



Matgledekorpsset i Møre og Romsdal

Bakgrunn

Regjeringen ønsker å samle, synliggjøre og utvikle Matnasjonen Norge. Matglede for hele befolkningen og felleskap rundt måltidene er viktig i dette arbeidet. Landbruks- og matdepartementet har de siste 5-6 årene arbeidet med å øke mat- og måltids glede til særlig eldre mennesker under overskriften Gylne Måltidsøyeblikk. Dette innebærer bl.a. oppmerksomhet rundt smakelige måltider, mattradisjon, bruk av lokale råvarer og retter og ressursutnyttelse.

Regjeringens Leve Hele Livet reform (Meld.St.15 – 2017-2018) har også mat og måltider til eldre som ett av fem satsingsområder. Målet er å skape gode måltidsopplevelser og redusere underernæring. God mat er grunnleggende for god helse og livskvalitet gjennom hele livet.

Målsetting

Besøk av Matgledekorpsset er et tilbud til kommuner som ønsker å ha mat og måltids glede i fokus. Korpsmedlemmene har bred kompetanse og gir tips, råd og inspirasjon på ulike områder. Matgledekorpsset bidrar med innsikt om bl.a. hvordan man kan fremme gode smaksopplevelser hos eldre, hva som gir gode matminner og hvordan skape hyggelige måltidsopplevelser. Korpsset vil inspirere ansatte ved kjøkken, avdelinger og ledelse til samarbeid og bruk av hverandres kompetanse, slik at hvert måltid kan bli dagens høydepunkt for beboerne.

Matgledekorpssets besøk

Syke- og aldersinstitusjoner som ønsker besøk av Matgledekorpsset melder sin interesse ved å fylle inn søknad her: <https://forms.office.com/r/QZwHiwp0E1>. **Søknadsfrist 10. august.**

Matgledekorpsset vil legge opp besøkene ut fra hvilke ønsker og behov den enkelte syke- og/eller aldersinstitusjon har, men vil generelt ha fokus på følgende områder:

- Matfaglig del – måltider og mellommåltider
- Hygge/trivsel rundt måltider
- Samhandling, inkludert brukerinvolvering og bevissthet rundt valg av råvarer og retter
- Ernæring/kosthold

Koordinering og gjennomføring

Statsforvalteren i Møre og Romsdal koordinerer arbeidet og avtaler besøk med kommunen. Besøk av Matgledekorpsset skal være forankret hos kommuneledelsen. Samtaler med kommuneledelsen og med ledere, kjøkkenpersonell og ansatte i aktuelle enheter vil være viktig under besøket. Besøket gjennomføres av minst 2 korpsmedlemmer i midten av september. I slutten av november vil det arrangeres en erfaringskonferanse, der kommunene deler sine erfaringer, for videre inspirasjon.

Kontaktpersoner hos Statsforvalteren i Møre og Romsdal

- Stian Røsand: prosjektleder, mobil 917 33 244
- Olav Kåre Jørgensen: prosjektleder og medlem av Matgledekorpsset, mobil 469 71 040
- Brit Kari Eidseflot Hauger, assisterende Landbruksdirektør, mobil 970 82 965



Disse matentusiastene utgjør Matgledekorpsset i Møre og Romsdal:

Olav Kåre Jørgensen

Født og oppvokst på 6533 Kårvåg. Er utdannet institusjonskokk og var kjøkkensjef på Langøy Aldershjem i flere år etter fullført læretid på Vigra Helsetun. Har i en årrekke arbeidet med lokalmat på Håholmen Havstuer, før turen gikk til Kristiansund og Smia Fiskerestaurant, som han tok over sammen med Stian. I ettertid har det blitt flere prosjekt som Mætt & Go Eteri og Landhandleri, Langbordet i Olsen-Naustet på Veiholmen, Spirå Kaffebær, Bondens Marked, Aker Stadion og Grüne Woche, for å nevne noe.

Anna Øien Sønslie

Kommer fra Molde og er utdannet klinisk ernæringsfysiolog ved universitet i Tromsø. Hun var ferdig utdannet for ett år siden og har siden jobbet i helsestasjonen og frisklivssentralen i Hustadvika kommune. Her jobber hun med ernæringsveiledning til ulike aldersgrupper, holder kurs og driver forebyggende helsearbeid. I tillegg jobber hun ut mot hjemmetjeneste, sykehjem, boliger og kjøkken for å øke de ansattes kompetanse innenfor ernæring, samt ha et overordnet blikk på ernæringsarbeidet. I Matgledekorpsset skal Anna bidra til å sikre god og næringsrik mat til de eldre, samt øke ernæringskompetansen til ansatte.

Merethe Bolstad

Født og oppvokst i Mosjøen, gikk der på kokkeskole, før ferden gikk til Holmenkollen Park Hotel som lærling med Bent Stiansen som mentor. Har jobbet i Rauma kommune siden 1997, og har 18 år som kjøkkenleder på Voll Omsorgssenter i Måndalen. Siste 4 årene har hun vært kokk ved Rauma Helsehus, og trer inn i kjøkkensjef-stilling her fra 1. august. Er veldig opptatt av mat og matglede hos de eldre/svake, at de blir sett, satt pris på og at sansene deres kan vekkes i ett godt hjemmelagd måltid.

Stian Røsand

Oppvokst på Røsand på Averøy. Er utdannet økonom og selvlært matvrak. Har jobbet på flere hoteller og restauranter i Trondheim, før ferden gikk hjem til Nordmøre igjen og ble Værbestyrer på Håholmen Havstuer. Deretter ble det Kristiansund og flere prosjekter sammen med Olav, som nevnt over.

Matgledekorpsset gleder seg til å besøke syke- og aldersinstitusjoner i Møre og Romsdal!



Statsforvaltaren i Møre og Romsdal