

Matomsorgsprisen 2018

Matomsorgsprisen skal i år deles ut for 13. gang.

I statuttene heter det at hensikten med prisen er å støtte og motivere fagpersoner som bidrar til nyskapning og kvalitetsheving innen matomsorg. Juryen til Matomsorgsprisen prøver altså å fange opp aktører, det være seg enkeltpersoner eller en gruppe, som gjør en ekstra innsats for god matomsorg i institusjoner eller kantiner.

Vinneren av Matomsorgsprisen 2018 utmerker seg på flere måter - Kjøkkensjefen med resten av staben på kjøkkenet jobber hver dag for å bedre måltidskvaliteten, både med hensyn til ernæring og trivsel. De prøver også ut systemer og metoder som andre kan bli inspirert av og kopiere. Personalledelse er også noe som står høyt i kurs for prisvinneren og senterledelsen. For eksempel er det et mål at alle medarbeidere skal få utnyttet sine evner og kvalifikasjoner og bli trygge i sin rolle.

Samhandlingsreformen ga helsetjenesten en ny retning. Blant annet var målet med reformen å styrke kommunenes ansvar. Tjenestene skulle flyttes nærmere der folk bor. Tanken er at det vil være bedre for pasientene. Norge er et land med store avstander og utfordrende geografi, og da er det betryggende at hjelpen er nær. Men når alvorlig sykdom rammer kan det være også være godt å komme bort fra lokalmiljøet og hverdagen – ja, få et fugleperspektiv på situasjonen. På senteret vi her snakker om, kan kursdeltakere dele erfaringer med likesinnede fra hele landet. Det gir både frihetsfølelse og trygghet – et kjærkommet pusterom.

Prisvinneren jobber tett på kreft. Kreft er ikke én sykdom, like lite som kreftpasienter er én ensartet gruppe. Kreft er samlenavnet på rundt 200 ulike kreftformer. De har noen fellestrekk, men mye er forskjellig. Derfor kan både sykdomsforløpet, behandlingen og overlevelse variere. Kreft er den vanligste dødsårsaken i Norge etter hjerte- og karsykdommer. Selv om mange assosierer sykdommen med død, viser Kreftregisterets statistikk at stadig flere overlever kreft.

Kursdeltakerne som kommer til senteret har eller har hatt kreft. På senteret kan de enten komme alene eller sammen med barn og partner. Felles for de som kommer dit er at de vil ha hjelp til å finne tilbake gnisten. De ønsker verktøy de kan bruke for å mestre livet som kanskje ikke lenger er helt sånn

som det var før sykdommen. Siden stadig flere overlever sykdommen vil også kreft være en kronisk sykdom mange må leve med.

For prisvinneren er mat og måltider en viktig del av livsmestringen. Døren inn til kjøkkenet er alltid åpen. Kursdeltakerne og deres pårørende skal fristes med tilpasset mat som appellerer til alle sanser.

Prisvinneren jobber hver dag for dette. **Montebellosenteret ved kjøkkensjef Hanne Finstad er vinner av Matomsorgsprisen 2018.**

Hanne Finstad er opprinnelig dansk og er utdannet både som butikkslakter og kostøkonom. Hun kom til Montebellosenteret i Mesnali utenfor Lillehammer i 2011.

Montebellosenteret ble opprettet av Sosialdepartementet og Det Norske Radiumhospital og så dagens lys i 1990. I fjor var det 2099 kursdeltakere på Montebello. Dette fordeler seg på 1288 voksne med en kreftdiagnose, 631 pårørende/nærstående og 180 barn som pårørende.

«Kreftsykdom handler om mer enn fysiske plager. Det handler om livet videre», sier de på Montebellosenteret.

På Montebellosenteret lager de god og sunn hjemmelaget mat som er laget fra grunnen av. Til grunn ligger myndighetenes kostholdsråd. Sykdom og behandlingen kan sette spor som påvirker både matlyst og evnen til å spise. Kjøkkenpersonalet strekker seg langt for å tilrettelegge for alle behov.

Montebellosenteret er det eneste kompetansesenteret i sitt slag her i landet. Tanken er at et kursopphold på senteret skal være en kilde til endring. Her står det frie, skapende og hele mennesker i sentrum. I dette har også mat, ernæring og måltidsglede en naturlig plass. Kreativitet over grytene passer kjøkkensjefen godt. I hagen har de både urtebed og drivhus. Der plukker de urter og grønnsaker som setter ekstra smak på maten. Spiselige blomster gir farger til rettene. Når matlysten svikter eller stråleskader i munn og svelg gir spiseproblemer, er det viktig at det som ligger på tallerkenen appellere til alle sansene.

Mat skal lukte og smake. Ja, faktisk pirre hele sanseapparatet. Ut av det vokste ideen om matverksted på Montebello. Det bygger på en modell hvor kursdeltakerne lager mat sammen med kokk og ernæringsfysiolog. På matverkstedet lager kursdeltakerne enkle hverdagsretter med fokus på sunn mat med naturlige og tilgjengelige råvarer. Her lages frokost- og lunsjretter, smoothies, supper og salater. I tillegg kan deltakerne velge i temaer som sjømat, grønn glede eller søte fristelser. Matverkstedet blir også brukt til å demonstrere eller samle små grupper med spesifikke behov. I tillegg har ernæringsfysiologen individuelle samtaler, matprat, med deltakere som har ulike ernæringsutfordringer. Learning by doing har vist seg å være en god metode for denne pasientgruppen som skal lære å leve med endringer.

For både senterledelsen og kjøkkensjefen er det viktig at kokkene er synlige i miljøet. De presenterer alltid middagen i spisesalen og er tydelig til stede blant deltakerne for å svare på spørsmål eller bistå med dietter eller tilpasninger der det er behov. Det skaper yrkesstolthet og trivsel. Men det øker også kompetansen og forståelsen for hvilke utfordringer deltakerne sliter med.

«Faglige dyktige, opptatt av å lære og å følge med i tiden. Service, kreativitet og yrkesstolthet». Slik beskrives hele kjøkkenstaben på Montebellosenteret.

Jeg ber kjøkkensjef Hanne Finstad komme frem og motta prisen på vegne av Montebellosenteret.