



SUNDHEDS- FREMMENDE APPETIT PÅ LIVET

Projektet har til formål at udvikle teknologiske og kommercialiserbare løsninger, som kan identificere og afhjælpe ernærings- og trivselsmæssige udfordringer blandt patienter og køkkenmedarbejdere på sygehuse og hospice.

I henhold til Sundhedsstyrelsens lovkrav om screening og ernæringsbehandling, som resultat af den enkelte patients ernæringsprofil, kræves en målrettet ernæringsindsats. Her ønskes det, at medarbejderne bliver innovative og skaber kompetenceudvikling og videndeling blandt det sundhedsfaglige personale.

Projektets delmål:

- 1) intensivere madomsorgen for at øge næringsstofindtagelsen og dermed optimere indsatsen for at forbedret rekonvalescens forløb.
- 2) undersøge og forbedre medarbejdernes trivselsprofil, såvel den fysiske som den psykiske.
- 3) sikre troværdighed ved, at der er sammenhæng mellem på den ene side medarbejdernes rådgivning og køkkenets madtilbud og på den anden side den modtagende part: patienterne. Og hvor personalet tager ansvar for egen ernæring for også at opnå troværdighed.
- 4) Udvikle nye fødevarerprodukter til forskellige patienters behov. Det kan være specifikke fødevarer, som fremmer spyttproduktionen. Dette ønskes efter mange operationer, hvor munden ofte bliver tør.



Bente Sloth
Cheføkonoma Aarhus Universitet

bente.sloth@aarhus.rm.dk

Det centrale værktøj for at opnå dette og projektets endelige produkt bliver en Applikation i samspil med pjecer og andet trykt materiale. App'en indrettes sådan at der er en del til "før og efter indlæggelse", "under indlæggelse" samt til "vægttab".

Den del der er målrettet patienten før og efter indlæggelse vil fx sørge for, at patienten fortsætter med sund ernæring, hvortil der vil være indkøbsguide, måltidsalarm, opskrifter, støttefunktion til væskeindtag samt hospitalets anvisninger.

Den del af App'en målrettet patienten under indlæggelse vil forsyne patienten med viden om dagens menu og madens proces i køkkenet. App'en skal via en videoblog fungere som køkkenets ansigt udadtil, hvor køkkenmedarbejderne kan fortælle om køkkenets filosofi og på den måde skabe interaktion mellem patient og køkken. Ligeledes kan patienterne give deres mening til kende ved fx at meddele køkkenet om hvad oplevelsen af dagens ret har været.

Et vigtigt element i patienternes behandling er madens kvalitet og sundhedsfremmende egenskaber. Madens egenskaber for patienten ønskes koblet sammen med køkkenmedarbejdernes livsstil, for at forebygge livsstilssygdomme som f.eks. diabetes-2 og hjerte-kar-sygdomme. Jo mere raske vi er, desto mere motiveret er vi for, at skabe og formidle viden om madens helbredende egenskaber til patienten.

Den sidste del som er til vægttab, vil være både til patienter og medarbejdere. Denne skal indeholde forslag til korrekt ernæring, vægttabsmenuer, gode råd m.m.

Det samlede produkt som udkommer af dette projekt, forestilles at kunne sælges til andre sygehuse i både ind og udland. Ligesom det forestilles på sigt at kunne sælges til kantiner.

FUTURE FOOD INNOVATION

Gyda Bay

Innovationschef

gb@agropark.dk

Tel.: +45 2441 7262

www.futurefoodinnovation.dk