

program

smakfullt
sunt
sammen



ONSDAG 23. SEPTEMBER

- 08:30 – 10:00 Registrering
10:00 Velkommen
- 11:00 – 11:00 **ÅPNINGSFORELESNING**
Europeisk samarbeid mot underernæring.
Visjoner, strategier, utdanning og samarbeid.
Veien til problemets hjerte går gjennom magen v/Edwig Goossens,
koordinator ved Center for Gastrology. Leuven, Belgia
- 11:00 – 11:20 **ERNÆRING OG HELSE**
Nasjonale retningslinjer og nasjonale føringer. Hva er regjeringens mål for fremtiden?
v/helse- og omsorgsdepartementet
- 11:20 – 11:40 *PAUSE*
- 11:40 – 12:30 **Ernæringsarbeid for mennesker med utviklingshemming**
v/Marianne Nordstrøm, Ph.D. og klinisk ernæringsfysiolog ved
Frambu kompetansesenter for sjeldne diagnoser
- 12:30 – 13:00 **Maten servert** – overordnet ernæringsarbeid i Bergen kommune
v/Mari Folden Oppegård, klinisk ernæringsfysiolog og rådgiver i Byrådsavdeling for eldre,
helse og frivillighet. Bergen kommune
- 13:00 – 14:00 *LUNSJ*
- 14:00 – 14:45 **FORBEDRING GJENNOM SAMARBEID, KOMPETANSE OG KOMMUNIKASJON**
Kommunikasjon og samarbeid mellom kjøkken og avdeling
v/Ida Kristiansen, ernæringsfysiolog. Universitetssykehuset i Stavanger
- 14:45 – 15:05 **Mat styrker og gleder- ernæringsarbeid i hjemmetjenesten**
v/Marianne Brønner og Karoline Borg,
kliniske ernæringsfysiologer, Helseetaten. Oslo Kommune.
- 15:05 – 15:25 **Ernæring i overgangen mellom sykehus og kommune.**
Erfaringer fra Oslo kommune og Lovisenberg sykehus
v/Kristine Nordkvelle, ernæringsfysiolog
- 15:25 – 16:00 *PAUSE*
- 16:00 – 16:30 **MÅLTIDSØYEBLIKK, MAT OG AKTIVITET**
A la carte på menyen – er valgfrihet mulig?
v/Lena Sand, institusjonssjef og Signe Helen Nyborg,
kvalitetssjef Vindernhemmet. Oslo Kommune
- 16:30 – 16:50 **Spisevenn – en vellykket ordning?** Erfaringer fra Oslo og Bergen
v/Liv Stray Breistein, fagsjef, Byrådsavdeling for eldre,
helse og arbeid. Oslo Kommune
- 16:50 – 17:10 **Mat og aktivitet for demente**
v/Kjerstin Heggedal Grimstad, daglig leder,
Maurtuva Vekstgård, Inderøy Kommune
- 17:10 – 17:30 **Gyldne matøyeblikk - Matgledekorpset**
v/Bjørn Erik Vangen, kjøkkensjef.
Leksvik helsetun. Indre Fosen Kommune.
- Slutt kl 17:30
- 20:00 *MIDDAG*



program

TORSDAG 24. SEPTEMBER

smakfullt
sunt
sammen



- 08:30 - 08:50 **PRODUKSJON OG UTSTYR**
Kok-kjøll eller Kok-server – hva er hva?
Finnes det mer mellom himmel og jord enn full egenproduksjon og posevarming? V/Ronald Takke, kjøkkensjef Molde Kommune
- 08:50 - 09:30 **Friskmat-system. Ny teknologi, nye tanker, bedre mat.**
v/Erlend Eliassen, avdelingsleder og kostøkonom Nygård bo og behandlingssenter. Sandefjord kommune
- 09:30 - 09:50 **Individuell tilpasning til tross for storkjøkken, er det mulig?**
v/Gunnar Kvamme, Avdelingssjef St. Olavs Hospital
- 09:50 - 10:10 **Valg av produksjonsmetode i nytt helsehus.**
Erfaringer fra Rauma kommune.
v/ Britt Eli Gyldenskog, Helsehussjef, Rauma kommune
- 10:10 - 10:30 PAUSE

Kl 10:30 – 11:30 PARALLELLE SESJONER

A

Ernæring i helse og omsorg

2x30 min

Mat, måltider og ernæring på sykehjem - erfaringer fra et aksjonsforsknings-prosjekt.

v/Åse Monica Leirvik, førstelektor, Institutt for helse- og sykepleievitenskap Høgskolen i Innlandet

Dysfagi og ernæring

v/Ellen Anna Andreassen Jaatun, Adjunct associate professor/otorhinolaryngologist NTNU Trondheim / St Olavs Hospital

B

Betydningen av smak for ernæring

60 min

Hva er smak? Et innblikk i smakens verden og smakens betydning for ernæring v/Ronald Takke, kjøkkensjef Molde Kommune og Edwig Goossens, koordinator ved Center for Gastrology, Leuven, Belgia

C

Ernæringscreening og pasientsikkerhetsarbeid, 2x 30 min

Forbedringsmetodikk – enkle grep, nytt tankesett v/Inger-Lise Lervik, enhetsleder Helse og omsorg. Smøla Kommune

Små grep-stor forbedring- ernæring i et pasientsikkerhetsperspektiv Hjemmetjenesten v/Anne Jorun Brandeggen, sykepleier og rådgiver i Hjemmebaserte tjenester i Bergen kommune

- 11:30 LUNSJ
- 12:30 - 13:00 **DIGITALISERING OG BÆREKRAFT**
Bærekraftige institusjonskjøkken
v/Eivind Kolltveit Christiansen, kjøkkensjef Sentralkjøkkenet Stjørdal kommune
- 13:00 - 13:30 **MATerVITALT** et innovasjonsprosjekt for en helhetlig digital prosess for ernæringsbehandling v/Lise Tuset Gustad, prosjektleder. NTNU.
- 13:30 - 13:50 PAUSE
- 13:50 - 14:15 **3D-print av mat.** Muligheter og utfordringer? V/Inger Gislesen, Prosjektleder, TINE SA
- 14:15 - 14:35 **k mat i storkjøkken**
- Overhalla storkjøkken har fått Debios sølvmerke for 50 % økologisk mat.
v/ Marit Aasved, kjøkkensjef, Overhalla kommune
- 14:35 - 15:00 **AVSLUTNINGSFØRELESNING**
Tvang og ernæring – hvor går grensene?
v/Fylkesmannen i Trøndelag

