

Diskussionsfrågor till seminariet för klimatsmarta måltider i vård och omsorg – fokus matsvinn

Minskat matsvinn 1. Hur kan fler patienter få välja sin mat?

- Hur kan vi ändra vårt arbetssätt så att fler få välja?
- Vems ansvar är det? Tex: Dag- eller nattpersonal? en specifik person?
- Vad är nyckeln på avdelningar där det här fungerar?
- Finns några rätter som är "safe cards" dvs. generellt omtycka rätter när det inte går att fråga patienten?

Minskat matsvinn 2. Beställ rätt mat och rätt mängd

- Vad för typ av livsmedel slänger ni mycket av på er avdelning?
- Är det någon salladskomponent, tillbehör (ex. en sås) eller maträtt som alltid genererar mycket matsvinn?

Minskat matsvinn 3, Bäst före och ofta bra efter

- Har du rädslor eller föreställningar som påverkar hur du förhåller dig till mat som har passerat bäst före-datum?
- Hur gör du faktiskt när du står vid kylan och hittar varor som passerat bäst före-datum?
- Vad skulle du aldrig servera där datummärkningen är passerad?