



Meny

1: Mandag 4. desember – Ernæringspraksis

- Vurdering av ernæringsstatus og god ernæringspraksis- **Ingvild Hansen Ivan**
- Uten mat og drikke... *Tiltak når matinntaket blir for lite* – **Nina Lorentsen**

2: Onsdag 6. desember – Mattradisjoner

- Hva tradisjonsmat er – og viktigheten av å servere tradisjonsmat -**Kristine Gaup Grønmo**
- Mattradisjoner i et kokkeperspektiv – **Astrid Regine Nessländer**

3: Fredag 8. desember – Lokalmat

- Hva er egentlig lokalmat? – **Bength Hanssen**
- Hvordan få tak i tradisjonelle lokale matvarer, regelverk, anbud og innkjøpsordninger – **Bength Hanssen**

4: Mandag 11. desember – Etikk og ansvar

- Måltidsopplevelsen -**Kristine Gaup Grønmo**
- Matsvinn fra det offentlige kjøkken – **Astrid Regine Nessländer**

5: Onsdag 13. desember - Matglede

- Det viktige samarbeidet mellom kjøkken og avdeling – **Ingvild Hansen Ivan**
- Anrette på tallerkenen – **Bength Hanssen**

6: Fredag 15. desember – Dysfagi og konsistenstilpasning

- Tygge- og svelgevansker. Tilpasning av konsistens – **Nina Lorentsen**
- Konsistenstilpasset mat på tallerkenen – **Bength Hanssen**