Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER

Kost & Näring
EN BRANSCHFÖRENING INOM LEDARNA

Alla pratar IDDSI- men sen då?

Kost & Närings fokusgrupp Äldreomsorg

Kostdagarna 2024 | 14 mars

1

Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER



2

Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER



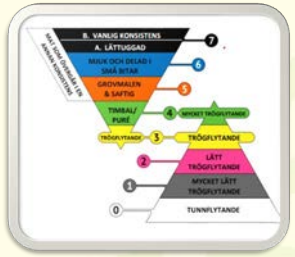
3

Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER

Alla pratar IDDSI – men sen då?

Medverkande:

- Kost & Närings fokusgrupp äldreomsorg
- Julia Yli-Hukka, logoped
- Jenny Widén, dietist
- Maria Walker Andersson, verksamhetsutvecklare
- Ewa Hansson, Findus Special Foods



4

Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER.

Vilken konsistens har nyponsoppa?



Halvflytande
Lättflytandeslät tjockflytande
Väl tjockflytande
Tjockare
Förtjockad
Lätt förtjockad
Kraftigt förtjockad
Något förtjockad
Rejält förtjockad
Väl förtjockad
Nyponsoppekonsistens
Filmjölkskonsistens
Simmig konsistens

Trögflytande
Extremt trögflytande
Lätt trögflytande
Milt trögflytande
Moderat trögflytande
Mycket trögflytande
Mycket lätt trögflytande
Måttligt trögflytande
Trög

5

Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER.

Konsistenser – vägledning

Konsistensguiden

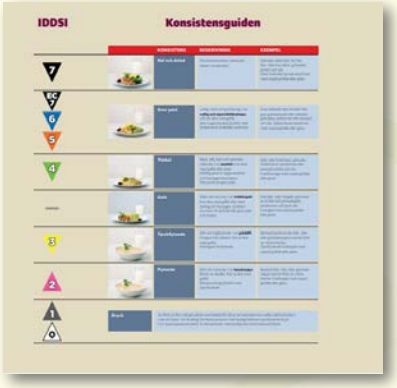


IDDSI



6

Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER.



7

Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER.

Hur påverkar måltidsmiljö och presentation av maten?






Från ”mixad mat” till timbalkost

8

Kost & Näring

FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER

Vår väg med IDDSI: Sodexo och Region Östergötland

sodexo Region Östergötland

Steg 1
- Samverkan startar med Sodexos måltidsorganisation och Region Östergötlands Logopeder och Dietister kring IDDSI-ramverket
- Vad är IDDSI? Utforska ramverk och experimentera

Steg 2
- Målsättning – vad vill- och behöver vi uppnå i arbetet med IDDSI för att gynna våra patienter?
- Mål: Hitta ett verktyg för måltidspersonal och vårdpersonal att luta tillbaka sig emot
  - Förutsättning: Sätta IDDSI-siffra per menykomponent på våra konsistensanpassade menyer

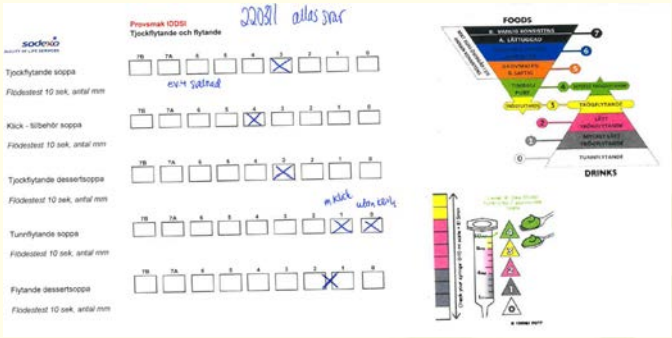
Steg 3
- Resultat: vi har kvar våra konsistensanpassade menyer – men byter namn så de passar IDDSIs benämningar, mat lagas så den följer IDDSI-nivåerna vi identifierat för resp. kost
- Framtiden:
  - Kommunicera ut detta till alla berörda
  - kunna beställa konsistensanpassad mat utifrån IDDSI-siffrorna?
  - Utveckla en kost mellan nivå 5 och 6

9

Kost & Näring

FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER

sodexo Region Östergötland



10

Kost & Näring

FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER

Hur jobbar vi nu?

sodexo Region Östergötland

- **Logopeder** ansvarar för att vårdpersonalen är informerad om IDDSI och hur arbetet på avdelning ska utföras samt hur den konsistensanpassade maten är utformad
- **Sodexo som måltidsleverantör** har dialog med logopeder och dietister för att försäkra att vi jobbar åt samma håll och håller berörda personer uppdaterade
- **Kockar** lagar mat enligt de nivåer vi tillsammans satte för resp. kosts olika komponenter*t.ex. all sås ska vara IDDSI nivå 2.*
- **•Måltidsvärdar** beställer i Matilda enligt de koster som finns utifrån beställning som vårdpersonal anger till måltidsvärd
- •Mellanmålsfolder med recept finns nu med IDDSI-nivåer angivna per recept

- Guide i fickformat
- Guide vid avdelningskök
- Måltidsvärdar utbildas om konsistensanpassad kost av logoped
- Kostpärm med ppt om Konsistensanpassad kost
- Mellanmålsfolder med IDDSI-nivåer

11

Kost & Näring

FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER

sodexo Region Östergötland



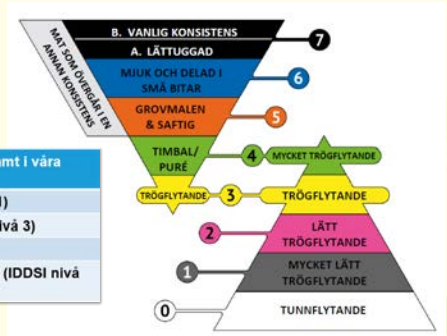
12

Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER

Guide vid beställning av konsistensanpassad kost

Jämförelseguide tidigare benämning kontra ny benämning i våra menyer

Kostens tidigare benämning	Benämning enligt IDDSI samt i våra Menyer
Flytande kost	**Flytande kost (IDDSI nivå 1)**
Tjockflytande	**Trögflytande kost (IDDSI nivå 3)**
Timbalkost	**Timbalkost (IDDSI nivå 4)**
Grov paté	**Grovmalen och saftig kost (IDDSI nivå 5-7a)**



13

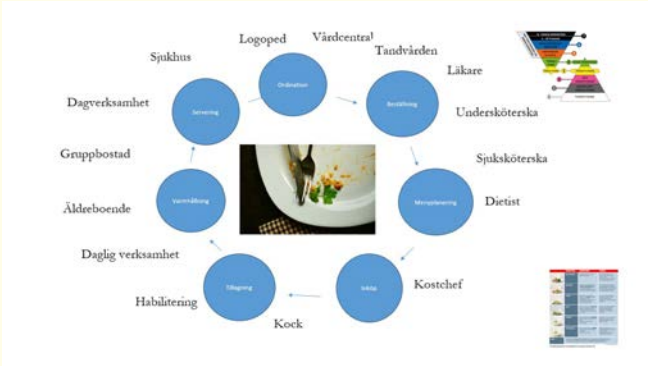
Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER

Extra förtydligande av respektive kost
Definitioner och riktlinjer

- **Flytande kost** = IDDSI Nivå 1, heter enligt IDDSI ***Mycket lätt trögflytande*** och kan jämföras ungefär med ovispad vispgrädde i konsistensen. Är tjockare än vatten som är Nivå 0. Rinner genom sugrör, spruta och napp. Len- och slät konsistens utan partiklar som inte kräver tuggning.
- **Trögflytande kost** = IDDSI nivå 3, kan jämföras med konsistens av t.ex Äppelkräm på tetra. Kan ätas med sked, den ska sakta rinna av skeden – ej klistras fast. Om en klick lämnas på plan yta så håller den ej formen utan sprids ut. Äts ej med gaffel då den droppar sakta genom gaffeln. Len- och slät konsistens utan partiklar som inte kräver tuggning
- **Timbalkost** = IDDSI Nivå 4 för protein, kolhydrat samt grönsak. Sås = IDDSI Nivå 2. Äts vanligtvis med gaffel eller sked. Kräver inte tuggning eller avbitning. Kosten behåller sin form när man lägger upp på tallrik. Homogen konsistens, inga klumpar, minimalt korning. Inte klibbig.
- **Grovmalen och saftig kost** = IDDSI nivå 5-7a. Denna kost innehåller komponenter från olika nivåer: ***5= Grovmalen och saftig, 6 = Mjuk och delad i små bitar, 7a= Lättuggad***. Används då nivå 4 (Timbal) ej behövs längre. Inkludera inte: hårda, sega, klibbiga, trådiga, knapriga eller smuliga bitar, hård stekyta, kärnor, fröer, skinn trådiga delar av frukt, skal. Kräver förmåga att kunna tugga och bita av samt bearbeta mjuk mat för att kunna svälja. Bitstorleken är inte begränsad.
  - **Exempel på menykomponenter i Mjuk och saftig kost:** grova patéer (findus Nivå 5), Potatis (Nivå 7a), välkokta grönsaker (Nivå 7a), kokt fisk (nivå 7a), köttfärssås (Nivå 5), köttfärsbiff (7a), falukorv (7a),

14

Kost & Näring
FÖR SVERIGES VIKTIGASTE MÅLTIDER



15

För Sveriges viktigaste måltider.
aldreomsorg@kostochnaring.se

Kost & Näring
EN BRANSCHFÖRENING INOM LEDARNA

16