

Dietist höjer kvaliteten och ökar patientsäkerheten

I Landstinget Kronoberg har man sedan fem år tillbaka en dietist på en av nyckelpositionerna inom måltidsverksamheten. Stärkt kommunikation aktörerna emellan och ökad förståelse för varandras kompetens- och ansvarsområden ökar både patientsäkerheten och kostnadseffektiviteten.

Här står måltiden i centrum i arbetet för bättre vårdkvalitet.

Susann Ask arbetar i Landstinget Kronoberg med en fot på folkhälsoenheten och en i sjukhusköket. Som måltidsutvecklare kan hon bland annat påverka utbudet och matens innehåll, och driva utvecklingsfrågor som handlar om organisation och struktur. Fokus är att jobba med måltiden som helhet, vilket bland annat innebär att samverka med kokkar, avdelningschefer, sjukhusledning, nutritionssjuksköterskor och dietistkollegor.

Att ha en dietist som samordnande nyckelperson i måltidsverksamheten på sjukhus är än så länge unikt. Idag finns en handfull dietister i hela landet med liknande position; i Halmstad, Sundsvall, Sörmland, Östersund och Falun.

– **Dietisten blir en länk mellan köket och vårdavdelningarna.** Måltiden är ett tilltalande och konkret sätt att sätta fokus på nutritionsomvårdnaden och patientsäkerheten oavsett typ av vård- eller omsorgsenhet, inte enbart på sjukhus och äldreboenden, utan även till exempel i barnomsorgen, menar Susann Ask.

– Mat och måltidsupplevelser handlar om kommunikation. Alla länkar i måltidskedjan är lika viktiga; råvaror, kokkar, varmhållning, och inte minst bemötandet och atmosfären på vårdenheten. Vi har ju samma mål, och alla vinner på ökad samverkan och förståelse för varandras kompetensområden. Vi förstärker varandras budskap. Dietister behövs för att kommunikationen mellan kök och avdelning ska fungera optimalt.

– Som samordnare och måltidsutvecklare ser man helheten kring måltiderna, det ökar både kvaliteten, patientsäkerheten, kostnadseffektiviteten, och inte minst; livskvaliteten för den enskilde. Helhetstänket är viktigare än detaljer som till exempel att maten är hemlagad, menar Susann Ask.

– FAMM (Five Aspects of Meal Model) är ett verktyg som på ett effektivt sätt tydliggör alla viktiga delar och ansvarsområden; Måltiden handlar inte bara om maten, även rummet och mötet människor emellan är oerhört viktiga – och dessa ligger helt under avdelningens kontroll, poängterar Susann Ask.

– **Vid en måltid beror 40% av upplevelsen på maten medan hela 60% beror på bemötande och miljö,** enligt erfarenheter från restaurangbranschen. Även i verksamheter med mottagningskök har man alltså ett väldigt stort ansvar för helheten – och för patienternas livskvalitet och nutrition.

– Ett stort antal undersökningar visar att ju mer man vet om maten och vad den innehåller, hur den tillagats och var, desto mer ökar smakupplevelsen och därmed sannolikheten att näringen och energin hamnar i magen på vårdtagaren. I och med det minskar risken att utveckla undernäring som innebär stora kostnader för sjukvården och samhället, och som får betydande konsekvenser för hälsa och livskvalitet hos den enskilde. Att köket har en öppen attityd och kommunicerar med vårdavdelningarna och berättar om maten är jätteviktigt. Och givetvis måste man ha bra råvaror, påpekar Susann Ask.

– Maten är en betydelsefull del av livet, och näringen en viktig del av den medicinska behandlingen. Nutritionsscreening, kosttillägg, och kost- och vätskelistor är nog så viktiga, men den vanliga maten ger en mer greppbar helhetsbild för patienten.

– Maten blir något konkret som ofta gör det lättare för vårdtagaren att förstå hur man kan göra hemma. Måltiden är ett verktyg som kopplar ihop vård och livsglädje, menar Susann Ask som är en av talarna i seminariet **Offentlig mat – ofantligt god**, en av programpunkterna på Kvalitetsmässan, Europas största fackmessa om verksamhets- och samhällsutveckling. För mer info se www.kvalitetsmassan.se.

För ytterligare upplysningar kontakta

Susann Ask,
leg. dietist, måltidsutvecklare i Landstinget Kronoberg
tfn: 0767-259 695
E-post: susann.ask@ltkronoberg.se

För ytterligare upplysningar om DRF, kontakta

Elisabet Rothenberg,
leg. dietist, samt ordförande DRF
tfn: 0706-41 45 81
E-post: elisabet.rothenberg@vgregion.se

Dietisternas Riksförbund (DRF) är en yrkesförening inom Naturvetarna. Medlemmarna är legitimerade och har en universitetsutbildning med huvudinriktning på näringslära och nutrition omfattande 3-4 års högskolestudier. Av DRF:s drygt 1200 medlemmar arbetar de flesta inom slut- och öppenvård samt kommunal äldreomsorg, med prevention och behandling av nutritionsrelaterade problem samt undervisning av personal. Dietister arbetar också inom folkhälsa och friskvård samt för olika livsmedels- och läkemedelsföretag.

WWW.DRF.NU



DRF
DIETISTERNAS
RIKSFÖRBUND