

Hospitalerne som motor for en bæredygtig kædereaktion?

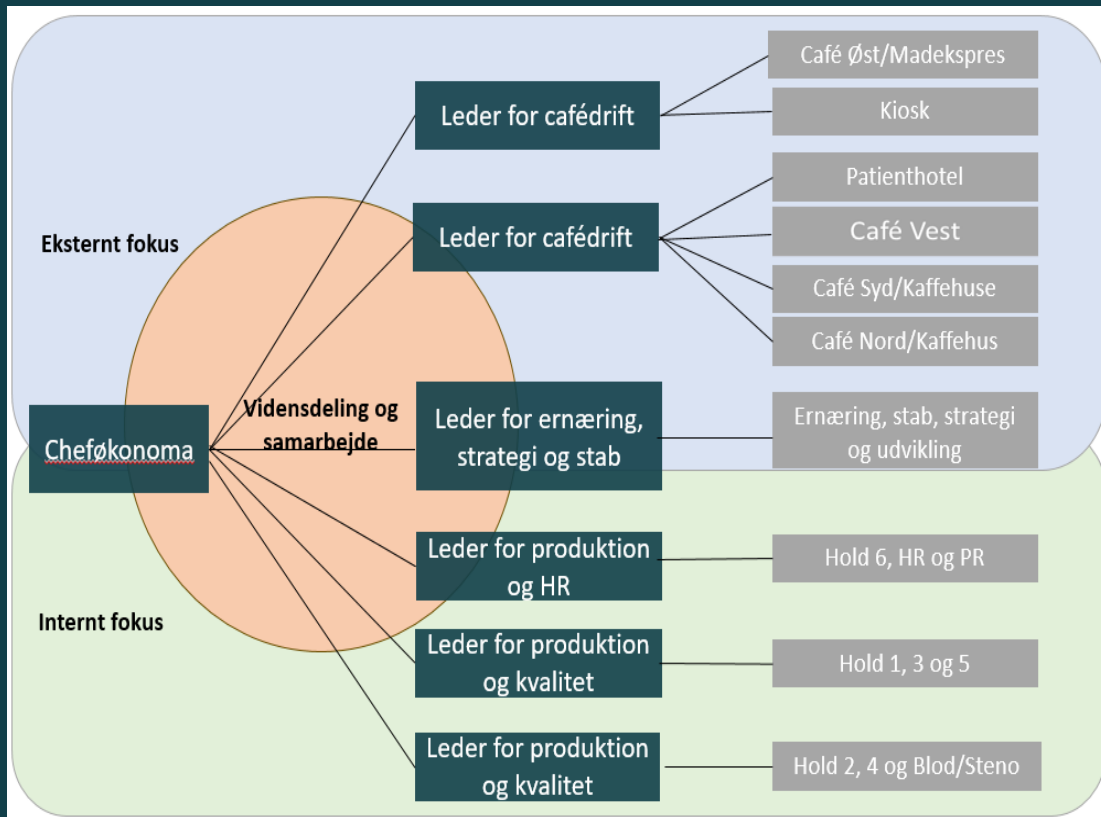
Er det klogt og muligt?



VORES VERDEN
VORES ANSVAR

Bente Sloth, Cheføkonoma for Mad & Ernæring på Aarhus Universitetshospital
bente.sloth@rm.dk

Mad & Ernæring, Aarhus Universitetshospital



Tværsnitsstudie, Aarhus Universitetshospital

Metode

Tværsnitsstudie med dataudtræk fra BI-portalen og validering ved kvalificeret personale (klinisk diætist og ernæringssygeplejerske).

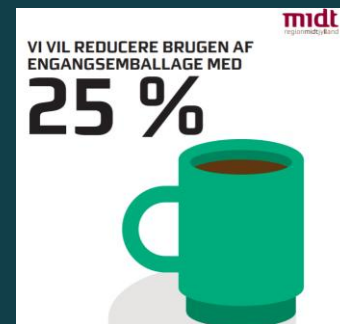
Resultater

Af alle 65+-årige patienter, der var indlagt mere end 24 timer på AUH i september 2020 (n=1048) kunne ernæringsscreening dokumenteres hos 339 (32%). Heraf var 123 (42%) i ernæringsrisiko. Ved den manuelle gennemgang af 237 patienters indlæggelse fandtes 154 (65%) i ernæringsrisiko. Ved gennemgang af 137 indlagte patienter i Ældresygdomme, hvor 124 (91%) blev ernærings-screenet, var 108 (79%) i ernæringsrisiko, og heraf kunne energibehovet dækkes hos 84 (77%).

Konklusion

Ernæringsscreening udføres hos under en tredjedel af de indlagte patienter over 65 år. Heraf er 42% i ernæringsrisiko, hvilket svarer til forventningen. Ved gennemgang af alle indlagte patienter er andelen i ernæringsrisiko på 65%. Det vurderes derfor sandsynligt, at ernæringsrisiko forekommer lige så hyppigt eller hyppigere hos patienter, hvor der ikke er dokumenteret ernæringsscreening. I en afdeling (Ældresygdomme), hvor der er iværksat systematisk ernæringsscreening, dokumenteres ernæringsrisiko hos 91%, og energibehovet opfyldes hos 77% af patienter i risiko.

Fokus på bæredygtighed



*"Offentlige køkkener spiller en nøglerolle i den grønne omstilling og kan være **forandringsmotorer** i værdikæden"*

Vi følger ikke madtrends men patienternes behov

På AUH prioriterer vi:

Animalske proteiner fremfor
vegetabiliske

Energitæthed frem for fibre

Velkendte retter og små portioner

At undgå veganske diæter

3 centrale punkter for god ernæringsbehandling

Politisk og ledelsesmæssig opbakning

Klare politiske mål og strategier er nødvendige for at skabe retning og forpligtelse.

Fokus på ernæring og bæredygtighed

Få eller ingen bælgrugter til svært syge, underernærede og småtspisende.
Til Normalkost og cafékunder kan vi servere bælgrugter

Evidens og erfaring

Vi skal bruge videnskabelig dokumentation for at det er forsvarligt at bruge planteproteiner. Den nødvendige aminosyresammensætning er vigtig