

SOOFT MEALS

– sunn og god mat

Tekst: Elisabeth Strøm og Heidi Brunner, www.softmeals.no

Foto: Anne Lise Norheim

Mat er så mye mer enn det som ligger på tallerkenen: Man tenker på smaken av et godt måltid, følelsen av å være god og mett, hyggen rundt bordet, effekten av et sunt kosthold. Noen sliter imidlertid med å få i seg den næringen de trenger, fordi de har problemer med å tygge og svelge maten (dysfagi). Årsaken kan være sykdoms- eller aldersbetinget, eller generelt svekket allmenntilstand som bl.a. kan begrense tyggemusklens og tungens bevegelse.

Bak Sooft Meals står gründerbedriften QimiQ Scandinavia AS, et lite selskap etablert av far og datter i 2003. Willi Josef Brunner er utdannet kokk i Østerrike og har 50 års internasjonal erfaring. Heidi Brunner er utdannet siviløkonom. Hun er lidenskapelig opptatt av både matglede og mat som medisin. 2008 ble Willi presentert for den næringsrike, lettspiste maten av sin tyske kollega Georg Reier. Siden den gang har far og datter jobbet målrettet med å kunne tilby norskprodusert, fristende, delikat og variert mat til dem som trenger tilbudet aller mest. Sooft Meals er et samarbeid mellom Kjøttmester Finn Hunstad AS, den lille hjørnesteinsbedriften i Svinndal som fokuserer på nisje- og kvalitetsprodukter.

Maten er smakfull og delikat, laget spesielt for mennesker som har vanskeligheter med å tygge og svelge. De har tatt patent på tilberedningsmetoden som gjør at næringsstoffene tas vare på selv om maten er most. Produktene er også tilsatt fløte, kremost og ekstra proteiner. En engangsporsjon Sooft Meals er vesentlig mindre enn en vanlig most middagsporsjon, men har likevel samme næringsinnhold.

Sooft Meals finnes i ulike smaker, både kjøtt, fugl, fisk og grønnsaker, og flere er under utvikling. Saus og potetmos hører selvsagt med. Man kan kombinere etter smak eller velge en av de ferdige middagsrettene. Sterke, naturlige farger gjør at maten virker appetittlig, og kombinasjonsmulighetene gjør at et Sooft Meals-måltid aldri behøver å bli kjedelig.

QimiQ Scandinavia AS har videreutviklet sortimentet sitt med

konsistenstilpasset mat og leverer nå berikede middagsretter i porsjonsskåler. Med bedre logistikk håper firmaet at det skal bli enklere å nå både tradisjonelle og nye brukergrupper over hele landet.

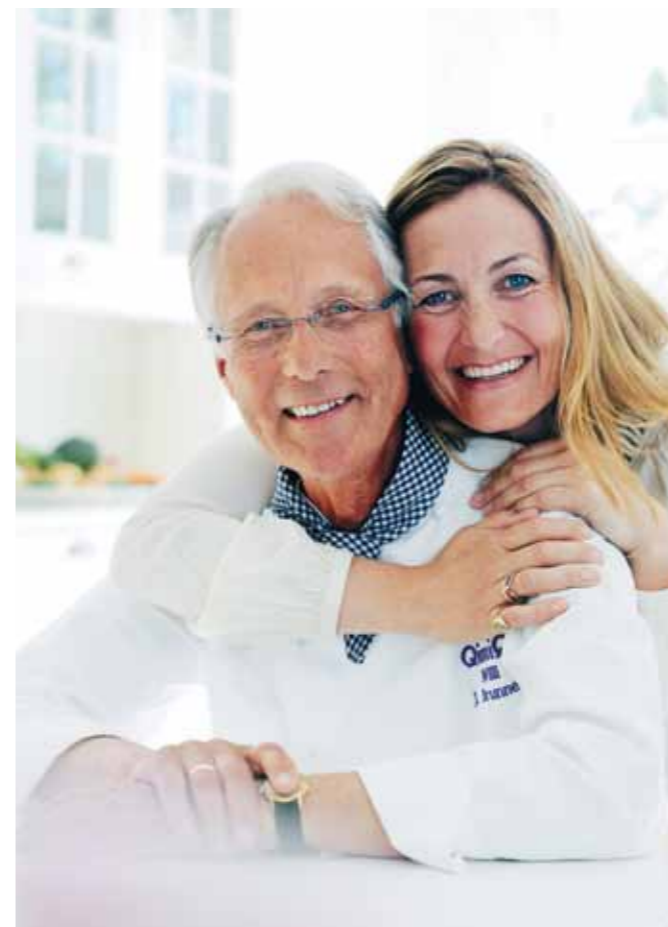
Soft Meals er et konsept som består av 7 ulike næringstette og konsistenstilpassede middagsretter. Tanken er at rettene skal erstatte de middagsporsjonene som man normalt bestiller som most kost. Pasientene får på den måten mat som har rene smaker og som ser delikat ut på tallerkenen.

– Nå har vi også kvalitetssikret ernæringsstatusen sammen med en klinisk ernæringsfysiolog. Dette har vi gjort for å være helt sikre på at rettene inneholder optimale næringsverdier, forteller Heidi Brunner i QimiQ Scandinavia AS.

QimiQ har siste året levert omtrent 300 Soft Meals engangsporsjoner til ulike sykehjem i Oslo som en prøveordning. Nå håper Brunner at også andre kommuner skal se nytten av produktene de leverer.

– Det er mange årsaker til underernæring. Dårlig matlyst er bare en årsak. Like viktig er tygge- og svelgeproblemer eller problemer med å håndtere bestikk. Mange som trenger hjelp i spisesituasjonen har også problemer med å få i seg tilstrekkelig næring. For denne målgruppen er våre måltider et godt og verdig alternativ, sier Brunner.

Hun legger til at de nå har utviklet et system for logistikk og dermed kan levere mat fryst eller kjølt mat til store tettsteder over hele landet.

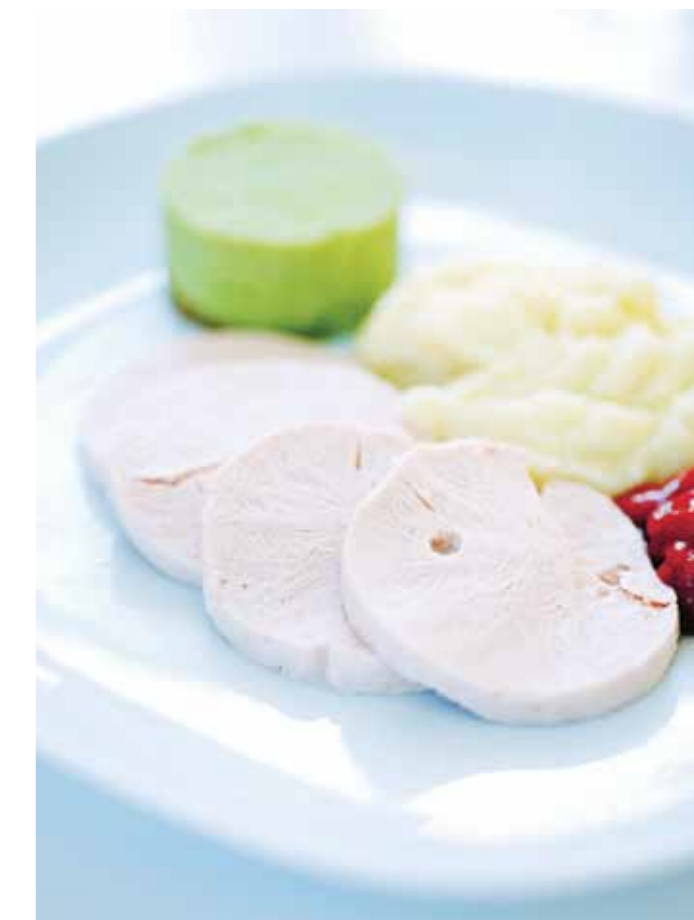


“Vi ser også at våre retter er godt alternativ til sonde-mat til for eksempel barn med knapp på magen.

Svekkete spiseferdigheter, også kalt dysfagi, er gjerne noe som kommer med alderen. Anslag QimiQ opererer med viser at så mange som 150 000 personer over 75 år lider av dysfagi. Bare en liten del av disse bor på institusjon.

– Problemet er like stort blant hjemmeboende. Vi ser også at våre retter er godt alternativ til sonde-mat til for eksempel barn med knapp på magen. En annen målgruppe er pasienter som er operert for sykkelig fedme. Disse har fjernet over 90 prosent av magesekken og mange får beskjed om å spise barnemat. For disse er vårt sortiment et godt alternativ, sier Brunner.

I tillegg til sju middagsmenyer, kan QimiQ nå også tilby næringstette mellommåltider. Disse består av brødkive, serelat og eplekake. Heidi Brunner og Willi J. Brunner i QimiQ Scandinavia er opptatt av at alle med dysfagi skal få et verdig mattilbud. Brødkiver og serelat er en produktnyhet hos QimiQ. For best resultat må skivene smøres mens den er frosne.



KNAPPENS TESTPANEL

Tekst: Per Waardal, Knappen

Foto: Minna Suojoki

Vi har tidligere hatt artikler i Knappen Nytt om most mat, som man lett kan lage selv. Da vi hørte om Sooft Meals ble vi derfor interesserte i å vite mer om maten og ikke minst håpet vi på å få lov å prøve ut hvordan den smaker. Vi kontaktet Sooft Meals og Heidi og Willi sentte villig isoporbokser med frossen mat til Bergen, Trondheim og Stavanger. I Trondheim ble maten testet med stort hell i en barnehage med knappebarn i 3-4 års alderen. I Bergen ble den testet hjemme hos Erlend som er 8 år. I Stavanger hadde vi en testpanel med hele ti barn og en voksen. Det var ingen knappebarn blandt barna i Stavanger, ettersom vi ikke ønsket å legge spisepress på noen. Gjengen i Stavanger var en god blanding av matglade og noen mindre matglade barn mellom 2 og 16 år. Noen var kresne og småspiste, andre hadde god appetitt og smakte villig på alt som ble servert.

Vi i Bergen fikk prøvet noen av Sooft Meals produkter og vår tilbakemelding og erfaring med maten ble slik:

Erlend på 9 år har nå prøvet 3 av disse porsjonene. Han har fått full sondeernæring i 8 år nå, og derfor minimal med spiseerfaring i disse årene. Har hatt massive oppkast og brekninger i de første leveårene, og har i tillegg noen munnmotoriske forhold som er under behandling. Det er i dag ingen fysisk grunn til at han ikke spiser – det har bare blitt et mønster, og det har låst seg i "hodet". Vi har forsøkt spisetrening i mange forskjellige varianter uten at det har lyktes ennå. Han smaker på noe mat, og kan både tygge/svelge, selv om det tar lang tid.

Vi har selvsagt forsøkt mat med ulike smaker og konsistenser. Det har vært nærliggende å tenke at myk konsistens er lettere å få ned enn mat som må aktivt tygges. Vi har en erfaring som tilsier at det er ikke sammenheng mellom konsistens og matinntaket. Det ser mer ut som om det er en sammenheng mellom situasjonen som maten tilbyes i, og matinntaket. Eksempelvis på turer på fjellet, grillmat, gebursdagsbesøker, skolen, båten til Danmark, restauranter i syden o.l. I disse situasjonene smaker han gjerne på noe mat, uavhengig hvilke konsistens maten har.

Vi har gitt Erlend prøveporsjonene samtidig med middag til oss selv. Erlend gir tilbakemelding om at maten han har prøvd, smaker godt. Det er ikke noe å si på hverken farge, lukt, innhold eller konsistens. Han spiser den ikke likevel. Han forklarer det med at maten er ekkel, noe han og sier om det meste annen mat. Han tar et par ørsmå teskjeer av hver matsort, og legger det hele vekk.

For Erlend sitt vedkommende er det dessverre neppe slik mat som skal til for at han skal spise selv. Mulig at disse porsjonene er alt for store for ham, og at mindre mengder kunne vært mer stimulerende – trolig i nivå 1/20 av eksisterende porsjoner. For vårt vedkommende er det å arbeide med spisesituasjonen og balansen sult/metthet viktigere enn selve konsistensen. Og vi tror det er viktig at han får samme mat som oss andre, og de andre på skolen/SFO.

Om ikke produktene lykkes i forhold til Erlend har det ingenting med maten i seg selv å gjøre. Produktene i seg selv er nok hensiktsmessige i forhold til visse målgrupper som har spise og svelgeproblemer. Vi ønsker dere lykke til med videre utprøving av produktene.

“Det ser mer ut som om det er en sammenheng mellom situasjonen som maten tilbyes i, og matinntaket. PER WAARDAL



TESTER SOOFT MEALS

Tekst: Pia Wall, Knappen

Foto: Minna Suojoki

I Stavanger var det bevisst ingen knappebarn i testpanelet, en er et tidligere knappebarn, men eftersom vi ikke ønsket å legge spisepress på noen da det var så mange barn i testpanelet, så valgte vi kun å bruke barn som ikke hadde spisevansker. Gjengen i testpanelet i Stavanger var en god blanding av matglade og kresne småspiste barn. Noen nektet å smake mens andre hadde god appetitt og spiste villig av alt som ble servert.

Da Heidi og Willi J. Brunner som står bak produktet Sooft Meals, skulle sende oss isoporpakkene med frossen mat var de tydlige på at maten egentlig ikke er beregnet på barn, men derimot på voksne og eldre mennesker med svelg- og tyggeproblemer. Men vi ansåg ikke dette som et problem og gledet oss til at testpanelet skulle sette tennene i disse fristelsene.

Noen av barna var i begynnelsen litt skeptiske til å smake på maten. Noen lurte veldig på hva dette kunne være og det er helt normalt å være skeptisk, så de fikk bruke godt tid til å bli kjent med det som lå på tallerkenen. Noen brukte litt for lang tid og maten burde sikkert vært litt varmere for å komme til sin rett, men så er det nå sånn at noen barn også liker kald mat. Utseendet og konsistensen var noe barna undret seg litt over. Barn vet jo hvordan pølser, pizza, kjøttboller og fisk ser ut på tallerkenen, og ikke minst hvordan det smaker. Men dette hadde de aldri sett før og heller aldri smakt. Det var litt rart syntes noen.

Noen av barna hadde litt vanskeligheter med å gjette hva slags mat dette kunne være siden formen på maten og fargen ikke sa så mye om hva det kunne være. Lukten var også annerledes enn de var vant med. Mange av barna fortalte at de likte godt de sterke fargene og den fine runde formen på maten. Noen kommenterte lukten. De fleste likte lukten på maten, men lukten fra den brune sausen var ikke like populær. Flere av de større barna kommenterte at den smakte litt kjemisk.

Det virket også som jo eldre barna var, desto bedre likte de maten. De små barna smakte litt, men så ble de mer opptatt av hverandre og glemte maten. De eldste barna syntes den smakte "utrolig godt". Og den voksne som smakte på maten, kunne gjerne tenkt seg en porsjon til, hvis det hadde vært mer igjen! En av de små barna spiste opp all maten han hadde fått servert og da han var ferdig, såg han veldig fornøyd ut og sa:

-Nå er jeg mett!

Så løp han fra bordet.



- Mmmmm





En annen gutt som er et par tre år eldre, spiste også opp all maten og da han var ferdig var hans kommentar:
-Kan jeg få oppskriften?

En liten jente kommenterte at smaken var veldig ren. Den smakte bare en ting og var ikke en blanding av flere smaker. En annen sa at hun aldri kunne gjette hva den ville smake. Mens noen elsket maten var andre mer skeptiske og det var og interessant å merke seg at det var de samme barna som i utgangspunktet var småspiste og kresne, som ikke var så veldig interesserte å teste maten.

Vi synes at dette produktet har et utviklingspotensiale og at man skulle kunne utvikle og tilpasse konkrete retter til denne målgruppen. Da tenker vi dels på mengden og på smaken. Det er mulig at de yngste barna ville foretrukket en mildere smak. Enten man lager maten i form av sondeernæring, eller man lager små porsjoner så vil dette kunne være med å gi barna gode spiseopplevelser. Det positive med denne maten er at den er laget av de beste råvarene og den er sunn og næringsrik. Den fine er også at man ikke trenger å spise så store mengder for å få i seg den næringen man trenger. En engangsporsjon Sooft Meals er vesentlig mindre enn en vanlig most middagsporsjon, men har likevel samme næringsinnhold. Produktene er tilsatt fløte, kremost og ekstra proteiner noe som gjør den enda mer næringsrik enn om man bare hadde most sammen råvarene.

Og vi vet jo at barn elsker søtt, så med noen søte gode desserter på menyen, så kanskje dette prosjektet ville kunne hjulpet, oppmuntret og mettete mange små søtmonser!

