

Förslag till examensarbete för studenter inom kandidat eller magisterprogram för kostvetare eller kostekonomer

Jämförelse mellan olika modeller för att servera patienter mat

Uppdragsgivare

Diskomat AB har sedan sent 50-tal specialiserat sig på diskhantering och matdistribution för storkök och sjukhus i Sverige och har installerat många diskrum och sålt ett stort antal vagnar för distribution av mat till avdelningar.

Beskrivning av uppdraget

Diskomat har under årens lopp sett ett mönster där pendeln svänger fram och tillbaka mellan centraliserad och decentraliserad hantering av mat och disk. I grunden ser vi 3 grundvarianter:

- Brickdukad måltid i centralköket cook serve, cook chill eller cook freeze. Centraliserad brickdukning och diskhantering.
- Bulk GN från centralkök till avdelning cook chill eller cook serve, servering och brickdukning på avdelningsnivå. Decentraliserad brickdukning och disk av porslin, glas, bestick och brickor.
- Måltid förberedd centralt på tallrik med lång livslängd, mikrovågsugnsuppvärmd och brickdukad på avdelningsnivå. Decentraliserad brickdukning och disk.

När vi jämför dessa 3 grundvarianter:

- Ser vi att det är förenat med stora investeringar, som helt skiljer sig åt, beroende på vilket system man väljer
- Ytbehoven varierar, ytor i centralköket eller ytor på avdelningsnivå
- Personalbehoven och kravprofilen på personalen varierar vid centraliserad och decentraliserad hantering

Vi ser ett stort värde att skapa en modell där man kan jämföra olika alternativ för att servera patienter på ett systematiskt sätt.

Jämförelsen skall täcka in såväl driftkostnad som investering liksom mjuka parametrar:

- Vilken metod är mest kostnadseffektiv?
- Fördelar och nackdelar i ett patientperspektiv – jämförelse
- Fördelar och nackdelar i ett personalperspektiv - jämförelse
- Vilken metod ger minst miljöbelastning?

Uppdraget riktar sig till

- Både för studenter på grundläggande nivå och magister/masternivå*.
- I första hand kostvetare och kostekonomer.

Uppdraget är aktuellt våren eller hösten 2019.

Kontaktperson Gösta Torssell

Kontaktuppgifter

- g.torssell@diskomat.com
- 08 7940642
- www.diskomat.com