

Findus Special Foods Stipendium år 2007

Juryns motivering till val av stipendiat

^{Andersson}
Pärnilla ~~Perzon~~, samordnare på Kostenheten Äldre och hennes personal på Väsbygården i Vallentuna kommun, har av juryn utsetts till mottagare av Findus Special Foods Stipendium år 2007. Stipendiesumman uppgår till 15 000 kr. Stipendiet utdelas av Findus Special Foods i samarbete med Tidningen Näringsvärt – om kost och näring.

Juryn motiverar sitt val av stipendiat på följande sätt:

Ett ständigt utvecklings- och förändringsarbete för att ge de äldre i Vallentuna matglädje och ett ökat välbefinnande – det är utmärkande för Pärnilla Anderssons och hennes medarbetares engagemang för att förbättra matsituationen för de äldre matgästerna. Här spelar man på hela registret och använder skickligt många ingredienser för att stimulera de äldres matlust och motverka viktnedgång exempelvis genom

- **Den ständiga dialogen** – att ständigt prata med varandra om hur och vad de boende äter, att vara observanta på smygande viktnedgång genom att väga de boende en gång i månaden.
- **Mat lika viktig som medicin** – På Väsbygården ser man maten som lika viktig som de äldres medicin.
- **Vårdpersonal är kökets ögon** – Vårdpersonalen ser genom sin dagliga kontakt med de äldre om någon har svårt att svälja, sätter i halsen eller slutar att äta helt. De kommer med sina iakttagelser till kostsamordnaren som tar kontakt med den boende och sjuksköterska för att hitta en lösning på problemet.
- **Matlust och ätförmåga styr** – Pärnilla Andersson och hennes medarbetare erbjuder en meny som består av god mat från normalkost till konsistensanpassad mat, berikad mat och förstärkning med näringsdrycker. När boende helt tappar sin matlust serveras de önskekost, berikade glassdrinor och annan berikad dryck "lite men ofta"- allt för att många snabbt ska kunna återfå sin mat- och livslust.
- **Vårdpersonalen matar varandra:** Som ett led i den teoretiska nutritionsutbildningen får vårdpersonalen mata varandra med en komplett måltid bestående av kötttimbal, grönsakstimbal, potatismos och sås. Som avslutning får de äta kokt mixat kött för att jämföra med mat i timbalform. Ett pedagogiskt skickligt grepp som ökar insikterna om betydelsen av konsistensanpassad mat.

- **Samarbete över gränser** – Kostenheten i Vallentuna har byggt broar över olika gränser och därmed medverkat till ett nära samarbete mellan kök, sjuksköterskor, läkare, vårdpersonal och givetvis de boende, med två privata entreprenadföretag och ett sjukhem i kommunen.
- **Konsistensanpassad mat till hemmaboende** – Dessutom lagar köket mat till äldre matgäster i eget boende och även dessa har möjlighet att välja konsistensanpassad mat när man har svårt att tugga och svälja.

Pärnilla Andersson och hennes medarbetare på Väsbygården samt sjuksköterskan Cecilia Hedberg är sammanfattningsvis verkliga eldsjälar när det gäller att skänka matglädje åt vårdtagare med tugg- och sväljsvårigheter och att öka deras välbefinnande och livslust.

Stipendiaterna tänker använda stipendiet till

- Fördjupade kunskaper om mat för livslångt njutande oavsett var i livet man befinner sig.

Jury har bestått av professor Tommy Cederholm, Klinisk Nutrition, Uppsala universitet, avdelningschef Karin Hådel, Externa servicetjänster, Karolinska Universitetssjukhuset, kostchef Ingrid Edström, Attendo Care AB Björnbo, Lidingö, Anette Andersson, regionchef, Findus Special Foods samt Inger Lagerman, tidningen Näringsvärt – om kost och näring.