



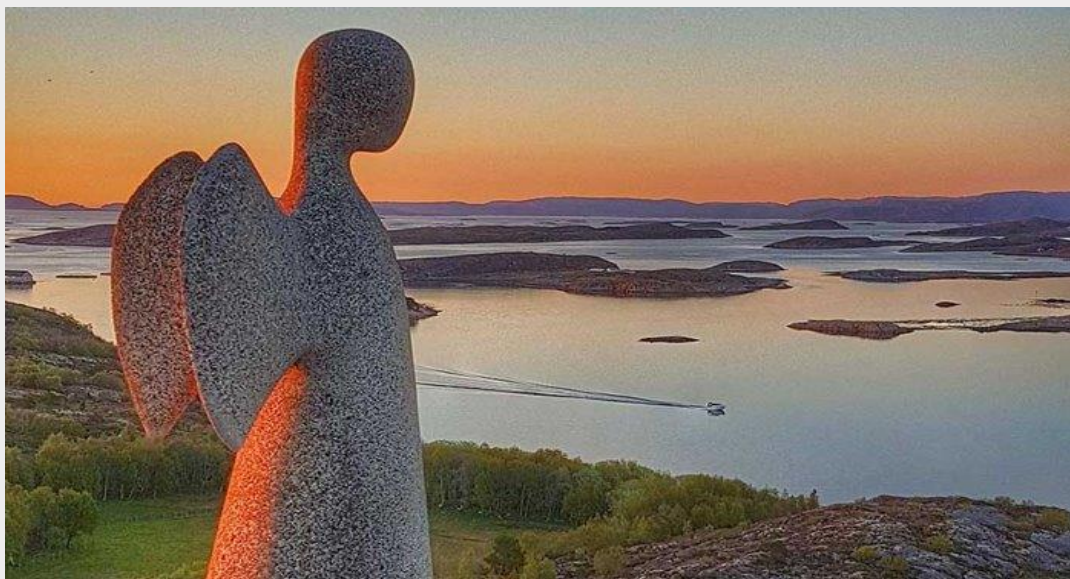
Måltidsløft på Ørland sykehjem
og Bjugn helsesenter
Ørland kommune

Måltidene -
fra holdepunkt til høydepunkt

Rita Innstrand og
Anne Grete Mandal
Kjøkkensjefer

Karen Lund Rasch Aune
Enhetsleder





Ørland sykehjem



Bjugn helsesenter



Samhandlingskompetanse

- Temaet som er verktøyet i avdelingene på sykehjemmet
- For å gi best mulige tjenester til pasienter/beboer har sykehjemmet valgt å bruke etisk refleksjon som metode i personalgruppa



Hvorfor etisk refleksjon?



- Gode kvalitative helse- og omsorgstjenester
- Fornøye beboere og pårørende
- Godt omdømme
- Forståelse av lovverket/statlige føringer som styrer oss
- Samhandlingskompetanse blir bedre
- Ansatte som er stolte av arbeidsplassen

Innbydende mat i et måltidsperspektiv

Helsefremmende ernæring tilpasset den enkelte beboer

Ørland sykehjem fikk innovasjonsmidler fra Fylkesmannen til ernæringsprosjekt i 2018, midlene ble overført til arbeidet i 2019.

Denne rapporten beskriver bakgrunn for prosjektet, tiltakene som har blitt gjennomført og erfaringer.

Bakgrunn for prosjektet



- Virksomheten skal legge til rette for å skape en hyggelig ramme rundt måltidene (livsgledekriteriet 7)
- I «leve hele livet» reformen er «mat og måltider» en av fem innsatsområder
- Beboerne i sykehjemmet ønsker større medvirkning/påvirkning i menyvalg
- Beboere og ansatte er opptatte av ferske matvarer fra lokalmiljøet.
- Avdekke og kartlegge den enkelte brukers behov og utfordringer rundt ernæring
- Forebygge underernæring
- Fokus på sammenheng mellom ernæring og den enkeltes fysiske, samt psykiske helse

Tiltak som er gjennomført

- Kjøkkensjefene og enhetsleder skriver matvare anbud sammen
- Bruk av kortreist mat (fisk fra Grande og egg fra Hovde, eget parsell på Austrått, egen kjøkkenhage på kjøkkenet på sykehjemmet)
- Endring av måltidspunkt på middag (kl. 16.00) og kveldsmat (kl. 20.00)
- Utarbeidet kartleggingsverktøy
- Utarbeides kostholdsplaner/tiltaksplaner til den enkelte beboer ved behov
- Får årstidene inn gjennom tiltak innen livsglede. Aktivitør som tar mye ansvar. Eksempel; bakedager, turdager, quiz med kveldsmat, vaffelsteking på avdelingene for matlukt
- Sender ansatte på kurs
- Kokk på avdelingene for å sikre medvirkning hos beboere / pasienter
- Besøk av Matgledekorpsset
- Jobbet med konsistenttilpasset mat

Mål for prosjektet

Mål kort sikt:

- Næringsrik mat fra lokale aktører
- Måltidsendring middag fra kl 1600 og kveldsmat fra kl 2000
- Kompetanseheving
- Prosedyre for hyggelige måltider er implementert i ansattegruppa
- Endret praksis blant beboere, pårørende og ansatte

Mål på lengre sikt:

- Utarbeide anbud matvarer med forankring i begge institusjonskjøkkene
- Felles forståelse mellom institusjonskjøkken, pleieavdelingene og ledelse
- God ernæringspraksis

Tiltak som er gjennomført



Tiltak som er gjennomført

Kjøkkenappotek



Tiltak som er gjennomført

Egen parsell på Austrått som brukes av både ansatte på kjøkkenet, i tillegg til ansatte og beboere på sykehjemmet



Tiltak som er gjennomført

Bruk av kortreistmat. Med egen urtehage på sykehjemmet/helsesenteret.



Tiltak som er gjennomført

Fokus på hyggelig ramme rundt måltidet, og bringe årstidene inn:



Besøk av Matgledekorpsset

Besøk av Matgledekorpsset høsten 2019:



Ansatte fra sykehjemmet, kjøkken, folkehelse, landbruk og pårørenderepresentant hadde lærerike dager.



Kjøkkensjef Rita med Andre og Inge fra Matgledekorpsset.



Kokk Inge Johnsen viser ansatte hvordan man kan legge opp maten på en effektiv og appetittvekkende måte.

Erfaringer etter Matgledekorpsset

- Bidratt til at både institusjonskjøkken, og avdelingene har **økt fokus på måltider**, samt at både individuelle og felles hensyn blir enda bedre ivaretatt.
- Det er kjøpt inn former for å **anrette konsistenstilpasset mat** på en bedre måte. Avdelingene har gitt tilbakemelding på at både beboerne, pårørende og ansatte setter stor pris på at konsistensbasert mat ser mer delikat ut enn tidligere.
- Personalet på Institusjonskjøkkenet viderefører arbeidet med bevisstgjøring av trivsel rundt måltidene ved å ha **større fokus presentasjon og servering av maten**. De tar med seg ordene fra Inge Johnsen; *“Kokkens ansvar er fra produksjons av maten til den ligger i munnen til gjesten”* Dett har gitt stolthet av å være kokk
- Etter tips fra Inge Johnsen vil det bli ordnet en kurv; **kjøkkenapotek (urter og krydder)** til **anretning av maten** på både Kløverstua kantine og avdelingene. Vi har tenkt å bruke urter og krydder fra egen hage i kjøkkenapoteket.
- **Etter inspirasjon** fra matgledekorpsset har personalet på korttidsavdelingen gått til innkjøp av serveringsboller. Flere av pasientene forsyner seg selv, og de hjelper gjerne hverandre. Dette har skapt en enda bedre trivsel rundt måltidene.

Erfaringer fra prosjektet

- **Måltidsendringene** har ført til mer ro og hygge rundt måltidene, samt at måltidene har blitt en av de største trivselsaktivitetene i løpet av dagen. I forbindelse med matsituasjonen skapes det gode samtaler om både mattradisjoner og mange andre temaer blir også trukket frem.
- Vi skiller på hverdag og helg. På søndager blir bordene dekket med både duker, blomster, og “fin serviset” blir tatt frem. Hverdagsmåltidene byr gode opplevelser
- Både pleiere, kjøkkenpersonell og ledelse prøver å inspirere hverandre med nytenking samt å ta vare på gamle tradisjoner og tilpasser meny til årstider og tradisjoner.
- Kokk på pleieavdelingene er satt i system, og institusjonskjøkkenet jobber for å øke tilstedeværelsen enda mer av kokk på avdelingene.
- Interkontroll - I og med institusjonskjøkkenet har ansvar for produksjon av maten og hvordan den blir anrettet til pasienten er det utarbeidet en egen prosedyre som beskriver dette.
- Kjøkkensjef tar uanmeldte tilsyn på avdelingene, og veileder pleiere ut i fra behov



Kritiske suksessfaktorer



- Klare rammer
- Daglige/ukentlige refleksjonsmøter sammen med leder.
- Opplevelse av medvirkning
- Nærhet til ledelse
- Leder står i endring sammen med ansatte
- Krav til deltakelse, påvirkning
- Nærværsarbeid
- Forankring brukere/pårørende/ansatte/
- ledelse/politisk

Veien videre

- Kjøkkenet skal holde 4 interne kurs årlig for pleierne med tema; næringsrik og innbydende måltider og anretning av mat.
 - Selv om det har blitt et større fokus på hvordan maten presenteres til beboere, er dette noe som må gjentas kontinuerlig for at alle ansatte skal jobbe med å forbedre seg på dette området.
- Interkontroll – I og med institusjonskjøkkenet har ansvar for produksjon av maten og hvordan den blir anrettet til pasienten, er det utarbeidet en prosedyre som beskriver dette. Det er derfor bestemt at kjøkkensjef tar uanmeldte tilsyn på avdelingene. Prosedyren evalueres årlig
- Ansatte opplever at det kommer flere pasienter/beboere med overvekt og fedme. Kjøkkenet skal til å utvikle et bedre tilbud for overvektige beboere på sykehjemmet. Dette er allerede lagt inn i årshjulet.



Veien videre

- Økt fokus på at livsglede ved mat/måltid er omsorg som behandling
- Fokus på matsvinn
- Fokus på mat/måltider i inntakssamtalene på sykehjem/helsesenter
- Utarbeide et "smaksverktøy "
- Institusjonskjøkken gir mulighet for julemat i kohort