

Måltidsservice och olika aspekter av kvalitet: en ”Scoping review” av artiklar publicerade 2000-2020

Emma Wilandh

Institutionen för kostvetenskap

Uppsala universitet



Forskargrupp

**Emma Wilandh, leg. dietist,
doktorand**

Handledare:

**Professor Ylva Mattsson Sydner
(Huvudhandledare)**

Fil. dr Malin Skinnars Josefsson

**Docent Christine Persson
Osowski**



Introduktion



Syfte (research scope)

Identifiera och analysera aspekter av kvalitet och kvalitetsförbättringar inom måltidsserviceorganisationer på sjukhus och dess praktik



Scoping review

Kartläggning och kunskapsbas

Ingen metodvärdering



Steg för steg – inte en linjär process



Scoping review modified version*

*Levac, D., Colquhoun, H. & O'Brien, K.K. (2010) Scoping studies: advancing the methodology. *Implementation Sci* 5, 69. <https://doi.org/10.1186/1748-5908-5-69> <https://rdcu.be/ckZ5b>



Articles

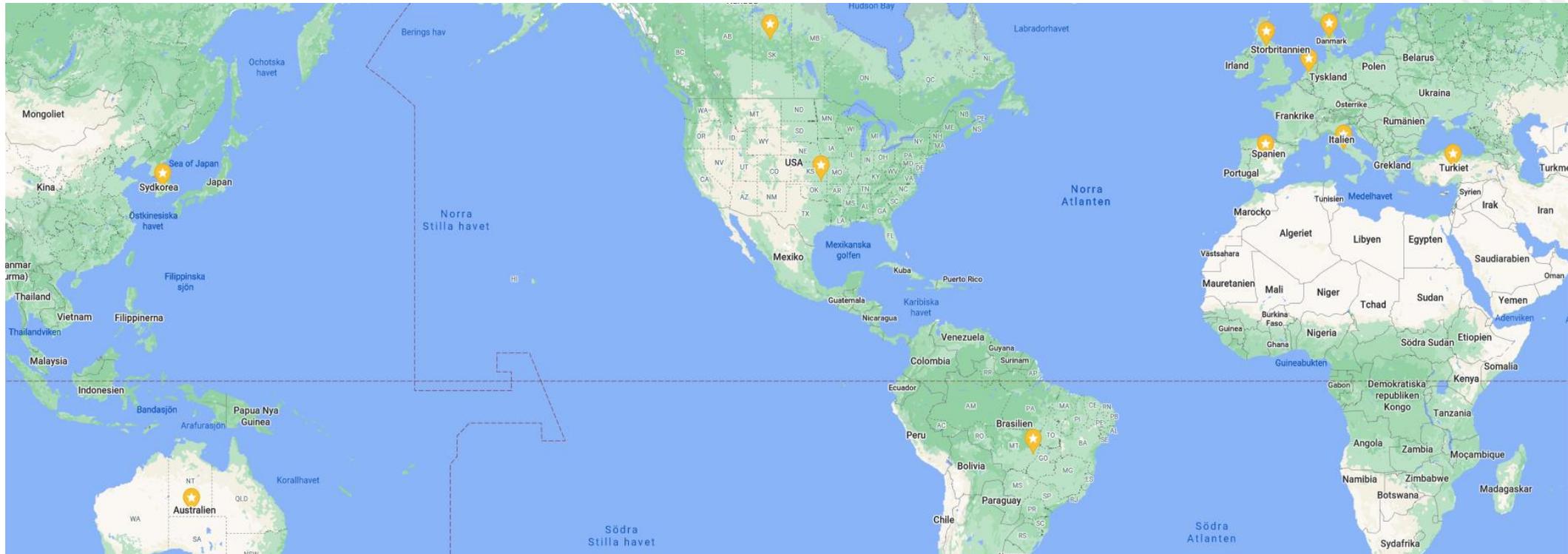
adjusted for duplicates (all in brackets)

<i>Publication</i>	<u>Search I</u> 2010 – 2019	<u>Search II</u> 2000 – 2020
CINAHL	73 (151)	120 (139)
PubMed	197 (281)	401 (485)
Scopus	81 (506)	139 (169)
Web of Science	75 (1125)	62 (65)
Total	398	518*
Abstract	83	75
Fulltext	14	25

Included articles 37

*Mourad Ouzzani, Hossam Hammady, Zbys Fedorowicz, and Ahmed Elmagarmid. Rayyan — a web and mobile app for systematic reviews. *Systematic Reviews* (2016) 5:210, DOI: 10.1186/s13643-016-0384-4.

Countries all around the world are represented (n=37)



Australia(11) UK(8) Denmark(4) Netherlands(3) Brazil(3) Canada(3)
Italy(1) Korea(1) Spain (1) Turkey(1) USA(1)





Preliminära resultat, piloten



Kvalitetsaspekter (QA)

Måltidsrelaterade QA – verktyg

- “Accuracy”
- Måltidskvalitet

Organisationsrelaterade QA - strategier

- Mathanteringssystem
- Person-centrering
- Utbildning och praktisk träning
- Engagerat ledarskap



Kvalitetsförbättringar

Måltidsrelaterade QA - verktyg

- Proteinrika mellanmål och mellanmål på bestämda tider
- Berikning, proteinberikade livsmedel
- Tillägg av varm måltidskomponent till frukost

Organisationsrelaterade QA - strategier

- Personcentrerade flexibla menyer, “build your own meal”
- Kontinuerlig eller återkommande personalutbildning inkl praktisk träning i olika moment
- Matbeställningssystem (ex. kantinsystem, ”room service”)
- Hjälp och stöd med matbeställning “assistance”
- “Bottom up - top down approach”, förändring anpassat till kontext





Sammanfattningvis; Kvalitetsförbättringar tycks innebära och begära

- Högre krav på personal och måltidsserviceorganisationer
- Ökade behov av kontinuerlig utbildning och praktisk träning
- Tidskrävande ansträngningar i en redan pressad arbetsmiljö
- Prioriteringsdilemman och ledarskapsfrågor



Tack för att ni lyssnade!



Kontaktuppgifter, e-post: emma.wilandh@ikv.uu.se

