



Dato: 26.03.2019
Referanse: 7357/2019
Arkiv: F00
Vår saksbehandler: Kristin Opgård

Ernæringsplattform for eldre i Trysil kommune

Saksnr	Utvalg	Møtedato
	Hovedutvalg for helse og omsorg	11.04.2019

Saksdokumenter vedlagt:

Vedlegg:

- 1 Spis for livet- Ernæringsplattform for eldre
Ernæringsplattform for eldre i Trysil

Øvrige saksdokumenter:

Rådmannens innstilling:

Ernæringsplattform for eldre skal gjennomføres som et grunnleggende tankesett for ernæringsarbeidet i eldreomsorgen i Trysil kommune.

Trysil kommune

Jan Sævig
rådmann

(Dokumentet er elektronisk godkjent og er derfor uten signatur.)

Bakgrunn

Bakgrunnen for denne utredningen er at Hovedutvalget i helse og omsorg i møte den 31.05.2018, har bedt administrasjonen om å arbeide frem en ernæringsplattform for eldre i Trysil kommune. Denne med utgangspunkt i to forhold:

- 1) Meld.St.15(2017-2018) Leve hele livet- en kvalitetsreform for eldre
- 2) Lokale forhold i Trysil (sykehjems kjøkkenets funksjon/hjemmetjenesten/frivillighet/transportløsninger)

Hovedutvalget ber også om at administrasjonen skal se på: *mulighet til å utvide tilbudet til hjemmeboende som i dag mottar bistand til ernæring fra kommunen.*

Vurdering

Kommunalsjefen satte sammen ei arbeidsgruppe bestående av: Enhetsleder for sykehjem Kristin Opgård, kjøkkensjef/avdelingsleder Sølvi Øvrevik, kommuneoverlege Hanna S. Rydlöv og enhetsleder for hjemmetjenester Britt Støa.

Arbeidsgruppa hadde følgende forståelse av oppdraget (avgrensninger):

1. Utarbeide en ernæringsplattform for eldre, med bakgrunn i Meld.St.15 og lokale forhold i Trysil.
2. Foreslå muligheter til å utvide dagens tilbud til hjemmeboende brukere som får bistand til ernæring.

I Meld. St.15(2017-2018) Leve hele livet, sier meldingen vedrørende mat og måltider at dette er en reform for større matglede. *Målet er å skape gode måltidsopplevelser og redusere underernæring. God mat er grunnleggende for god helse og livskvalitet gjennom hele livet. Eldre skal få næringsrik mat som både ser god ut, dufter godt og smaker godt. Maten skal være tilpasset den enkeltes behov og serveres i en hyggelig ramme. Eldre bør få større mulighet til å velge hva de vil spise, og når de vil spise og dele et godt måltid med andre.*

Meldingen viser til følgende hovedutfordringer:

- Manglende systematisk oppfølging
- Manglende sosialt fellesskap og lite vektlegging av måltidsomgivelsene
- Få måltider og for lang faste
- Lite mangfold og valgfrihet
- Lang avstand mellom produksjon og servering

Arbeidsgruppa har analysert punktene over etter lokale forhold:

Manglende systematisk oppfølging.

- Kommunen har ernæringsrutine fra 2010, blir i dag ikke systematisk brukt.
- Ernæringsrutine er under evaluering.
- Ernæringscreening er ikke satt godt nok i system.
- Manglende tverrfaglig samarbeid, fastlegene lite delaktig.

Manglende sosialt fellesskap og lite vektlegging av måltidsomgivelsene

- På sykehjemmet er det individuelt tilpasset, om man ønsker å spise sammen med andre eller om man ønsker å spise alene.
- Måltidsomgivelsene på sykehjem bør kvalitetssikres, slik at man unngår at dette blir personavhengig.
- Mange hjemmeboende spiser maten sin alene.
- For hjemmeboende bør det lages rutiner for å ha fokus på måltidsomgivelsene.

Få måltider og for lang faste

- På sykehjemmet er måltidsrutiner gjennomgått og for lange fastetider er redusert.
- I hjemmetjenesten er det for lange faste tider på natt. På dagtid er måltidene for komprimerte. (frokost, middag og kveldsmat).

Lite mangfold og valgfrihet

- I hjemmetjenesten: De får hjelp til å kjøpe av det utvalget av ferdig retter som finnes i butikk. Får ikke laget maten fra «bunnen» av.
- Sykehjem: har ett alternativ for middag og lunsj hver dag. Variert uke meny.

Lang avstand mellom produksjon og levering

- På sykehjemmet er dette ingen utfordring.
- De som bor hjemme og har behov for energi og næringstett kost kan få dette utlevert fra kjøkkenet.
- På grunn av kommunens geografi er tilbud til innbyggerne fra institusjonskjøkkenet begrenset.

Arbeidsgruppa har foreslått at en lokal ernæringsplattform tar utgangspunkt i meldingens fem hovedløsninger på hvordan man skal møte hovedutfordringene som er nevnt over.

For å kunne tilpasse lokale løsninger på de fem hovedutfordringene som er beskrevet i Stortingsmeldingen har arbeidsgruppa valgt å lage en SWOT analyse på hver enkelt foreslått løsning

1. Det gode måltidet

Styrker	Svakheter
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Postvertfunksjon i sykehjem ➤ Felles måltider i bofellesskap på Østhagen ➤ Felles middager på helg i bofellesskap for funksjonshemmede ➤ Deltakelse i læringsnettverk i regi av Utviklingssenter for sykehjem og hjemmetjenester i Hedmark ➤ Tilbud om spesialkost til hjemmeboende fra sykehjemmets kjøkken ➤ Mye kompetanse hos ansatte på sykehjemmets kjøkken 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ De fleste hjemmeboende spiser alene ➤ Manglende retningslinjer/rutiner for måltidsomgivelser ➤ Tilbereding av måltider er personavhengig ➤ Manglende kompetanse om ernæring ➤ Nåværende retningslinje i tjenesten har lite fokus på måltidsomgivelser ➤ Lite høyskolekompetanse på institusjonskjøkkenet
Muligheter	Trusler
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Felles middager, på helg, i bofellesskap for funksjonshemmede ➤ Tilbud om «matvenn» ➤ Økt samarbeid med frivillige ➤ Bedre utnyttelse av kompetanse ➤ Internundervisning ➤ Revidering av gjeldende kommunale retningslinje ➤ Benytte dagsenteret på Østhagen til aktiviteter på kveld/helg – felles måltider for hjemmeboende i gangavstand til dagsenteret 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Store geografiske avstander ➤ Mange aleneboende ➤ Dyrt å spise middag alene

2. Måltidstider

Styrker	Svakheter
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Endret måltidsrytme i sykehjem i henhold til Kosthåndsboken ➤ Måltidsrytmen i bofellesskapet på Østhagen samsvarer med sykehjemmet 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ For lang fastetid på natt og komprimertmåltider på dag i hjemmetjenesten ➤ Rigid arbeidstidsordning – tar lang tid å endre ➤ Åpningstider i kantina
Muligheter	Trusler
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Individuelt tilpassede måltidsrytmer ➤ Økt fokus og kompetanse på området ➤ «Måltidsvert» ➤ Tverrfaglig samarbeid ➤ Økt samarbeid mellom kommune og frivillige 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ressurskrevende i forhold til personal med individuelt tilpassede måltidsrytmen ➤ Måltidsrytmer kan gå på bekostning av andre aktiviteter ➤ Geografi

3. Valgfrihet og variasjon

Styrker	Svakheter
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Variert sammensatt meny med fokus på tradisjonsrik mat i sykehjemmet og på Østhagen ➤ Kan få spesialkost ➤ Hjemmeboende kan bestille kaldretter i kantina en gang pr. uke. (to typer) ➤ Tilbud i kantina er lavterskel ➤ Informasjon om ukemeny i alle avdelinger ➤ Individuelle brukerstyrte innkjøpslister i hjemmetjenesten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lite brukermedvirkning ➤ Valgfriheten er størst med hensyn til brødmatt ➤ Åpningstider og tilbud i kantina ➤ «Brødmattkultur» ➤ Ferdiglaget microretter til hjemmetjenestens brukere
Muligheter	Trusler
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Økt fokus på informasjon ➤ Tilby mat som forebyggende tiltak innenfor rus/psykiatri og til funksjonshemmede ➤ Måltidsvenn 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lav kompetanse på området ➤ Økonomiske ressurser - matsvinn

4. Systematisk ernæringsarbeid

Styrker	Svakheter
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Har en ernæringsrutine ➤ Bistand til ernæring inngår som vedtaksbasert tjeneste ➤ Ansatte er vant til spise og drikkelister 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mangler overordnende føringer i sektoren ➤ Ernæringsretningslinje er ikke oppdatert ➤ Spise og drikkelister følges ikke opp med gode tiltak
Muligheter	Trusler
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Næringsberegningsprogram i institusjonskjøkkenet ➤ Felles kartleggingsverktøy i sektoren ➤ Deltakelse i læringsnettverket -> økt kompetanse ➤ Mer tverrfaglig samarbeid med utdanningsinstitusjonen ➤ Ernæringsplattform 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sårbarhet på grunn av lav høyskolekompetanse på området ➤ Rekruttering ➤ «Ernæringslinja» på Trysil videregående skole er nedlagt ➤ Sektoren har mange lovpålagte oppgaver hvor alt er like viktig ➤ Holdninger

5. Kjøkken og kompetanse lokalt

Styrker	Svakheter
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Har institusjonskjøkken i egen kommune ➤ Det er etablert samarbeid mellom institusjonskjøkkenet og andre avdelinger ➤ Det er fokus på lokalmat og årstider 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lav kompetanse ➤
Muligheter	Trusler
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Videreføring av læringsnettverket – alle lærer det samme ➤ Felles forståelse for viktigheten av riktig ernæring 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Institusjonskjøkkenets økonomiske rammer tar ikke høyde for veiledningstid til andre avdelinger

Oppsummering av SWOT analysen

Arbeidsgruppa har tatt utgangspunkt i analysens muligheter. Når man sammenstiller alle fem områdene ser man at mulighetene i hovedsak knytter seg til følgende punkter:

- Kompetanse
- Frivillighet
- Rutiner/retningslinjer
- Tverrfaglig samarbeid
- Forebyggende tiltak

I helse og omsorgstjenesten er kompetanseheving og implementering av nasjonale faglige retningslinjer, der kosthold er integrert, viktige områder.

Det pågår nå et stort kompetansehevende arbeid i regi av Utviklingscenter for sykehjem og hjemmetjenester i Hedmark. Trysil kommune deltar i dette nettverksarbeidet sammen med flere andre kommuner. Her er Trysil kommune bredt involvert med ansatte fra hjemmetjenester, sykehjem, funksjonshemmede og kjøkken. Målet er å øke kompetansen, lage felles retningslinjer og tiltakspakker for arbeidet.

Når det gjelder frivillighet er det utarbeidet en frivillighetsstrategi og det pågår et utvidet samarbeid mellom frivillig arbeid og tjenesten. I dette samarbeidet fremover ser man en mulighet for å øke bevisstheten både hos ansatte, pårørende og frivillige om hvor viktig ernæring er.

Sektoren arbeider nå med revidering av mer spesifikke +retningslinjer for ernæring. Den reviderte retningslinjen skal implementeres i alle avdelinger på sykehjemmet, i hjemmetjeneste og funksjonshemmede. Den skal også gjøres kjent for fastlegene, og andre yrkesgrupper som jobber med de eldre.

Det pågår allerede tverrfaglig samarbeid hvor kompetansen i sykehjemmets kjøkken blir benyttet for å lage riktige ernæringstiltak på individnivå.

Ansatte har fokus på tidlig kartlegging for å forebygge feilernæring. Aktivitetssentrene og dagsentrene har fysisk aktivitet og ernæring som fokusområde, nettopp for å forebygge behov for ytterligere helsehjelp.

Arbeidsgruppa har valgt å sammenstille det som er beskrevet ovenfor i en enkel ernæringsplattform for eldre.

Plattformen er førende for hvordan alle ansatte som arbeider med eldre skal fokusere på ernæring, som et virkemiddel for å leve hele livet.

Den er også tenkt at denne folderen skal gi informasjon om hva Trysil kommune vektlegger i sitt ernæringsarbeid i eldreomsorgen.

Helse og omsorgsutvalget ba administrasjonen se på: *mulighet til å utvide tilbudet til hjemmeboende som i dag mottar bistand til ernæring fra kommunen.*

Fremtidige muligheter

For å ivareta hjemmeboende på helg tilberedes det i dag kjølt mat som selges på vanlig ukedager, og som tilberedes i pasientens hjem. Dette er samme praksis som sykehjemmet har i forhold til pasienter med spesielle ernæringsutfordringer og *som tidligere var et tilbud til alle hjemmeboende.* Dette er en ordning som ikke krever ombringing av mat.

Denne ordningen kan utvides ved at hjemmetjenesten bringer mat til flere enn de som har behov for spesialkost. I følge Kosthåndkoken (Veileder i ernæringsarbeid i helse og omsorgstjenesten), vil mange eldre ha behov for energi- og næringstett kost. Institusjonskjøkkenet kan levere middager og småretter tilpasset denne gruppa. Supper, grøter, næringsdrikker, middag og brødmatt.

Det kan være en mulighet at tilbudet om kjøp av kjølt mat utvides til å gjelde alle over 65 år, ved at de henter maten sjøl i kantina.

Det bor mange eldre sentrumsnært i Trysil. Bare i området omkring Trysil sykehjem, enten i trygdeboligene, Antonsbakken eller Pernup bor det rundt 70 personer. Av disse er det 15 personer som i dag mottar bistand fra hjemmetjenesten til tilbereding av middagsmat.

En tidligere rask gjennomgang av hjemmetjenestens brukere i avdeling 1 og 2 viste at det var ca. 35 – 40 personer som mottok bistand til middagsmåltidene.

Kapasitet ved kjøkkenet / investeringer

Kapasiteten er begrenset i dag med dagens bemanning, sliten pakkemaskin og et uoversiktlig bestillings- og faktureringssystem.

Dagens system kan håndtere inntil 40 middagsgjester/utleveringer pr. dag.

Kjøkkenet har behov for å investere i pakkemaskin og system som ivaretar næringsberegning, måltidsplanlegging, kostnadskontroll og bestilling av middagsporsjoner fra brukerne. Et elektronisk web-basert program vil være mest hensiktsmessig.

Kostnader knyttet til elektronisk program:

Månedspris Mashie Produktion er ca. kr 2500,-, d.v.s. en årskostnad på kr.30.000,-.

Engangskostnader for opplæring første år ca. kr 30 000,- pluss neste år ca. 20 000,-

Engangskostnad for pakkemaskin kr. 200 000,-

Investering i elektronisk programvare og opplæring er en forutsetning for å kunne øke middagssalget.

Dette investeringsbehovet ble foreslått i sektorens innspill til budsjett 2019. I rådmannens forslag til Budsjett 2019 og økonomiplan 2019-2022 er tiltaket skjøvet til 2021, som også ble endelig vedtak.

Når det gjelder ressursbehov i kjøkkenet vil det være behov for økt kompetanse og stillingsressurs, dersom man velger å øke tilbudet til å gjelde alle som mottar bistand til ernæring i hjemmetjenesten.

Den aller største utfordring vil være distribuering. Mattilsynet stiller strenge krav til blant annet temperatur ved oppbevaring og transport. Dette vanskeliggjør forsvarlig distribuering ute i distriktene, da maten ikke vil kunne fraktes av ordinær hjemmetjeneste uten spesialutstyrte biler.

Konklusjon

Ernæringsplattform for eldre skal gjennomføres som et grunnleggende tankesett for ernæringsarbeidet i eldreomsorgen i Trysil kommune.