



Heidi Brunner er daglig leder i QimiQ Skandinavia. I fjor lanserte de en serie lettygde produkter beregnet på mennesker med tygge- og svelgeproblemer.

# Når behovet er mat med annen konsistens

**– Pasienter med tygge- og svelgeproblemer kunne ha fått en mye bedre ernærings situasjon om institusjonskjøkkenene rundt om i landet klarte å tilby dem bedre tilpassede måltider. Dette sier Heidi Brunner, daglig leder i QimiQ Skandinavia.**

**Tekst: Elisabeth Strøm**

I fjor lanserte QimiQ Skandinavia en serie lettygde produkter beregnet på mennesker som har problemer med å svelge og tygge mat. Produktene går under varemerket Sooft meals og markedsføres som "delikate, næringsberiket, rene smaker, finmost, økonomisk og bakteriefritt".

Heidi og Willi Brunner, som står bak familiebedriften, har en rekke arbeidsplassbesøk bak seg det siste året. Ett inntrykk sitter igjen.

– Vi opplever at det er en stor mangel på kunnskap og forståelse om omfanget av tygge- og svelgeproblemer. Resultatet er at disse pasientene behandles uverdige.

## Onn sirkel

I "Retningslinjer for kostholdet i helseinstitusjoner" heter det at kostholdet bør i størst mulig grad tilpasses den enkeltes pasient. Det heter også at det er viktig å være oppmerksom på at tygge- og svelgeproblemer kan være årsaken til at pasienten spiser for lite.

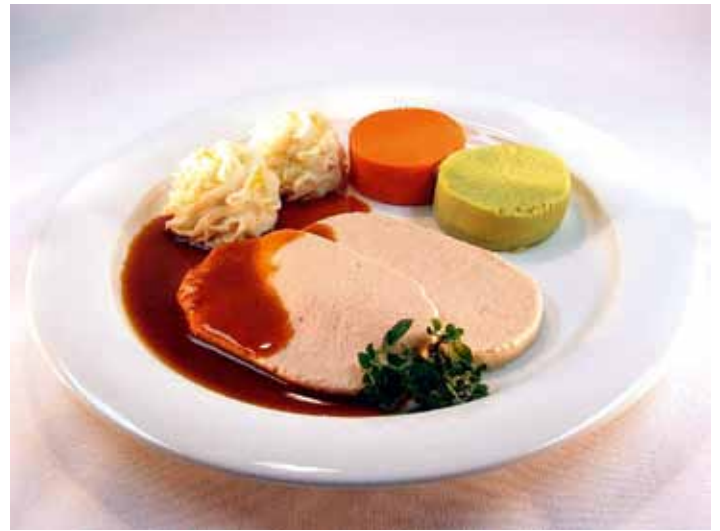
I møte med kundene har Willi og Heidi Brunner opplevd at kjøkkenpersonell er i villrede og har lite kunnskaper om problematikken.

– Det er mange sentralkjøkken som ikke leverer konsistentilpasset mat. Dette er faktisk situasjonen for mange av landets største kommuner i dag. Siden retningslinjene ikke sier noe om at pasientene kan kreve det, ser vi at mange bare skyver problemene videre. For eksempel til mottakskjøkken eller til sykepleierne på den enkelte post som moser maten med stavmikser, sier Heidi Brunner.

Dermed blir resultatet så som så.

– Maten blir udelikat og mister verdifulle næringsstoffer i tillegg til at hygien blir tvilsom. Dermed har man kommet i inn i en ond sirkel: Mennesker som i utgangspunktet har problemer med å få i seg maten, mister matlysten bare av synet, sier hun.

Willi Brunner, som opprinnelig er kokk, mener mye mat taper seg når den blir most. Fisk, for eksempel, blir fort seig.



Her er svinestek med broccoli og gulrøtter. Tradisjonell most kost til venstre, Sooft meals-variant til høyre.

Han er også opptatt av at underernærte må få i seg nok protein og energi uten at mengden blir for stor. Derfor må kosten være næringstett.

### **Panikk under måltidet**

Norske undersøkelser sier at så mange som opptil 60 prosent av sykehjemspasientene i Norge lider av underernæring. Det må bety at en stor andel av denne gruppen også sliter med tygge- og svelgeproblemer.

Dysfagi, kan ha mange årsaker. Vel-dig ofte oppstår det etter et slag, men også kreft i munnhule/svelg kan føre til svelgevansker. Eldre og kronisk syke med nedsatt allmenntilstand er utsatt. Undersøkelser viser at dysfagi er et utbredt problem: 74 prosent av alle sykehjemspasienter, 15 prosent av alle inneliggende sykehuspasienter og 65 prosent av alle pasienter som har hatt slag sliter med å få i seg maten. Omtrent halvparten av de som har diagnosen dysfagi spiser mindre, opplever vekttap og har angst eller panikk

i måltidssituasjoner.

### **Store mørketall**

Helsedirektoratet har nå utarbeidet Nasjonale retningslinjer for forebygging og behandling av underernæring. Willi og Heidi Brunner håper dette vil føre til at det også blir stilt konkrete krav om næringsberiking og konsistenstilpasning av kosten til de som trenger det.

– Dysfagi rammer ikke bare eldre mennesker på institusjon, men også hjemmeboende. Blant barn og unge finnes store mørketall, mener Heidi Brunner.

Nå håper hun kjøkkenpersonell kommer på banen og tar større ansvar.

– Med det mener jeg at kjøkkenet må være det leddet som kvalitetssikrer at den maten som serveres ser delikat ut og er næringsberiket. Et slikt ansvar kan ikke overlates til tilfeldige personer ute på avdeling, sier Brunner.

### **Happy Meals**

Det er jevn etterspørsel etter de lettygde

produktene som inngår i Sooft Meals-serien. Men som de sier; jo større etterspørselen er, jo større vil også vareutvalget etter hvert bli. Heidi Brunner mener deres produkter er med på å gi verdigheten tilbake til mennesker som sliter unødvendig.

– De menneskene som vi her snakker om kommer seg ikke til bords og opplever derfor stor isolasjon. Da er det oppmuntrende å få tilbakemeldinger om at vårt konsept gjør at disse pasientene nå har fått økt appetitt og kan sitte og spise med kniv og gaffel som alle oss andre. På en institusjon vi leverer til har de faktisk omdøpt produktene våre til "Happy Meals", sier daglig leder Heidi Brunner.

Sooft Meals-produktene er standard hyllevarer hos Asko Øst og hos Service-grosseisten.

Det er også mulig å ta kontakt med firmaet direkte om det er behov for vareprøver.

Ler mer på: [www.qimiq.no](http://www.qimiq.no) eller [www.sooftmeals.no](http://www.sooftmeals.no)

annonse

