

Kostpolitik

14. februar 2008

Kontaktperson
Leder af køkken og
Madservice
Mona Carøe

www.syddjurs.dk



Indledning

Med etableringen af Syddjurs Kommune blev levering af madservice til kommunens ældre rationaliseret og samlet i to produktionskøkkener, køkkenet ved Rønde Plejecenter og køkkenet på Rosengården i Hornslet. Der blev indført valgmulighed for brugerne mellem kølemad og varmholdt mad samt valgfrihed mellem flere menuer.

Køkkenerne leverer madservice til hjemmeboende samt til flere plejeboligheder.

Caféordninger på kommunens ældrecentre har høj politisk prioritet. Der er velfungerende cafeer og mindre cafeer under udvikling. Produktion af forplejning til alle cafeer leveres fra Lyngparkens køkken i Knebel.

De tre køkkener er organiseret i egen funktionssøjle med overordnet fælles leder, der indgår i tværfagligt ledelsesteam med ældreområdets øvrige funktionsledere.

Køkkenerne indgår aktivt i den samlede sundhedsfremmende indsats på ældreområdet.

Madservice er praktisk hjælp efter Servicelovens §83 og omfattet af reglerne om frit valg. Visitation til kommunens madservice varetages af pleje og omsorgsområdets afdeling for visitation og hjælpemidler. Der er aktuelt ingen private leverandører i Syddjurs Kommune.

Kostpolitik

Med ønsket om at få tydeliggjort målsætninger og rammer inden for kommunens måltidsservice og køkkenernes medvirken i det sundhedsfremmende arbejde i øvrigt er det besluttet, at der skal formuleres en kostpolitik på ældreområdet.

En kostpolitik skal ses i sammenhæng med øvrige relaterede politikker på ældre- og sundhedsområdet og skal i sit indhold afspejle Syddjurs Kommunes overordnede værdier: Åbenhed, Kvalitet, Respekt og Udvikling.

De beskrevne målsætninger er relateret til følgende temaer:

- Madens kvalitet
- Valgmulighed for brugerne
- Bruger og pårørendeinddragelse
- Café – og spisemiljøer
- Mad og måltider i plejeboliger
- Indsats i forhold til særlige målgrupper
- Køkkenernes rolle i den borgerrettede sundhedsindsats
- Fremtidsønsker

Madens kvalitet

Målsætninger:

- Syddjurs Kommunes køkkener leverer ernæringsrigtig og sund madservice.
- Maden fra Syddjurs Kommunes køkkener er en dejlig oplevelse.

Det opnås ved:

- Der anvendes friske gode råvarer og danske produkter foretrækkes

- Der foreligger politisk godkendte kvalitetsstandarder, der er energiberegnet og dermed lever op til ernæringsmæssige behov.
- Menuerne afspejler årstiderne f.eks. skal der servere friske nye danske kartofler og jordbær i sæsonen.
- Faguddannet personale sikrer kvaliteten

Valgmulighed for brugerne

Målsætninger:

- Alle brugere af madservice får mulighed for at sammensætte måltider, der opfylder deres ønsker og behov.

Det opnås ved:

- Menuvalg er en mulighed for alle.
- Gammeldags og traditionelle danske retter er på menuen.
- Brugere af madservice har valgmulighed mellem kølemad og varmholdt mad.
- Menuerne skal også afspejle, at nogle ældre har ønske om nye spændende retter eller retter inspireret fra andre lande f.eks. krydret mad.
- Der kan tilbydes madservice, der tager højde for kulturelt betingede krav til sammensætning.
- Der kan tilbydes vegetarretter.

Bruger- og pårørendeinddragelse

Målsætninger:

- Menuerne sammensættes i overensstemmelse med brugernes ønsker, køkkenets faglige ekspertise og under hensyntagen til de økonomiske rammer.

Det opnås ved:

- Der er direkte adgang for brugerne til at kontakte køkkenerne med kritik og ønsker.
- Der foretages mindre brugerundersøgelser hver anden måned i form af et enkelt spørgeskema, der udsendes med menuplanen.
- Der iværksættes en større brugertilfredshedsundersøgelse årligt af både madservice og caféordninger.
- Alle lokale bruger/pårørenderåd/kostråd har i deres mødevirksomhed fokus på ernæring og måltider.
- Der er **et tværgående kostudvalg** i Syddjurs Kommune repræsenteret ved:
 - 1 repr. for plejeboligerne Søhusparken
 - 1 repr. for plejeboligerne Rønde
 - 1 repr. for demsenheder Frejas Vænge
 - 1 repr. for plejeboligerne Rosengården
 - 1 repr. for ældrerådet
 - 1 repr. for madservice – kølemad
 - 1 repr. for madservice – varmholdt mad
 - 1 repr. for frivillige fra caféordninger
 - 1 medarbejderrepræsentant
 - Leder af køkken og madservice

Det tværgående kostudvalg har med udgangspunkt i brugernes ønsker og behov til opgave at sikre sammenhæng og kvalitet i tilbud og madservice for ældre i Syddjurs Kommune.

Café- og spisemiljøer

Målsætninger:

- Der skal ydes en særlig sundhedsfremmende indsats i bestræbelserne på, at flere ældre benytter mulighederne for at indtage måltider i fællesskab med andre i cafeerne i forbindelse med deltagelse i pleje-, aktivitets- og træningscentre og derved ud over at få et sundt måltid får skabt sociale netværk.
- Brugere der er visiteret til madservice efter Servicelovens bestemmelser §83 kan indtage deres måltid i cafeerne, hvis det ønskes.

Det opnås ved:

- Cafeerne drives i tæt samarbejde med frivillige
- Medarbejdere og ledelse støtter de frivillige i arbejdet i cafeerne, herunder i vært/værtinderollen, så der skabes et miljø, der er attraktivt for brugerne.
- I alle cafeer kan dagens hovedmåltid købes på hverdage.
- Cafeerne har et varieret tilbud af lune og kolde retter
- Der er mulighed for at købe småretter med hjem, så ernæringsindsatsen optimeres for borgere, der ellers ikke får en tilstrækkelig ernæring udover hovedmåltidet.
- Cafeerne tilrettelægger sine åbningstider i forhold til efterspørgslen og rentabiliteten

Mad og måltider i plejeboliger

Nogle af kommunens plejecentre er indrettet med fælleskøkken, så den daglige kostforplejning kan varetages her. Andre plejecentre har ikke fysiske rammer hertil og får døgnkost leveret fra kommunens produktionskøkkener.

Fælles målsætning for plejecentrene er:

- At beboerne sikres en ernæringsrigtig og sund kost, og at menuerne sammensættes i overensstemmelse med beboernes ønsker og behov.

Det opnås ved:

- Beboerne sikres indflydelse på menuvalg på ugentlige planlægningsmøder.
- Glæden ved de fælles måltider og det fælles sociale liv for beboerne understøttes af personalet.
- Den kostfaglige kompetence i leve/bo-miljøer, hvor maden tilberedes fra bunden, sikres ved ansættelse af ernæringsassistenter.
- I den udstrækning beboerne magter det, inddrages de i fællesskabet omkring madlavning i leve/bo-miljøerne, og får dermed glæde af de afledte aktiviteter og sanseoplevelser.
- Plejepersonale og kostfaglige medarbejdere er ansvarlige for ernæringstilstanden blandt beboerne og samarbejder konstruktivt herom, herunder sikrer registreringer som vejning og BMI målinger.

Indsats i forhold til særlige målgrupper

Målsætninger:

- Køkkenerne medvirker til at forbygge og afhjælpe ernæringsproblemer hos småtspisende borgere.
- Køkkenerne efterkommer brugerkrav der er begrundet i helbredsmæssige behov.

Det opnås ved:

- Der foreligger programmer for ernæringscreening af ernæringstruede ældre, herunder standarder for registrering af kostindtagelse.
- Køkkenernes forebyggende og sundhedsfremmende indsats, når det gælder opsporing af ernæringstruede ældre, sker i tæt samarbejde med øvrige sundhedsmedarbejdere i Syddjurs Kommune.
- Køkkenerne påtager sig formidling af viden til øvrige personalegrupper om målrettet ernæringsindsats til småtspisende ældre, herunder monitorering af vægt.

- Køkkenerne har særlig opmærksomhed på brugere, der afbestiller madservice og som vurderes at være i risikogruppe. Om nødvendigt indgås samarbejde med pårørende herom.
- Køkkenerne tilbyder særlig energi – og ernæringstæt mad i små portioner til småtspisende ældre.
- Køkkenerne tilbyder specielle diæter til brugere med særlige helbredsmæssige behov.

Køkkenernes rolle i den borgerrettede sundhedsindsats

Kommunen har jf. sundhedslovens bestemmelser ansvaret for den borgerrettede forebyggelse og sundhedsfremmende indsats. I den forbindelse er det vigtigt at sætte fokus på madvanernes betydning for helbred og livskvalitet. Her har køkkenerne en væsentlig rolle.

Målsætninger:

- Køkkenerne indgår i tværfagligt og tværgående samarbejde med øvrige medarbejdere og instanser i Syddjurs Kommune som led i den sundhedsfremmende og forebyggende indsats

Det opnås ved:

- Køkkenerne indgår i oplysende virksomhed med information til borgerne om kostens betydning for deres behandling, pleje og genoptræning.
- Kostfaglige ledere og medarbejdere stiller sig til rådighed for foredrag og kostvejledning i Syddjurs Kommune's sundhedscafeer og ved fællesarrangementer på dagcentrene.
- Køkkenerne samarbejder med forskellige patientforeninger om indsatser på ernæringsområdet og er aktive i kampagner om kost til ældre.
- Køkkenerne kan vejlede eller deltage aktivt i oprettelse af madlavningskurser.
- Tilgængelighed for brugerne er et opmærksomhedsfelt.

Fremtidsønsker

Arbejdsgruppen har udover ovennævnte nogle temaer, som på sigt ønskes at kunne indgå mere konkret i en justering af kostpolitikken. Fælles for disse er dog, at de ikke p.t. kan indeholdes i de eksisterende økonomiske rammer, eller der ikke er klare politiske tilkendegivelser herom:

- Der opleves en stigende efterspørgsel efter råkost som en tilkøbsmulighed, der i dag ikke rummes inden for de beskrevne kvalitetsstandarder og den givne økonomi.
- Flere efterspørger økologi. Skal en del af køkkenets fremtidige produktion baseres på økologiske råvarer?
- Madpakker/pålægspalter – skal den kommunale madservice kunne honorere denne efterspørgsel? Vil en sådan ordning kunne spare hjemmehjælpstimer og tilmed sikre mere ernæringsrigtige måltider og dermed en bedre sundhed for borgeren?