

Køkkenet på Bispebjerg Hospital



Ny ernæringsindsats
Bispebjerg & Frederiksberg Hospital

Mette Ødegaard, Chefdiætist
Tanja Krogsbæk, Chef for Køkken og Ernæringsværter
Bispebjerg og Frederiksberg Hospital

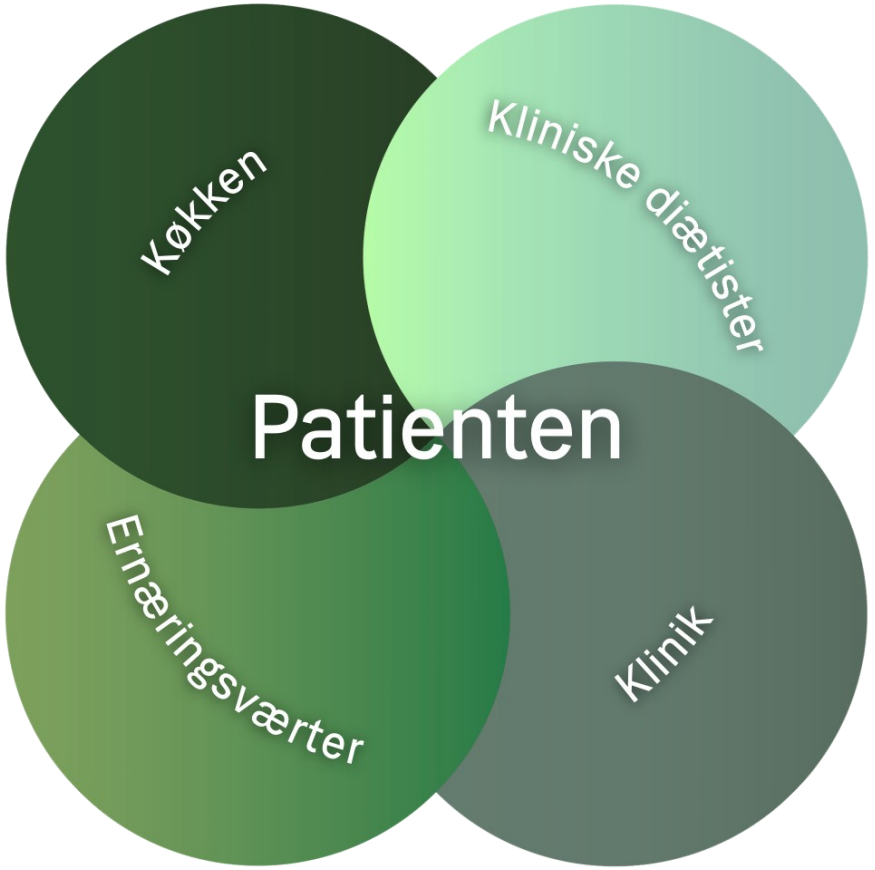
ERNÆRINGSINDSATS PÅ BISPEBJERG OG FREDERIKSBERG HOSPITAL

Ernæring, som en integreret del af behandlingen – og en organisation, der understøtter dette



ÉN SAMLET INDSATS





MAD DER PASSER PÅ DIG - OG GIVER LYST TIL MERE

Fokus på små, energi- og proteinrige måltider med høj næringsværdi i en lille volumen

- Måltiderne bestilles individuelt og anrettes som fremskudt a la carte
- Der tilbydes dagligt 3 hovedmåltider og 2 snackmåltider
- Der er fokus på flere bælgfrugter og grøntsager kombineret med rigelig mængder af mejeriprodukter, med mulighed for tilvalg af kød/fisk i de mængder der passer til den enkelte patients individuelle behov og præferencer

- Til frokost og aftensmad kan patienten dagligt vælge mellem:
  - 11 småretter
  - 1 kød eller fiskeret

- Snackmenuen indeholder 14 søde og salte valg – både mad og drikke
- Der tilbydes desuden et fast sortiment af 8 drikkevarer til alle måltider og ved behov mellem måltiderne

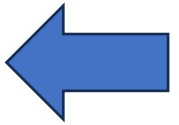


Proteinindhold – AlphaTool

Morgen: Yoghurt med bærkompot og bolle med ost
Frokost: Smørstegt knoldselleri med topping, mild sennepscreme og smilende æg
Eftermiddag: Dagens tærte og Hindbærshake
Aften: Smørrebrød med postej og syltet rødbede, kartoffelsuppe med havreflutes
Sen aften: Citron - og vaniljeshake

Meal name	Onsdag november 2026 1/1	Product list	Frida
Recipe	Yes, 1 Portions	Reference pattern	FAO 2011 Adult
Consumer	Custom, 73 kg	Meal protein requirement ⓘ	1.5 g / kg bw

			his	ile	leu	lys	met	cys	p+t	thr	trp	val
Total recipe	1122 g	●	2335	4648	7880	6384	2191	861	8522	3419	1206	5642
Per portion	1122 g	●	2335	4648	7880	6384	2191	861	8522	3419	1206	5642
Meal requirement			1752	3285	6680	5256	1862	657	4490	2738	723	4380
Percentage of requirement filled			133	141	118	121	**118**	131	190	125	167	129



Meal Protein Quality Score: **100**
Limiting EAA: **None**





DIÆTISTENS OPGAVER

Afdelingerne får fasttilknyttede diætister alle ugens dage

- Ernæringsscreener patienter der skal være indlagt i mere end 48 timer- inden for 24 timer
- Identificerer NIS faktorer, beregner individuelt energi- og proteinbehov og ordinerer kostform
- Udarbejder ernæringsplan (pr. os. sonde og/eller PE) og opstartsplan ved risiko for Refeeding Syndrom
- Kostregistrerer i SP, daglig evaluering af indsats og ernæringsform
- Justerer ernæringsplan og ernæringsform ved behov
- Udarbejder ernæringsplaner, når patienten bliver udskrevet
- Patientplaner
- Udskrivelse til sundheds- og omsorgspladser

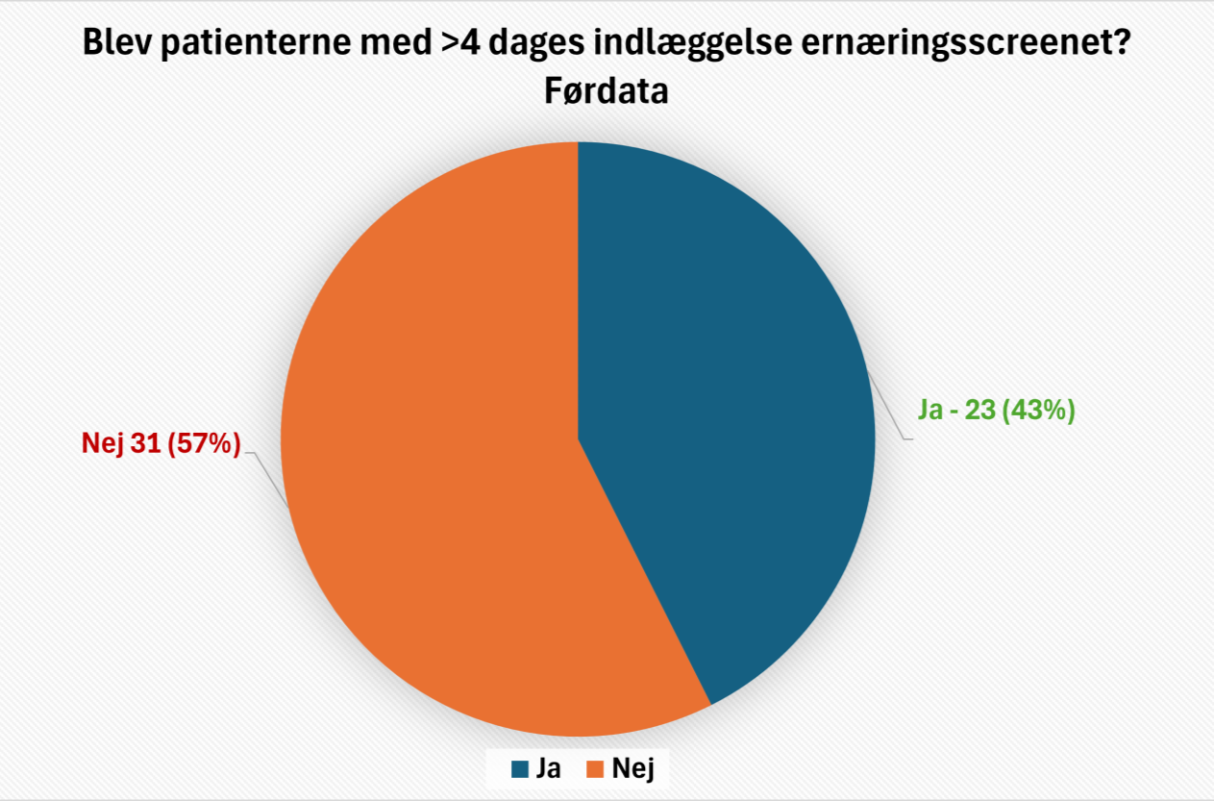
ERNÆRINGSVÆRTENS OPGAVER

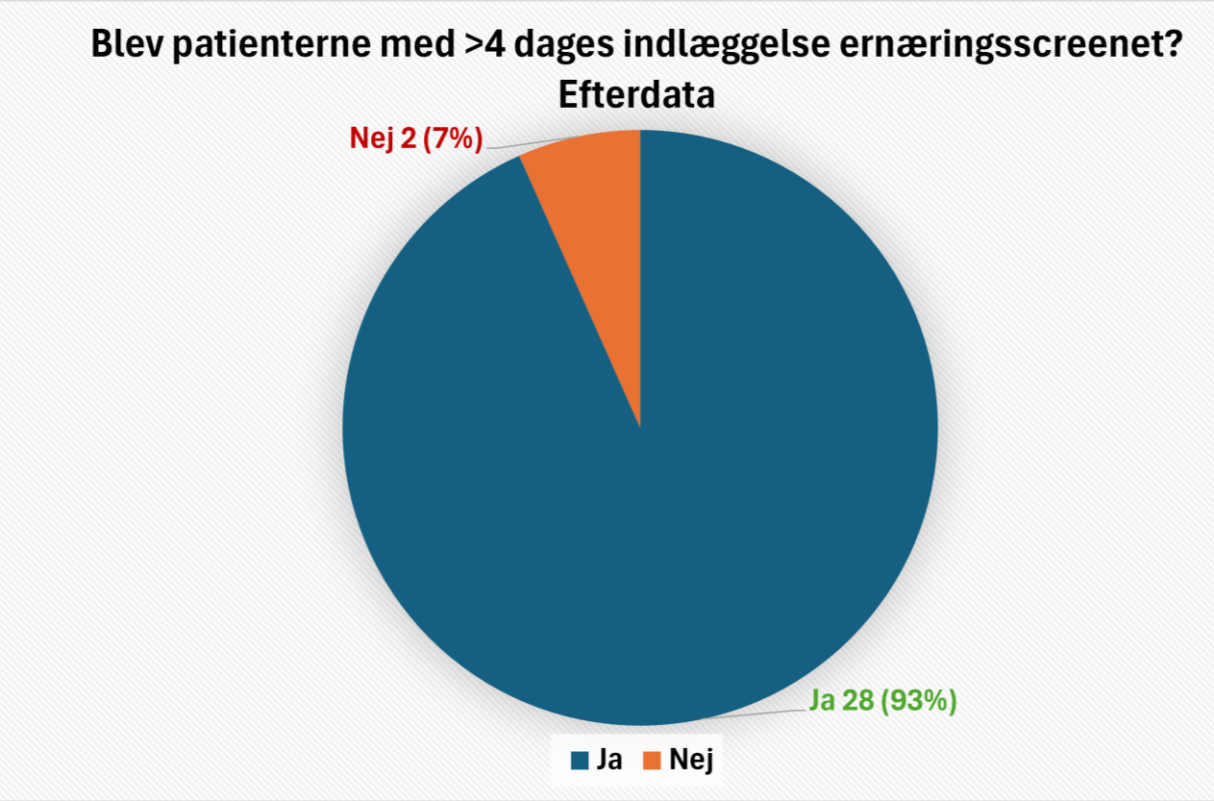
- Afdelingerne får fasttilknyttede ernæringsværter, som har en ernæringsfaglig baggrund
- Anbefaler mad i forhold til den enkelte patients behov og præferencer, med særlig fokus på protein og energi efter anvisning fra diætist
- Bestiller mad sammen med patienten via digitalt menukort
- Tilpasser, anretter og serverer maden i samarbejde med medarbejderne på afsnittet
- Kostregistrerer patienter, der er i ernæringsrisiko
- Serverer snacks om eftermiddagen
- Har det overblik over patientens daglige kostindtag og i samarbejde med diætisterne sikrer de, at patienterne når den rette ernæring



Ernæringsscreening >4 dage indlæggelse

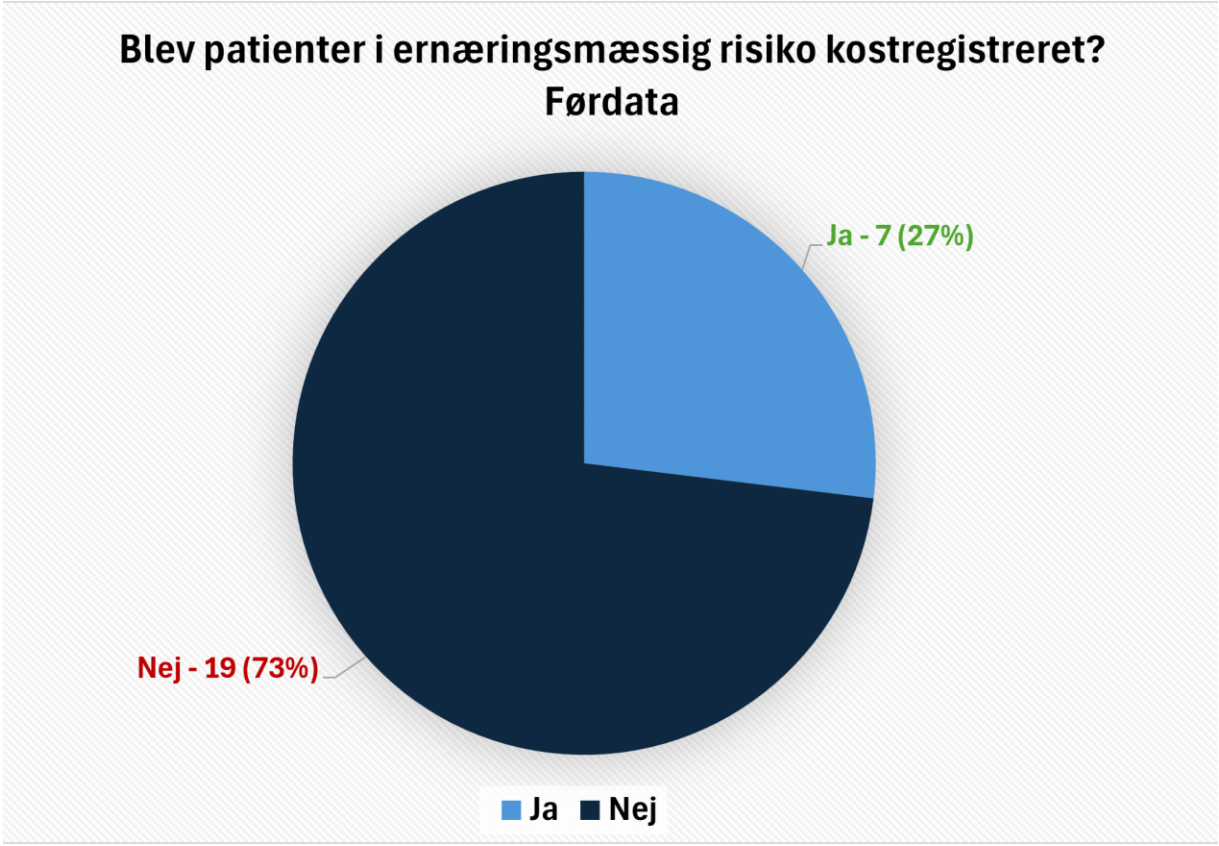
før-data i sep-2025 (regional audit) og efter-data i sep/okt-2026

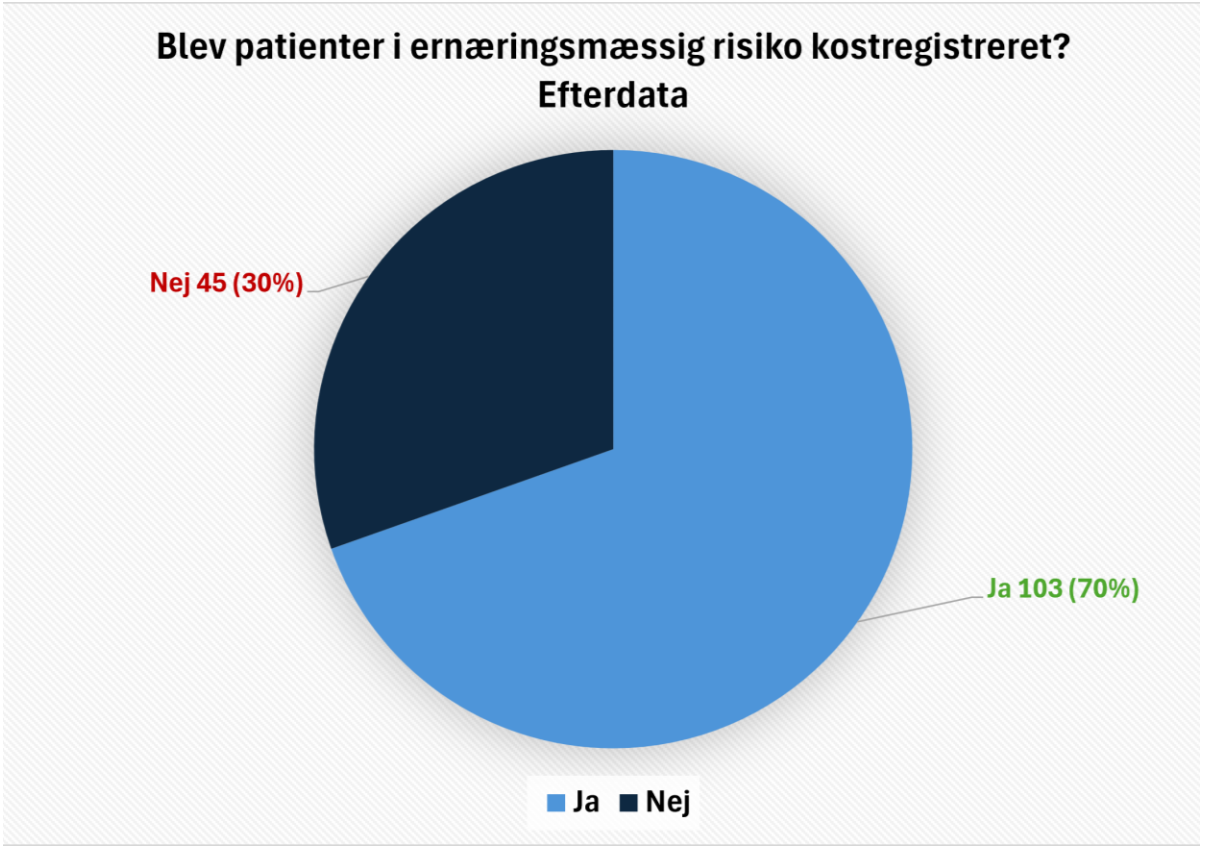




Kostregistrering

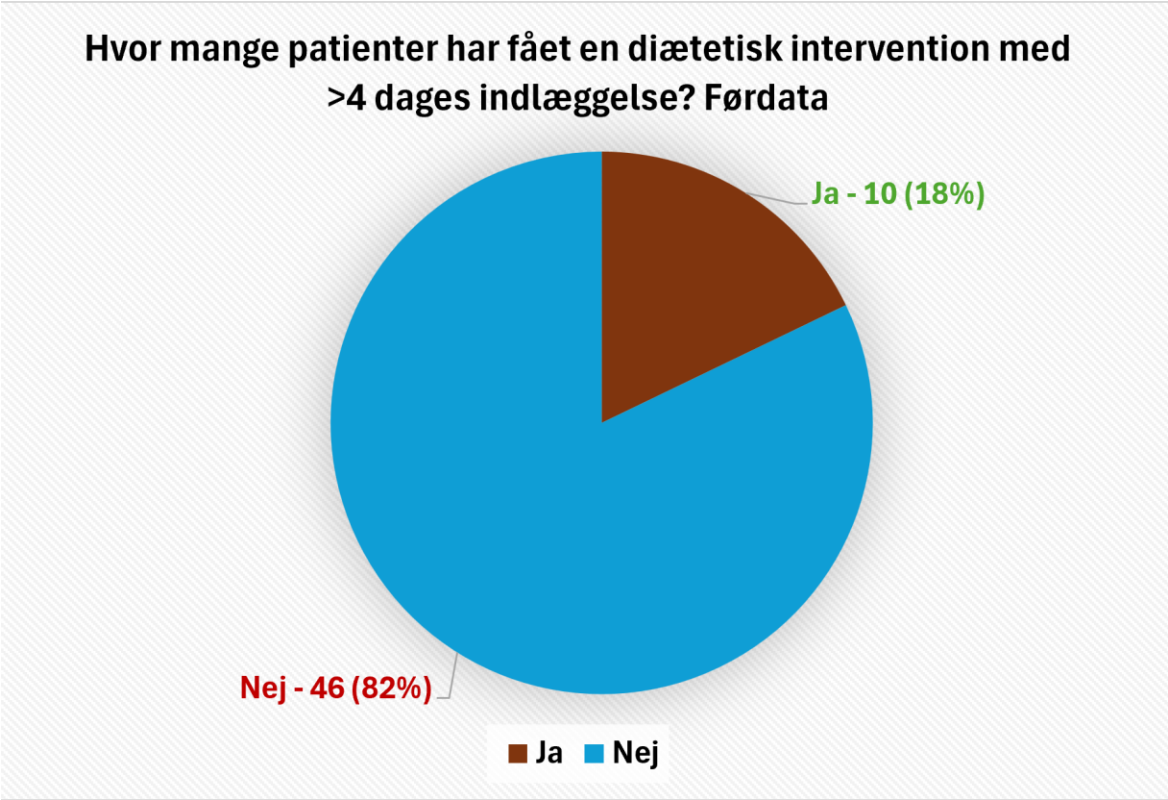
før-data i jan/apr-2026 og efter-data feb, juni, sep, okt 2026

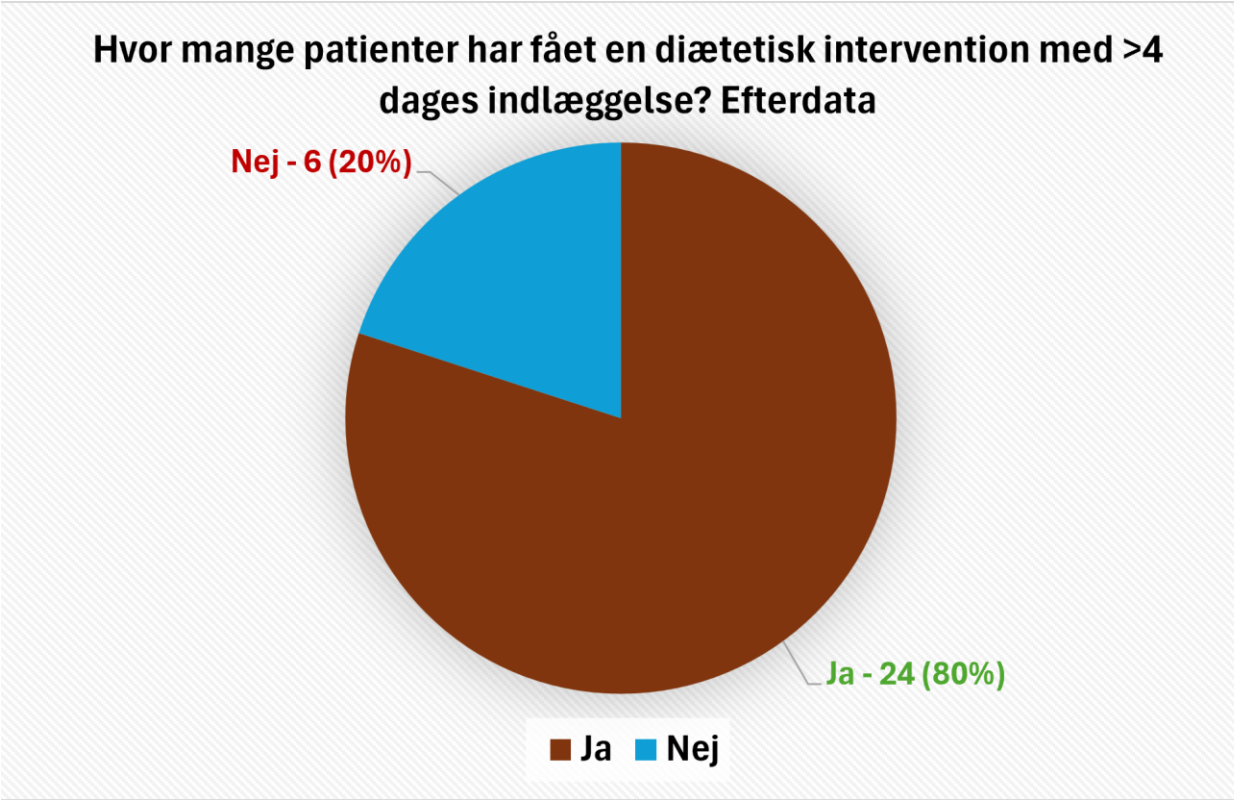




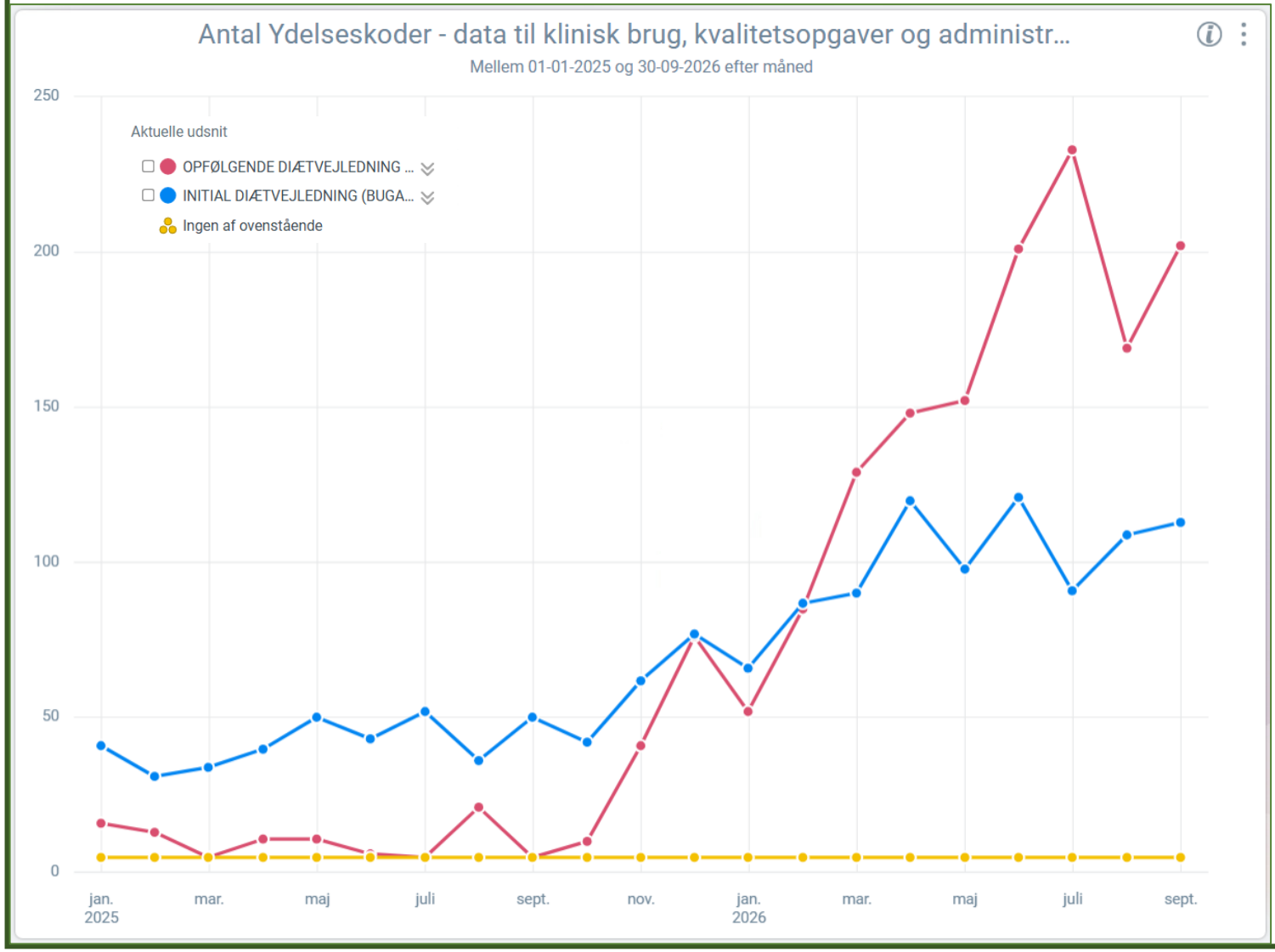
Diætetisk intervention >4 dage indlæggelse

før-data i jan/apr-2026 og efter-data i sep/okt-2026

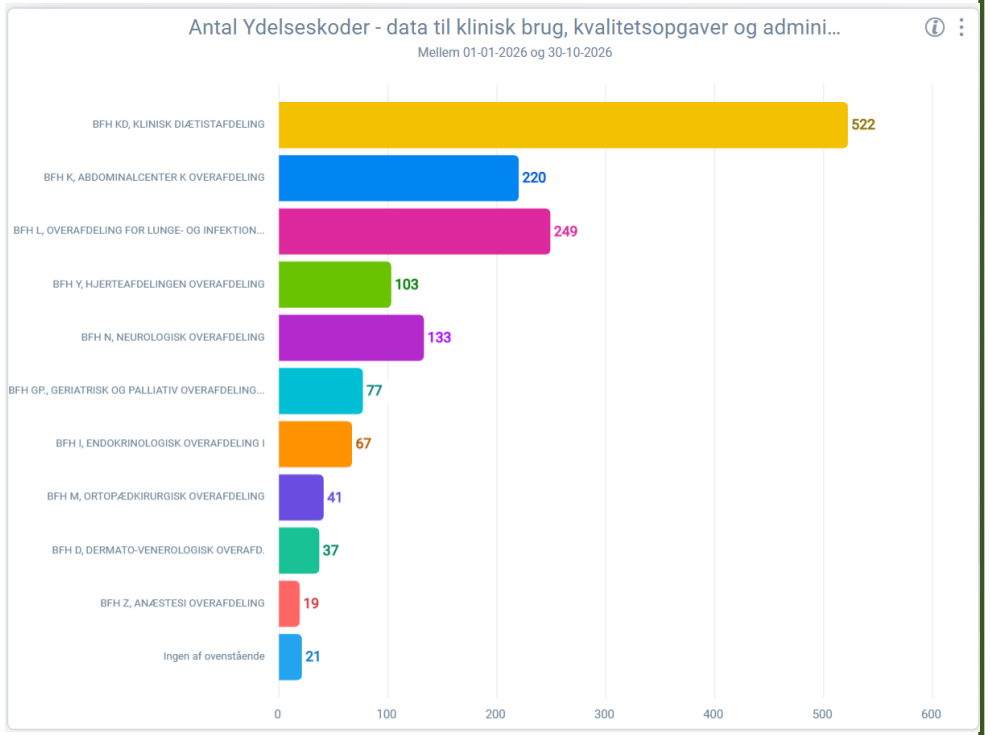




Antal initial og opfølgende diætvejledninger



Antal initialsamtaler fordelt på afd.



Hvad er det næste, der skal ske….

- Lykkes vi med at patienterne får mere at spise?
  - ➢ Metode for dataindsamling
- Implementering på de sidste 7 sengeafsnit
- VIP dokumentation diætister
- Udskrivelse til Sundheds- og omsorgspladser





Tak for opmærksomheden

Kontakt os gerne:

Chefdiætist
Mette Ødegaard
mette.oedegaard@regionh.dk

Chef for Køkken og Ernæringsværter
Tanja Krogsbæk
tanja.krogsbaek.01@regionh.dk