

HÅLL KOLL MED SVEDEM

Nyhetsbrev från ett av världens största register
för kognitiva sjukdomar/demenssjukdomar

Hej och välkomna till SveDems nyhetsbrev för maj!

Primörer, nyskördade rädisor och plocksallad!

Visst låter det underbart! Under maj kommer vi att ha ett extra fokus på nutrition. Varför är kosten viktig och hur kan vi göra maten mer aptitretande?

Mat och måltidsstunder ger stimulans och skapar glädje i vardagen. I detta nyhetsbrev får vi bland annat läsa om hur Solbackens dagverksamhet i Sundbyberg gör för att tillsammans med sina dag-gäster finna matglädje och stimulans i vardagen.

-Hur ofta gör vi en riskbedömning?

-Hur många personer har vi egentligen med ett BMI under 22?

Det kan alla som arbetar med vård och omsorg om personer med kognitiv sjukdom/demenssjukdom och registrerar sina uppföljningar i SveDem få en tydlig bild av i resultatrapporterna.

-Välkommen ut till en stimulerande vår!

SveDem i siffror

Primärvårdsenheter:	929
Specialistmottagningar:	57 av 57
Kommunala enheter:	2311 enheter i 135 kommuner varav anslutna HEMO-enheter:
anslutna HEMO-enheter:	118 (i 30 kommuner)
Antal anslutna SÄBO:	623
Antal unika personer:	127 095

MAJ 2024

MISSA INTE

6/5 13.30-14.30

INTRODUKTION

FÖR PRIMÄR- OCH SPECIALISTVÅRD

En digital introduktion till SveDem

7/5 13.30-14.30

WEBBINARIUM

MATEN OCH MINNET I ALLA SKEDEN

Ett webinarium med fokus på kosten.

Föreläsare: Clara Arvidsson, dietist

Karolinska Universitetssjukhuset

17/5 13.30-14.30

INTRODUKTION

FÖR CHEFER OCH LEDARE

En digital introduktion till SveDem

24/5 13.30-14.30

INTRODUKTION

FÖR SÄBO/HEMO

En digital introduktion till SveDem

Anmälan till webinarier och utbildningar
sker via vår hemsida
www.svedem.se



Omsorg med god smak

På Solbackens dagverksamhet i Sundbyberg har man insett matens betydelse och arbetar för att få till näringsrika måltider med en god måltidsmiljö.

-Det är inte alla som äter fullständiga måltider hemma, och därför har vi valt att fokusera på maten och dess innehåll, menar Jarek, Silviasyster på Solbacken. Tillsammans med sina kollegor ska de nu certifiera sig i ÄTUP som är ett digitalt kunskapslyft för minskad undernäring och starkare seniorer.

Dagverksamheten, som också är Silviacertifierad, trycker på att duka fint och presentera maten på ett trevligt sätt, och personal sitter självklart med och äter. På sommaren äts nästan alla måltider ute och till frukost bakas det bröd vilket sprider både aptit och gott humör året om.

Man har även ett kostombud som tillsammans med köket planerar månadens mat, och framför önskingar ifrån gästerna. En gång i månaden är det lunchtema på Solbacken. Då lagas mat som hör till ett visst land, och då berättar man om landet och dess kultur. Man har till exempel haft det franska, grekiska och gambiska köket.



Teamet som arbetar med förbättringsarbetet: ÄTUP, Anette Nysköld, demenssjuksköterska; Jarek Raubo, Silviasyster; Nadia Karademir, enhetschef (övriga i teamet är ej med på bild).

Text: Anneli Neuman

Boktips!



När månadens tema är nutrition så vill vi tipsa om boken Geriatrisk nutrition (Studentlitteratur)

De olika kapitlen har skrivits av olika författare med specifik kompetens inom respektive område (läkare, tandläkare, logoped, psykolog, sjuksköterska, dietist, arbetsterapeut). Därmed speglas geriatrisk nutrition ur olika professionella perspektiv vilket är viktigt då den multisjuka äldre personen ofta har flera olika problem kopplat till förmågan att äta och tillfredsställa sitt behov av energi och näring.

Bokens fokus ligger på mat, näring samt nutrition och åldrandets specifika nutritionproblem samt hur de utreds och behandlas. Boken är avsedd både för studenter inom olika vårdutbildningar och för yrkesverksamma inom vård och omsorg av äldre.

Några axplock:

Nutritionrelaterade tillstånd som undernäring, sarkopeni och skörhet – hur de kan utredas, diagnostiseras och behandlas; Oral hälsa och tuggförmåga om vad som händer i munnen vid åldrande och sjukdom, om bedömning av munhälsa och den viktiga munvården; normal, åldrande och avvikande sväljning beskrivs; hur luktsinnet fungerar och hur det påverkas av ålder och sjukdom; praktiska råd om luktränning; omsättningen av läkemedel och hur den förändras med åldern, biverkningar, interaktioner och interaktion mellan mat och medicin; hur man kan förbättra äldres läkemedelsanvändning.

Vidare behandlas hur man kan skapa personcentrerade måltidssituationer för personer med demenssjukdom; verktyg för bedömning och åtgärder enligt ett personcentrerat förhållningssätt; vikten av en personcentrerad måltidsmiljö och stödjande åtgärder vid måltiden; regelverk kring hälso- och sjukvård och om nationell och lokal styrning av mat och måltider i äldreomsorgen.

Mat – kultur – tradition och religion, det mångkulturella samhället och kulturell kompetens; matvanor – föreställningar, värderingar och praktiker. Slutligen etiska aspekter på nutritionsbehandling; nutritionsbehandlingens etiska mål och om palliativ nutrition.

Nutrition i fokus

Clara Arvidsson



Det vi väljer att stoppa i oss har en direkt effekt på vår hälsa.

Kost kan både förbygga och behandla olika typer av sjukdomstillstånd, menar dietist Clara Arvidsson, som jobbar med kliniska studier inom området livsstil och demenssjukdomar på Miia Kivipeltos kognitiva forskningsmottagning på Karolinska Universitetssjukhuset.

Vid kognitiv svikt och demenssjukdomar ser behovet av energi och näringsämnen olika ut beroende på var i sjukdomen personen befinner sig. Därför är det viktigt att individanpassa kostråden, menar Clara.

-Men vilka friskfaktorer finns då i kosten för att förebygga kognitiv svikt?

-Och hur ska vi tänka när minnet börjat svikta och maten glöms bort?

Var med på SveDems webinarium den 7 maj och diskutera hur vi tillsammans kan hjälpa personer med kognitiv svikt att äta tillräckligt näringsrik mat.