

Sluttrapport

**BEDRE INSTITUSJONSMAT
for eldre**

Prosjekt 2014/RBM9618

15. februar 2016

Innholdsfortegnelse

Forord	side 3
Bakgrunn og målsetting	side 3
Prosjektgjennomføring og metode	side 4
Resultater og resultatvurdering	side 8
Oppsummering, konklusjon og videre planer	side 10

Forord

Prosjektet Måltidets muligheter ble gjennomført i 2014 og 2015. Gjennom bruk av film ønsket vi å inspirere kjøkken- og pleiepersonale til å se på maten og måltidet som en viktig del av omsorgen på sykehjem. Filmselskapet Cynergi AS har gjennomført prosjektet med Nasjonalforeningen for folkehelsen som søkerorganisasjon. I forbindelse med prosjektforberedelsene og research til prosjektet har vi samarbeidet med Helsedirektoratet, Landbruks- og matdepartementet, Kost- og ernæringsforbundet, Forbrukerrådet og TINE Partner. Takk til ernæringsfysiolog Stine Sem i Landbruks- og matdepartementet og ernæringsfysiolog Guro Smedshaug i Helsedirektoratet som har kommet med gode og viktige innspill under hele prosessen. En spesiell takk må rettes til kjøkkenleder Dag Gusfre og øvrig personale og beboere ved Mule sykehjem som åpnet dørene og lot oss få gjennomføre prosjektet hos dem. En stor takk også til Erlend Eliassen som har lagt ned et betydelig engasjement både faglig og personlig. Takk også til kjøkkensjef Odd Ivar Solvold som opprinnelig var med å initiere prosjektet. Helt til slutt ønsker vi å takke Nasjonalforeningen for Folkehelsen og Extrastiftelsen som på en utmerket måte har fulgt opp prosjektet med å gi prosjektet oppmerksomhet og suksess blant annet ved å delta på selve lanseringen.

1. Bakgrunn og målsetting

Hver dag serveres 150.000 måltider til eldre i Norge. Mat for eldre på institusjon har fått mye negativ oppmerksomhet blant annet i media. Det er gjort en del forskning (se referanser) som konkluderer med at det av flere årsaker er mye feilernæring på eldreinstitusjoner. I regi av Helsedirektoratet er det gjort flere kartlegginger av ernæringsstatus og rutiner for måltid ved eldreinstitusjoner.

Våren 2010 publiserte Høgskolen i Østfold en brukerundersøkelse blant beboere på sykehjem. Undersøkelsen viser at det er et potensial for forbedring på områder som har betydning for trivsel rundt måltidene samt brukermedvirkning. Undersøkelsen viser at én av tre beboere spiser alle måltidene på rommet, og det var lite fokus på involvering av beboere i aktiviteter knyttet til måltid. En landsomfattende kartlegging av mat og måltider ved sykehjem viser også at det er behov for mer kunnskap om ernæring hos de ansatte. Bare 16 prosent av sykehjemmene hadde skriftlige rutiner for ernæringsstatus.

Det er mye forskning på eldre og mat i forhold til ernæring. Studier viser at det er en klar sammenheng mellom trivsel og matlyst, og feil- og underernæring som motsats ved mistrivsel. Helsedirektoratets tall viser at mellom 20 og 60 prosent av eldre på institusjon lider av underernæring eller er i underernæringsmessig risiko. Studier fra Norge indikerer at nærmere halvparten av beboere har en underernæringstilstand på sykehjem (BMI < 22) [1], en fjerdedel i sykehus[2] og om lag åtte prosent blant hjemmeboende eldre (befolkningsundersøkelse i Nord-Trøndelag og Tromsø)[3]. Underernæring gir økt sykkelighet, dødelighet og redusert livskvalitet. Måltette tiltak for å forebygge og behandle underernæring nytter – bedre helse og kortere liggetid i sykehus[4]. Helsedirektoratets nasjonale faglige retningslinje for å forebygge og behandle underernæring (2009)[5] har tydeliggjort kravet om at alle som møter helse- og omsorgstjenesten skal få en ernæringskartlegging og individuelt tilpassede tilbud ut i fra behov.

På bakgrunn av disse utfordringene ønsket vi å gjøre noe med maten og måltidsopplevelsen ved et sykehjem for å se om det var mulig å få til en positiv endring som kunne inspirere og motivere til endring ved andre sykehjem.

Overordnet mål med prosjektet er å øke trivsel og forebygge sykdom og feil- /underernæring hos eldre som bor på institusjon gjennom måltidene.

Med delmålene ønsket vi å systematisere og kartlegge informasjon om eldres måltider ved utvalgte institusjoner, kartlegge distribusjonsmåter av mat til eldre. Kartlegge budsjetttrammer ved utvalgte institusjoner, utvikle et menyforslag basert på norsk tradisjonsmat som er næringsrik innenfor budsjetttrammene, involvere eldre og ansatte i prosjektet, samarbeide med relevante intranett-plattformer hvor filmene gjøres tilgjengelige, lanseringsarrangement hvor pressen inviteres, knytte filmene opp mot intranett for ansatte i storhusholdning, inspirere institusjoner til å opprette matkontakter blant pleiere.

Prosjektet ble finansiert med kr 720.000 og gjennomført i 2014 med research og forberedelser fra januar til og med juni samme år.

Opptak ble gjennomført i september ved et sykehjem i Telemark og med ferdigstilling av filmene og prøvevisning i prosjektåret.

Prosjektet ble forlenget med ett år fordi det sammenfalt med en stor satsing Mat- og landbruksdepartementet skulle ha på mat og eldre i 2015, samt en stor brukerundersøkelse i regi av forbrukerrådet som skulle lanseres før valget i 2015. Premiere på filmen ble derfor satt til 2. september 2015 på Klingenberg kino med fullsatt sal, politikerpanel og innledere på podiet. Nasjonalforeningens og Extrastiftelsens generalsekretær var også til stede.

2. Prosjektgjennomføring og metode

Ved prosjektstart i januar 2014 ble det nedsatt en prosjektgruppe med undertegnede som prosjektleder, Marie Helene Høyberg og Petter Askø Næss fra Cynergi AS, opprinnelig var også kjøkkensjef Odd Ivar Solvold med i prosjektet men måtte i løpet av prosjektet trekke seg for å være coach under Bocuse d'Or (se eget avsnitt). Etterhvert kom kostøkonom Erlend Eliassen også med i prosjektgruppa. I referansegruppa involverte vi Stine Sem ernæringsfysiolog fra Landbruks- og matdepartementet, ernæringsfysiolog Guro Smedshaug i Helsedirektoratet, samt Arnt Steffensen i kost- og ernæringsforbundet i tillegg til Erlend Eliassen. Etterhvert etablerte vi også et tett samarbeid med Forbrukerrådet i forbindelse med deres fokus og kartlegging på eldre- og eldremåltidet hvor de gjorde en forbrukerundersøkelse blant beboere på sykehjem.

Prosjektleder var 28. Januar på et heldags fagseminar i regi av mat- og landbruksdepartementet. Det ga en "flying start" på prosjektet og ytterligere motivasjon og inspirasjon i gjennomføring. På fagseminaret var det estimert 50 deltagere, det møtte opp over 200 deltagere bestående av pleiepersonell, institusjonsledere, interesseorganisasjoner, fagpersoner, leverandører og politikere. Det sier mye om interessen for tema. Av viktige momenter som kom frem i løpet av dagen kan nevnes:

De eldres situasjon

- Måltidet er dagens høydepunkt for mange eldre
- Institusjoner må forstå betydningen av mat som helsefaktor
- Mange er på sykehjem på grunn av underernæring
- Demens og underernæring henger ofte sammen
- Mistrivsel og ensomhet truer appetitten
- Eldres medvirkning viktig
- Bedre råvarekvalitet, friske varer
- Opprettholde kvalitet ved utkjøring til hjemmeboende
- Nattfasten må ikke overstige 11 timer
- Valgmulighet
- Små porsjoner og hyppigere måltider

Personalets situasjon:

- Kjøkkenpersonale og helsepersonell må jobbe mer koordinert
- Tilberedning og presentasjon må bli bedre
- Matfaglig kompetanse må økes

- Kokker må smake på maten
- Ansatte er undernærte på kunnskap
- Arbeidsplassen er en god læringsarena.
- Måltidsopplevelsen er viktig, personale og eldre kan spise sammen

Pårørende:

- Pårørendes betydning - de opplever de eldres trivsel og helse tydeligst
- Verdighet - ikke spise med smekke
- Ikke blande mat og medisiner (eks. pille gjemt i pålegget)

Rammebetingelser:

- Tilgang til kjøkkenpersonale er en utfordring i et stramt arbeidsmarked
- Løfte yrkes stolthet og status
- Kjøkkenpersonale må bli bevisst sin betydning
- Øke kompetanse og inspirasjon hos kjøkkenpersonale
- Dårlige råvarer er en konsekvens av små budsjetter - fører til mye svinn

Dette er et lite utvalg av inspirerende og utfordrende momenter. Konklusjonene ble at her er det mye å ta tak i og at man må velge ut noen fokusområder. Viktigst av alt er å se maten i et helhetsperspektiv. Det medfører at våre filmsekvenser ikke bare kan presentere en rekke oppskrifter. De må settes i en sammenheng og kommunisere et helhetlig perspektiv på mat, måltider, ernæring, trivsel, kompetanse og rammebetingelser. Et viktig utgangspunkt vil være de eldre og deres behov. På konferansen hadde Erlend Eliassen et innlegg. Han er kjøkkensjef på Nygård Sykehjem i Sandefjord. Erlend hadde stort engasjement og inspirerte med sitt innlegg. Vi innledet et samarbeid med Erlend Eliassen allerede i februar. Vi ønsket at han skulle medvirke i filmen og skulle besøke et institusjonskjøkken som opplevde utfordringer knyttet til kartlegging, samhandling og tilpasning av måltidet til beste for beboerne på sykehjemmet. Et viktig kriterium var at dette måtte være utfordringer de fleste sykehjem kunne kjenne seg igjen, basert på det vi hadde av undersøkelser, kartlegginger og erfaringer. Fordelen var her at Erlend Eliassen selv var leder ved et institusjonskjøkken for eldre og kunne dermed også relatere utfordringene til egen praksis. Prosjektet skulle i henhold til målsettingen vise hvordan man kunne få til endring av rutiner uten å øke matbudsjettet. Valget falt på MULE sykehjem utenfor Porsgrunn.

8. april gjennomførte vi en befaring ved Mule sykehjem og hadde møter med kjøkkenleder, kjøkkenpersonale og pleiepersonalet. Opplegget ble gjennomgått med kjøkkenleder som var svært positiv til prosjektet. Det skulle imidlertid vise seg å bli en utfordring å få kjøkkenpersonale med på prosjektet. Sammen med Erlend Eliassen vurderte vi situasjonen og et alternativ var å gjennomføre prosjektet ved Nygård Sykehjem. Imidlertid kom det opp en løsning hvor man kunne hente inn personale fra andre sykehjem i kommunen. Det ble til slutt løsningen og en kjøkkenleder og en lærling fra Frednes sykehjem ønsket å medvirke i filmene.

Kjøkkensjef Odd Ivar Solvold måtte dessverre trekke seg fra prosjektet. Grunnen til dette var at han skulle coache Norges kandidat til Bocuse d'Or. Dermed fikk kostøkonom og kjøkkenleder ved Nygård sykehjem en mer fremtredende rolle i prosjektet. I forbindelse

med Odd Ivar sin fratreden søkte vi Extrastiftelsen om omdisponering av budsjetterte midler.

Det ble gjennomført en kursdag på Sankthansåsen sykehjem i Porsgrunn 12. mai hvor representanter fra Mule samt Porsgrunn kommune vil være tilstede. Der ble vårt prosjekt presentert og vi ønsket innspill til problemstillinger og tema. Det ble en god dialog og vi fikk mange innspill til aktuelle problemstillinger og fokus de ønsket belyst i filmen. Her kom vi også i kontakt med pleiepersonell og se på hvordan vi kan inkludere dem i produksjonen. Samtlige av de jeg har snakket med blant kjøkkenpersonale fremhever betydningen av å inkludere pleiepersonale i et slikt opplegg.

Vi hadde også samtaler med de eldre på sykehjemmet vi skulle filme. Et viktig premiss for dette prosjektet var å ta utgangspunkt i de eldre og hvordan de opplevde maten på sykehjemmet og hva de ønsket seg. De eldre ønsker seg friske grønnsaker, tradisjonsrik mat, god smak, ikke ferdigmat, god måltidsopplevelse preget av verdighet, maten måtte være godt kokt.

En viktig endring i prosjektet har også vært at vi har hatt et økt fokus på samarbeid mellom pleieavdeling og kjøkken. Praksis viser at et slikt samarbeid ved mange institusjoner ofte er mangelfullt eller helt fraværende. Det har resultert i at prosjektet vårt har blitt mer omfattende og at fokus er lagt enda mer på rutiner ved kjøkken og pleieavdeling. I dialog med Erlend og referansepersoner har vi inntrykk av at et slikt fokus er vel så viktig som de matfaglige aspekter.

Vi har i prosjektet også gått bort fra å formidle oppskrifter. Gjennom research og samtaler har det vist seg at det ikke er matfaglig kunnskap som er mangelfull på kjøkkenet. Utfordringen ligger i å etablere et samarbeid og tilpasse mat og menyer med utgangspunkt i de eldres behov.

Opptakene ble gjennomført som planlagt fra 2. til og med 5. september ved Mule sykehjem. Det ble lange og hektiske opptaksdager (se vedlagte dagsplaner). Prosjektet var svært omfattende og vi startet med å ha lengre intervjuer med fire beboere som ønsket å medvirke, nettopp fordi det var de eldres opplevelser av maten, samt ønsker og behov som var utgangspunkt for prosjektet. Det viser seg at terskelen for å få institusjonsplass er hevet. Det medfører at de eldre på institusjon stadig blir sykere. I prosjektet har det vært viktig for oss å formidle dette ved å ta utgangspunkt i en sammensatt beboergruppe, med underernæringsproblematikk, behov for mating og spesialtilpasset kost. Samtidig er antall kjøkkenpersonale redusert. Det gir enda større utfordringer i forhold til å koordinere samarbeid. Samtidig fikk vi gjennom opptakene vist at med små og enkle grep kan man få til store forandringer. Det er for eksempel scener som viser at pleiepersonale kan ta turen ned på kjøkkenet, og kjøkkenpersonale kan ta turen opp på avdelingen. Det var nye rutiner som ble etablert i løpet av opptaksperioden ved dette sykehjemmet.

Ved å sette fokus på utfordringer vil målgruppen kunne kjenne seg igjen å adressere utfordringene til egen praksis. Ikke minst er de eldres stemme et viktig bidrag i så måte. De eldre har et sterkt forhold til mat og ser på dette som dagens høydepunkt - i filmsekvensene

får de formidlet sine opplevelser og ønsker:

"Det er høydepunktet på dagen, de tre måltidene"

"Det er ikke så mye annet å glede seg til"

"Maten må være godt kokt"

"Jeg savner den gode ferske fisken"

"Det kunne vært mer variasjon i maten"

"Jeg savner noen å prate med under måltidene"

Det er også interessant å merke seg at de eldres refleksjoner er helt i tråd med det forskningen peker på, ref. prosjektene ved Høgskolen i Østfold.

Under opptakene fokuserer vi på rutinene slik de er, deretter introduseres Erlend og vi følger hans prosess med å løfte måltidene og integrere de som en betydelig del både av både helse og trivsel hos de eldre.

Aktuelle tema under opptakene var samarbeid mellom pleie- og kjøkkenpersonale, etablering av gode rutiner på kjøkkenet, fokus på nattefaste og hvordan den kan reduseres, underernæring, hvordan man med enkle grep kan lage mat fra bunnen av, gjennomgang av matlageret med muligheter for bedre rutiner, forberedelse og servering av næringstette drikker og små-måltider.

I dialog med eldreinstitusjonen hvor vi gjorde opptak ble vi enige om vie all oppmerksomhet på eldre i institusjon. Hjemmebaserte tjenester er et stort og omfattende område, hvor lederen anbefalte oss å heller vie det som et eget prosjekt. Vi fulgte det rådet basert på alle utfordringene og mulighetene som lå i materialet vi allerede hadde knyttet til eldre på institusjon. Vi søkte Extrastiftelsen om midler til dette i 2015 som en oppfølging av prosjektet. Søknaden ble ikke innvilget.

I opptaksuka endte vi opp med 13,5 timer råmateriale bestående av intervjuer, situasjoner, utfordringer, muligheter og ikke minst eldre som gleder seg over en heving av matkvaliteten og et inspirert kjøkken- og pleiepersonale. Det sier seg selv at vi har lagt ned betydelige ressurser for å få disse timene ned til ca. 50 minutter engasjerende, inspirerende og relevant materiale. Vi vil også slik det ser ut nå kunne dele opp materiale i ni temabaserte sekvenser, altså to sekvenser mer enn det vi la opp til i søknaden. Grunnen til det er at vi sitter med mye godt og relevant materiale for målgruppen, mer enn vi ante på forhånd.

Vi hadde en lang og omfattende etterarbeidsprosess med flere prøvevisninger både for involverte prosjektet og eksterne. Vi gjennomførte også en visning for ansatte på Mule sykehjem hvor vi hadde gjort opptakene og fikk kommentarer og innspill fra dem som vi rettet oss etter. Samtlige medvirkende i prosjektet har gitt sitt skriftlige samtykke til dette.

Det ble også laget en oppfølging 3 måneder etter. Her avdekker vi at en av de underernærte beboerne igjen har begynt å spise. Under intervju med en av de pårørende viser det seg at det hele snudde etter at vi hadde hatt vårt prosjekt i september.

I tillegg til å produsere 10 temabasert sekvenser laget vi en hel dokumentarfilm på 38 minutter. Denne filmen blir mye brukt for å få et innblikk i helheten.

3. Resultateter og resultatvurdering

Responsen på prosjektet Bedre Institusjonsmat har vært overveldende. En trigger fra filmprosjektet ble vist på Helsekonferansen 2015 i mai 2015 etter ønske fra Helsedirektoratet med både Helsedirektør, helsepolitikere, sentrale aktører innen helsevesenet og interesseorganisasjoner til stede med totalt 750 deltagere. Filmen gjorde et overveldende inntrykk som ble ettertrykkelig kommentert av Helsedirektøren i etterkant. Det viser seg at prosjektet har vært en god måte å få fram de eldres ønsker og behov på, samtidig som vi har kommunisert hvordan dette kan gjøres ved å fokusere på samarbeid, gode råvarer og trivsel rundt måltidet, og ikke minst – rett mat til rett person. Særlig viktig er dette med tanke på at eldre på institusjon stadig blir sykere (for å kunne få plass) og dermed er helt avhengig av formidling av deres ønsker og behov gjennom dokumentasjon og intervjuer. Nedenfor ønsker vi å liste opp noen av aktivitetene og resultatene nettverksarbeid og promotering har medført:

- 1) Visning av utdrag av filmen under den store Helsekonferansen i mai 2015, med beslutningstaker og ledere innen hele helsesektoren i Norge til stede.
- 2) Premiere og lansering på Klingenberg kino 2. September. Visning av hele dokumentarfilmen, sammen med politiker-panel i regi av Fylkesmannen i Oslo og Akershus.
- 3) Stor reportasje om prosjektet i ASKO-magasinet. Fagblad som går ut til storkjøkkenansvarlige i Norge.
- 4) Filmen brukt som utgangspunkt for konkurransen Gylne Måltidsøyeblikk i regi av Landbruks- og matministeren. Konkurransen kårer beste eldremåltid i 2015.
- 5) Filmen distribuert i nyhetsbrev via Sykehjemsetaten i Oslo kommune. Når ut til 5000 ansatte i helsesektoren.
- 6) Visning for Stortingets Helse- og omsorgskomite under besøk på Nygård sykehjem.
- 7) Alle landets fylker skal ha fylkesvise arrangementer hvor filmen bli brukt med fokus er mat og måltider til eldre. Gjennomført i Oslo/Akershus, Vest Agder, Nord Trøndelag, Sør Trøndelag og Østfold til nå.
- 8) Forbrukerrådet har brukt filmen som inspirasjon for sin undersøkelse og kartlegging.
- 9) Visning på kost- og ernæringsforbundets årsmøte.
- 10) Artikkel om prosjektet i Sykepleien (fagbladet til sykepleierne i Norge)
- 11) Visning for nettverk av kokker og pleiepersonell ved sykehjemsetaten i Oslo.
- 12) Filmen er også distribuert på nettverk i ulike fagfora, uten at vi har full oversikt.
- 13) Egen artikkel på Extrastiftelsen sine sider om prosjektet.
- 14) Artikkel hos Nasjonalforeningen for folkehelsen som også bruker filmen i forbindelse med egne opplegg for lokallagene i samarbeid med Erlend Eliassen.

I prosjektperioden har det overrasket oss at praksisen ved de ulike institusjonene er veldig ulik, men utfordringene er de samme. Vi har opplevd at filmen er relevant og treffer enten man jobber på sentralkjøkken eller har lokalt kjøkken på sykehjemmet. Prosjektet er

relevant for pleie- og kjøkkenpersonale, ledere, pårørende, politikere både nasjonalt og lokalt, samt innkjøpsansvarlige i kommunene. Vi har også oppdaget matens betydning for god helse og trivsel på sykehjemmene. Her er det en utfordring at legemidler og ernæringsprodukter har en dominerende posisjon og at man i stedet kunne ha forebygget med riktig og tilpasset mat til de eldre. Individuell tilpasning og ivaretagelse av den enkeltes behov og ønsker er ikke godt nok ivare tatt.

Vi ser at prosjektet har stor overføringsverdi fordi filmmaterialet har gitt inspirasjon til å sette igang temamøter og fokus på det enkelte sykehjem og i den enkelte kommune. Et eksempel kan være: Vinneren av Gylne måltidsøyeblikk, Nittedal kommune, ønsket å bruke filmen for å satse ytterligere på god eldremat. Prosjektet lever da sitt eget liv ved at det settes igang lokale tiltak og arrangementer inspirert av dette prosjektet. Det er vel nettopp noe av det man ønsker å få til i slike prosjekter og er vel helt i tråd med Extrastiftelsens mål for prosjektene de støtter.

Utfordringen er nå at vårt prosjekt nå avsluttes og vi må søke finansiering for å kunne følge opp videre dersom vi skal ha en rolle i arbeidet. Vi har siden lanseringen fått ukentlige henvendelser knyttet til prosjektet.

4. Oppsummering, konklusjon og videre planer

Prosjektet må sies å ha vært en suksess og fått betydelig mer oppmerksomhet enn vi hadde regnet med på forhånd. Opprinnelig tenkte vi oss kjøkken- og pleiepersonale som målgruppe, men vi oppdaget at prosjektet hadde stor interesse langt utover de som jobber direkte med eldre. Forklaringen på det må være at de fleste av oss er pårørende til foreldre eller besteforeldre som bor på sykehjem eller mottar pleie. Mat er et viktig tema og ikke noe bekymrer så mye som når noen av våre nærmeste ikke ønsker å spise. Særlig etter visningen og publiseringen i 2015 har interessen for prosjektet og tema hvert stor. Drahjelp fra konkurransen gylne måltidsøyeblikk og Forbrukerrådets fokus i forbindelse med kommunevalget i 2015 skal ikke undervurderes og vi har hatt et godt nettverksamarbeid på tvers. Filmene og sekvensene er nå gjort tilgjengelig på egen vimeo-kanal og brukes aktivt til lokale kurs og arrangementer hvor tema eldremat, måltidet og underernæring er på dagsorden.

Det planlegges også ytterligere aktiviteter hvor filmen vil bli brukt. Konkurransen Gylde Måltidsøyeblikk skal også arrangeres igjen, Forbrukerrådet vil fortsette sitt fokus på mat til eldre. Vi ser også et stort behov for å rette fokus mot hjemmeboende eldre hvor risiko for underernæring er enda større. Her er noen av aktiviteten som umiddelbart står på agendaen.

- 1) Visning i Hjertnes kino (Vestfold) 20. april 2016 i regi av Fylkesmannen i Vestfold.
- 2) Filmen er referert til i premissdokumentene for ny handlingsplan om eldreomsorg i regi av Helsedirektoratet.
- 3) Filmsekvenser skal inngå som e-læringsprosjekt ved Utviklingscenter for sykehjem og hjemmetjeneste i Vestfold.

- 4) Norgesfilm ønsker distribusjon i sitt nettverk etter mange henvendelser fra videregående skoler som ønsker å bruke filmmaterialet i sin undervisning.

Prosjektet har bidratt til å etablere et nettverk på tvers av fagmiljøer og organisasjoner. Ambisjonen er nå å kunne etablere et kjøkkenløft etter modell av hva man har gjort gjort i København. Her måles institusjonskjøkken etter fastsatte kriterier knyttet til smak, ernæring, trivsel og råvarer. Noe lignende er det nå ambisjoner om å få til i Norge. Her har dette prosjektet utvilsomt vært en viktig pådriver og inspirator.

Litteraturhenvisninger:

[1] <http://brage.bibsys.no/diakon/retrieve/2079/OktoberCathincainternrapport%20ernæring.pdf>

[2] Tangvik et al: The Nutritional Strategy. Four Questions predict morbidity, mortality and health care cost. Clinical nutrition (2013) 1-8.

[3] Kvamme. Body mass index and Risk of Malnutrition in community-living elderly men and women, 2011. ISM skriftserie nr 116.

[4] Tangvik et al: The Nutritional Strategy. Four Questions predict morbidity, mortality and health care cost. Clinical nutrition (2013) 1-

[5] Helsedirektoratet (2009): Nasjonale faglige retningslinjer for forebygging og behandling av underernæring. IS 1580

[6] http://helsetilsynet.no/upload/Publikasjoner/rapporter2013/helsetilsynetrapport6_2013.pdf

[7] Aagaard. Mat og måltider i sykehjem. Høgskolen i Østfold. Rapport 2008:3