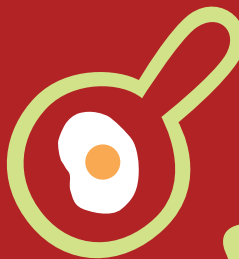
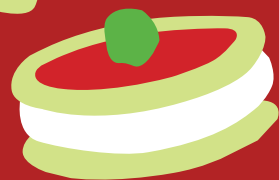


MAD OG MÅLTIDS- POLITIK I PLEJEN



KÆRE BORGER i Fredericia Kommune



Politikkens mål er at bevare, fremme og støtte arbejdet med Længst Mulig I Eget Liv. Fokus skal derfor være på muligheder frem for begrænsninger således, at måltidet og maden bliver en god oplevelse. Det gode måltid har betydning for appetitten og lysten til at spise, hvilket vil betyde at maden skal være velsmagende, velduftende og indbydende. I danskernes kultur kan måltider også være en anledning til at mødes i fællesskab med andre.

Politikken er fremadrettet og beskriver de overordnede rammer for området. Politikken er i sin tilgang rummelig og fleksibel og tager udgangspunkt i, at ethvert menneske er unikt med hvert sit unikke livsforløb og historie. Det betyder at maden skal målrettes den enkeltes ernæringsmæssige behov, for at støtte borgeren i bedst muligt, at levet et aktivt og sundt liv.

Det samme gør sig gældende for ældrecentre, der hver især har egen kultur og måde at gøre tingene på. Politikken er derfor også rummelig og fleksibel set i forhold til det enkelte ældre-centers måde at agere på.

I udarbejdelse af mad- og måltidspolitikken har arbejdsgruppen haft fordel af borgerinddragelse. Mad- og måltidspolitikken er udarbejdet efter på baggrund af en afholdt workshop, hvor berørte borgere, pårørende, repræsentanter for Ældrerådet og pårørenderåd, medarbejdere og ledere har bidraget til den formulerede politik.

Tak til alle, der har bidraget til politikken

I Socialudvalget glæder vi os til at følge dens vej ud i virkeligheden

Hanne Lumby
Udvalgsformand

INDHOLD

Fredericia Kommunes overordnede målsætning og værdigrundlag..... 4

Værdier og visioner 5

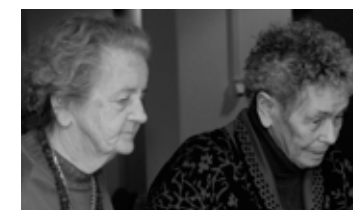
Kost og ernæring..... 7

Kvalitet og omkostnings-bevisthed i madproduktionen 9

Det gode måltid 11

Målrettede tilbud 15

Indflydelse og involvering..... 17



FREDERICIA KOMMUNES OVERORDNEDE MÅLSÆT- NING OG VÆRDIGRUND- LAG ER, AT....

- Skabe brugertilfredshed.
- Være synlige.
- Være nysgerrige.
- Være ansvarlige.
- Tale sammen.
- Skabe helhed og sammenhæng
– vi tør, og vi gør.



VÆRDIER FOR MAD OG MÅLTIDER

- Vi producerer gode og velsmagende måltider, der opfylder både kulinariske ønsker og ernæringsmæssige behov.
- Maden bliver produceret af kostfagligt personale og baseres på økonomisk bevidsthed, så vi sikrer mest muligt for pengene.
- Vores tilbud er målrettet de ældres ernæringsmæssige behov hvad angår portionsstørrelser og forskellige kosttyper.



VÆRDIER OG VISIONER

Køkkenerne vil...

- Skabe rum til at fastholde traditioner og særlige kulturer.
- Skabe trivsel og udvikle køkkenerne, ved at se "verden" med flere øjne.
- Være stolte af både vores arbejdspladser og vores arbejde.
- Lave god mad til hver en tid.





VIDSTE DU, AT...

- Vores kostfaglige personale gerne deler ud af sin viden? (ernæring, kost, vejledning).
- Samarbejde med brugere, personale og pårørende, prioriteres højt for at komme i dialog omkring behov?

KOST OG ERNÆRING

Vi sikrer optimal ernæring for den enkelte borger ved at udnytte viden fra det kostfaglige personale.

FORMÅL

- ✓ At nedsætte antallet af borgere med uønsket vægttab.
- ✓ At køkken og plejepersonale oplever, at man udnytter hinandens viden, gennem dialog og samarbejde.
- ✓ At borgerne oplever medbestemmelse ved planlægning af menuer og har mulighed for at deltage i det praktiske arbejde.
- ✓ At borgeren kan genkende tidligere madvaner, det vil sige fra før indflytning på plejecenter.



MÅL FOR KOST OG ERNÆRING

- Tilbyde mad og måltider, der tilgodeser borgerens individuelle behov.

SUCCESKRITERIER

- At nedsætte antallet af borgere med uønsket vægttab.
- At køkken og plejepersonale oplever, at man udnytter hinandens viden, gennem dialog og samarbejde.
- At borgerne oplever medbestemmelse ved planlægning af menuer og har mulighed for at deltage i det praktiske arbejde.
- At borgeren kan genkende tidligere madvaner, det vil sige fra før indflytning på plejecenter.

VIDSTE DU, AT...

- Det kostfaglige personale vil vejlede og støtte både beboere og plejepersonale med måltiderne som højdepunkter?
- Køkkenet planlægger menuerne ud fra årstidens frugt og grønt?
- Der altid er fokus på borgeren med henblik på længst mulig i eget liv. Opgaven løftes ved tværfagligt samarbejde og dialog?

KVALITET OG OMKOSTNINGSBEVIDSTHED I MADPRODUKTIONEN

FORMÅL

Vi producerer velsmagende måltider, der opfylder både kulinariske ønsker og ernæringsmæssige behov. Maden bliver produceret med øje for sund økonomisk bevidsthed.

MÅL

Mål for kvalitet og omkostningsbevidsthed i madproduktionen.

- ✓ At den hjemmelavede mad, er tilpasset årstiderne.
- ✓ At de tildelte ressourcer udnyttes optimalt.
- ✓ At der via screening af den enkelte, bliver fokus på borgerens behov

SUCCESKRITERIER

- At man oplever, der serveres varierende, god og velsmagende mad med årstidens råvarer.
- Køkkenpiger er i leve-bo køkkenerne så ofte, det er muligt, så duften af hjemmebagt brød og kage kommer tættere på borgeren.
- Borgeren får tilstrækkeligt at spise, så der ikke opleves uønsket vægttab.
- At der er en anerkendende dialog.



VIDSTE DU, AT...

- Der er mulighed for, som plejepersonale og pårørende, at hjælpe med viden om madtraditioner og livretter?
- Maden laves i afdelingen så ofte som muligt for at duft og køkkenaktivitet kan sprede sig og "bringe glæde til måltiderne"?
- Når borgeren bliver inddraget, giver det en større lyst til en snak om maden?
- Mad, der bliver serveret, hvor der er nærvær, tid, hygge og socialt samvær, ofte bliver oplevet som god og velsmagende mad?
- *"Man aldrig bliver træt af at lave mad, spise mad og tale om mad"*? Citat fra temadag.

DET GODE MÅLTID

FORMÅL

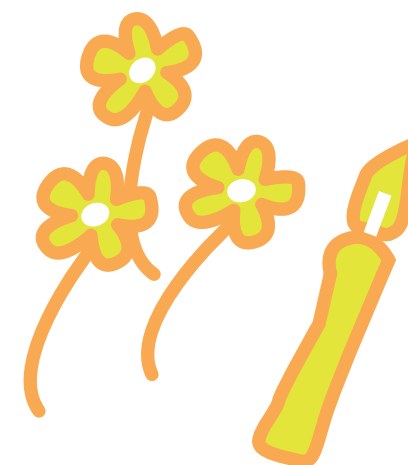
- ✓ At borgeren har mulighed for at spise i indbydende omgivelser, og at der er ro og tid til måltiderne.
- ✓ At der tilbydes den nødvendige hjælp.

MÅL FOR DET GODE MÅLTID

- ✓ At dagens højdepunkter/måltider foregår i rolige omgivelser.
- ✓ At individuelle behov bliver tilgodeset.
- ✓ At livretter og traditioner bliver integreret i menuplanerne.

SUCCESKRITERIER

- Måltiderne bliver prioriteret, og hver dag bliver der besluttet, hvilket personale der er ansvarlig, og hvem der skal involveres.
- Måltidet bliver oplevet som hyggeligt, vha. et indbydende dækket bord.
- Maden bliver øst op på fad og i skåle i passende portioner. Og til små portioner bruges små tallerkner.
- Maden bliver anrettet af et glad, imødekommende og smilende personale, på et pænt dækket bord med blomster, servietter og lys.
- Der dannes små spisegrupper opdelt efter, hvem man ønsker at spise sammen med, f.eks. demens/raske/andre lidelser. Citat fra temadag: *"Ingen gider spise sundt bare for at spise sundt, kun hvis der samtidig er øje for syn, duft og konsistens"*.
- Fødselsdage fejres som særlige hyggedage.



VIDSTE DU, AT...

- Der er mulighed for at tilgodese forskelligheder, som f.eks. nedsat appetit, sygdom og feber, og hvis borgeren er småtspisende?
- Vi tilbyder madfristelser i form af små lækre energitætte retter eller mad af en anden konsistens?
- Borgerne må spise, når de er sultne, og personalet sidder med ved måltiderne i leve- bo miljøerne?
- Sundhed og velvære er vigtig hele livet.

MÅLRETTEDE TILBUD

FORMÅL

Vores tilbud er målrettet borgerens ernæringsmæssige behov, med øje for portionsstørrelser og forskellige kosttyper.

MÅL FOR MÅLRETTEDE TILBUD

- ✓ At der bliver tilbudt mad, som sikrer, at den enkelte borger får sit ernæringsbehov opfyldt.
- ✓ At måltiderne bidrager til, at borgeren opretholder eller forbedre sin ernærings- tilstand og livskvalitet.
- ✓ At individuelle behov bliver tilgodeset.



SUCCESKRITERIER

- Opnå brugbar grundviden om borgeren (brug screeningskema), så der ved indflytning er fokus på den rigtige ernæring bl.a. vha. højde og vægt.
- Fokus på småtspisende og prioritering af tiden, til at "nyde" små energitætte retter, fordelt på 6 – 8 måltider.
- Vi tilgodeser den enkelte, da borgerne har forskellige behov.
- Vi har fokus på borgeren og har mulighed for fleksibilitet i sortiment.



VIDSTE DU, AT...

- Frivillige hjælpere og pårørende er mere end velkommen i vores huse?
- Aktuell information om vores tilbud er tilgængelig? Bare spørg personalet.
- Der er god mulighed for borgerne at oprette madudvalg/måltidsråd, som en slags talerør for, hvad der kan serveres af bl.a. egnsretter, hvilke fester der skal fejres o.s.v?
- Køkken og afdeling ønsker, at borgeren får kendskab til køkkenets arbejde og ekspertise?
- Der igennem aktivt samarbejde støttes op om hjælp til selvhjælp? F.eks. at borgeren hjælper med at dække bord, tømme opvasker, m.m.

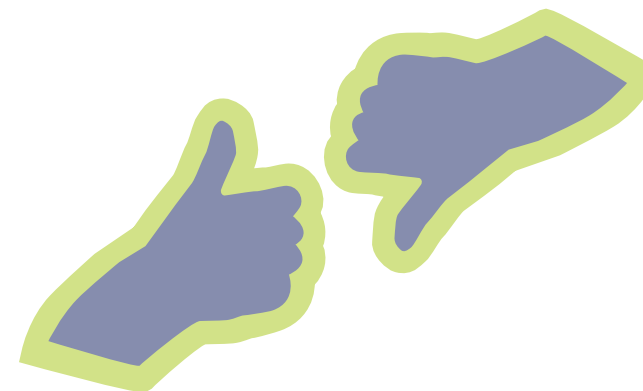
INDFLYDELSE OG INVOLVERING

FORMÅL

Vi er lydhøre over for borgerens madoplevelser i forhold til måltidet.

MÅL FOR INDFLYDELSE OG INVOLVERING

- ✓ At der er adgang til information om tilbud og vejledning.
- ✓ At der er en god dialog med borgeren.
- ✓ At der efter borgernes ønske kan oprettes madudvalg/måltidsråd.
- ✓ At der er mulighed for at give ris og ros.



SUCCESKRITERIER

- Køkkenpersonalet bliver en naturlig del af afdelingen.
- Der bliver udvekslet ideer og erfaringer, så vi får nye input i hverdagen.
- Vi vil opfordre borgerne til at hjælpe eller være til stede, når maden laves i køkkenet. (fx trille småkager).
- Vi ønsker kendskab til borgerens livretter, egnsretter og forskellige kulturer.
- Borgeren oplever at være en aktiv del af sit madliv.





FREDERICIA
K O M M U N E
www.fredericia.dk

