Folkehelse

Matglede med enkle grep

Bilder av **TRADISJONELLE** norske middagsretter og et enkelt evalueringsskjema har gitt økt matglede og redusert matsvinn i Ski.

SKI

På Solborg bo- og aktivitetssenter i Ski serveres ikke moderne mat, som sushi. Derimot står det hver dag tradisjonell norsk mat på middagsbordet.

– Alderen til den generasjonen som bor her skal gjenspeiles i menyen, sier virksomhetsleder Tove Embretsen.

Middagene på Solborg er grundig beskrevet i et eget hefte som kjøkkensjef Hege Nygaard har utarbeidet. Heftet viser en fireukers meny med bilder av hver enkelt rett og liste over alle ingrediensene. Slik kan alle ansatte på avdelingene, uansett hvor i verden de kommer fra, vite hvordan maten skal se ut når den serveres, og hvor store porsjonene skal være. Kjøkkensjefen har også laget et eget hefte om juletradisjoner og julemat. Slik får de ansatte et innblikk i hva beboerne er vant til å spise og hvordan de fortsatt ønsker å få den.

Det første som møter besøkende på sykehjemmet er en oppslagstavle der ukens meny er presentert. Videre inn møtes vi av et bugnende bord med egg, høstens frukt og grønnsaker. Maten på sykehjemmet lages ut fra sesongens råvarer og all mat lages fra grunnen. Det serveres fire måltider om dagen.

– Vi var innovative, vi spurte hva beboerne ville ha, og hvordan de ville ha det rundt måltidet, sier kjøkkensjefen.

Gjester – ikke pasienter

Solborg bo- og aktivitetssenter er nominert til prisen for Årets Matgledebedrift 2017. Vinneren kåres ut fra innsats med å gi gode matopplevelser gjennom innovasjon, nytenking og kreativitet. Prisen deles ut i dag, torsdag 26. oktober. Sykehjemmet konkurrerer blant andre mot et hotellkjøkken, et ferjeselskap og en videregående skole. Bare én gang tidligere har et sykehjem fått prisen; I 2014 gikk den til Nygård bo- og behandlingssenter i Sandefjord.

På Nygård i Sandefjord er matgleden fortsatt på topp, tre år etter at de fikk prisen. Avdelingsleder Erlend Eliassen sier at det gir stolthet å få utvikle det de har drevet med hele veien, matglede.

– Å kunne dra i land prisen i 2014 var stort. Vi konkurrerte mot flere kjente restauranter. Matprisen ga oss en boost. Med den har vi vært et forbilde for andre, det er kult nok i seg selv.

Kjøkkenet i Sandefjord jobber nå med å videreutvikle molekylær gastronomi. De omformer maten slik at den smaker like godt, men at de som ikke kan tygge og svelge likevel får den i seg.

– Koteletter er fortsatt koteletter, men de smelter i munnen.

På Nygård har de også en à la carte-meny der gjestene kan bestille mat servert på rommet ut ifra hvilken diagnose de har eller hvilken diett de går på.

– *Gjestene?*

– Ja, det er det de er for oss. Ikke brukere eller pasienter. Vi vil ivareta gjestene våre, vi ønsker å gi dem best mulig service og den maten de liker, sier Eliassen.

Mindre svinn

Det blir servert grønnsakspuré-suppe og rød saft til lunsj på Solborg onsdagen Kommunal Rapport er på besøk. Bordet er pyntet med levende lys og fargerike blomster. De tre damene rundt bordet kan ikke få rost maten de får servert nok, selv om Solveig Bakkestad synes grøt med kanel og sukker er aller best. Og tyttebær. Arna Hansen nøler litt, før hun konstaterer at lutefisk er best. Men legger til at også suppene er veldig gode. Herborg Marie Albertsen sier at alt hun får smaker like godt, selv om hun er ekstra glad i makrell.

Hver dag lages det 250 middager på Solborg. Alle de sju ansatte på kjøkkenet er faglærte kokker. De lager også middag til de to andre sykehjemmene i kommunen, i tillegg til mat til kommunale møter.

Når middagene vel er spist hos de 81 beboerne ved Solborg, finner de ansatte på avdelingene fram et skjema der måltidet blir evaluert. Var maten nydelig, god, middels eller dårlig? Var porsjonene passe store?

Etter at skjemaet ble innført, har matsvinnet blitt redusert med rundt 12 prosent. Matmengdene hver avdeling får har blitt tilpasset mer etter brukernes behov. De som er på rehabiliteringsavdelingen der det spises mer, får tilsendt større volum enn hva en ren sengepost får.

Alle ansatte, fra renholderne til vaktmester og ansatte ved avdelingene, blir kurset i hvordan det tenkes rundt mat og matglede ved Solborg.

– Alle skal få en bit av matreisen vår, sier virksomhetslederen.

– *Hva skal til for å lykkes med matglede?*

– Nærhet til brukerne, bevisstgjøring av de ansatte og yrkesstolthet, sier kjøkkensjef Nygaard.

– Alle som jobber her skal bry seg om de eldre og ønske å jobbe på et sykehjem, sier virksomhetsleder Embretsen.

BRITT GLOSVIK, 911 78 694
britt@kommunal-rapport.no

Kjøkkensjef Hege Nygaard ved Solborg i Ski har fått gode tilbakemeldinger på heftet som viser bilder av maten slik den skal se ut når den blir servert.

Beboerne ved Solborg bo- og aktivitetssenter har blitt spurt om hvordan de vil ha det ved matbordet, og hva de ønsker å spise. Det viste seg at ingen ønsket småretter til lunsj, men at suppe alltid er populært.

KURSING

Alle ansatte skal få en bit av matreisen vår

Tove Embretsen,
enhetsleder ved Solborg bo- og aktivitetssenter

ÅRETS MATGLEDEBEDRIFT

- Prisen har vært utdelt hvert år siden 2008.
- Vinneren kåres ut fra innsats med å gi gode matopplevelser gjennom **innovasjon, nytenking og kreativitet**.
- I 2014 gikk prisen til **Nygård Sykehjem i Sandefjord** hvor kjøkkenet har som motto: «Siste måltid» – serveres hver dag!
- I årets kåring er det **seks finalister**: Solborg bo- og aktiviseringssenter i Ski konkurrerer med Strinda videregående skole i Trondheim, Thon Hotel Gardermoen, Fazer Food i Oslo, MS Color Magic og Color Fantasy, Oslo og Sammen Kafé Kronstad i Bergen. Kåringen av Årets Matgledebedrift 2017 skjer 26. oktober 2017.
- Det er Tine som arrangerer Årets Matgledebedrift.

Herborg Marie Albertsen synes alt hun får servert ved Solborg er like godt. Denne dagen er det grønnsakspuré-suppe hun får servert av Hilde Busk.

Johan Andersson er en ildsjel for at eldre skal få god og næringsrik mat servert som et hyggelig måltid. Nå inspirerer han kjøkkenansvarlige i kommunene. FOTO: TORSTA

Vil utvikle den offentlige gastronomi

Er offentlig mat det samme som oppvarmet, **SMAKLØS MAT**? Nei, det ville ikke kokk Johan Andersson være med på. Han tok i bruk begrepet «offentlig gastronomi» da han begynte i kommunen.

Sverige er et av de få landene i verden hvor man har gratis skolemat til alle barn fra barnehagen til ut videregående. Det brukes mer penger på mat i skolen enn på skolebøker. Dermed finnes det også mange kommunalt ansatte på skoler og sykehjem som jobber med mat. Men matkvaliteten er det ofte diskusjoner om. Og prisen.

Johan Andersson har bakgrunn fra ulike restauranter, og sier han er oppvokst i en gryte i en fiskerestaurant i Göteborg.

Han ble ansatt i Bergs kommune i Jämtland som kjøkkensjef, og så raskt at det var stor forskjell på restauranter og den offentlige matserveringen.

- I restauranten er det Champions League hver dag, og alle står på for å være best mulig. Men i det offentlige tenker man ikke på beboerne som gjester, sier Andersson.

Han mener det bare finnes restauranter, kjøkken og gjester. Ikke skolekjøkken, institusjonskjøkken og beboere.

Logistikk

På mange kommunale kjøkken sier de at de ikke har tid til å lage mat. Andersson lærer dem at alt handler om logistikk Man må ofte begynne dagen før. Og man må legge opp menyer etter ukedager.

- Pannebiff kan man ikke ha mandag, men onsdag. Det krever litt forberedelser. Brøddeigen settes på kvelden og bakes om morgenen, påpeker Andersson.

Begrepet offentlig gastronomi skal han ha funnet på selv. Gastronomi er læren om finere kokkekunst og sammenhengen mellom mat og kultur, og det synes Andersson passer bra i skoler, sykehjem og sykehus også. Maten skal helst lages lokalt, den skal serveres og se godt ut, og måltidet skal være hyggelig.

Røsker i rutiner

Andersson har med sine filosofi skapt litt uro i det offentlige Jämtland. Blant annet har han turnert rundt på sykehjem med grilling hele sommeren. Grillturneen har røsket opp i rutinene, noe noen av de ansatte ifølge ham selv ikke alltid satte pris på.

- På grillturneene ser vi at alle kan spise den maten vi lager, og de får tid til å tygge og fordøye. Pasienter som ellers får most mat, klarer å spise det vi serverer, sier Andersson.

Han mener mye av den moste ferdigmaten som serveres enkelte eldre kunne vært unngått. Produsentene presser på og vil gjerne selge det til det offentlige, men han mener det er en dyr og dårlig løsning.

Kurser kjøkkenansatte

Andersson er nå ansatt på Torsta som er en økologisk landbruksskole hvor han driver kursvirksomhet for kokker og kjøkkenansatte i Jämtlands åtte kommuner. Her utvikles offentlige måltider. Og hans råd nummer én er å satse på personalet og den kunnskapen de har. Ifølge Andersson viser erfaringen fra kommunene i Jämtland at det ikke blir dyrere å lage mat etter denne metoden. Matsvinnet blir betydelig mindre. Respekt for råvarene, og ikke overforbruk av for eksempel kjøtt, bidrar til dette, mener kokken.

TONE HOLMQUIST, 930 20 261
tone@kommunal-rapport.no