mange muligheder for videreudvikling af eksisterende IT systemer til måltidsproduktion og kobling til andre funktioner: indkøb, ernæringscreening, kostindtag



# Perspektiver

- Klima og økologistrategier => hvordan håndteres behov for data om fødevarer?
- På længere sigt: Mad skal være en integreret del af behandling på fremtidens sygehuse => behov for systemer til forbedret ernæring
- IT løsninger til bedre ernæring gavner patienten, køkkenet og myndighederne => mulighed for at opnå bedre velfærd.

# Tak for ordet

Karen Hamann

Instituttet for Fødevarerstudier &  
Agroindustrial Udvikling IFAU

[karen@ifau.dk](mailto:karen@ifau.dk) , tel 45 57 05 82

