

Kosthold og helseprosjektet

For å understreke kostholdets betydning for helsefremming i et rehabiliteringsforløp, - startet Ravneberghaugen i oktober 2011 opp Kosthold og helseprosjektet. Dette er et tverrfaglig prosjekt som ledes av klinisk ernæringsfysiolog og har fokus på ernæring og kunnskap for å kunne møte pasienters individuelle ernæringsbehov samt kunne veilede pasienter med målsetting om livsstilsendringer.

Kjøkkenet på Ravneberghaugen serverer næringsrik, appetittvekkende måltider som er en viktig faktor i rehabiliteringsprosessen for pasientene. Kostholdet bygger på myndighetenes nye anbefalinger om kost og ernæring. Personalet på kjøkkenet har en høy fagkompetanse på kosthold og ernæring og lager gode, og næringsrike måltider, som styrker appetitten og gir pasienter overskudd til å gjennomføre treningsopplegget. Vi har fokus på at eldre pasienter ofte har nedsatt appetitt og at de derfor trenger næringstett kost.

Kjøkkenet gir også tilbud om individuell tilrettelegging for ulike dietter til diabetikere, overvektige og andre med spesielle behov. Et variert kosthold med fokus på grønnsaker, frukt og fisk, er også godt tilpasset gruppen med hjertesyke pasienter og pasienter som er operert for kreft. Sykepleiere gir også pasienter som trenger det kostveiledning individuelt, samtidig som det undervises om kosthold og ernæring til ulike grupper.

I tillegg har måltidene en viktig sosial funksjon og buffeen til frokost og kvelds gir et både estetisk vakkert og kvalitetsmessig godt tilbud til pasientene. Kjøkkenet på Ravneberghaugen rehabiliteringssenter er således en viktig del av det helhetlige rehabiliteringstilbudet til pasientene.

Vi tilbyr 4 hovedmåltider pr dag: frokost, lunsj, middag og kvelds samt frukt om kvelden.



Kokk og kjøkkenleder ved frokostbuffeen