

Informasjon om faggruppe: ERNÆRING OG MATSERVICE

Ernæring og matservice er en faggruppe tilknyttet KEFF. Medlemmene i gruppen er kliniske ernæringsfysiologer (kef-er) som jobber tilknyttet kjøkken og/eller matservering. De fleste jobber ved sykehus eller i kommunen tilknyttet hovedkjøkken og sykehjem/hjemmesykepleie.

Medlemmene i gruppen jobber hovedsakelig med å sikre et godt og tilpasset mattilbud til pasientene, ofte i sammenheng med å forebygge og behandle underernæring. Gruppen jobber også for å få opprettet flere kef-stillinger tilknyttet matservice.

Planlegging av mattilbudet

Kosthåndboken er Helsedirektoratets veileder for ernæringsarbeidet i helse- og omsorgstjenesten. Her nevnes det punkter som er viktige å tenke på ved menyplanlegging:

- Å benytte standardoppskrifter for å kvalitetssikre måltidens smak og næringsinnhold
- At menyen er næringsberegnet og gjennomsnittet av en menyperiode tilfredsstillende anbefalingene
- At foto av standardporsjoner er tilgjengelig for dem som skal servere mat
- Å tilby valgmuligheter utenom den faste menyen for dem som har behov for andre alternativer

Kef vil kunne bidra til å sikre at disse punktene ivaretas ved menyplanleggingen, og at maten som tilbys er tilpasset den aktuelle pasient- /brukergruppen.

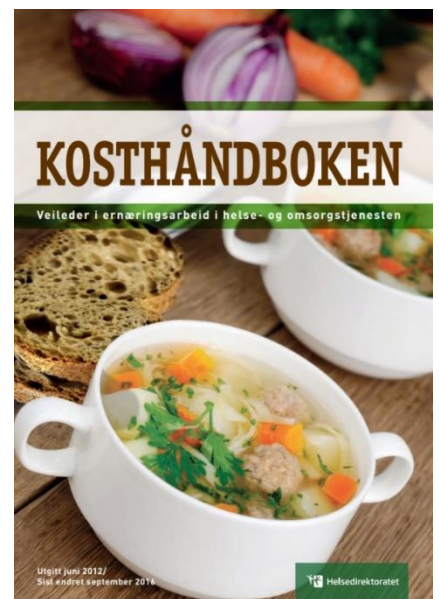
Kef som bindeledd mellom kjøkken og pleie

Et godt samarbeid mellom kjøkkenet og dem som serverer maten, ofte pleiepersonell, er nødvendig for et godt mattilbud til pasientene. En kef har autorisasjon som helsepersonell samtidig som kef har god kunnskap rundt viktigheten av gode måltider, og egner seg derfor godt i arbeidet som bindeledd mellom kjøkken og pleiepersonell.

Pleiepersonell har varierende kunnskap om mat og måltider, samt begrenset med tid. En kef kan gi støtte og veiledning til personalet i arbeidet med mat og måltider. Samtidig kan kef synliggjøre viktigheten av ernæringsarbeid både på avdelingene og for ledelsen.

Faggruppens mål

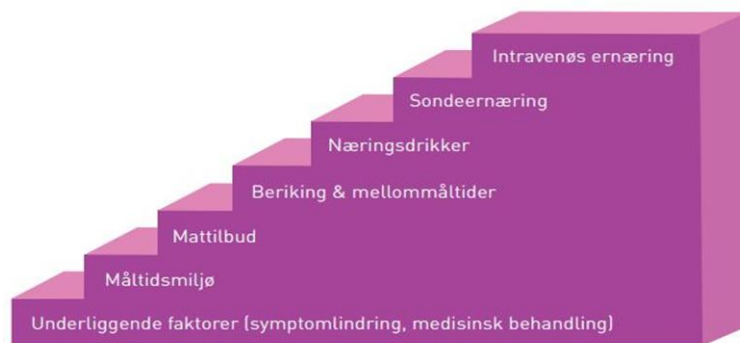
Faggruppen jobber for at alle som produserer og serverer mat innenfor helsetjenestene skal ha en kef ansatt. En kef som jobber med matservice i helsetjenestene bidrar til kvalitetssikring av mattilbudet og måltidene, og har en nøkkelrolle i arbeidet med å forebygge og behandle underernæring.



Forebyggende arbeid

Både forskning og klinisk praksis viser at det er langt bedre for både pasientene og helsetjenesten å *forbygge* underernæring enn å behandle en allerede underernært pasient. En kef som jobber i matservice vil kunne bidra i det systematiske arbeidet med å forebygge og behandle underernæring på et tidlig stadium.

Kef er en pådriver for å jobbe med underliggende årsaker og tilpasset vanlig mat for å løse utfordringer knyttet til underernæring før man velger å tilby næringsdrikker og eventuelt sondeernæring og intravenøs ernæring. Dette er vist å være bedre for pasientenes livskvalitet, mer praktisk i arbeidshverdagen til pleiepersonell samt økonomisk besparende for helsetjenestene.



Ernæringstrappen - modell for prioritering av ernæringstiltak

Hva kan en kef bidra med på kjøkkenet?

Her er noen av oppgavene en kef kan ha tilknyttet kjøkken og matservice:

- Være et bindeledd mellom klinikk/pleie og kjøkken
- Bidra i pasientsikkerhetsarbeidet ved å sikre rett mat til rett pasient
- Næringsberegning og ernæringsmessig kvalitetssikring av meny
- Sørgje for at kjøkkenet er kjent med og følger aktuelle anbefalinger, som Kosthåndboken fra Helsedirektoratet
- Jobbe med kommunikasjon rundt mat- og ernæringstilbudet
- Legge til rette for at pasienter som trenger det får spesialkost, og at spesialkosten som tilbys følger gjeldende anbefalinger
- Kompetanseheving blant kjøkkenpersonale og personale som driver med tilberedning og servering av mat til pasienter/brukere
- Kompetanseheving innen ulike pasientgrupper
- Bidra til å forebygge og behandle underernæring ved å være en støtte for de ansatte i ernæringsarbeidet på avdelingene
- Fungere som kjøkkenets ansikt utad, og drive oppsøkende virksomhet på avdelinger for bedre samarbeid rundt mat og måltider
- Være en ressurs ved spørsmål og ønsker rundt maten fra pleiepersonalet, pasienter og pårørende
- Delta i oppsett av meny ved kompliserte eller omfattende diettbestillinger