

Få kjøkkenet tilbake til sykehjemmet

Bakgrunn

Her er litt nødvendig bakgrunnsstoff.

Telemark fylkeskommune har nylig vært arrangør for Den nasjonale konferansen for fylkeskommunale eldreråd 2019. Det sentrale eldreråd i Oslo var representert med to personer. Et sentralt konferansetema var: *Kosthold og ernæring for eldre i institusjon og hjemmeboende*, med innleder Erlend Eliassen, kokk og ernæringsveileder i Sandefjord kommune.

Han kunne fortelle en rekke eksempler på hvordan eldre beboere og pasienter på Nygård sykehjem kom seg opp av rullestolen og ut av sengen, takket være kokker som lager riktig mat og skaper matglede. Han understreket at det er viktig å jobbe tverrfaglig. Det er helheten varme hender, medisiner og riktig ernæring som skaper bedre helse.

Pasienter eller andre som ikke har matlyst, er underernært og/eller har dårlig svelgefunksjon får en egenlagd frukt- og bærholdig styrkedrikk fulle av kalorier, proteiner og antioksidanter. Den er også veldig effektivt i sårbehandling, for proteiner gjør at sår gror mye raskere enn ved bruk av salve. Når sår gror raskt, kortes liggetiden. Vi vet også at under- og feilernæring gir dårligere helse og livskvalitet, og øker faren for svimmelhet, bruddskader ved fall og økt risiko for liggesår. **Derfor må kosthold og matglede være en viktig del av sykehjemmets virksomhet.**

Eliassen understreker at det er viktig at maten lages på stedet og at det serveres individtilpasset kost på en innbydende måte. Det bidrar til økt helse, trivsel og livskvalitet.

Han opplyser videre at kostøre ved Nygård sykehjem er på kr. 77,-. Brutto med alle lønnskostnader og driftskostnader er kostøre kroner 125,- per døgn per beboer. Dersom sykehjemmet ikke har eget kjøkken må man regne inn lønnskostnader forbrukt til å varme opp mat på avdelingen. Det er også viktig å innberegne en vesentlig andel % matsvinn grunnet avstand og mangel på kompetanse. Hvis man regner inn et matsvinn på ca. 20% av total råvarekostnad blir dette vesentlig.

Her er noen faktiske opplysninger:

Kostøre i Oslo for sykehjem er i budsjettet for 2019 fastsatt til kr. 111,- per dag. Det er ikke opplyst hvilke kostnader som ligger til grunn for dette beløpet. I byrådets forslag til budsjett for 2019 står det:

Byrådet er opptatt av ernæring og gode måltidsøyeblikk for de som bor i langtidshjem. Mange beboere har ernæringsmessige problemer som underernæring. Smakfull og ernæringsrik mat er en viktig del av det å gi god pleie og behandling. Ernæringsarbeid

skal være av god kvalitet og beboere i sykehjem i Oslo skal ha det godt, velsmakende mattilbud som fremmer helse, livskvalitet og måltids glede. Derfor øker byrådet kostøre ved sykehjemmene i 2019.

45 prosent av beboere på sykehjem i Oslo er i ernæringsmessig risiko, og en stor andel av disse er underernærte. God matopplevelse og kosthold gir trivsel og livskvalitet, men er også livsforlengende. Det er også et viktig forebyggende tiltak. I Oslo bor ca. 4 000 personer på sykehjem.

I Oslo planlegges 13 nye sykehjem for perioden 2020 - 2023 (1400 enheter). Ingen av disse har planlagt eget kjøkken med egen kokk. Mat produsert på et sentralisert storkjøkken har ikke samme mulighet til å gi ernæringsrik kost og gode matopplevelser tilpasset individuelle behov.

Kosthåndboken. Veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten, er utgitt av Helsedirektoratet, og understreker at god kvalitet handler om forsvarlighet og at ernærings tiltak er tilpasset den enkeltes behov. Erlend Eliassen har vært med å utarbeide håndboken.

I revidert nasjonalbudsjett for 2019 foreslår Regjeringen å opprette et investeringstilskudd til lokale kjøkkenløsninger med eget produksjonskjøkken. Husbanken skal forvalte ordningen for Helse- og omsorgsdepartementet. Tilskuddsordningen skal iverksettes fra 1.10.2019, med en tilsagnsramme for 2019 på 12,5 mill. kroner. Tilskuddet følger samme regelverk som investeringsordningen for omsorgsplasser, med dekning av inntil 55 prosent av godkjent anleggskostnad, innenfor gitte rammer.