

Aalborgs madtilbud til borgere med dysfagi

En borger med dysfagi vil ofte have svært ved at spise og drikke. Det giver store udfordringer i hverdagen at få maden tilpasset den enkelte, så den ernæringsmæssigt overholder kost til "småt spisende" og "Anbefalinger for den danske institutionskost". I denne artikel vil jeg belyse Madservice Aalborgs indgangsvinkel til borgeren med dysfagi, beskrive hvilke tilbud og muligheder vi har, samt fremhæve vigtigheden af samspillet mellem flere faggrupper.

Madservice Aalborg

Madservice Aalborg hører under ældre-handicapforvaltningen i Aalborg kommune og har ca. 90 kostfaglige medarbejdere ansat. Vi står for døgnforplejning til 1700 borgere, som bor på plejehjem. Produktionsformen til målgruppen er kølemad, som færdigtillberedes ude i den enkeltes boenhed. På fritvalgsområdet har vi ca. 900 borgere. De kan vælge mellem varm udbragt middagsmad eller en ugepakke med frosne færdigretter.

I Madservice Aalborg er ca. 35 pct. af borgerne på individuel kost. Af dem er ca. 85 borgere på døgnkost, og ca. 15 borgere på fritvalg modtager gratin/gelekest dagligt pga. dysfagi.

Vores tilbud til borgere med dysfagi

Det er plejepersonale og visitator, der visiterer borgere til gratin-gelekest. Aalborg kommune deltager i denne forbindelse i et projekt, "God ernæring på tværs af sektorerne", i samarbejde med sygehuset. Her er der tilknyttet en klinisk diætist, som vi på ældreområdet kan benytte os af. Diætisten tilbyder ernæringscreening af borgere med dysfagi og udarbejdelse af ernæringshandleplaner. Det er vigtigt, at der er fokus på denne gruppe borgere, da der er stor risiko for undervægt og underernæring og derved manglende livskvalitet. Diætisten er en rigtig god medspiller, der kan give en faglig og kompetent sparring, rådgivning til alle, og være i dialog med både visitatorer, plejepersonalet og Madservice, så det er muligt at nå hele vejen rundt om borgeren.

For at udbrede kendskabet af vores tilbud til borgere med dysfagi til flest mulige, har vi løbende undervisning af sosuhjælpere og

FAKTABOKS

FOTT

Ergoterapeuterne i Træningsenheden, Aalborg kommune træner borgere med dysfagi. Ud fra konceptet, FOTT (Facial -Oral- Tract Terapi = ansigt-, mund- og svælgterapi) observerer, undersøger, behandler, træner og stimulerer ergoterapeuten borgerens synke-, spise-, og talefunktion samt kropsholdning.

Undersøgelsen foretages af ergoterapeuten men i samarbejde med pårørende, hjemmepleje, sygeplejersker, diætist, fysioterapeut, og talepædagog.

assistenter – på skole og efteruddannelse. En medarbejder fra Madservice Aalborg og vores diætist står for undervisningen. Vi har desuden prøvesmagning af vores tilbud, så der er så mange som muligt, der får kendskab til denne smagsoplevelse.

Inden for ergoterapien er der så småt ved at komme fokus på målgruppen. Der er to ergoterapeuter i Aalborg kommune, der har taget efteruddannelsen, FOTT, et koncept, der analyserer og behandler senmotoriske forstyrrelser i ansigt, mund og svælg. Målet er, at borgeren igen bliver i stand til at spise og drikke samt kommunikere, både verbalt og non-verbalt. Det er muligt at trække på de to ergoterapeuters ekspertise på området, give vejledning og støtte i selve spisesituationen, og anviser hvilke hjælpemidler, der evt. kan være aktuelle.

I Madservice Aalborg har vi tilknyttet en kostfaglig medarbejder, der er kontaktperson til borgerne og plejepersonalet på plejehjemmene. Her kan personalet trække på viden og faglighed vedrørende maden og komme med forslag til menusammensætning til en dagskost. Kontaktpersonen har den tætte kontakt til køkkenet, så der hurtigt kan ændres på maden, hvis det er aktuelt. Det er altid muligt at få en gratin/gelekest leveret som et forsøg til borgeren, inden ændringen gøres permanent. Netop for at se, om det kan være et relevant tilbud.



Hvad gør vi i Madservice Aalborg?

En borger med dysfagi skal tilbydes en kost til småtspisende med ca. 9 MJ.

Den skal bestå af:

- 50 E % fra fedt
- 18-20 E % protein
- 30-32 E % kulhydrat

Energifordelingen på en døgnkost skal være:

- Morgen: 20 pct.
- Middag: ca. 15-25 pct.
- Aften: 15-25 pct.

Forslag til en døgnkost fra Madservice Aalborg:

Morgen:

- Øllebrød med piskefløde.
- Havregrød kogt på sødmælk, sukker og smørklat.
- Yoghurt med 7 pct. fedt eller fuldfede surmælksprodukter.
- Gelerugbrød med gelepålæg/fuldfede smøreoste.

Formiddag:

- Kærnemælk med piskefløde.
- Smoothies.
- Kakao med flødeskum.

Det er muligt at bestille Atylet I køkkenet. Atylet er et fortykning-middel, der kan anvendes til flydende drikke og retter, hvilket gør det lettere at undgå fejlsynkning.

Middag:

Her tilbydes en indbydende gratinmenu bestående af en kødpaté, grøntsagstimbale, kartoffelmos og sauce.

Gratinmenuen har en konsistens, der er tilpasset den enkelte borger. Gratinmenuen er tilberedt af samme råvarer, som øvrige borgere tilbydes, men forarbejdes til en konsistens, der er tilpasset denne målgruppe. Det tilberedte kød forarbejdes, bliver rørt med æg, mel, sødmælk og evt. smagsforstærker, hvis der er behov for dette, og bliver bagt i ovnen. Grøntsagstimbale laves ud fra friske grøntsager, som tilberedes og dampes i ovnen.

Efterretten kan være beriget suppe, frugtgrød eller en dessert. Der kan bestilles gele survarer til den varme mad.

Eftermiddag:

- Små energitætte desserter og kager.
- Kage med blød konsistens.
- Kakao med flødeskum.
- Kaffe med piskefløde.

Aften:

- Gelesmørrebrød.
 - Smørrebrød - hvor rugbrød, pålæg og pynt er lavet af råvarer, der er pureret, tilsat æg, mel, sødmælk, husblas og evt. smagsforstærker, og dermed opnår en konsistens, der smelter på tungen og en smag som et stykke smørrebrød.
 - Al pynt bliver lavet ud fra friske grøntsager.
- Her er det kun fantasien, der sætter grænser for, hvad der laves – det er muligt at få ½ stk. rugbrød med sild/karrysalat – oksebryst m/ peberrodssalat, osv.

3 eksempler på, hvad Madservice Aalborg tilbyder til borgere med dysfagi, på 3 forskellige plejehjem.

	Borger 1	Borger 2	Borger 3
Morgen:	Havregrød/smør/sukker el. øllebrød med piskefløde.	Franskbrød m/smør. og 60% smøreost	Spiser ikke morgenmad Kommer sent op.
Formiddag:	Kærnemælk m/ piskefløde og sukker.	1 banan el. energitætte dessert el. yoghurt.	Havregrød kogt på mælk/smør/sukker.
Middag:	Gelesmørrebrød.	Gelesmørrebrød/ beriget suppe.	Gratinkost.
Eftermiddag:	Energitætte desserter el. energitætte kager.	Energitætte desserter el. energitætte kager.	Energitætte desserter el. energitætte kager.
Sen eftermiddag:	Kakao m/ flødeskum.		Proteinrige drikke el. smoothies.
Aften:	Gratinkost	Gratinkost	Gelesmørrebrød.
Sen aften:	Proteinrige drikke el. energitætte desserter.	Kærnemælk m/piskefløde el. Kakao med flødeskum.	Kakao med flødeskum el. havregrød m/ smør og sukker.

Vi har mange varianter – nogle kan godt klare lidt almindelig blød pålæg, smurt med gelerugbrød, andre borgere kan klare det almindelige rugbrød, men har behov for at få det med gelepålæg. Det er af stor værdi, at der er fleksibilitet inden for området, så vi når så mange som muligt, da det er en gruppe, der er meget individuelle.

Det er muligt at bestille til lager af forskellige berigede supper, grød, og desserter, som bliver leveret frosne og tilbydes som et supplement til døgnkosten.

Vigtigt for den denne målgruppe er, at de får tilbudt så mange små mellemmåltider i løbet af dagen som muligt. Konsistens og smag skal være tilpasset den enkelte, og der bør være høj energitæthed i det tilbudte. Der skal altid foreslås noget med stor energiindtag, gerne med en høj fedtprocent.

Det stiller store udfordringer til både plejepersonalet og i køkkenet, at der er stor opmærksomhed og fleksibilitet, samt at tilbudet er så stort og rigt som muligt for at tilgodese flest mulige.

Da det er en gruppe, som har en lille appetit, er det vigtigt at smag, sammensætning og udseende er afstemt, da det gerne skal inspirere til at spise noget.

Af skemaet ses, at der er store forskelle i spisemønsteret. Og med de store individuelle behov er det vigtigt, at tilbuddet er stort og varieret. De tre forslag lever op til "anbefalinger for småtspisende".



Vi har næringsberegnet en standard døgnkost til borgere med dysfagi, men ikke til den enkelte borger på plejehjemmet, da måltidernes sammensætning er meget individuel, som eksemplerne også viser.

Hele området er spændende, og det er afgørende med nogle ildsjæle, som brænder for at videregive det nyeste inden for området. Nogen som tør prøve noget, har stor basisviden, faglighed, stor tålmodighed og tid til at prøve sig frem. Der skal være ordentlig uddannelse og efteruddannelse af køkken/plejepersonalet, så de ved, at det kan gøre en forskel at have borgeren i centrum, og at de dermed kan være med til at give den enkelte borger større livskvalitet.

ll-aeh@aalborg.dk



Diætiststuderende får nyt gratis værktøj

Fire skoler begynder nu at arbejde med MADLOG VITA. Kostberegningsprogrammet skal gøre det lettere for studerende og undervisere at lægge overskuelige kostplaner og formidle viden om ernæring til deres patienter.

Da de nye studerende på Ernæring- og Sundhedsuddannelsen på Metropol, Ankerhus, UC Syddanmark i Haderslev og VIA University College i Aarhus mødte ind til første skoledag, var det til et nyt værktøj.

Skolerne har taget imod et sponsorat, hvor samtlige 415 nye studerende og 63 undervisere får licenser til det nyudviklede kostberegningsprogram MADLOG VITA frem til uddannelsens normerede afslutning i januar 2017.

"Det har været et generelt problem de seneste 15 år, at vi har savnet et godt kostberegningsprogram. MADLOG VITA ser ud til at være det bedste program til at dække vores studerendes behov – nemlig at lære, hvordan man laver kostberegning og får omsat den biokemiske og fysiologiske del af ernæring til mad", siger Karen Søndergaard, der er uddannelsesleder på VIA University College i Aarhus.

Undervisere og studerende fra VIA University College har tidligere testet et stort udvalg af kostberegningsprogrammer.

Ditte Lilholm, Journalist
dl@dittelilholm.dk

Læs mere om skolernes programskifte i næste nummer af Diætisten.