

BILAG – VEJLE SYGGEHUS' KØKKEN

Hvem er Vejle Sygehus? ▼

På Vejle Sygehus arbejder mange forskellige faggrupper sammen for at sikre, at patienter får den bedste pleje før, under og efter behandling.

En vigtig del af hverdagen på sygehuset er køkkenet, hvor der hver dag bliver lavet mad til patienter.

En del af behandlingen er måltidet på Vejle Sygehus:

- Når mennesker er syge, har det stor betydning, hvad de spiser.

Køkkenet på sygehuset arbejder derfor med løsninger, som:

- sikrer, at patienter får den rigtige mad og ernæring under og efter behandlingen
- fremstiller hjemmelavede måltider, det vækker sanserne, som hjælper patienterne med at blive raske
- arbejder med hygiejne og sikker håndtering af mad
- planlægger og producerer mad til mange mennesker hver dag
- tilpasser maden til forskellige behov, fx sygdom, allergier, religion og appetit
- arbejder med bæredygtighed, mindske madspild og bruge ressourcerne ansvarligt

På Vejle sygehus arbejder vi med at mindske ulighed i sundhed:

- Vi sætter patienten først og ser patienten som et helt menneske
- Vi har respekt for patientens tid, og her får de tryghed og omsorg
- Vi giver præcis og personlig behandling i samarbejde med patienten
- Du vil opleve sammenhæng i dit behandlingsforløb med fokus på livskvalitet
- Vi skaber resultater for patienten med ordentlighed

En del af behandlingen er måltidet på Vejle Sygehus:

- Når mennesker er syge, har det stor betydning, hvad de spiser.
- På Vejle Sygehus arbejder køkkenet tæt sammen med resten af hospitalet for at sikre, at patienterne får den rigtige mad og ernæring.



FREMTIDENS VELFÆRD (Social- og Sundhedsskolen)

På Vejle Sygehus møder man patienter med meget forskellige behov. Nogle er småtspisende, nogle har brug for ekstra energi og protein, og andre har særlige behov på grund af sygdom eller behandling.

Maden er en vigtig del af behandlingen og kan være afgørende for, at patienterne kommer sig.

Hvordan kan vi sikre, at alle patienter får den mad, de har brug for – også selvom de ikke har appetit?

I skal udvikle idéer til:

- måltider, der passer til forskellige patienters behov
- hvordan man kan gøre maden mere indbydende
- hvordan man kan støtte patienter i at spise nok



LOGISTIK OG HANDEL (Campus Vejle Business)

På Vejle Sygehus skal køkkenet hver dag levere mad til mange patienter og ansatte. Maden skal være frisk, nå frem til tiden og passe til den enkelte patients behov.

Det kræver god planlægning og samarbejde.

Hvordan kan vi planlægge og organisere madproduktionen, så alle får den rigtige mad på det rigtige tidspunkt?

I skal udvikle idéer til:

- hvordan mad kan bestilles og tilpasses den enkelte patient
- hvordan måltider kan transporteres rundt på hospitalet
- hvordan man undgår spild



BYG OG SKAB (SDE Tømrer/Snedker)

På Vejle Sygehus er måltider en vigtig del af patienternes hverdag. Mange patienter har nedsat appetit, og omgivelserne har stor betydning for, om de har lyst til at spise. Der er derfor fokus på, hvordan madområdet indrettes, så det understøtter en god oplevelse.

Hvordan kan madområdet indrettes fysisk, så patienterne får en oplevelse af, at de ikke er på et sygehus?

I skal udvikle en idé til:

- hvordan omgivelserne omkring måltidet kan ændres
- hvordan indretning, materialer eller funktioner kan gøre oplevelsen mere hjemlig
- hvordan man kan skabe ro, tryghed og appetit



GRØN OMSTILLING OG BÆREDYGTIG INNOVATION (SDE Ernæringsassistent)

På Vejle Sygehus laver køkkenet hver dag mad til mange patienter og ansatte. Maden skal både være sund, velsmagende og tilpasset forskellige behov.

Hvordan kan madspild reduceres og brugen af lokale varer og sæsonvarer optimeres?

I skal udvikle idéer til:

- hvordan køkkenet kan bruge råvarer bedre
- hvordan man kan planlægge måltider med fokus på sæson
- hvordan man kan undgå, at mad går til spilde



TEKNOLOGI OG DIGITAL UDVIKLING (SDE Automatiktekniker)

På et hospital er der mange processer i køkkenet – fra bestilling til produktion og levering af mad. Det kræver overblik og præcision.

Teknologi kan hjælpe med at styre og forbedre disse processer.

Hvordan kan teknologi og digitale løsninger bruges til at planlægge, producere og levere mad på et hospital?

I skal udvikle idéer til:

- digitale systemer til bestilling af mad
- løsninger, der sikrer, at patienter får den rigtige mad
- teknologi, der kan mindske madspild