

*Findus*  
**Special  
Foods**



## **UTBILDNING OCH KOMPETENSUTVECKLING**

Maten har stor betydelse för livskvalitet och välbefinnande. Av olika anledningar har en del personer problem att få i sig tillräckligt med mat och näring.

Vi erbjuder gedigna utbildningar med syfte att ge både fakta och kunskap inom området samt inspiration att planera och servera mat till de som har behov av annan konsistens eller ökad näring.

# UTBILDNING TILL KÖKSPERSONAL

## GRUNDUTBILDNING

### Konsistensanpassad mat och berikade måltider

**Ca 3 timmar** (Ca 30 minuter teori och därefter workshop med matlagning)

- Information om dysfagi och dess symptom.
- Genomgång av konsistenserna utifrån Konsistensguiden.
- Hur tillagas de olika konsistenserna på ett tilltalande sätt. Tips och idéer.
- Varför och när behöver maten vara berikad.
- Praktisk matlagning och workshop med stort fokus på smak och utseende samt hur variation skapas.

Konsistensanpassning av Er matsedel hjälper vi till med innan utbildningens start.

*Målgrupp: Kökspersonal inkl kökschef, kostchef, vikarier och helgpersnol.*

## INTENSIVUTBILDNING

*(utbildningen lämpar sig som repetition av grundutbildning eller när personalen redan har viss kunskap i ämnet)*

**45 min - 1 timme**

- Information om dysfagi och dess symptom.
- Genomgång av konsistenserna utifrån Konsistensguiden.
- Varför behövs olika konsistenser och vad skiljer dem åt?
- Hur tillagas och serveras konsistensanpassad mat på bästa sätt?
- Berikning
- Provsrnakning

*Målgrupp: Kökspersonal inkl kökschef, kostchef, vikarier och helgpersnol.*

## KÖKSSITTNING

*(Rekommenderas 1-2 månader efter grund- eller intensivutbildningen)*

**Ca 30 min**

- Uppföljning med tips och råd.
- Vad är bra och vad är mindre bra.
- Vi reder ut frågor.

*Målgrupp: Kökspersonal inkl kökschef, kostchef, vikarier och helgpersnol.*

**Våra utbildningar är kostnadsfria.  
Däremot tar vi ut en avgift på 500 kr/person om någon uteblir.**

# UTBILDNING TILL VÅRDPERSONAL

## GRUNDUTBILDNING

### Konsistensanpassad mat och berikade måltider

**2-3 timmar**

- Genomgång av dysfagi och dess symptom
- Genomgång av konsistenserna utifrån Konsistensguiden
- Vem avgör när konsistensanpassad mat behöver sättas in, hur gör ni?
- Hur serverar vi konsistensanpassat på bästa sätt?
- Konsistensanpassad frukost och mellanmål
- Måltidsordning och måltidsmiljö
- Energibehov och berikad mat
- Provsrnakning

*Målgrupp: All vårdpersonal (sjuksköterskor, undersköterskor, kostombud, dietist, logoped, arbetsterapeut och läkare). Vi ser helst att så många yrkesgrupper som möjligt kan närvara inklusive en representant från köket för bästa resultat.*

## INTENSIVUTBILDNING

*(utbildningen lämpar sig som repetition av grundutbildning eller när personalen redan har viss kunskap i ämnet)*

**45 min - 1 timme**

- Information om dysfagi och dess symptom.
- Genomgång av konsistenserna utifrån Konsistensguiden.
- Varför behövs olika konsistenser och vad skiljer dem åt?
- Hur tillagas och serveras konsistensanpassad mat på bästa sätt?
- Berikning och mellanmål
- Provsrnakning

*Målgrupp: All vårdpersonal (sjuksköterskor, undersköterskor, kostombud, dietist, logoped, arbetsterapeut och läkare). Vi ser helst att så många yrkesgrupper som möjligt kan närvara inklusive en representant från köket för bästa resultat.*

## BERIKADE MÅLTIDER & NÄRINGSTÄTA MELLANMÅL

**Ca 45 min-1 timme**

- Energi- och näringsbehov
- Hur berikas maten med bibehållen smak
- Måltidsordning och nattfasta
- Tips på näringstata mellanmål
- Provsrnakning

*Målgrupp: All vårdpersonal (sjuksköterskor, undersköterskor, kostombud, dietist, logoped, arbetsterapeut och läkare). Vi ser helst att så många yrkesgrupper som möjligt kan närvara inklusive en representant från köket för bästa resultat.*

## WEBBASERAD UTBILDNING 'MAT VID DYSFAGI'

**Ca 1 timme totalt.** Utbildningen är indelad i 5 delar. Dessa behövs inte göras samtidigt. Enkelt att logga in på nytt eller registrera sig som ny användare.

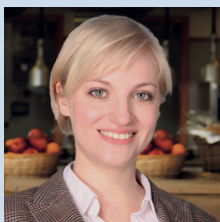
- Nutrition och konsistensanpassad mat
- Näringsämnen
- Måltidsordning, mellanmål, berikning
- Konsistensanpassad mat
- Konsistensguiden

*Målgrupp: Studenter på högskola/universitet, kökspersonal och vårdpersonal, andra som kommer i kontakt med personer som antingen riskerat att bli undernärda/är undernärda eller behöver konsistensanpassad mat.*

Gå in på <http://matviddysfagi.luvit.se> Varje avsnitt tar i genomsnitt 10 minuter.

## VILL DU BOKA UTBILDNING?

**Kontakta närmaste specialist.**



**Johanna Hill**

Specialist, Hudiksvall  
[johanna.hill@se.findus.com](mailto:johanna.hill@se.findus.com)  
070-310 15 05



**Sofie Eklöf**

Specialist, Stockholm  
[sofie.eklof@se.findus.com](mailto:sofie.eklof@se.findus.com)  
070-319 09 76



**Susanne Erbe**

Specialist, Stockholm  
[susanne.erbe@se.findus.com](mailto:susanne.erbe@se.findus.com)  
073-200 32 30



**Anette Andersson**

Specialist/KAM, Jönköping  
[anette.andersson@se.findus.com](mailto:anette.andersson@se.findus.com)  
070-378 79 74



**Eva Öhrn**

Specialist, Ystad  
[eva.ohrn@se.findus.com](mailto:eva.ohrn@se.findus.com)  
072-209 37 80

Kontakta Findus Special Foods, om du har några frågor. Tfn 020-88 60 00

[specialfoods@se.findus.com](mailto:specialfoods@se.findus.com) [www.specialfoods.se](http://www.specialfoods.se)

Följ oss på Instagram  [findusspecialfoods](https://www.instagram.com/findusspecialfoods)

