

SKRIV OG MELDINGAR

- MATGLEDE fra Helse Førde (magasin fra Nortura PROFF)



«Alle som jobbet på kjøkken i Helse Førde ble involvert i prosjektet, og det ble tatt veldig godt i mot!»



Hege Inderberg
Salgskonsulent Nortura PROFF

MATGLEDE

fra Helse Førde

Mat har alltid vært medisin. Ja, antagelig er riktig mat den beste, rimeligste og mest tilgjengelige medisin vi har. Kosthold har stor betydning i forebygging av sykdom, og gir en helsegevinst vi ikke har råd til å gå glipp av. Mat og ernæring er helt avgjørende for mennesker som skal rehabiliteres etter sykdom eller skader. **God og næringsrik mat** betyr mye også for pasienter som er varig pleie- og omsorgstrengende. Mat er en viktig del av våre liv, og er en kilde til **helse og livsglede**. Å nyte et godt måltid er en trivselsfaktor i seg selv!

“La din mat være din medisin, og din medisin være din mat”

Hippokrates, legeskunstens far

Den 20. januar 2015 lanserte Helse Førde konseptet «**Matglede fra Helse Førde**». Dette konseptet ble til i tett samarbeid med Nortura PROFF, noe vi er svært stolte av.

Prosjektet startet ved at Torstein Solset, avdelingssjef for Matforsyning i Helse Førde, tok kontakt med Nortura PROFF. Han ønsket å skape noe nytt i en tradisjonell organisasjon;

Inspirere til fagutvikling hos sine ansatte og gi bedre pasientopplevelser hos Helse Førde ved å bruke mat som omsorg, og mat som del av behandlingen.

Godt samarbeid

Dette var «hårete» mål som krevde en god prosess og dialog for å komme frem til konkrete tiltak, som igjen kunne bidra til ønsket resultat. Det ble gjennomført gode samarbeidsmøter, dybdeintervjuer med alt fra kjøkkenpersonale til ledelse, gjennomgang av statistikker og markedsundersøkelser, og matfaglig research. Prosjektgruppen var også på befaring hos de ulike kantinene, der de så på driften og logistikken på kjøkkenet, kassapunkter og serveringspunkter. For å få innsikt og inspirere, var de også på kantinebesøk og inspirasjonstur til Oslo.

– Veldig kjekt!

Hege Inderberg er Nortura PROFF sin representant i Førde og er den som har jobbet aller tettest med Helse Førde i dette prosjektet.

– «Dette var veldig kjekt, sier hun. Det var **god stemning** og alle kjente på **stolthet rundt jobben sin**.» Alle som jobbet på kjøkken i Helse Førde ble involvert i prosjektet, og det ble tatt veldig godt imot. Interne kokkesamlinger er nå en fast del av aktivitetskalenderen til Helse Førde hvert år. Her legges det opp til **faglig utvikling**, sosialt samvær med kollegaer og alle kan bidra med tips til forbedringer av driften, samt menyutvikling.

Fortsetter →



*Ekte matglede
og ferske råvarer.*

Matglede fra HELSE FØRDE



*Stolthet til jobben
og god stemning.*



*God og næringsrik
mat laget med
kjærlighet.*



*Alle på kjøkkenet
i Helse Førde ble
involvert.*



– Vi har hjulpet dem med å lage en menybank, årshjul og planlegging av aktiviteter for året med tanke på bl.a. servering og sesongråvarer. Her har Hege vært uvurderlig og et fyrtårn – spesielt med sin kompetanse rundt ernæring og allergimat, sier Dinh Tran, designer og prosjektleder i Nortura PROFF.

– «Jeg liker å få være **kreativ** med maten og bruke min matfaglige kompetanse.» Hege Inderberg er brennende opptatt av **allergimat og ernæring**, og hjelper ofte kjøkken å tenke smart. – «Det er lurt å velge rene råvarer som alle kan spise», sier hun.

Enkle, men gode tiltak

Et av de mest populære tiltakene, er en **matvogn** som trilles rundt på sykehuset og tilbyr servering direkte til pasient. Dette settes stor pris på av pasientene, og de ansatte opplever ekstra stor stolthet ved at de ikke bare serverer mat, men driver med **omsorg**. Fra vognen kan man kjøpe bl.a. påsmurte brødvarer, frukt, kaffe og nystekte sveler.

Kantinen, som brukes av både ansatte og pasienter, har også fått et oppsving i sitt salg etter at de har gjort små, men effektive tiltak. Med større **fokus på matglede** og introduksjon av blant annet spekemattallerken og nye typer påsmurt, har de opplevd en fin økning i salget. Det er også introdusert en effektivisert og forbedret løsning for «ta med hjem-middag», dvs. kantinemat pakket i porsjoner som man kan kjøpe hjem til middag. Det heter **Ta med HeimMat!**

Mer fersk mat fra bunnen

All maten i Helse Førde, til 5 ulike brukersteder, blir produsert på **sentralkjøkkenet**. Det er som kjent krevende å finne retter som fungerer å lage til et stort antall personer av gangen. Rettene blir derfor godt testet før de settes på menyen. De har i tillegg en egen «fridag» der de lager maten på de lokale kjøkkenene, disse dagene lager de gjerne **sin lokale rett**, eller signaturrett.

– Det er gøy at Helse Førde iverksetter tiltak raskt. Når de ser muligheter for forbedring, justerer de det. Jeg tror det er en av **suksessfaktorene**, sier Hege Inderberg. Et eksempel er at når en brukerundersøkelse på sykehuset viste at pasientene var misfornøyd med brødet, så tok de umiddelbart tak i det – og nå får de brødlevering 2 ganger om dagen.

Mer mat fra bunnen og ferske råvarer er i fokus. Friske bær, frisk frukt og friske grønnsaker brukes, og de serverer nå nesten utelukkende ferske grønnsaker i stedet for frosne. Fersk ternet storfebog fra Nortura-slakteriet i Førde brukes til å lage tradisjonsretten **sosekjøtt** og i sesongen får de også ferskt lammekjøtt herfra. Suppe serveres som regel en gang om dagen og det har blitt utviklet nye, spennende varianter av suppe, blant annet en **fårikål-suppe**.

Matglede fra Helse Førde-prosjektet er hele tiden under kontinuerlig videreutvikling og vi i Nortura PROFF er veldig glade for å fortsette dette samarbeidet inn i 2017 – og videre inn i fremtiden...

PRIOR

Gårdskylling fra Smaalenene

lever i et rolig og tilrettelagt miljø
Løken, Nedre Grini og Frøshaug C
i Østfold. Her har den oppvekstsv
som gir kylling av ypperste klasse

Fôret er 100 % vegetabilsk og inneholder
lokal produsert korn, som havre, og bygg
og er tilgjengelig for kyllingene hele tiden. U
løpstikke, også kjent som kjærlighetsurt, sett
spiss på det hele. Sammensetningen av vitaminer
og proteiner skal sikre riktig vekst. Dette gjør
kyllingen vokser sakte og harmonisk.



Produsentene av Smaalenene Gårdskylling



Kyllingen lever i et rolig og tilrettelagt miljø.



I 2005 FIKK PRIOR SMAALENENE
GÅRDSKYLLING SOM DEN FØRSTE I NORGE
SPESIALITETSMERKE FRA MATMERK