



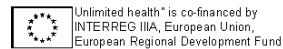
Mellemmåltider til småtspisende patienter på hospitaler

Erfaringer fra pilotprojekt

Workshop i Underernærings netværk, 30. januar 2008

Mie Bendtsen, Øresund Food Network

www.oresundfood.org



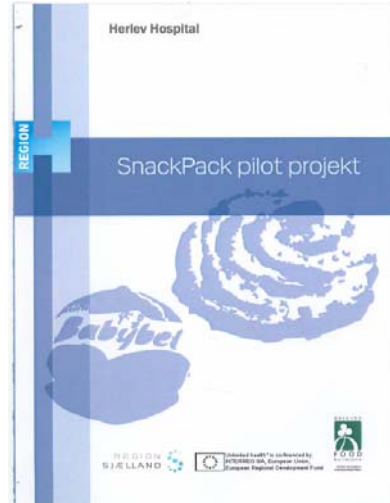
Projekt – Grænseløs Sundhed i Øresundsregionen





Grænseless Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Dansk - Svensk samarbejde om Underernæring (Netværk)
- Udvikling og afprøvning af et **mellemmåltidskoncept**
- Konceptet var designet til småtpisende patienter på **hospitalet**



Grænseless Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

?? Hvordan får man småtpisende patienter til at spise mere energi og protein (fra mellemmåltider), uden at gøre det mere besværligt for personalet ??





Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Mellemmåltidskonceptet:
 - Designet til småtspisende patienter på hospitaler
 - Mellemmåltidsboks med lækre og nemme mellemmåltider, der ikke behøvede køl eller frys
 - Tre mellemmåltider om dagen
 - Ca. 3000 kJ og 30 g protein / dag
 - Afprøvning på to hospitaler: Herlev & Slagelse



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*



SnackPack pilot projekt	
	Nødderose 20 g kJ 416 protein 1,7
	Kransekage 15 g kJ 306 protein 1,5
	Marcipanbød 25 g kJ 560 protein 3,0
	Ferrero Rocher 12 g kJ 276 protein 1,0



Grænseløs Sundhed – Mellemmåltidskoncept

SnackPack pilot projekt

	Saltkiks 15 g kJ 303 protein 0,5
	Digestive kiks 15 g kJ 280 protein 1,1

SnackPack pilot projekt

	Krydderkage 30 g kJ 425 protein 2,6
	Chokolade muffin 30 g kJ 450 protein 2,7
	Æble-kanel muffin 30 g kJ 375 protein 2,3
	Appelsin-ingerfær-kage 30 g kJ 425 protein 2,6



Grænseløs Sundhed – Mellemmåltidskoncept

SnackPack pilot projekt

	Mini Babybel 20 g kJ 240 protein 4,6
	Mini Babybel emmentaler 20 g kJ 266 protein 4,6
	Grubeost 16 g kJ 239 protein 3,6

SnackPack pilot projekt

	Peanuts 25 g kJ 600 protein 6,8
	Honning peanuts 25 g kJ 613 protein 6,0



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

SnackPack pilot projekt	
	Æblegrød - beriget 75 g kJ 480 protein 5,6
	Jordbærgrød - beriget 75 g kJ 480 protein 5,6
	H-fløde 10,1 % 15 ml kJ 262 protein 4,6

SnackPack pilot projekt	
	Proteinbar Choko-toffee 21 g kJ 430 protein 5,2
	Proteinbar Hindbær 21 g kJ 400 protein 5,0
	Proteinbar Orange 21 g kJ 400 protein 5,0



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Design af pilotprojekt på hospitaler:
 - Herlev: Patienter kunne selv sammensætte boksen
 - Slagelse: Patienter kunne vælge mellem tre bokse
 - 6 (-7) dages kostregistrering:
 - 3 dages registrering før mellemmåltidsboksen &
 - 3 dages registrering med mellemmåltidsboksen
 - Få viden om indtaget af især energi og protein
 - Spørgsmål om mellemmåltiderne og konceptet:
 - Patienter og plejepersonale
 - Få subjektive bedømmelser af mellemmåltidsboksen



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Resultater fra kostregistrering:
 - Data var desværre ikke brugbare pga. det lave antal patienter (8 patienter gennemførte pilotprojektet)
 - Data indikerer dog, at indtaget af energi og protein *ikke* blev forøget i projektperioden
- Generelle erfaringer fra pilotprojektet:
 - Svært at finde nok patienter til projektet
 - Mellemmåltidsboksen var for stor
 - Mellemmåltidsboksen egnede sig ikke så godt til denne målgruppe af underernærede ældre



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Erfaringer fra pilotprojektet:
 - Kommentarer fra patienter:
 - Nogle af mellemmåltiderne var for tørre og hårde
 - Flere af patienter ville/kunne ikke svare på spørgsmål
 - Kommentarer fra plejepersonalet:
 - Positive overfor konceptet – syntes, at ideen var god
 - Mellemmåltidsboksen var stor – nogle patienter tabte appetit på forhånd
 - Gode erfaringer med mellemmåltiderne til to yngre mænd – er målgruppen for disse mellemmåltider forkert?
 - Konceptet fungerede fint organisatorisk
 - Syntes godt om mellemmåltiderne, og kunne godt tænke sig at have mellemmåltiderne som et fast tilbud på afdelingerne (variation)



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- **Fokusgruppeinterview** blev efterfølgende udført med plejepersonalet på Herlev og Slagelse hospitaler:
 - Generelle spørgsmål
 - Hvad synes I generelt om mellemmåltidsboksens koncept?
 - Fungerede mellemmåltidskonceptets leverings- og bestillingsform?
 - Har I andre ideer til at servere mellemmåltider på?
 - Specifikke spørgsmål til de enkelte mellemmåltider
 - Har I forslag til, hvem af de indlagte, der kan spise produktet?
 - Hvad kan produkterne alternativt bruges til?
 - Kan produkterne evt. ændres, så de passer bedre til målgruppen?
 - Øvrige kommentarer



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Generelle kommentarer – fokusgruppeinterview:
 - Godt koncept, pga. mulighed for øget ernæringsfokus på patienten
 - Levering og bestilling af konceptet fungerede fint – det var målrettet med levering til den enkelte patient / ansvarlige plejepersonale
 - Mellemmåltiderne vil være gode at have i det almindelige udbud (f.eks. til mellemmåltider, natmad mm.) – hjælpe patienterne til at kunne overskue mængden af mad



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Specifikke kommentarer – fokusgruppeinterview:
 - **Søde mellemmåltider** (nødderose, kransekage, marcipanbrød, ferrero rocher)
 - Oftest de ældre, der vælger de søde produkter (genkendelse?)
 - Gode til opbevaring på afdeling (fryser, køl)
 - Fyldte chokolader ikke så gode (gives ofte som gaver, og personer med kvalme har svært ved at spise dem)
 - Måske god ide med små stykker ren chokolade (indpakket)
 - Marcipanbrød bør kun veje 12 gram



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Specifikke kommentarer – fokusgruppeinterview:
 - **Kiks** (TUC saltkiks, Digestive)
 - Alle kan spise disse produkter, selvfølgelig afhængig af sygdom
 - Salte kiks er gode til patienter med ileostomi pga. væsketab
 - God ide med meget små kiks med mørkt chokolade overtræk
 - God ide med proteinrige kiks, ikke søde



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Specifikke kommentarer – fokusgruppeinterview:
 - **Kage** (Krydder-, chokolade-, ingefær-appelsin- og æble-kanelkage)
 - De unge spiser chokoladecake, æble-kanelkage
 - De ældre kan også spise krydderkage
 - Ingefær-appelsin er ikke kendt (og spises derfor ikke af syge)
 - Kan bruges som mellemmåltider! Men der findes allerede meget kage
 - Nogle patienter efterspørger citronmåne! Måske pga. konsistensen?
 - Mere fugtige kager, uden at være tunge
 - Trifli / æblekage med flødeskum, små citronfromager, muffins
 - Efterspørgsel efter små kanelnegle



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Specifikke kommentarer – fokusgruppeinterview:
 - **Ost** (Babybel almindelig, emmentaler, Grubeost)
 - Gode til alle, der kan lide ost!
 - Patienter kan ikke lide tanken om, at osten "står og lumrer"
 - Kan evt. serveres med frisk frugt eller kiks om formiddagen
 - Flere ældre mænd har spurgt efter stærk skæreost
 - Bedre emballering - Grubeosten var svær at pakke op
 - Bedre med syrnede mælkeprodukter end ost, når appetitten er lille



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Specifikke kommentarer – fokusgruppeinterview:
 - **Peanuts** (salte, honningristede)
 - Ikke gode til patienter med forskellige tarmsygdomme
 - Ikke gode til patienter med tandproteser
 - Kræver god tandstatus, god spytksekretion
 - Mange unge vil have stor glæde af produkterne
 - Stort ønske om chips / franske kartofler i meget små poser (uhygienisk i store poser)



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Specifikke kommentarer – fokusgruppeinterview:
 - **Frugtgrød m. 10% H-fløde** (beriget jordbær- og æblegrød)
 - Godt at have som et dagligt tilbud (frugtgrød er normalt meget eftertragtet af patienterne)
 - Bruge kaffefløde til kaffe / te
 - Bedre med piskefløde til frugtgrød



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Specifikke kommentarer – fokusgruppeinterview:
 - **Proteinbar** (hindbær, toffee og orange)
 - De unge patienter genkender oftere denne type produkter, og vil derfor nok være aftagere
 - Vil være gode at bruge efter genoptræning (pga. protein indhold)
 - Størrelsen bør halveres (det høje protein indhold giver meget tørst)



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Øvrige kommentarer – fokusgruppeinterview:
 - Servering af mellemmåltider bør ske "her og nu, efter ønske"
 - Flere flydende samt salte/syrlige mellemmåltider (pga. kvalme)
 - Store forskelle på unges og ældres ønsker
 - Unge spørger f.eks. efter pommes frites, pizza mm.
 - Plejepersonalet mangler ofte variation i udbuddet af mellemmåltider
 - Krav om hakket mad, blød og fugtig konsistens til ældre med tygge- og synke problemer
 - Nem opbevaring, åbning, tilberedning og servering er vigtig
 - Måske kan der udvikles mere gelé mad (f.eks. Jello produkter)? A lå sorbet is



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

Fremtid

- Disse erfaringer kan bruges konstruktivt i det fremtidige arbejde med at reducere antallet af underernærede ældre på hospitaler, plejehjem og i eget hjem
- Store muligheder i fremtidigt Øresundsregionalt arbejde i Netværket om Underernæring
- Stort potentiale i fremtidigt samarbejde med fødevarevirksomheder i Øresundsregionen



Grænseløs Sundhed – *Mellemmåltidskoncept*

- Tak for opmærksomheden!

