

Matvert – bedre og tryggere matomsorg og frigitt tid til pleiepersonell

Parallellsesjon 21.11.24 kl 14-15.15



Pasientsikkerhetskonferansen – 21.11.24

🕒 14.00-15.15

Matvert: Bedre og tryggere matomsorg og frigitt tid til pleiepersonell



Hanne Hagen Jensen

Tjenesteleder, Matomsorg
og ernæring
Bærum kommune



Cathrine Borchsenius

Avdelingsleder/klinisk er-
næringsfysiolog, Matom-
sorg og ernæring
Bærum kommune



Terje Langeland

Helse- og omsorgssjef
Kvam kommune



Eli Skeie

Prosjektleder
Kvam kommune



Lykke Michaela
Myhrvold

Avdelingsleder
Solfjellshøgda helsehus,
Oslo kommune

Agenda

14.00-14.04	Innledning og presentasjon av læringsmål	Guro Berge Smedshaug, Helsedirektoratet
14.05-14.25	Matomsorg og matverter på helsehus i Bærum kommune	Hanne Hagen Jensen, tjenesteleder, og Cathrine Borchsenius, avdelingsleder Matomsorg og ernæring Bærum kommune
14.26-14.41	Bedre oppgavefordeling og avlastning av helsepersonell på Solfjellshøgda helsehus	Lykke Michaela Myhrvold, avdelingsleder, Solfjellshøgda Helsehus, Oslo Kommune
	Kort beinstrekk	
14.46-15.06	Matvertar for ei berekraftig helse- og omsorgsteneste	Terje Langeland, Helse- og omsorgssjef og Eli Skeie, Prosjektleder, Kvam kommune
15.06-15.14	Spørsmål og kommentarer knyttet opp mot læringsmålene	Alle innledere kommer fram
15:14-15.15	Avslutning	Guro Berge Smedshaug, seniorrådgiver Helsedirektoratet

Meld. St. 15

(2017–2018)

Melding til Stortinget

Leve hele livet

En kvalitetsreform for eldre



Helse- og omsorgsdepartementet

Strategi

God og riktig mat hele livet

Nasjonal strategi for godt kosthold og ernæring hos eldre i sykehjem og som mottar hjemmetjenester



Helse- og omsorgsdepartementet

Matfaglig kompetanse i helse- og omsorgstjenesten

Først publisert: 15. mars 2024
Siste faglige endring: 15. mars 2024



Meld. St. 24

(2022–2023)

Melding til Stortinget

Fellesskap og meistring

Bu trygt heime



Bo-trygt heime s.107:

- *Regjeringa vil bidra til spreining av kunnskap om ulike matvertordningar som kan løfte mattilbodet på sjukeheimar og i heimetenestene.*
- *Matvertar kan avlaste anna helsepersonell og bidra til at mattilbodet får auka kvalitet, og at rammene for måltida bidrar til auka appetitt hos eldre.*
- *Gjennom bruk av matvertar kan det bli auka fokus på det sosiale og kulturelle aspektet ved måltid og måltidsfellesskap.*

Meld. St. 24

(2022–2023)

Melding til Stortinget

Fellesskap og meistring

Bu trygt heime



Læringsmål

- Få kjennskap til hva en matvert er og hvilken kompetanse en matvert bør ha.
- Få kunnskap om hvordan matvertordninger kan bidra til bedre matomsorg og pasientsikkerhet.

Matomsorg og matverter på helsehus i Bærum

**Hanne Hagen Jensen, tjenesteleder og Cathrine Borchsenius, avdelingsleder
Matomsorg og ernæring, Bærum kommune**



Matomsorg og matverter på helsehus i Bærum





Kilde: Matomsorg og ernæring, Bærum kommune

Matomsorg og ernæring

➤ HANNE HAGEN JENSEN

❖ Tjenesteleder og kokk

➤ CATHRINE BORCHSENIUS

❖ Avdelingsleder og klinisk ernæringsfysiolog

Storkjøkkenet i 2003

- ▶ Bred fagkompetanse innenfor mat og ernæring
- ▶ Produserer etter kok – kjøll metoden
- ▶ 5 ukers meny med 80 ulike middagsretter
- ▶ Produserer ca. 10 000 porsjoner middag/lunsj i uken
- ▶ Eget diettkjøkken med produksjon av spesialkost
- ▶ Tilbyr middag hjem på døren til alle over 65 år
(600 kunder, ca. 2500 porsjoner i uken)





Storkjøkken

Kokker, kostøkonomer, ernæringsfysiologer

Planleggig

Innkjøp, ukemenyer, næringsinnhold, konsistens, preferanser, budsjett

Produksjon

Middag, lunsj, supper, desserter, spesialkost

Pakking

Institusjon

Sykepleiere, helsefagarbeidere, ufaglærte

Servering

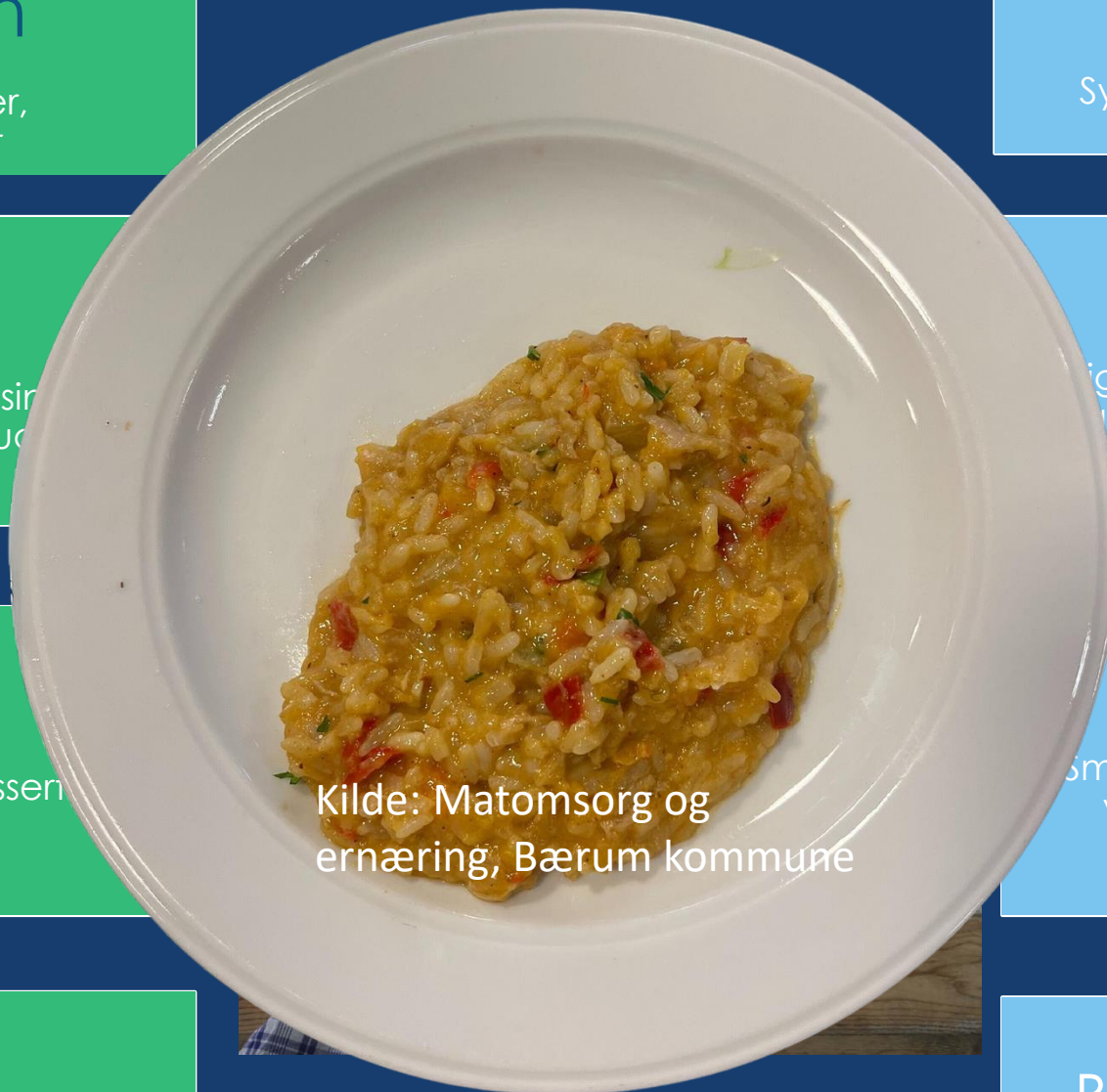
Servering av mat til rett person, god hygiene, hygieniske matomgivelser, ryddig før og etter måltid

Tilberedning

Smøre frokost, lage tilbehør til lunsj, varme opp middag, tilberede kveldsmat

Bestilling og mottak

Planlegge og bestille tilbehør, fordele riktig mat og mengde på avdelinger



Kilde: Matomsorg og ernæring, Bærum kommune

Transport

Oslo | Eldreomsorg

Underernæring øker på sykehjem. For eldre som bor hjemme, står det enda dårligere

Mangel på kompetanse og ressurser innenfor matomsorg og ernæring!



Jeg tror ikke jeg hadde skjont viktigheten av dette med mat hvis jeg ikke hadde fått hjelp, sier Ellen Fjermestad (71). Foto: Stein Bjørge

Mange eldre er underernært: - Dette er alvorlig, og det har vært slik en del år

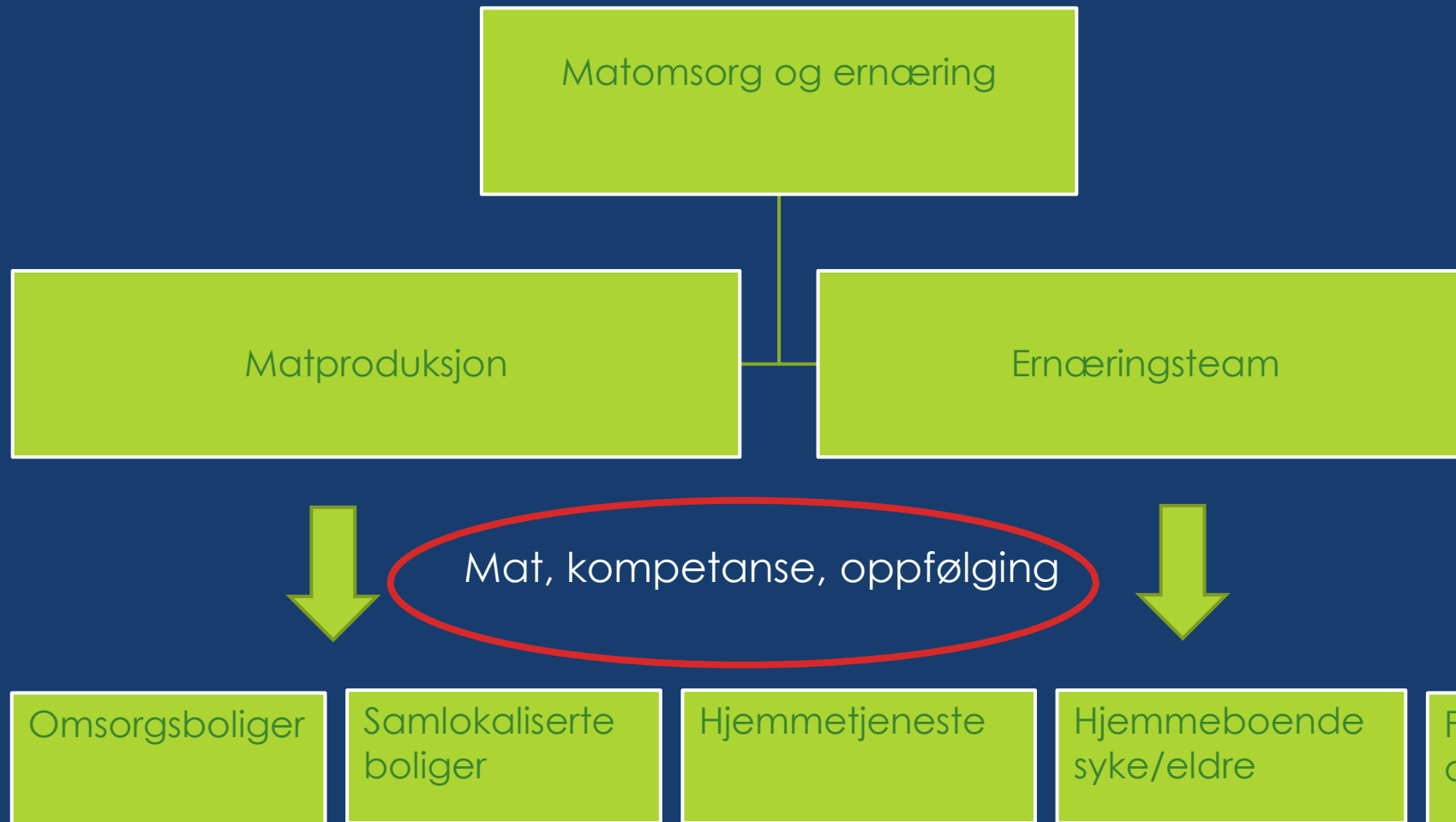
Riksrevisjonen er bekymret for kvaliteten i eldreomsorgen. Særlig er utfordringene store når det gjelder sikkerheten til eldre pasienter.



Stadig flere eldre på sykehjem får i seg for lite næring: - Når maten er dårlig over lengre tid, venner du deg til å spise lite.



Fra storkjøkken til kompetanseenhet



Systematisk ernæringsarbeid

- ▶ Målrettet arbeid med å øke fokus, ressurser og kompetanse innenfor matomsorg og ernæring i kommunen.
- ▶ Sette inn nok ressurser i mindre prosjekter med mål om å få erfaring, bli kjent med ansatte/brukere komme frem til «gullstandarden» som kan overføres videre.
- ▶ Aktivt oppsøke mulige samarbeidspartnere/allianser, og styre unna de som ikke er interessert og/eller kan bremse vårt arbeid.

Mat- og ernæringsprosjekt på Stabekk helsehus



Systemisk ernæringsarbeid

Kommunikasjon til gode rutiner, risikoavbedring, veiing og oppfølging av pasientenes ernæringsstatus.



Matomsorg

Etablere et mattilbud som fremmer matglede og bedre ernæringsstatus hos pasientene.

Utfordringer

- ❖ Dårlige rutiner for bestilling og håndtering av mat
- ❖ Tilberedning og servering av mat ble gjort av pleiepersonell som allerede hadde knapt med tid og varierende kunnskap/interesse for mat.
- ❖ Dårlig hygiene. Mat kunne stå ute 2 timer av gangen.
- ❖ Bråkete, lite hyggelige matomgivelser.



Foto: Unsplash

Bedre matomsorg; Mål for arbeidet

- ▶ Optimalisere måltidene med mål om å skape hyggelige stunder og fremme bedre ernæringsstatus blant pasientene.
- ▶ Komme frem til gode rutiner og arbeidsfordeling for bestilling, oppvarming, tilberedning og servering av mat.



Foto: Unsplash

Løsning: Ansette matverter!

- ▶ Mulig gjennom fokus på oppgavefordeling og endring av vaktplaner!
- ▶ Etablerte et matomsorgsteam som:
 - Utviklet/optimaliserte rutiner
 - Fulgte opp/lærte opp matverter
 - Hadde jevnlige møter med ledelsen.



Kilde: Matomsorg og ernæring, Bærum kommune

Matvertens arbeidsoppgaver

- ❖ Forberede og tilberede frokost –smøre snitter
- ❖ Varme opp lunsj og lage tilbehør
- ❖ Forberede og varme opp middag
- ❖ Dekke bord og sørge for hyggelige omgivelser
- ❖ Servere mat og være til stede under måltidene
- ❖ Sørge for at pasientene får den maten de liker og tåler
- ❖ Rydde, vaske opp og sørge for et rent og ryddig kjøkken/spiseområde
- ❖ Bestille kolonialvarer til avdelingskjøkkenet
- ❖ Sørge for utpakking/ og påfylling av lager på hovedkjøkken
- ❖ Lage vaffelrøre og steke vafler og annen bakst



FULLTIDSJOPP!!!

Kilde: Matomsorg og ernæring, Bærum kommune



Positive følger

- ❖ Økonomiske fordeler
- ❖ Mindre matsvinn
- ❖ Rett bruk av kompetanse
- ❖ Bedre mattilbud
- ❖ Både pasienter og personale er mer fornøyde
- ❖ Bedre og mer effektive tjenester, målet er at pasientene skrives raskere hjem



IKKE MEDISINER: Forhåpning med «Matvert» på bryttet er et tydelig signal til pasientene om hva Selma Wibe Fjellberg og Kuglan Nagianathan har ansvar for på helsehuset.

Tekst og foto: Elisabeth Strøm

FRA KAOS TIL KONTROLL

Tekst: Elisabeth Strøm

BÆRUM KOMMUNE SATSER PÅ KOMPETANSE

Bærum kommune har enstemmig vedtatt å ansette fire klinisk ernæringsfysiologer, og har i tillegg bevilget 4,5 millioner kroner matverter på kommunens sykehjem. – All honnør til lydhøre politikere. Dette er et skikkelig løft, sier klinisk ernæringsfysiolog Cathrine Borchsenius.

Bærum kommune skal ansette to klinisk ernæringsfysiologer i år og ytterligere to til i 2024. Kommunen har også satt av penger til matverter som skal være ansvarlig for bestilling, tilberedning, og servering av mat på sykehjem. I år er det satt av 1,5 million kroner til matverter, til neste år øker potten til 3 millioner kroner.

– Vi har ennå litt å gå på for å fylle Helsedirektoratets anbefalinger om en klinisk ernæringsfysiolog per 10 000 innbygger, men dette er stort og fint og virkelig et løft, sier Borchsenius. Hun er ansatt i 80 prosent stilling som klinisk ernæringsfysiolog i Bærum kommune. Hun ble først ansatt i et vikariat i kommunen i 2021. Vikariatet ble så omgjort til en prosjektstilling. Den-

politikerne rett før budsjettforhandlingene, fortalte hun om slutt møte med kommunens arbeid med mat og måltider da hun ble ansatt i 2021.

– Jeg ble både imponert og litt sjokkert. Bærum storkjøkken har dyktige medarbeidere og lager smakfull og næringsrik mat som er tilpasset innbyggerne. Kommunen, derimot, har ingen strategi eller plan for ernæringsarbeidet. Kommunen har også frem til nå hatt minimalt med kompetanse og ressurser innenfor matomsorg, matservering og ernæring.

TIDLIG INNSATS
En av kjepphestene til Borchsenius er tidlig innsats. Forebygging er hennes mantra. Det samme sa hun i Kjøkkenskrivener nr. 6/21: «Jnde-



LOFT. – Vi har litt å gå på for å fylle Helsedirektoratets anbefalinger om en klinisk ernæringsfysiolog per 10 000 innbygger, men dette er stort og fint og virkelig et løft, sier Cathrine Borchsenius. Hun er ansatt i 80 prosent stilling som klinisk ernæringsfysiolog i Bærum kommune.



AFTENPOSTEN.NO

Jobben hennes kan være med å løse mangelen på helsepersonell

Hvorfor arbeide med matomsorg og ernæring på helsehus?

- ▶ Forebygger komplikasjoner som infeksjoner, trykksår, og forverring av fysisk og mental funksjon.
- ▶ Gir raskere tilfriskning etter sykdom eller skade, redusert behov for medisinske intervensjoner, og dermed kortere liggetid.
- ▶ Gir bedre livskvalitet og funksjonsevne blant pasienter/beboere.
- ▶ Mindre belastning på pleiepersonellet.
- ▶ Reduserte kostnader



Kilde: Unsplash

Hva slags egenskaper og kvalifikasjoner bør en matvert ha?

Personlige egenskaper:

- Arbeidsom
- Trives med å jobbe i et til tider høyt tempo
- Løsningsorientert og flink til å arbeide selvstendig
- Ryddig og strukturert
- Systematisk og kan gjøre flere oppgaver på samme tid
- Sosial, omsorgsfull og flink med mennesker
- Imøtekommende og serviceinnstilt

Kvalifikasjoner:

- Gode norskkunnskaper, både muntlig og skriftlig
- Erfaring fra kjøkken er ønskelig, men ikke et krav
- Erfaring fra pleie og/eller arbeid med eldre mennesker er en fordel
- Kan bruke data som verktøy



Kilde: Matomsorg og ernæring, Bærum kommune

Opplæring

- ▶ Jevnlige kurssamlinger for alle matvertene på helsehus
- ▶ Utvikler kompendium med fokus på:
 - Hygiene
 - Ernæring
 - Matvarekunnskap
 - Matomsorg
 - Rutiner og oppgaver



Kilde: Matomsorg og ernæring, Bærum kommune

Arbeidsprosess



Viktig med «prosjektledelse» og tilstedeværelse!



Kilde: Matomsorg og ernæring, Bærum kommune

MATOMSORG OG ERNÆRING PÅ HELSEHUS OG SYKEHJEM

Mål for arbeidet

Bidra til god matomsorg på helsehus og sykehjem

Mål

Gode rutiner rundt mat og måltider.



Arbeidsområder

Mål

Hyggelige måltider som virker positivt inn på appetitt og humør



Arbeidsområder

Mål

Smakfull, næringsrik mat tilpasset den enkeltes behov



Arbeidsområder

Mål

God oppfølging av pasientenes ernæringsstatus



Arbeidsområder

Erfaringer med servicemedarbeidere på helsehus

Lykke Michaela Myhrvold, avdelingsleder Solfjellshøgda helsehus





Oslo

Erfaringer med servicemedarbeidere på helsehus

– og hvordan de bidrar inn i
oppgavedelingen

Pasientsikkerhetskonferansen 21 og 22 november 2024

Sykehjemsetaten

Livsutfoldelse i trygge omgivelser

Bakgrunn:

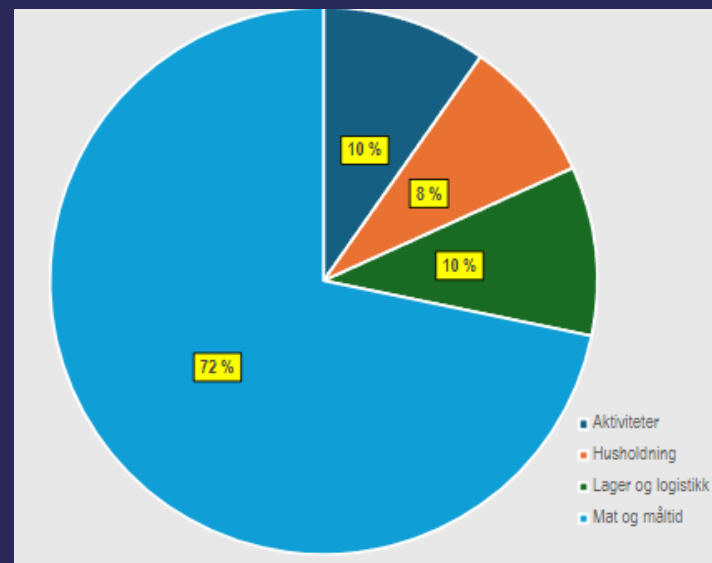
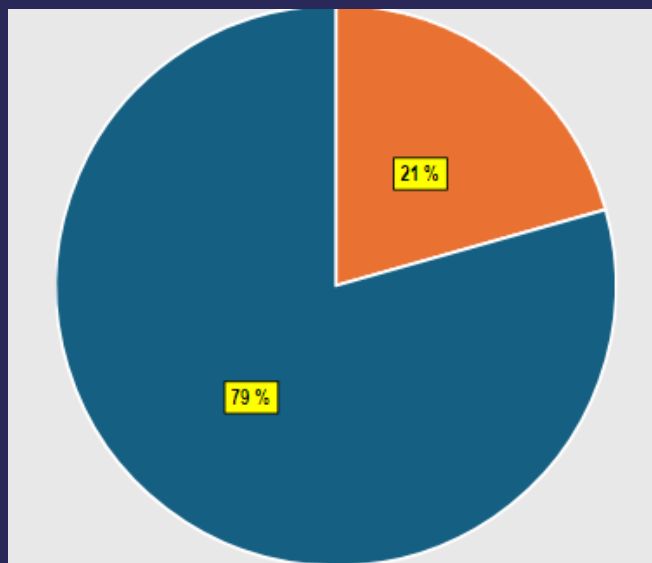
- Presentasjon
- Behovet for å tenke nytt
- Byrådets satsning på helsehusene

Solfjellshøgda helsehus



Servicemedarbeidernes rolle på helsehuset

- Hva er deres ansvar?
- Hva slags oppgaver har de overtatt?
- Hvor mye tid bruker helsepersonell på kjøkken?



Oppgavedeling og gevinstrealisering

❖ Helsehusmodellen

❖ Flytte oppgaver

❖ Helsehuskolen





Oslo

Nivå 1

Kliniske ferdigheter: ABCDE, NEWS, ISBAR (KlinObs), Grunnleggende sårstell (Times),

Dokumentasjon: Gerica tiltaksplaner, eRom, Elise; oppgave og kartlegging,

Mikrobiologiske prøver/ Lab:

Urinstix/bact, avføringsprøve, overfladisk neseprøve, sårbact, Blodsuktermåling

Nivå 2

Kommunisere/dokumentere:

Oppstartssamtale, Nettverkssmøte, 106-status notat, **Kliniske ferdigheter:**

Sondeernæring PEG, Blærescanning, urostomi, SIK (kvinner), **Mikrobiologisk prøver/ lab:** Urinstix og bact fra sik/ kateter, INR, hemofec, CRP

Nivå 3

Kliniske ferdigheter: Legge inn kateter kvinner, Avansert sårstell/ TIMES, EKG, NG sonde,

Legemiddelhåndtering:

Dobbeltkontroll/ administrere Fragmin, Dobbeltkontroll A-preparater, Administrere forstøver, O2,

Labprøver: HB venøst

Nivå 4

Legemiddelhåndtering: Utdeling av medisiner, Dobbeltkontroll av dosserte medisiner, Infusjoner: Nacl og Ringer,

Kommunikasjon:

Previsitt

Sykehjemsetaten

Livsutfoldelse i trygge omgivelser

HELSEHUSSKOLEN

Servicemedarbeidernes betydning for medarbeidere:

Samtaler med ansatte

Kartlegging gjennom undersøkelse – 66% av helsefagarbeiderne mener at de svært sjelden eller aldri utfører oppgaver som burde vært utført av andre, mot 42% av sykepleierne.

Positivt for medarbeidere og arbeidsmiljø



Servicemedarbeidernes betydning for pasienter

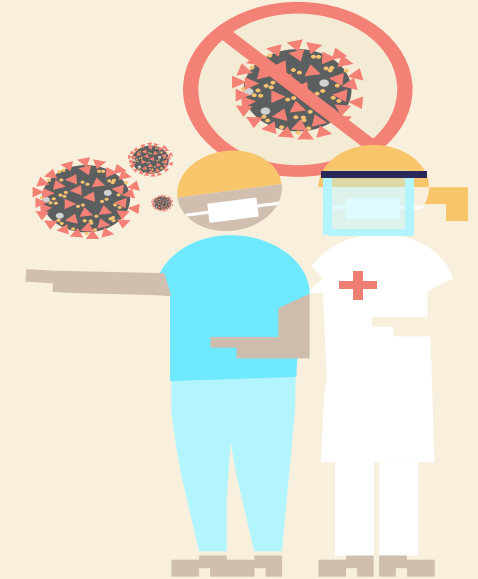
- ▶ *Veldig god mat. Kjøkkendame var veldig kreativ og flink til å pynte maten, den var så lekkert, så velsmakende. Vi var heldige som fikk spise som på restaurant ved fint dekket og pyntet boret. Det var så imponerende. Likte samlingsstundene med presten, både synge og tenne lysene. Personalet var hyggelig og hjelpsom. Vil gjerne bli her lengre.*
- ▶ *Ansatte er hjelpsomme og blide, veldig flinke til å oppmuntre. Det var nydelig frokost. Dama på kjøkkenet stekte omelett, speilegg eller noe annet etter bestilling og serverte på en veldig delikat måte. Det smakte himmelsk. Hadde det veldig bra her og er takknemlig til alle sammen.*
- ▶ *Personalet var hyggelig og hjelpsom, maten var god. Dama på kjøkkenet tilbød alltid noe ekstra, noe godt. Jeg gruer meg litt til å reise hjem, vil gjerne bli her en stund til.*

Servicemedarbeideres betydning for økonomi og omdømme

- ▶ Positivt på sykefraværet?
- ▶ Reduserer matsvinn – bærekraftig kjøkkendrift
- ▶ Positivt at helsehusene jobber med kompetanseheving og oppgavedeling



Takk for meg 😊



Eksempler på matvertordninger – Helsedirektoratet

Oppretter "helsehuskole" for å gi et bedre tilbud til pasientene - Oslo kommune – Aktuelt

Solfjellshøgda helsehus oppgaveglidning og profesjonalisering (2023). Sluttrapport

Lykke Michaela Myhrvold

Kort beinstrekk

Matvertar for ei bærekraftig helsetjeneste

Terje Langeland, Helse og omsorgssjef og Eli Skeie, Prosjektleder

Kvam kommune





Foto: Kjell Inge Tufte Tyssen



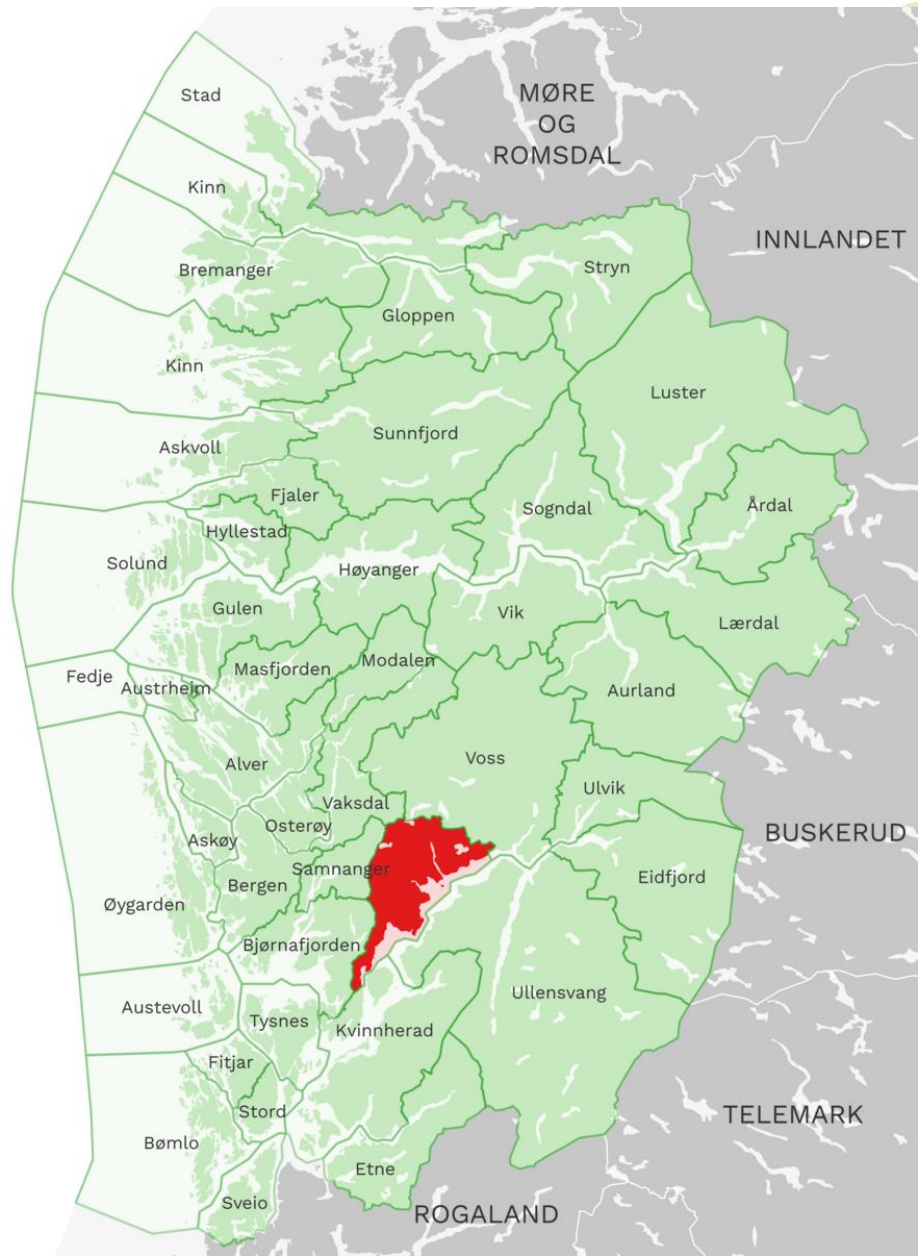
Matvertar for ei berekraftig helse- og omsorgsteneste

TERJE LANGELAND, HELSE- OG OMSORGSSJEF OG PROSJEKTEIGAR

ELI SKEIE, KLINISK ERNÆRINGSFYSIOLOG OG PROSJEKTLIAR



	Norge	Vestland fylke	Kvam herad
Innbyggartal (SSB, 2023)	5 571 634	1 421 340	8 531
Forventa levealder kvinner (år)	84,5	84,6	85,8
Forventa levealder menn (år)	81,2	80,6	82,1
Befolkningsvekst (%)	1,2	0,77	0,4
Del over 80 år (%)	4,5	4,7	6,8
Del over 80 år, framskrive til 2050 (%)	10,4	10,6	14,1



Bilde: Store norske leksikon
Lisens: CC BY NC 4.0



	Norge	Vestland fylke	Kvam herad	Oslo kommune
Innbyggartal (SSB, 2023)	5 571 634	1 421 340	8 531	709 037
Forventa levealder kvinner (år)	84,5	84,6	85,8	84,0
Forventa levealder menn (år)	81,2	80,6	82,1	80,3
Befolkningsvekst (%)	1,2	0,77	0,4	1,3
Del over 80 år (%)	4,5	4,7	6,8	3,1
Del over 80 år, framskrive til 2050 (%)	10,4	10,6	14,1	7,6

Utfordringsbilete for helse- og omsorg



Eldrebølga

Personell

Økonomi



Tid for handling

Personellet i en bærekraftig helse- og omsorgstjeneste



Større utfordringer i distriktene

Mange kommuner står allerede i en bemanningskrise. Kommunene har ansvaret for kommunehelsetjenesten og omsorgstjenestene. Det har blitt merkbart vanskeligere for kommunene å rekruttere helsepersonell siste årene, særlig er det vanskelig å få fastleger og sykepleiere. Pressen formidler ukentlig historier om utlyste stillinger uten kvalifiserte søkere og ansatte som rapporterer om stort arbeidspress. Mange er fra tjenester i distriktene, men rekrutteringsutfordringene øker også i sentrale strøk av landet. I mange kommuner er det dessuten en utfordring å beholde helsepersonellet.

Modellutvikling klinisk ernæringsfysiolog som ressurs for omsorgstjenesten

Formålet er å styrke det systematiske ernæringsarbeidet og den ernæringsfaglige kompetansen i helse- og omsorgstjenesten.

Tilskuddsordningen inngår som en del av oppfølgingen av Leve hele livet og Kompetanseløft 2025.



Hausten 23

ORDSKIFTE

«Det er trist å sjå og smaka»



Ventar med kjøken og testar billegare løysing: - Ikkje heilt dette me såg for oss



ORDSKIFTE

«Me jobbar for å gje våre brukarar og pasientar eit mattilbod av høg ernæringsmessig kvalitet, som gjev gode matopplevingar, tek i vare matomsorg og er forsyningssikker»



«Dersom du skal vera verdig mi stemme i dette valet, må du i alle fall lova at dei gamle i kommunen skal i framtida i det minste ha måltida å sjå fram til» 🗳️



ORDSKIFTE

Maten skal HEIM



ORDSKIFTE

«Eg har vore feig som ikkje har sett ord på dette tidlegare»

Satsar stort på kosthald og ernæring

Matvertane er i sving. Kvam har fått ei sentral rolle i eit interkommunalt samarbeid om å satsa på rett ernæring.

Randi Jåtstad

Kvam berad tilsette Eli Skeie og Linn Kristin Lie Øyri som klinisk ernæringsfysiologar i fulle stillingar 1. januar. I tillegg til arbeidet i Kvam skal dei ha oppgaver i kommunane som soknar til Voss lokalsjehelseområde.

Første fase
Målet med det interkommunale arbeidet er å betra systematikken i ernæringsarbeidet og utvida ernæringskunnskapen i kommunane. I tillegg vil ernæringsfysiologane inngå i tverrfagleg samarbeid som skal fremja god helse i befolkninga og sikra tenleg arbeidsfordeling mellom ulike faggrupper.

Grunnlaget for arbeidet finn ein i stortingsmeldinga «Folkehelsemeldinga – Nasjonal strategi for utjamning av sosiale helseforskjellar» frå mars 2023 og andre nasjonale styringsdokument, som peikar på at rett kosthald og ernæring kan fremja folkehelse og spara samfunnet for store utgifter.

Øyri og Skeie reiser no rundt i kommunane for å gjera seg kjende med leiargruppene og arbeidsområda dei vil jobba med. Voss fleire eller alle kommunane prioriterer tid og arbeidstid verta meir effektivt, seier Skeie. Ernæringsfysiologane skal i byrjinga arbeida på systemnivå. Dei skal ikkje rettleia einskildepersonar. Kontakten vil det seia at det mellom anna skal bidra til gode rutinar på institusjonar, i omsorgsbustader og i heimetenesene, bidra til at digitale system fungerer føremåttelleg og undervisa om kosthald og ernæring.

– Me er to personar på 33.000 innbyggjarar, og er heilt avhengige av tverrfagleg samarbeid og gode rutinar, seier Øyri. Helsedirektoratet har tilrådd

minst ein klinisk ernæringsfysiolog per 10.000 menneske, men mange kommunar har berre råd til å tilby dei fleste stillingane, og det er lite attraktive når ein skal rekruttera fagfolk, meiner ho. Interkommunale stillingar er difor ei god løysing for små og mellomstore kommunar. Til dønnas sparer ein tid og ressursar ved å utarbeida prosedyrar og undervisning på tvers av kommunane.

Eldrebyrja er komen

– Me lever lenge i Kvam, seier Øyri. Ifylgje Folkehelsereportoren frå november 2023 var forventna levealder i Vestland fylke eit år over landsgjennomsnittet. Kvam og Voss ligg endå høgare enn gjennomsnittet i Vestland, og Kvam har fleire innbyggjarar over 80 år enn landsgjennomsnittet.

– Eldre som bur heime aleine, har auka risiko for underernæring, seier Øyri.

– Måltid er ein viktig sosial arena for folk. Viss ein brøtt minner, partnarar sin, kan praktiske rutinar med handling og matlagning verta skipa.

I tillegg seier ho at mange eldre opplever at smaksansen endrar seg. Somme får vanskar med fordøyinga, og andre merkar at matlysta minkar. Ernæringsfysiologane tilrå å eta regelmessig etter kvakka og ikkje venta til ein vert svalt.

Dei peikar òg på at mange eldre mistar muskelmasse, som igjen aukar faren for å detta og skada seg. I neste omgang fører det gjerne til større behov for hjelp, fleire legebesøk og behandlingar. Å hjelpe eldre med kosthaldet kan ha både samfunnsøkonomisk vinst og bidra til å betra livskvaliteten til den ein-skilde, seier Øyri.

– Det kunne vere kjekt å laga sosiale arenaer med måltid for dei som bur heime aleine, seier Skeie og Øyri.

Dei er opne for å samarbeida med frivillige organisasjonar, og oppmodar folk om å ta kontakt viss dei har gode idear. Ernæringsfysiologane tilrå òg denne delen av arbeidet sitt på eldreforma «Fellsskap og meistring» som vart laga fram i for sommar. Skeie og Øyri har også andre målgrupper på notablokk i Kvam, som grupper som prioriterer, vil variere litt over tid. Dette foreta skal helder vil dei samla informasjon om status og retning, og der ynskje å dei ulike kommunane.

17 matvertar i sving
Kvam berad tilsette ved nytår 17 personar i deltidsstillingar som matvertar – 11 på Øyseteheimen og 6 på Strandeheimen.

Dei skal bidra til at det er gode rammer rundt måltida, at maten er fin og trygg, og at det ikkje er støy, usiro i matsalen. Dei skal ha ansvar for logistikken rundt måltida og delta i måltida. Opprettinga av matvertstillingar er politisk bestemt i Kvam berad. Det handlar om at brukarane skal få oppleva gode måltid, og i tillegg skal oppgavefordelinga og bemanninga i helsetenesa betras. Når matvertane tek seg av måltida, får pleiepersonalet betre tid til andre oppgaver. I tillegg kan kanskje vikarutgifter reduseras.

Det er ikkje noko lærer om helsefagleg utdanning for matvertane, som er tilsette i eittårige prosjektstillingar. Interesse for arbeidet og gode kommunikasjonsferer vart vektlagt i tilsetningsprosessen. 1. januar var Øyri og Skeie med og skipa til felles opplæringsdag med generell innføring i ernæring og rutinar i dei daglege arbeidet for matvertane, som fekk eigne klede merke med «Matverts». Slik vert dei meir synlege for behuuar og besøkjande.

Ulike modellar med servicelærar matvertar vert no prøvde i mange kommunar, og ernæringsfysiologane lærer av røynslene til kvarandre. Øyri og Skeie trekker spesielt fram Cathrine Borchænius i Bærum kommune, som har lyfta fram matvertane som eit tiltak for å løysa bemanningsproblemet og få større trivnad og betre helse for behuuar.

Matvertane kan og spela ei viktig i rolle i arbeidet med å få ned matsvinn på institusjonar.

På landsbasis er målet å halvera matsvinnet inn i helsevesenet i 2030.

Etter eit år skal økonomi og tilbakemeldingar frå brukarar, pårørande og tilsette evaluast. Deretter skal det vurderast om matvertprosjektet skal vidareforast og eventuelt innførast i andre einingar. Viss resultatet viser at situasjonen for behuuar og tilsette ikkje har betra seg, må prosjektet avsluttast, seier Skeie.

– Fungerer godt

– Etter seks vecker ser me at dette systemet fungerer godt, seier Anna Marie Frøseth, gruppeleiar på Øyseteheimen.

I matvertgruppa finn ein folk frå 16 til over 50 år med ulike bakgrunn. Berre ein går ei med. Gruppearbeidet er veldig godt, og det merkar både leiarsane og pasientane, seier Frøseth. I tillegg vonar ho at matvertstillingane kan fungera som rekruttering.

– Viss folk trast hjå oss, kan dei kanskje få lyst til å ta utdanningsfagleg utdanning og bli ernæringsfysiologar. Det er ein føremål å vera to på same arbeidsplass, slik at me lett kan dra nytte av kvarandre, seier Linn Kristin Lie Øyri.



Matvertane Viktoria Wedaa (t.v.) og Veslemøy Myklebust får dei siste instruksjonane om individuelt tilpassa middagsporjonar til pasientane.



Ernæringsfysiologane Linn Kristin Lie Øyri (t.v.) og Eli Skeie er komne godt i gang med å kartlegga behov og politiske preteringer i dei ulike kommunane som soknar til Voss lokalsjehelseområde. – Det er ein føremål å vera to på same arbeidsplass, slik at me lett kan dra nytte av kvarandre, seier Linn Kristin Lie Øyri.



Frå hegre: Kjøkk Marian Bolstad, matvertane Veslemøy Myklebust og Viktoria Wedaa og gruppeleiar Anna Marie Frøseth er samde om at matvertprosjektet fungerer etter intensjonane. Foto: Randi Jåtstad

sonalet fått betre tid til å konsentrera seg om primæroppgåvene.

– Mat engasjerer

Kvam heradssjefere har sidan 2018 hatt eit brukarpanel for å testa kvaliteten på maten som vert servert i institusjonane og heimetenesta. I heradssjefere har 1. februar kom det fram at politikarane sakna orientering om arbeidet og konklusjonane til panelet, men det vart vedteke å starta opp igjen med ordninga. Nye paneldeltakarar, deriblant Skeie, er oppnemnde, og dei skal syta for at heradssjefere får løypemeldingar med jamne mellomrom.

Mat engasjerer folk seier Øyri.

Ho merkar at folk diskuterer mat og ernæring på ulike arenaer i alle fasane av livet. Dei fleste er interesserte i å skilja seg kunnskap om kvam som er sunt og ikkje.

Skeie seier at institusjonane som utdannar helsepersonell, vektlegg kunnskap om ernæring svært ulikt, og kompetansen hjå ulike faggrupper i kommunane er difor ujama. Det tyder at trongen for grunnkunnskap og fagleg oppdatert er stor. Ernæringsfysiologane skal no leggja til rette for systematisk og tverrfagleg undervisning og oppdatert for tilsette i helse- og omsorgssektoren.

Skeie har fått plass i Nasjonalt råd for ernæring, eit fagleg, uavhengig kunnskap- og kompetansorgan oppnemnt av Helse- og omsorgsdepartementet som skal gi råd om kosthald, ernæring og helse i heile landet. Så vidi ein er kjend med, er dette første gongen rådet har med representantar frå kommunar.

Skeie tek med seg røynslar frå små og mellomstore kommunar inn i rådet. Ho trur samstundes ho vil koma tilbake til Kvam med nyttig innspel. Ei meir oppgave for rådet vil vera å implementera dei nye, norske kosthaldsråda som truleg vert lansert til hausten. Dette vil verta baserte på dei siste norske kosthaldsråda, men lytt tilpassast norsk kultur og tradisjon, seier ho.

Tenleg med høgt nivå

Eli Skeie og Skeie hadde fullført doktorgradsarbeidninga då dei vart tilsette i Kvam berad.

– Når ein studerer på doktorgradsnivå, lærer ein seg å jobba systematisk, målretta og sjølvstendig, seier Øyri.

– Det kjem vel med når ein skal seija i kjøl interkommunale prosjekt med mange delaktigar. I tillegg trekkjer ho fram ena til å ta til seg ny kunnskap som vert utvikla gjennom doktorgradsarbeid. Ernæringsfysiologi er eit stort fagfelt. Difor er det viktig at kommunen har tilsette som er i stand til å implementera og formidla relevant fagkunnskap til andre, meiner ho.

For Skeie kom til Kvam, var ho ernæringskoordinator på Hordaland universitetssjukhus og var med og leia ernæringsnettverket der. Røynslene med nettverksbygging har ho teke med seg inn i det interkommunale arbeidet, seier Svåsand.

Me synest at Kvam er ein framtidsettra og handlekraftig kommune som satsar på ernæring, seier Skeie og Øyri.

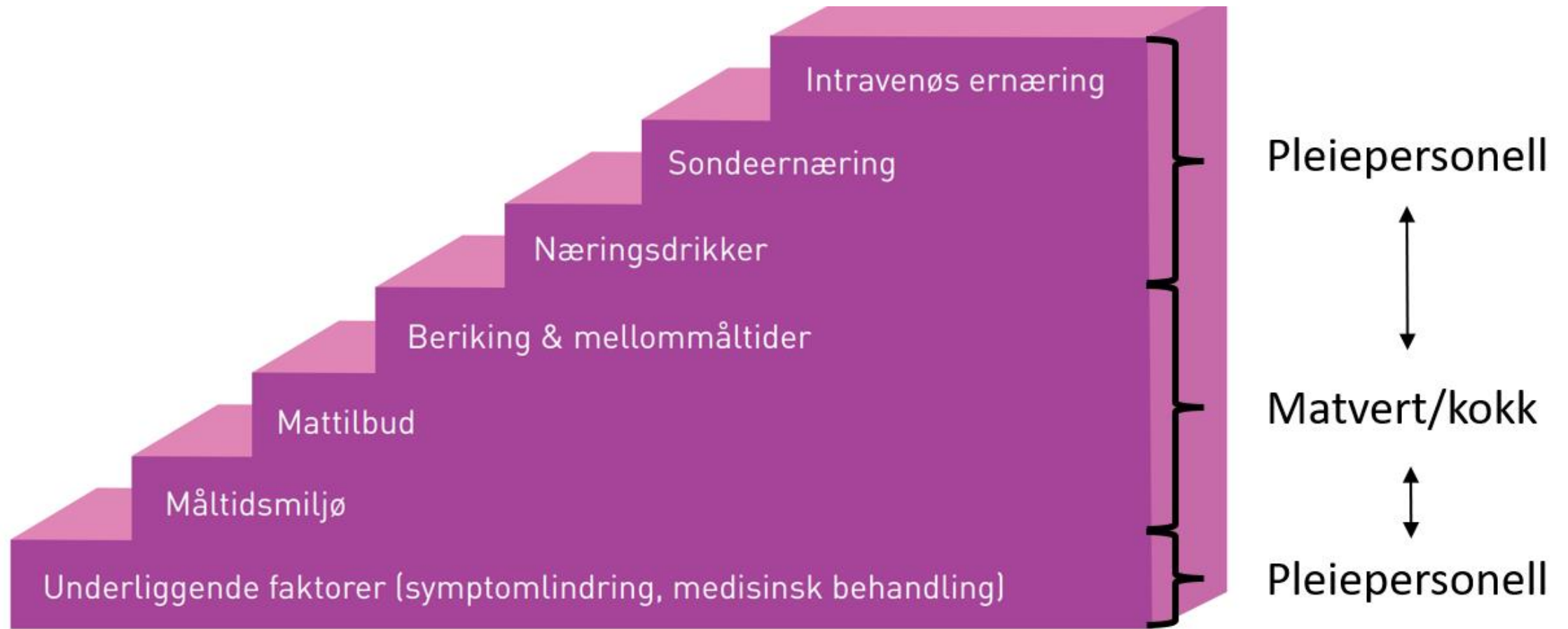
Matvertprosjekt

Hovudmål

Å organisera mat- og kjøkkenarbeid til matvertar slik at **bebuarane** får ei god mat- og ernæringsoppfølging, og at **pleiepersonell** vert avlasta i mat- og måltidsarbeidet.



God ernæringspraksis



To piloteiningar



Hus 1

3 etasjar

28 plassar

Hus 2

1 etasje

26 plassar



«Matvertpermen»

Mat og måltid ved Øysteseheimen



Kokken si rolle	4
Matverten si rolle	4
Tidsplan	5
Ekstraoppgåver	7
Rapportering ved vaktslutt	7
Tiltak for trygge og gode måltid	8
Matkort = rett mat til rett person	8
Førebygging av matborne infeksjonar	8
Førebuing av måltida	8
Gjennomføring av måltida	10
Opprydding av måltida	10
Innhald i måltida	11
Frukost	11
Lunsj	11
Middag	11
Kveldsmat	11
Mellommåltid	12
Drikke	12
God ernæringspraksis	13
Vurdering av risiko for underernæring	13
Ernæringsplan	13
Vedlegg	17
Vedlegg 1: Rutine ved varemottak	17
Vedlegg 2: Mal for kostregistrering	18
Vedlegg 3: Mal for matkort	21
Vedlegg 4: Forslag til handleliste	22
Vedlegg 5: Eksempel på vekesmeny frå Stabekk helsehus og hospice	25
Vedlegg 6: Energi- og næringstett kost	26
Vedlegg 7: Nøkkelrådkost	27
Vedlegg 8: Spesialkost	28
Vedlegg 9: Svelge- og tyggevanskar	30

Resultat

- Stor søkarmasse
- Ung arbeidskraft og vidare rekruttering inn i pleie
- Personale opplev redusert stress og tidsbruk knytt til mat og måltid, og meir ro i pleiesituasjon
- Høgare pasienttryggleik
 - Meir ro til dokumentasjon og pleieoppgåver
 - Betre oppfølging av ernæringstiltak



Tips

- Ring ein venn
- Starte litt i det små
- Opplæring og kompetansepakkar



Oppsummering - Matvertar

- Viktig for god ernæringsoppfølging og gode måltidsopplevingar
- Har større verdi enn kvar middagen er laga
- Avlastar pleiepersonell
- Ein god rekrutteringsarena
- Vil føra til ei betre oppgåvedeling mellom profesjonar og yrkesgrupper i helse og omsorg
- Ei viktig brikke for bærekraftige helse og omsorgstenester i Kvam





TERLAN@KVAM.HERAD.NO OG ELISKE@KVAM.HERAD.NO



Spørsmål og kommentarer

—

Læringsmål

- Få kjennskap til hva en matvert er og hvilken kompetanse en matvert bør ha.
- Få kunnskap om hvordan matvertordninger kan bidra til bedre matomsorg og pasientsikkerhet.