

Matgledekorpsset Innlandet

Turid Windjusveen Olsen
Enhet for jord og mat
Fylkesmannen i Innlandet



Fylkesmannen i Innlandet





Et nasjonalt pilotprosjekt i Innlandet



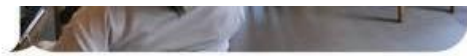
- Eies av Landbruks- og matdepartementet
- Fylkesmannen i Innlandet har prosjektlederansvaret
- I tillegg til besøk holdes det kurs 4 steder i Innlandet i november
- Pilotfasen i Innlandet avsluttes ved årsskiftet
- Nytt Matgledekorps er lansert i Trøndelag, også som pilot
- Blir dette et nasjonalt tilbud???



Foto: Matgledekorpsen



Målsetting: Bedre mat og måltidsglede på sykehjem!



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

- 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

Etablering av korpset

Fra «blanke» til erfarne på 1-2-3



- Mona Smestad, hotelldirektør/servitør
- Marit Toverud, sykepleier med master i ernæring, helse og miljø
- Hans Brimi, kokk
- Hai Hang, kokk
- Charlotte Mohn Gaustad, kokk

● Matgledekorpsset på besøk på Vågåheimen og Lom helseheim:

Betre mat og måltidsglede

Ti sjukeheimar i Innlandet har i vår hatt besøk av Matgledekorpsset.

Målsettinga har vore å bidra til meir medvit kring maten, og kva mat betyr for helsa og trivselen til eldre menneske.

Det er Fylkesmannen i Innlandet som har fått i oppdrag frå Landbruks- og matdepartementet å vera ansvarleg for eit pilotprosjekt som inneber etablering og koordinering av eit Matgledekorps for Innlandet. Korpsset skal hjelpe institusjonar å strekke seg litt ekstra for matgjestane sine.

I vår har Matgledekorpsset, bestående av ei knippe fagfolk med kompetanse innan mat, ernæring, restaurant og service, vore rundt på til saman ti sjukeheimar i Innlandet, for å gjeva rettledning, råd og inspirasjon, for å betre mattilbodet. Blant fagfolkane som utgjer Matkorpsset er kokk og opplevingsarrangør Hans Brimi på Brimi Sæter.

I Ottadalen har Vågåheimen og Lom helseheim hatt besøk av Matgledekorpsset. I starten av april var korpsset på besøk på Vågåheimen. Betre organisering av mattilbodet til dei som bur heime, kom opp som eit punkt Vågåheimen ville ta tak i gjennom prosjektet Matgledekorpsset. Eit anna som vart lyfta fram på møtet, var meir brukarinvolvering frå bebuarar og pårørande.

Førre veke var det Lom helseheim som hadde besøk av Matgledekorpsset. Kvar dag baka brød til bebuarane i helseheimen, som har eige kjøkken, og eige kjøkkenpersonell som har ansvaret for helseheimen har sjølvsagt for gjylne måltidsauktar. Men har likevel stadi om å bli betre.

Matgledekorpsset sette heil besöksdag hjå institusjonen, der dei mellom anna gjennom ei sjekkliste med leiar, kjøkkensjef og arbeidrar. På slutten av dagen gav korpsset dei tilsette darsyde oppfylgingsplanar.

I fylgje dirigent for Matkorpsset, Turid Windme Olsen, har det vore ein turné for Matgledekorpsset. – Både Lom helseheim og Vågåheimen er bra stader der dei meiner bra, ros

Første runde av turneen er nå ferdig, men institusjonane vil etter kvart få nytt besøk av Matgledekorpsset for oppfølging.



Skjervum er med i pilotprosjekt

Fokus på matglede

Skjervum omsorgssenter jobber for matglede og næringsrik mat gjennom pilotprosjektet Matgledekorpsset. – Vi ønsker å åpne dialogen mellom pleierne og beboerne, sier enhetsleder Yiva Maria Osterström.

STINE MERETHE SPARBY
stine.merethe.sparby@fylkesmannen.no

de etter første besøk på sykehjemmet, men det er viktig at de har ledere som er villige til å tenke nytt og endre på gamle menester, sier Windme Olsen.

Vil gjøre måltidet hellig

Matgledekorpsset består av et trosser av fagfolk, som er datt på smak og kan vere veldig hardt saltet og popert. Fiskeboller, hunsjaker, lapskaus med medisterpølse, fiskepudding, medisterkaker, medistergrillpølse. Dette er ikke hva jeg kaller en vartert og sunn kost, sier hun.

– Hvorfor er all mat i utbladderform? Farsemat er greit en

Matgledekorpsset inspirer
Vil gi økt m

STANGE: Matgledekorpsset besøkte Stange helse- og omsorgssenter for å inspirere til å gi eldre mennesker de "gode mattilbudene".

Landbruks- og matdepartementet har fått i oppdrag fra Landbruks- og matdepartementet å vera ansvarleg for eit pilotprosjekt som inneber etablering og koordinering av eit Matgledekorps for Innlandet. Korpsset skal hjelpe institusjonar å strekke seg litt ekstra for matgjestane sine.

– Måltidene består stort sett av at det blir brukt mer lokal mat, og at det blir laget fra bunnen. Menyplanlegging kan bidra til at det kastes mindre mat, og spare penger på innkjøp. Det er også viktig med et godt samarbeid mellom kjøkken, pleie og ledelse.

Matgledekorpsset består av et trosser av fagfolk, som er datt på smak og kan vere veldig hardt saltet og popert. Fiskeboller, hunsjaker, lapskaus med medisterpølse, fiskepudding, medisterkaker, medistergrillpølse. Dette er ikke hva jeg kaller en vartert og sunn kost, sier hun.

– Hvorfor er all mat i utbladderform? Farsemat er greit en

● Matgledekorpsset på avsluttande besøk på Lom helseheim og heimetenesta:

– Eit godt føredøme



FAGPERSON: Hans Brimi er ein av fleire fagpersonar som utgjer Matgledekorpsset i regi av Fylkesmannen i Innlandet.

– Eg vil påstå at Lom er den beste plassen vi har vore på. Her er det meste på stell.

Det seler kokk og opplevingsarrangør Hans Brimi, som er ein av fagpersonane i Matgledekorpsset.

Matgledekorpsset

Det er Fylkesmannen i Innlandet som har fått i oppdrag frå Landbruks- og matdepartementet å vera ansvarleg for eit pilotprosjekt som inneber etablering og koordinering av eit Matgledekorps for Innlandet. Korpsset skal hjelpe institusjonar å strekke seg litt ekstra for matgjestane sine. I vår var Matgledekorpsset, bestående av eit

knippe fagfolk med kompetanse innan mat, ernæring, restaurant og service, rundt på til saman ti sjukeheimar, for å gjeva rettledning, råd og inspirasjon for å betre mattilbodet. I Ottadalen var både Lom helseheim og Vågåheimen besøkt.

I Lom

Førre veke var Matgledekorpsset attende på helseheimen i Lom på ett avsluttande oppfylgingsbesøk.

– Nå er vi ferdige i Lom, og her har det tilsette vore utruleg flinke, seler Brimi.

Helseheimen har eige kjøkken, og eige kjøkkenpersonale som har ansvaret for måltida.

Hans Brimi fortel at det på Lom helseheim i utgangspunktet ikke hadde så mykje å setja



MATGLEDEKORPSET: Matgledekorpsset konstaterer at Lom helseheim har det meste på stell. Dette bildet er frå Matgledekorpsset sitt fyrste besøk i mai. BÅE FOTO: MATGLEDEKORPSET

fingeren på ved det fyrste besøket, og at det hadde det meste på stell allerede da. Likevel har det gjort nokre konkrete tiltak.

– Budsjettmessig er det lagt av ressurser til kjøkenet og mat på helseheimen i Lom, og det er fint å sjå. Kokkane er sjølve med ut på avdelingane og legg opp maten, og føler derfor at kvaliteten er der heilt ut, seler Hans Brimi.

Eit konkret tiltak som har

vorte gjort etter fyrste besøk av Matgledekorpsset er å setja meir fokus på maten til dei helmebuande.

– Det tilsette har laga elge skjema, der dei helmebuande som skal ha tilknyrd mat bestiller og krysser av på kva dei vil ha og ikkje ha, seler Brimi.

Han fortel at kjøkkengjengen på helseheimen i Lom også, etter at Matgledekorpsset var på besøk i mai, har oppretta ein

Instagram-konto der dei mellom anna legg ut bilde av rettene som blir servert på institusjonen.

Hans Brimi fortel at Matgledekorpsset skal ha ett liknande oppfylgingsbesøk på Vågåheimen i oktober.

TOM ERIK SOLSTAD
tom.erik.solstad@fjoken.no

is for å spre matglede.



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.





FIRE ARBEIDSOMRÅDER

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



Et møte på tallerkenen

- En del av LEVE HELE LIVET



- Et tiltak for å utvikle MATNASJONEN NORGE





Noen erfaringer frem til nå

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





«Gjengangere» og endringer



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



Lunsj



markaskjervumkjokken Soppsuppe med nybakt urtebrød til lunsj i dag.

5 u



48 liker

26. AUGUST

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



Konsistenstilpasset mat



markaskjervumkjokken Formkost
middag på Marka idag. 😊

32 u



37 liker

15. FEBRUAR

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



Måltidshyppighet

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

Sagt av Else Kluften



Måltidshygge



Samspill mellom kjøkken, pleie og ledelse

06.11.2019

Organisering



Hvordan skape en endring?

