



Fra venstre: Bajen Gillen Mbenga – seksjonsleder diett, Leif Hansen – kokk, Kristin Krogstad – lærling, Ann Caroline Helmen – kokk og Frode Holland – kjøkkensjef

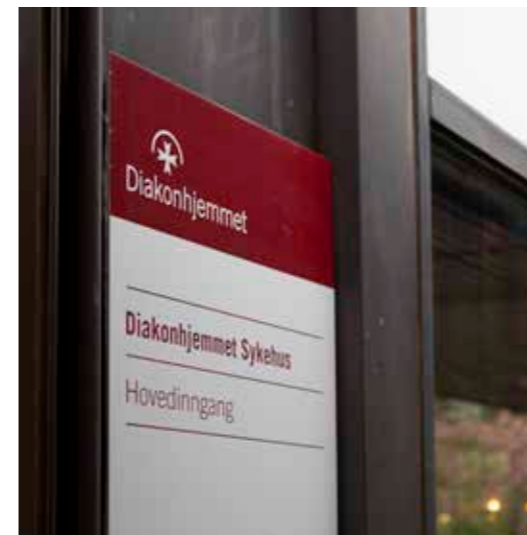
Ikke bare SMAK OG BEHAG

Hvordan frister man gjestene sine når mange av dem mangler matlyst? På Diakonhjemmet sykehus serveres det hver dag minst 250 døgnporsjoner til pasienter, både de som er innlagte ved sykehuset og de som bor over lengre tid på sykehusets uteposter.

Blant de som tilbereder alle måltidene, i tillegg til å fylle kantine og pasientkafé med fristelser, er kjøkkensjef Frode Holland, Jeanette Brettvik, som er kokk og seksjonsleder, Bajen Gillen Mbenga som er seksjonsleder for diett og Ann Caroline Helmen som jobber som kokk. Alle er klare på at kjøkkenet på et sykehus har mange krav å innfri.

Frode forteller: Vi er ett av de få sykehusene i Norge som fremdeles bruker brettservering. All mat som

pasienten skal ha settes på et brett som blir kjørt opp i en vogn og servert av pleiepersonalet. Så vi er ikke med på slutthandlingen som er å presentere maten for pasienten. Det gir jo oss en del utfordringer i forhold til at det må være riktig og se pent ut når vi leverer det fra oss. Den største utfordringen vi har, er at vi skal lage mat som tilfredsstillter mennesker som egentlig ikke har et ønske om å være her. Så det at maten er velsmakende og ikke minst ser bra ut, det er viktig. Porsjonsstørrelse, hvordan vi legger opp på tallerkenen, hvordan vi



Diakonhjemmet Sykehus er, i tillegg til å være lokalsykehus for tre bydeler i Oslo vest, et landskompetansesykehus for reumatiske lidelser og har akutt indremedisin, akutt kirurgi og noe planlagt kirurgi. Sykehuset har et eget kjøkken som lager mat for både pasienter, ansatte og besøkende. Kjøkkenet har 32 årsverk som tilsammen produserer ca 90 000 døgnmenyer til pasientene i løpet av et år.

pynter, konsistens, alt dette er kjempeviktig. Og smak, selvfølgelig. Vi har ganske mange dietter. Jeg vil tippe at vi ligger rundt 20 % avvik fra normalkost, med både spesialkost på grunn av en diagnose og ønskekost på grunn av at man spiser dårlig.

Samarbeid mellom kjøkken og pleiepersonalet

Menyene settes opp i samarbeid med ernæringsfysiologene på sykehuset. Normalkostmenyen, til pasienter som kan spise alt, følger Helsedirektoratets anbefalinger for kosthold i den norske befolkningen generelt. Spesialkostene settes opp og revideres i samarbeid med ernæringsfysiologene ved sykehuset. De legges også opp i henhold til det som Helsedirektoratet anbefaler, for mennesker med en viss type lidelse. Så er det opp til kjøkkenet å lage god mat basert på disse retningslinjene. Vi lager mat basert på en medisinsk diagnose når vi lager spesialkost, ikke på bakgrunn av trender. For her blir det sett på hva de har av diagnose og helsetilstand og laget en kost deretter.

Frode forteller hvordan dette gjennomføres i praksis: Det er pleiepersonalet som hjelper pasientene med å bestille den maten de skal ha. Til kjøkkenet kommer

det et matkort, hvor det står hvilken kost pasienten skal ha, om det er noe pasienten ikke tåler, om det er noe vedkommende absolutt ikke spiser. Vil man ha en havregrøt til frokost så får man det og er man veldig glad i en yoghurt til lunsjen sin, så får man det også. Det er mulig å tilpasse kosten ganske individuelt – med visse forbehold.

«Porsjonsstørrelse, hvordan vi legger på tallerkenen, hvordan vi pynter, konsistens, alt dette er kjempeviktig Og smak, selvfølgelig.»

Ikke bare smak og behag

Flere pasienter har større utfordringer i matveien enn preferanser. Mange av dem får rett og slett ikke til å spise nok. I over tre år nå har disse pasientene fått E+ produkter.

Jeanette forteller at E+ har gjort hverdagen enklere: Før vi begynte med E+ produserte vi egen shake. Da brukte vi iskrem, og sto i flere timer for å lage opp flere typer shake. Det ble mange brett. Vi gikk så over til E+ i stedet for å lage vår egen, men vi lager fortsatt spesialshake til diabetes-pasienter. Altså uten sukker.

Det er flere grunner til at pasienter får E+®

Bajen er seksjonsleder for diett og kan fortelle at E+ er nyttig for mange: Avdelingene kan selv bestille E+ fra lageret. Det skal jo egentlig deles ut til pasienter med underernæring. De får i seg mer når de får tilbud om E+, for da opprettholder kosten riktig næringsinnhold, selv i mindre porsjoner.

Frode: Pasienter får E+ slik at de ikke skal tape ernæringsstatus og gjerne som en start til å endre sitt kosthold. Det er jo ganske nytt, at E+ nå finnes på

apoteket. Og det er jo kjempebra, for hvis du skal opp i vekt eller opp i ernæringsstatus og må ha ekstra proteiner så er det forferdelig store måltider som skal til for å klare dette. Vi ser jo at mange sliter med det som er en normal porsjon hos oss. Vi opplever at det ikke blir spist opp.

Redusert matlyst er ikke uvanlig på sykehus

Ann Caroline forteller at det er flere grunner til at pasienter har redusert matlyst: Hvis de får mye tablett og medisiner så kan dårlig matlyst være en bivirkning. Man kan bli kvalm.

Frode: Ja, og mange får kvalme etter inngrep, og rett og slett selve diagnosen kan være en årsak. Det er jo en kjent sak at kreftpasienter har jevnt over dårlig matlyst. Det kan være depresjon i forhold til at man har blitt syk. At man føler en avmakt og ikke orker å spise. Så det er sammensatte årsaker i tillegg til de fysiologiske årsakene. Jeanette: Ja – man kan ha sår i svelget, for eksempel fra stråleskader. Bajen: Også kan det handle om hvordan maten ser ut. Det er viktig å ikke gi pasienter med dårlig matlyst for mye, da mister de appetitten med en gang. Det er viktig å gi dem litt og litt, da blir maten spist opp.



BEVAR HVERDAGSKREFTENE MED E+®

TINE har utviklet E+® som er en serie mat og drikke med smakfulle og enkle mellommåltider. Produktserien er tilpasset behovene til de som har liten appetitt, og som kan ha nytte av å få opp matinntaket. E+® fås som drikke, dessert og suppe – man kan velge mellom smaker som kan friste!

Alle produktene i E+® serien er en kilde til proteiner. Som en del av et variert og balansert kosthold og sunn livsstil bidrar proteiner til å bygge og bevare muskelmasse.

TINE kåret til Norges mest bærekraftige selskap

TINE gikk til topps i den landsomfattende Sustainable Brand Index-undersøkelsen. Det er andre gang TINE tar førsteplassen, men dette er bare begynnelsen på arbeidet TINE har foran seg. TINE har som mål å bli klimapositive – det vil si at TINEs verdikjede skal fjerne mer klimagasser enn den slipper ut.

Sustainable Brand Index er Nordens største undersøkelse om bærekraft.



6 av grunnene til at TINE gikk til topps:

- 100 % fornybare melkekartonger - også korken!
- TINE-biler på klimavennlig biogass fra kumøkk
- Kortreist melk
- Blant verdens friskeste kyr
- Reduksjon av matsvinn
- Kombikua NRF, som brukes til både kjøtt- og melkeproduksjon



Samarbeid for bærekraftig matglede

TINE Partner
513 71 513
kundeservice@tine.no
Åpningstid: Man - Fre
07.00 - 18.00

www.tinehandel.no



TINE PARTNER
SERVERING



TINE PARTNER-SKOLEN
TILBYR ULIKE KURS I
STORE DELER AV LANDET!

Som kunde hos oss, har du
automatisk tilgang. For mer
informasjon og påmelding se

tinehandel.no

