



Matgledekorpsset Innlandet

To år med erfaringer

v/dirigent Turid Windjusveen Olsen



Fylkesmannen i Innlandet

24.11.2020



Målsetting: Bedre mat og måltidsglede på sykehjem!



- Lavterskeltilbud til kommuner som ønsker å ha mat og måltidsglede i fokus
- 10 kommuner/sykehjem har fått besøk, 2-3 besøk til hver kommune
- Målgruppen er matfagarbeidere, pleiere, hjemmetjenesten, og ledelsen på sykehjemmet og kommunen
- Korpset skal inspirere, og bidrar med innsikt innenfor sine fagområder



Foto: Matgledekorpset



Hvordan jobber Matgledekorpsset?

Kommunene meldte fra til FM om at de ønsket besøk.

- Fylkesmannen organiserer
- Finner «rette» korpسمedlemmer til jobben



Første besøk

Pleie, kjøkken og ledelse til stede

- Korpset snakker om de fire temaene våre fra sin synsvinkel (inspirasjon)
- Omvisning på kjøkken og avdeling
- Gruppearbeid: hva vil vi jobbe med og hvordan?
- Korpset oppsummerer og gir råd på veien



Andre/tredje besøk

Pleie, kjøkken og ledelse til stede

- Ta opp tråden fra forrige besøk. Hva har fungert/hva har ikke fungert?
- Opplegg ut fra kommunens behov: praktisk matlaging, ernæringsarbeid (eks. gjennomgang av MNA), dekking av hyggelige bord mm.





I dag 20:19

Tusen takk 😊 og takk for
en fin dag på Lom
Helseheim

Lest 21:51

I dag 21:57

Takk det same! Flott med
nye innspel som utfordrar
eigen praksis! Alle tykte at
det har vore ein
inspirerende dag! 👍😊
Helsing Oda

Og takk for fin «snutt» på

Noen erfaringer frem til nå

- Matgledekorpsset har blir svært godt mottatt
- Vi møter «hele» kommunen fra ordfører til lærlinger.
- Mange ulikheter, men også mange likheter.
- Mange gode eksempler på god mat- og måltids glede «der ute».
- Det skjer endringer etter besøk!





FIRE ARBEIDSOMRÅDER

1. Matfaglig del – måltider og mellommåltider
2. Måltidene – hygge og trivsel
3. Organisering/samhandling
4. Ernæring/kosthold

MATFAGLIG DEL



Fylkesmannen i Innlandet



Vågåheimen



Mer bruk av lokalmat

Foto: Harr blir til fiskekaker på Lom helseheim



lomhelseheim Hårren er litt undervurdert , synes vi kokkene her på kjøkkenet 😊 Av hårren lager vi deilige fiskekaker.Dessuten blir det kjempegod kraft av beina .Anbefales! 😊😊 #fiskersundtåretrundt #stuttreist #lokalmat

6 u



odaevy Dette er SÅ bra!!! 👍



6 u 1 likerklukk Svar



68 liker

29. AUGUST





Mer mat fra
bunnen av

Redusere matsvinnet



Mandag	
01.apr	Fiskeform med grønnsaker og poteter
	Gulrotsuppe
Tirsdag	
02.apr	Næpsuppe og blandasmør
Onsdag	
03.apr	Kålrulletter, brun saus og poteter
	Eplegrøt med fløtemelk
Torsdag	
04.apr	Panert torsk, råkost og
	Brokkolisuppe

Menyplanlegging

Lunsj



markaskjervumkjokken Soppsuppe med nybakt urtebrød til lunsj i dag.

5 u



48 liker

26. AUGUST



Konsistenstilpasset mat



markaskjervumkjokken Formkost
middag på Marka idag. 😊

32 u



37 liker

15. FEBRUAR



Måltidshyppighet

I Vågå et åss
MÅRGÅVÆL, DUGUL, NON og KVEILLVOL.
Da fæ åss så sprettande gode dågå.

Sagt av Else Kluften

Kosthold og ernæring



Fylkesmannen i Innlandet



Eldre sitt behov for energi og næringsstoffer



Kilde: Helsedirektoratet

Involvering av pårørende og beboere



Mat til hjemmeboende

Tinging av matombringning frå Lom helseheim

Lom helseheim tilbyr hurtignedkjøla mat som blir utkøyrd tysdagar og fredagar kvar veke.
Maten kan ein varme opp i mikrobølgeovn eller kjele med varmt vatn.

Skriv inn kor mange porsjonar du ynskjer kvar veke:

	Pris	Ant. porsjoner pr veke
Middag heil porsjon	Kr 85	
Middag halv porsjon	Kr 45	
Graut	Kr 30	
Suppe	Kr 30	

Fyll ut dette:

Normal kost	
Allergiar	
Diett	
Likar godt	
Likar ikkje	
Spesielle behov	

Skal maten avbestillast må det skje før klokka 10.00 dagen før utlevering.



Hel porsjon



Halv porsjon

Måltidene – hygge og trivsel



Fylkesmannen i Innlandet



Sjekkliste for måltider

- Hyggelig og gjenkjennbar (lik) pådekking
- Appetittvekkende mat som smaker godt med riktig temperatur
- Rolig ansatt som har tid til å sette seg ned
- God sittestilling og god belysning
- Stille og rolige omgivelser (uten støy fra oppvaskmaskin, tv, radio)
- Bruk av kontraster som gjør det lettere å se maten
- Sosialt samvær for de som ønsker det
- At de som trenger det får nødvendig hjelp og tilrettelegging
- Ønsker og behov ivaretas gjennom matbestilling og menyer
- Alle ansatte vet hva som er sine oppgaver i måltidene
- Måltidene gjennomføres på samme måte hver gang





Samspill mellom kjøkken, pleie og ledelse

24.11.2020

«Alle institusjoner bør ha en ressursgruppe som kvalitets sikrer ernæringsarbeidet. Gruppen bør inkludere både ledelse, helse-/kjøkkenpersonell og pasienter/pårørende. Gruppen skal utvikle prosedyrer som sørger for kvalitetssikring av ernæringsarbeidet, samt drøfte mattilbudet/menyen samt og rutiner for å forebygge for lang nattfaste»

Fra Kosthåndboken

Lag deres eget matgledekorps og takk for meg !