



Mad- og Måltidsstrategi

Ældre borgere med særlige behov

20. januar 2016

Indhold

1. Indledning	2
2. Organisatorisk forankring	3
3. Strategiske hovedspor	4
4. Det rette tilbud til den rette borger – ernæring og sund aldring	4
5. Madens kvalitet	5
6. Det gode måltid	6
7. Cafétilbud, som understøtter aktivitetscentrene og frivillig indsats	6
8. Madservice i Horsens Kommune	7
9. Økonomi	7

1. Indledning

Mad- og Måltidsstrategi for Sundhed og Omsorg tager udgangspunkt i Horsens Kommune værdigrundlag:

Helhed - Resultat - Respekt - Kvalitet

samt Velfærds- og Sundhedsudvalgets visioner og politiske målsætning:

- Vi sikrer fremtidens velfærd ved at være innovative og gå nye veje
- Vi har en god velfærdsøkonomi, fordi vi lykkes med ”mere for færre”
- Vi synliggør vores resultater og kvalitet og gør det, der virker bedst
- Vi samarbejder med borgerne, borgernes netværk og pårørende
- Borgerne er tilfredse og mestrer deres egen livssituation

Velfærds- og Sundhedsudvalgets politiske målsætning for Ældre med særlige behov (uddrag):

- At ældre i Horsens Kommune lever aktive liv og både brugere og pårørende danner netværk med hinanden gennem åbne fællesskaber.
- At velfærds- og sundhedsteknologi fortsat udvikles og bruges til at give borgerne et bedre liv med selvhjulpethed, værdighed og fleksibilitet.

Målgruppe:

- Borgerne på plejecentrene, daghjem, døgnrehabilitering og Vital Horsens
- Hjemmeboende borgere, som modtager mad fra Madservice
- Borgere som benytter caféerne i tilknytning til aktivitetscentrene

Ældrekommissionens publikation om Livskvalitet og selvbestemmelse på plejehjem anviser en række anbefalinger, som er indarbejdet i Mad- og Måltidsstrategien:

- For at skærpe appetitten skal der dufte af mad forud for måltidet
- Beboerne skal inddrages i menuplanlægningen og deltage i madlavningen

- Maden på plejehjem bør følge årstiderne, have smag samt være af ernæringsrigtig og god kvalitet
- Medarbejderne skal spise med, så de kan inspirere beboerne til at spise mere og bidrage til at skabe en hyggelig stemning

Borgernes trivsel og sundhedsfremme er i fokus for arbejdet med maden og måltiderne, hvorfor Mad- og Måltidsindsatsen som primært formål har at lytte til borgernes ønsker og drømme, og at støtte borgerne i funktioner, hvor de har behov for hjælp. Måltidet skal ikke blot være et middel til sikring af god ernæring, men også et middel til aktivering og indgang til sociale oplevelser.

I Sundhed og Omsorg ønskes at inddrage borgernes ønsker, såvel i menuplanlægningen, leveringen samt tilrettelæggelsen af måltiderne. Hermed målrettes måltidet til den enkelte borgers behov, for derigennem at understøtte borgerens mulighed for at leve et aktivt og sundt liv.

For at dette fokus omkring borgernes trivsel er i centrum, skal Sundhed og Omsorg fortsætte den gode udvikling omkring kvaliteten af god og sund mad, rammerne for det gode måltid og spisesituationen.

Gennem Mad- og Måltidsindsatsen sikres, at den enkelte borger får en spændende, lækker og veltillavet, varieret og sund kost, som lever op til de officielle anbefalinger på området. Dette skal bidrage til, at maden ikke ligger tilbage på tallerkenen - maden virker først når den er spist. Endvidere overholder maden de politisk angivne standarder og er tilberedt hygiejnisk korrekt.

2. Organisatorisk forankring

Mad- og Måltidsindsatsen er organisatorisk forankret som en del af Sundhedscenter Lindehøj og fordelt på 4 produktionskøkkener (markeret med (P) i nedenstående oversigt), 4 satellitkøkkener (markeret med (S) i nedenstående oversigt), samt 11 modtagekøkkener/afdelingskøkkener (markeret med (M) i nedenstående oversigt) på den enkelte institution/afdeling.

Af oversigten fremgår, fordelt på de enkelte institutioner, om der produceres mad på stedet, og – hvis ikke – hvorfra maden leveres (markeret med *).

Adresse	Varm mad	Kold mad	Cafédrift	Bemærkninger
Ceres Centret (P)	X	X	X	
Præsthøjgården (P)	X	X	X	
Åpark Centret (S)	X	X	X	
Malteriet (M)	*	X		Varm mad fra Ceres
Lindehøj Centret (P)	X	X	X	
Lindehøj Centret - Madservice	X			Madservice til borgere i eget hjem
Skovly Centret (S)	X	X	X	
Klovenhøj Centret (P)	X	X	X	
Gefionshave (S)	X	X		
Nørrevang (M)	*	X	X	Varm mad fra Lindehøj
Kildebakken (M)	*		X	Mad modtages fra Lindehøj
Gedvedhus (M)	*	X		Varm mad fra Lindehøj
Egebo (M)	*			Mad modtages fra Klovenhøj
Vesterled (M)	*	X	X	Varm mad fra Klovenhøj

Søndergården (M)	*	X	X	Varm mad fra Klovenhøj
Hatting Centret (M)	*	X	X	Varm mad fra Klovenhøj
Birkebo (M)	*	X	X	Varm mad fra Klovenhøj
Tamdrup Plejecenter (M)	*	X	X	Varm mad fra Klovenhøj
Orionshus (S)	X	X		
Egebakken (M)	*	X	X	Varm mad fra Klovenhøj

Følgende takster (2016-priser) for madproduktion er godkendt af Horsens Byråd:

Madservice til borgere i eget hjem	
Stor hovedret	48,00 kr. pr. portion
Hovedret	43,50 kr. pr. portion
Biret (dessert/forret)	11,00 kr. pr. portion

Forplejning på plejecentre		
Fuld forplejning (mad og drikkevarer)	112,00 kr. pr. dag	3.406,50 kr. pr. måned
Kommunalt tilskud til plejehjemsbeboere	14,00 kr. pr. dag	426 kr. pr. måned

Midlertidigt ophold på plejecentre		
Vital Horsens - døgnrehabilitering	126,00 kr. pr. dag	3.832,50 kr. pr. måned
Aflastnings- eller akutplads	126,00 kr. pr. dag	3.832,50 kr. pr. måned
Daghjemsophold inkl. forplejning	111,50 kr. pr. dag	
Cafétilbud - hovedret	45,00 kr. pr. portion	

3. Strategiske hovedspor

Mad- og Måltidsstrategien er formuleret i forhold til følgende hovedspor:

- ❖ Det rette tilbud til den rette borger – ernæring og sund aldring
- ❖ Madens kvalitet
- ❖ Det gode måltid
- ❖ Cafétilbud, som understøtter aktivitetscentrene og frivillig indsats
- ❖ Madservice
- ❖ Økonomi

4. Det rette tilbud til den rette borger – ernæring og sund aldring

Borgernes behov er forskellige og afhængig af, hvilken situation de er i. Derfor skal maden tilpasses borgerne og borgernes ønsker.

Alle diæter (en diæt er en kostplan tilrettelagt for at opnå et givet mål) tilrettelægges individuelt ud fra borgerens køn, alder, vægt, nuværende spisevaner, fysiske aktivitet, økonomi, smagspræference og motivation. Diæten må til enhver tid stemme overens med evt. medicinske, sundhedskompromitterende og/ eller ernæringsmæssige diagnoser/problematikker. Diæten tilpasses løbende så eksempelvis energiindhold stemmer overens med behov, variation af fødevareemner stemmer overens med præferencer, etc.

Det anbefales, at ældre >65 år har et BMI på 24-29.

Opdelt i 'kostarter' leveres følgende:

- Normalkost til raske ældre
- Kost til småtspisende borgere
- Energireduceret diæt
- Diabetesdiæt
- Energireduceret diabetesdiæt
- Tygge- og synkebesvær

'Kostarterne' beskrives detaljeret i 'Redegørelse over Mad- og Måltidsindsatsen i Sundhed og Omsorg'.

Frem mod 2019 vil Horsens Kommune arbejde for:

- At indsatsen i forhold til småtspisende borgere forstærkes
- At inddragelse af borgerne i fastlæggelse af energiniveau, mål og planlægningen af det forventede vægttab udbygges.
- At der skal være øget fokus på tygge/synkebesvær (dysfagi) hos ældre borgere, da dysfagi besværliggør indtagelsen af mad og drikke og derved begrænser næringsindtaget.
- At der arbejdes på at udvide de nødvendige faglige kompetencer ved ansættelse en klinisk diætist og sundhedskoordinator til at supplere den kostfaglige viden i Sundhed og Omsorg.

5. Madens kvalitet

Måltiderne produceres med udgangspunkt i borgernes ernæringsmæssige behov, ønsker og økonomiske forudsætninger.

Mål:

- Der anvendes økologiske råvarer i det omfang økonomien tillader.
- Menuerne er sæson relateret.
- At maden er veltillavet, velsmagende og serveres indbydende.
- At maden følger Sundhedsstyrelsens retningslinjer for kost til ældre.
- At der tilbydes et sortiment der tilgodeser de ældres forskellige behov.

I køkkenets produktion af maden gennemføres der løbende kontroller for at sikre et godt og ensartet slutprodukt, som er kvalitetsmæssigt i orden. Dette gøres bl.a. ved kontrol af råvaren ved modtagelsen, i produktionen, hvor maden tilsmages, og til slut inden det færdige måltid serveres.

I produktionen er målet at sikre et veltillavet og velsmagende måltid. Det er vigtigt at der igennem hele processen er fokus på råvarernes friskhed og kvalitet.

I 'Økologisk Handlingsplan 2020' (Fødevarerministeriet) er der formuleret målsætning om 60% økologi i offentlige køkkener i 2020. Som mål arbejdes der med, at anvende økologiske basisprodukter som mælk, fedtstoffer, mel, æg, serveringsklar frugt og grønt o.l.

Vi vil gerne værne om vore omgivelser ved at tænke klima og bæredygtighed ind i vores målsætning for indkøb, produktion og distribution af mad. Derfor har vi fokus på:

- sæsonrelaterede råvarer.
- at mindske og undgå madspild.
- at bestræbe os på en reduktion af energiforbruget.

Frem mod 2019 vil Horsens Kommune arbejde for:

- At målet om af anvendelse af 60 % økologiske råvarer i madproduktionen opnås.
- Der er igennem hele processen er fokus på råvarernes friskhed og kvalitet
- Menuerne er sæson relateret – der anvendes sæsonrelaterede råvarer.
- At maden er veltillavet, velsmagende og serveres indbydende.
- At der tilbydes et sortiment der tilgodeser de ældres forskellige behov

6. Det gode måltid

For at opretholde en god måltidskultur arbejder medarbejderne i tæt samarbejde med borgerne om, hvordan måltidet skal forløbe. På den måde vil borgerne opleve sammenhæng i dagligdagen og størst mulig ro og hygge omkring selve måltidet.

I Sundhed og Omsorg er der uddannet måltidsværter, som i dagligdagen skal gå foran som det gode eksempel og minde sig selv og sine kolleger om, hvad der er vigtigt i forhold til måltiderne. Ordningen med måltidsværter er igangsat i beboerafdelingerne. Gruppen af måltidsværterne består af plejepersonale, husassistenter og køkkenpersonale.

Frem mod 2019 vil Horsens Kommune arbejde for:

- At ordningen med måltidsværter er fuldt implementeret i samtlige beboerafdelinger

7. Cafétilbud, som understøtter aktivitetscentrene og frivillig indsats

I tilknytning til de fleste aktivitetscentre har Sundhed og Omsorg et cafétilbud til hjemmeboende pensionister og efterlønsmodtagere, hvor der er mulighed for at spise et varmt måltid mad, en lun ret eller smørrebrød i hyggelige omgivelser.

Caféen er med til at skabe socialt samvær og det giver mulighed for at indgå i relationer med andre ældre. Her er det muligt at spise sammen med nogen eller sidde stille ved et bord alene. Her

er der grobund for fællesskab og venskaber, som kan være styrkende for livet som ældre. Måltidet som samtaleemne, kan alle deltage i og det kan være indgangen til et socialt fællesskab.

Samværet med andre i spisesituationen er grobund for hygge og kan være med til at øge appetitten. Sund og varieret kost er med til at styrke helbredet og mad smager bedre, når man spiser sammen med andre. Derfor er caféen en god idé for dem, der kan lide god mad og godt selskab. Samtidig er der mulighed for at orientere sig om hvilke aktiviteter der er på centret i øvrigt og dermed indgå i andre relationer der kan styrke livet som ældre.

For at styrke og sikre borgernes indflydelse arbejdes tæt sammen med beboer- og centerrådene. Det anbefales endvidere at etablere et kostudvalg ved hvert køkken. Kostudvalget sammensættes blandt borgerne og kostfagligt personale og i samarbejde med beboer- og centerrådene.

Centerråd og frivillige hjælpere i aktivitetscentrene har et tæt samarbejde med Mad- og Måltidsindsatsen i Sundhed og Omsorg. Herved sikrer borgerne selv, at cafébetjeningen kan bevares i relation til aktivitetscentret. Ordningen vil kunne udbygges, så der var mulighed for cafébetjening uden for tidspunkterne omkring måltider.

Frem mod 2019 vil Horsens Kommune arbejde for:

- At der fortsat sikres cafétilbud som understøttelse af de åbne aktivitetscentre
- At der etableres et kostudvalg ved plejecenter/aktivitetscenter
- At samarbejdet med centerråd og frivillige hjælpere i aktivitetscentrene udbygges

8. Madservice i Horsens Kommune

Som en del af hjemmehjælpsordningen, praktisk bistand, leveres fra Lindehøjcentrets Køkken samt fra Madhuset (aktuelt kun én privat leverandør) vakuumpakket mad til borgere i eget hjem. Madservice har til hensigt at sikre levering af ernæringsrigtig mad til personer, der har vanskeligt ved eller er ude af stand til selv at tilberede den varme mad og som ikke selv kan lave varm mad på grund af nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne eller med særlige sociale problemer. Tilbuddet om Madservice kan også ses ud fra et sundhedsfremmende og forbyggende perspektiv.

Frem mod 2019 vil Horsens Kommune arbejde for:

- At borgerne fortsat sikres madservice som en fritvalgsordning mellem flere leverandører.

9. Økonomi

Budgettet for Mad- og Måltidsindsatsen er, på nær for indsatsen i forhold til plejehjemsbeboerne, et 'balance-budget', således at udgifterne modsvares af indtægterne. Det betyder, at borgerne betaler den fulde omkostning, incl. udgifter bygninger, el, vand, varme mv. , til for produktion og levering af måltidet.

Undtagelse herfor er Mad- og Måltidsindsatsen til plejehjemsbeboerne, hvor der lovmæssigt er lagt et loft over egenbetalingen. Af oversigten i afsnit 2 fremgår, at det kommunale tilskud i 2016 udgør 426 kr. månedligt pr. beboer.

I henhold til kommunens økonomiske politik arbejdes med effektivisering af Mad- og Måltidsindsatsen, blandt ved optimering af indkøb til området. Resultatet af effektiviseringen vil have effekt i forhold til nedsættelse af det kommunale tilskud til plejehjemsbeboere. For øvrige målgrupper vil resultatet af effektiviseringen betyde, at indtægten fra borgernes egenbetaling nedsættes svarende til mindredgiften.

Frem mod 2019 vil Horsens Kommune arbejde for:

- At det kommunale tilskud til plejehjemsbeboere minimeres.
- At Mad- og Måltidsindsatsen i Sundhed og Omsorg fortsat skal være konkurrencedygtigt såvel på kvalitet som på prisen.