



Håp, mot og muligheter til endring

Tekst er signert
korpsmedlem
Wenche
Elisabeth
Hammer

Matgledekorpsset i Oslo og Viken 2020-2021

Etter et drøyt år med deltakelse i Matgledekorpsset i Oslo og Viken har jeg lyst til å få dele noen tilbakeblikk for å bidra til inspirasjon og kunnskap om mat og matglede til eldre.

Etablering av Matgledekorps er sterkt knyttet til Leve hele livet-reformen, der Mat og måltider er et av satsningsområdene.

I 2020 fikk Statsforvalteren i Oslo og Viken i oppdrag å organisere et Matgledekorps og sette i gang et arbeid med mat- og måltidsglede i eldreomsorgen. Senere ble utvalgte kommuner, Aurskog-Høland, Indre Østfold, Lørenskog, Marker og Rakkestad, med.

I forkant av sommeren 2020 startet arbeidet i Matgledekorpsset opp med en digital oppstartkonferanse for alle interesserte. Her deltok ansatte og politikere, og kursdagen ble åpnet av Statsforvalter i Oslo og Viken, Valgerd Svarstad Haugland, og mat- og landbruksministeren, Olaug Bollestad. Erfaringer ble delt fra andre Matgledekorps i landet som har vært piloter i prosjektet fra 2018.

Høsten 2020 ble det avholdt to webinarer for de fem utvalgte kommunene. Her fikk kommunene presentere seg og de fikk i oppdrag å se på egne utfordringer og konkrete mål for et forbedringsarbeid for å øke mat- og måltidsglede spesielt i institusjon.



Matgledekorpsset i Oslo og Viken er tverrfaglig sammensatt og består av to kokker, en klinisk ernæringsfysiolog, en matstylist og en avansert klinisk sykepleier. Sykehjemmene som ble plukket ut i de aktuelle kommunene har fått to besøk hver i løpet av 2021.

Vi har fått møte beboere, sykepleiere, helsefagarbeidere, matverter, kokker, pårørende og representanter fra blant annet eldreråd, kommunalsjefer, ordførere og ledere på ulike nivåer. Vi har møtt mye engasjement og det er tydelig at alle setter stor pris på faglig påfyll og inspirasjon. Mange har et ønske om å redusere matsvinn, andre trenger veiledning på matproduksjon og samhandling mellom kjøkken og avdeling. Systematisk ernæringsarbeid med utgangspunkt i ernæringstrappen har blitt trukket frem i begge besøkene. De seks rådene for et bærekraftig måltid har blitt vektlagt som viktige verktøy for å oppnå mer matglede og bærekraft:

- lag mat fra bunnen av
- bruk mer grønnsaker, belgvekster og korn
- ta bevisste valg av kjøtt og sjømat
- tenk sesong
- tenk på matsvinn
- bruk økologisk)

Alle avdelinger har fått utdelt refleksjonskort som kan tas i bruk i hverdagen for å holde fokus på det gode ernæringsarbeidet de er i gang med.

Under vårt siste besøk på institusjonene valgte vi å presentere ulike temaer på hver våre stands. Her ble det for eksempel tatt utgangspunkt i et pasientforløp som viser betydningen av det systematiske ernæringsarbeidet og hvordan dette kan bidra til å redusere uønskede hendelser som forringer livskvalitet hos pasienten. På en annen stand ble ulike tips til matretter presentert – spesielt til beboere som har tygge -og/eller svelgevansker. Oral status og munnhygiene fikk økt fokus denne dagen – og her ble tannhelseboks vist frem – som et resultat av prosjekt «Oral helse hos eldre på sykehjem» ved Edwin Ruuds omsorgssenter i Indre Østfold. Dagen ble avsluttet med en borddekningskonkurranse der ansatte fikk utfolde seg med all sin kreativitet.

Vi håper nå at det gode endringsarbeidet som er påbegynt fortsetter i de respektive kommunene. Endringsarbeid krever engasjerte ledere, ansvarsbevisste ansatte og tydelige mål!

