

Vi er Oslo universitetssykehus

Aker, Radiumhospitalet, Rikshospitalet og Ullevål ble slått sammen til OUS i 2009. Vi holder til på over 40 ulike adresser.

Vi er en betydelig aktør innen utdanning av helsepersonell og helseforskning i Norge.



Ett døgn på OUS



3 300 pasienter får behandling



2 160 middager serveres



1 800 oppdrag med pasienttransport



400 ambulanseoppdrag utføres

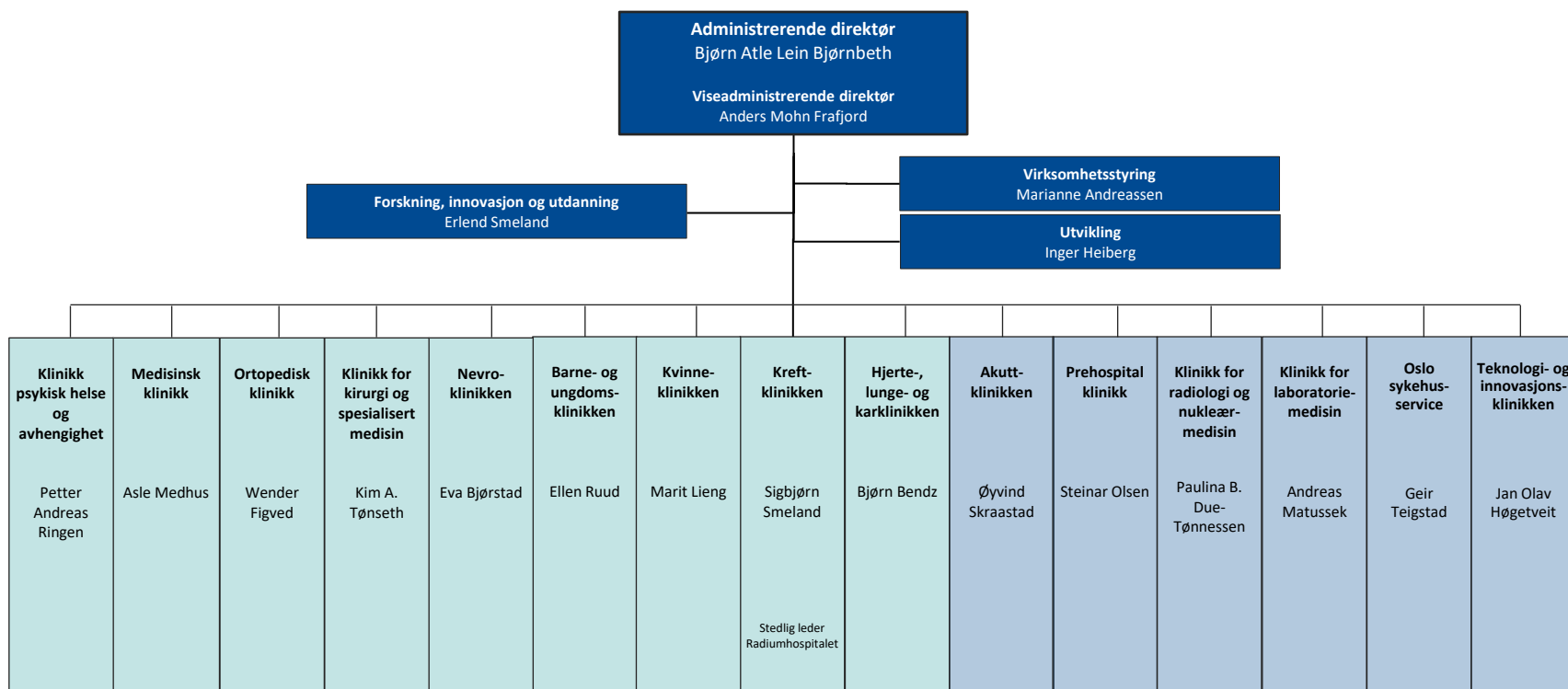


26 nyfødte kommer til verden



Vi er med på 6 forskningsartikler

Organisering



KKM

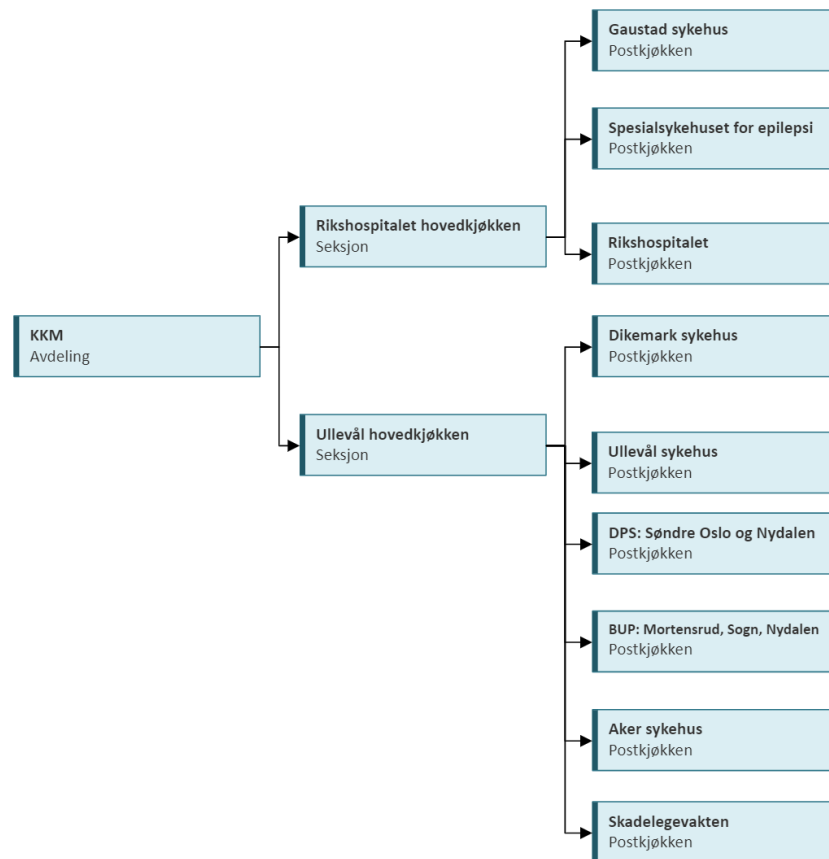
Avdeling kjøkken, kantiner og
matverter



KKM – avdeling kjøkken, kantiner og matverter

Nøkkelopplysninger:

- 🔑 **2 Hovedkjøkken:** – Ullevål og Rikshospitalet
- 🔑 **Ant. avdelingskjøkken:** 140
- 🔑 **Ant. Leveringsadresser:** 330
- 🔑 **Årlig budsjett:** Ca. 186 mil. (74 mil innkjøp mat)
- 🔑 **Årsverk:** 200
- 🔑 **Ant. Avdelinger m/matvert:** 60
- 🔑 **Varemottak mat pr uke:** ca. 60 tonn
- 🔑 **Måltider pr år:** ca. 3 millioner



Handlingsplan for økt andel klima- og miljøvennlige offentlige anskaffelser og grønn innovasjon/ Direktoratet for forvaltning og økonomistyring

Prioriteringer innen mat og matsvinn for oppdragsgivere

Oppdragsgiver skal for mat gjennomføre anskaffelser som

- Bidrar til å halvere matsvinnet innen 2030
- Fremmer mat med lavere klimafotavtrykk, herunder mat med lav risiko for avskoging
- Samt mat i tråd med kostrådene som mer plantebasert og fisk

Type anskaffelse Spesifikke tiltak for oppdragsgivere

Ved anskaffelse av kantinetjenester, måltidstjenester, møtemat og matvarer

- Fremme kostholdsrådene om variert og næringsrik mat med overgang til mer plantebasert kost og fisk, gjennom å stille krav og etterspørre mat med lavere klimaavtrykk i innkjøp .
- Mat i sesong og som har vært produsert med lave klimagassutslipp i verdikjeden
- Stille krav om avskogingsfrie leverandørkjeder
- Stille krav om at leverandører av kantiner og måltidstjenester har rutiner for kartlegging og tiltak for å forhindre og redusere matsvinn, samt har sluttet seg til bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn
- Etterspørre rapportering på matsvinn – og ulike tiltak for samarbeid

Energinivåer

Nasjonale kostrådene fra Helsedirektoratet, Standardkost
ref. Kosthåndboken

Somatiske avdelinger:

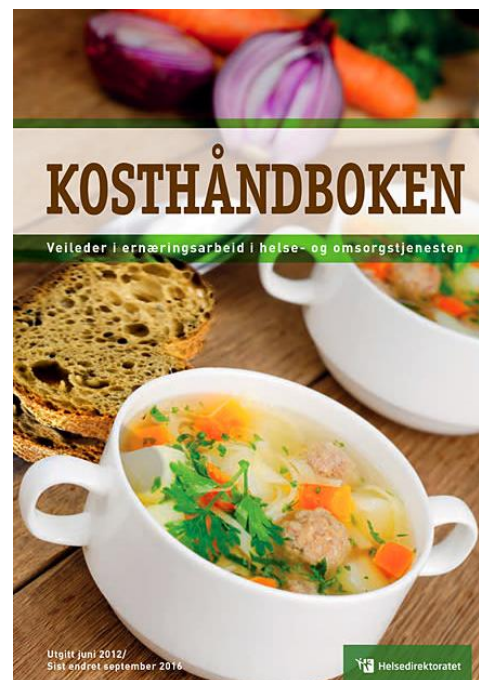
- Energi og næringstett kost

Psykiatriske avdelinger:

- Nøkkelråds kost

Ulike energinivåer for ulike pasientgrupper.

- Pasienter fra 0 over 100 år.
- Liggetid fra 1 dag til flere år



Hvorfor er mat så viktig del av behandlingen

- 1 av 3 voksne pasienter som legges inn på sykehus er underernært eller står i fare for å bli det.
- Underernærte pasienter er 50 % dyrere å behandle.
- Underernærte pasienter gir økt liggetid, komplikasjoner og økt dødelighet.
- Dødelighet tredobles ved et inntak på under 25 % av anbefalt inntak av kalorier.
- I 2020 var det kun 4,3 % av inneliggende pasienter som fikk underernæring som bi tilstand.
- Oppfølging av underernæring er et av satsingsområdene i pasientsikkerhetskampanjen.

Ulike produksjonsmetoder i storkjøkken

1. Varmmatproduksjon (Kok og server) (hjemme, kantiner)
2. Bulk og brett servering
3. Kok og kjøll/frys
4. Kok og konserver (vakuum)
 - Sous-vide
 - Cap-cold/Hot-fill
 - MAP (modifisert atmosfærepakking)
4. Kombinasjoner
 - 1-2-3 servèr
 - Buffet





Middagsmeny - menyuke 1

ALTERNATIV 1

MANDAG

Karrigryte med blomkål og potet

Serveres med yoghurt dressing med rødbete , agurk- og rødløksalat, tynnbrød
Allergener: Sulfitt, hvete (gluten), bygg (gluten), melk

TIRSDAG

Kjøttkaker

Serveres med brun saus, ertestuing og kokte poteter
Allergener: Sulfitt, hvete (gluten), melk

ONSDAG

Torsk i form

Serveres med grønnsaker og potet
Allergener: Fisk, melk

TORS DAG

Gulasjsuppe

Serveres med salat, rundstykke og smør
Allergener: Hvete (gluten), melk, sulfitt

FREDAG

Stekt sei

Serveres med råkost og kokte poteter
Allergener: Fisk, hvete (gluten), melk, sulfitt

LØRDAG

Risgrøt

Serveres med smør
Allergener: melk

Dessert: Frisk frukt

SØNDAG

Lasagne (V)

Serveres med salat, rundstykke og smør
Allergener: Hvete (gluten), melk, soya, sulfitt

Dessert: Krokanfromasj (nøtter, melk)

ALTERNATIV 2

Fiskegrateng

Serveres med smeltet smør, råkost og potet
Allergener: Egg, fisk, hvete (gluten), melk, sulfitt

Hummustallerken

Serveres med foccacia, marinert bønneblending, agurk, tomat og oliven
Allergener: Hvete (gluten), sesam, soya, sulfitt

Linsesuppe

Serveres med brød og kryddersmør
Allergener: Hvete & rug (gluten), melk, selleri, sulfitt

Kikertcurry

Serveres med, blomkålcremè og stekt søtpotet
Allergener: bygg (gluten)

Erteburger

Serveres med tzatziki, salat og bulgur
Allergener: Hvete (gluten), melk, sesam, soya, sulfitt

Betasuppe

Allergener: bygg (gluten)

Biff stroganoff

Serveres med salat og potetmos
Allergener: melk, sulfitt

Hovedkjøkkenet Ullevål
Oslo sykehuservice

29.08 - 04.09



Måltider og menyer – Ullevål hovedkjøkken

Somatiske avdelinger (1-2-3 server):

- 12 ukers rullerende meny
- 5 faste middagsretter og 3 nye middagsretter per uke
- Ca 60 ulike middagsmåltider
- Ca. 5 ulike supper
- 5 ulike desserter

Psykiatriske avdelinger (varmmat bulk)

- 4 ukers rullerende meny
- 2 valg middag og dessert (søndag)

Postkjøkken:

- Oppvarming kok-kjøll og 1-2-3 server i mikrobølgeovn eller regenereringsovn.
- Tilberedning av mellommåltider, frokost og aften.
- [Brosjyre+MELLOMMÅLTID tiltrykk3+\(1\).pdf](#)
- [Mattilbud+somatikk+OUS+brosjyre.pdf](#)

[1-2-3 servér - Ny idé for varmmatservering ved sykehuset](#)

Meny somatikk - Ullevål hovedkjøkken





Meny 1-2-3 servér

Hovedkjøkkenet Ullevål
Oslo sykehuservice

09.12 - 15.12

UKENS RETTER

- Gulrotmedaljonger (V) -
Serveres med hollandés saus, aspargesbønner og potetmos (hvete(gluten), melk, selleri)

- Klippfiskgryte -
Gryterett med klippfisk, gulrot og potet (fisk, hvete(gluten), melk)

- Indisk kyllingryte -
Serveres med ris (melk)

FASTE HOVEDRETTER

- Dampet Laks -
Serveres med hollandés saus, dampet brokkoli og kokte poteter (fisk, melk)

- Fiskeboller -
Serveres med hvit saus, dampede gulrøtter og kokte poteter (fisk, egg, hvete(gluten) melk)

- Kjøttkaker -
Serveres med brun saus, kålstuing og kokte poteter (hvete(gluten), melk)

- Kyllingfilet -
Serveres med kremet saus av egenprodusert kyllingkraft, aspargesbønner og byggris (bygg(gluten), melk, selleri)

- Pasta Bolognese -
Pastaskjell med kjøttsaus (hvete(gluten))

DESSERT

- Rislunsj - med jordbærsaus (melk)

- Sjokoladepudding - med vaniljesaus (melk)

- Karamellpudding - med karamellsaus (melk)

- Bringebærsuppe - kan serveres kald og varm (ingen allergener)

- Div mousse/fromasj - (varierende allergener - sjekk forpakning)

- Dagens dia dessert - (varierende allergener - sjekk forpakning)



Hovedkjøkkenet Ullevål
Oslo Sykehuservice

Betradningsveien 106
Postadresse: Postboks 4950 Nydalen, 0424 Oslo
Telefon: 22 02 08 85
E-post: hovedkjokken@ullevaal.no

Måltidsplan: pasienter / sykepleiere
Eggenveit: Lars Halvorsen
Hjelle
Foto: Oslo universitetssykehus, Ungeblod, Tone
Dato: 12.12.2019
Revider:

Oslo universitetssykehus

91 50 27 70

www.oslo-universitetssykehus.no
E-post: post@oslo-universitetssykehus.no
Postadresse: Oslo universitetssykehus HF,
Postboks 4950 Nydalen, 0424 OSLO

SUPPER

- Tomatsuppe - med melk og fløte (melk, gluten (hvete))
Gluten- og melkefri suppe er tilgjengelig ved behov

- Blomkålsuppe - med melk og fløte (melk, selleri)
Melkefri suppe er tilgjengelig ved behov

- Aspargessuppe - med melk og fløte (melk, selleri)

- Gulrotsuppe - med lime, melk og fløte (melk, selleri)

- Rotgrønnsakssuppe - uten melk og gluten (selleri)

SMÅRETTER

- Pannekaker - 2 stk (egg, gluten (hvete), melk, søya)

- Pizza - minipizza med ost, skinke og tomat saus (melk, gluten (hvete), selleri)

- Risgrøt - (melk)

- Rømmegrøt - (melk, hvete(gluten))

- Byggrynsgrøt - (melk, bygg(gluten))

Det finnes også et utvalg av salater, samt et bredt utvalg av drikke og mellommåltider.

Ved allergier eller behov for spesialkost, spør din matvert eller sykepleier.



Matkonsept – somatiske avdelinger



1-2-3 server



Supper



Varme mellommåltider



Kalde Desserter



Grøt



Brødmåltid

Utfordringer med bruk av mat i sesong og lokale produsenter

- Nasjonale innkjøpsavtaler
- Myndigheters krav til mattrygghet og dokumentasjon
- Strengt krav til hva somatiske pasienter kan serveres
- Sentrale produksjonskjøkken med behov for bearbeide grønnsaker og forutsigbarhet
- Holdbarhet og mattrygghet
- Utforming av nye produksjonskjøkken og mottakskjøkken
- Bemanning, kompetanse og økonomi
- Ingen kontaktpunkter for dialog med lokale produsenter