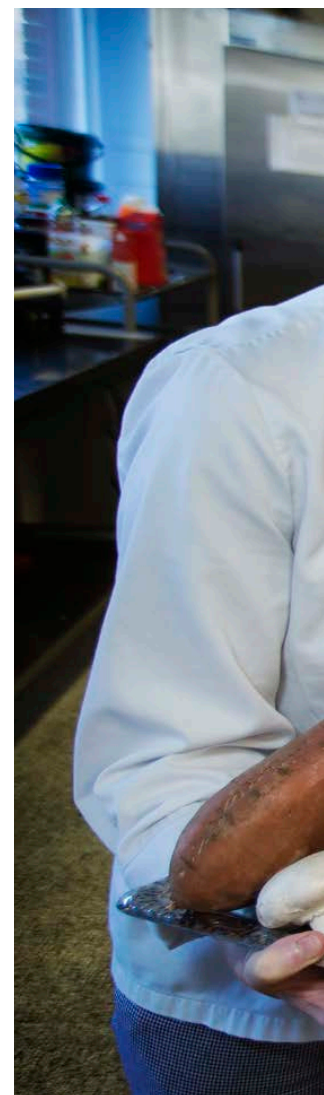


# Vant NM for sykehjemskjøkkenet

TEKST: Bente Wallander FOTO: Martin Lundsvoll

VANT: Fra v.: kjøkkenassistent Thora Johansen, kokk Kine Haugen, kjøkkensjef Lisa Tronsen og kjøkkenassistent Kristine Viktoria Johansen.



Kjøkkenet ved Døli pleie- og omsorgssenter stakk av med seieren i landbruks- og matdepartementets konkurranse Gylne måltidsøyeblikk. Bare to år etter at Nittedal kommune la om driften fra mottaks- til produksjonskjøkken, ga satsingen positivt resultat. – Jeg klarer ikke å se for meg et hjem uten kjøkken, sier ordfører Hilde Thorkildsen (Ap).

Den driftige kjøkkengjengen i Hakadal har nå papirer på at de lager landets beste sykehjemsmat. Kåringen ble foretatt på bakgrunn av tilsendt og ernæringsberegnet ukemeny, bilder av maten som ble servert pluss dokumentasjon på at kjøkkenet drives i henhold til fastlagt budsjett og Helse- direktoratets retningslinjer.

## Viktige råvarer

Kjøkkensjef Lisa Tronsen mener det er flere forklaringer på den hyggelige og oppmuntrende prisen kjøkkenet fikk.

– Råvarene er noe av det viktigste! Det er de som danner utgangspunkt for en helhetlig sammensatt meny, som hos oss for det meste består av tradisjonsrik og gammeldags mat. Vi legger også stor vekt på variasjon i kosten og middagernes utseende, forteller hun.

– Uansett hva vi skal servere, om det er sauser, supper eller tradisjonelle fiske- og kjøttretter, så har vi som mål å lage alt fra bunnen av.

90 middagsporsjoner blir til på Døli pleie- og omsorgssenter hver dag. Lisa Tronsen synes at det er svært motiverende å jobbe når de får så mange positive tilbakemeldinger. Ekstra hyggelig er det når beboerne også sier at de merker forskjell.

Det er med tanke på pasientenes behov at sjefen røper kjøkkenets nye ønskeprosjekt:

– I dag får de middagen servert midt på dagen, men hjemmefra er de fleste vant til å spise dagens hovedmåltid på et senere tidspunkt. Vi ønsker å finne ut hvilke nærings- og kostnadmessige konsekvenser det vil få dersom vi flytter serveringen til ettermiddagen.



### Tre deltakere utmerket seg

Sykehjemskjøkkenet i Hakadal var ett av tre som skilte seg positivt ut i Landbruks- og matdepartementets konkurranse Gylne øyeblikk: Døli pleie- og omsorgssenter i Nittedal, Blidensol i Stavanger og Nygård i Sandefjord.

– Disse tre utmerket seg som gode eksempler til etterfølgelse. Vi ønsker å framheve dem samlet, fordi de signaliserer riktig retning for mat og måltider på norske sykehjem, sa daværende landbruksminister Sylvi Listhaug (FrP) ved prisutdelingen rett før jul.

### Ministerbesøk

Departementet framhevet tre forhold som så spesielle at andre sykehjem kan lære av «topplagene»:

- Servering av duftende, smakfull, sunn og fargerik mat – gjerne med lokale råvarer og tradisjonsretter
- Bruk av ny teknologi og innovasjoner for bedre produkter med bedre spiseegenskaper
- Tilpasse måltidsituasjonen til beboernes ønsker og behov.

– Av mange gode kandidater var det Døli sykehjem som totalt sett hadde den beste helhetlige presentasjonen av maten, og sykehjemmet er en verdig vinner. Godt tilberedt og anlagt mat er viktig for å øke matglede og livsgleden hos brukerne, sa landbruks- og matminister Sylvi Listhaug, som selv tok turen til Hakadal i førjulstria for å overbringe prisen.

### Intet hjem uten kjøkken

En ekstra fjær i den politiske hatten må departementets pristildeling også ha vært for Nittedal kommune. Etter at beboerne i tre år hadde fått tilkjørt ferdig tilberedt mat fra et sentralkjøkken i Hønefoss, gikk nåværende ordfører Hilde Thorkildsen (Ap) i 2011 til valg på løfter om å ta matlagingen tilbake til bygdas to sykehjemskjøkken. Om dette avgjorde valget vites ikke, men det ble et politisk skifte, og i 2013 var den lokale matproduksjonen i full sving igjen.

– Jeg kan ikke se for meg et hjem uten et kjøkken. Et sykehjem er dessuten det siste hjemmet for mange av dem som bor der, så det å servere hjemmelaget mat av god kvalitet er for oss et tydelig verdivalg. Lukten av middag som sprer seg på huset eller den lune gjær-baksten til ettermiddagskaffen er ikke bare et spørsmål om velvære - selv om det også er det - det er også viktig for ernæringen og det å motiveres til å få i seg nok og riktig mat. Dette var derfor noe av det første vi grep tak i da vi kom i posisjon i 2011, og vi er stolte over at arbeidet har ført fram, sier Hilde Thorkildsen.