



# Mad- og måltidspolitik på ældreområdet



## Forord

Mad og måltider handler ikke kun om maden på tallerkenen. Det handler også om, hvem man spiser sammen med, hvordan maden serveres – og ikke mindst den stemning, der skabes omkring måltidet.

For mange mennesker er måltidet dagens højdepunkt. Nu har Sundheds- og Voksenudvalget vedtaget Herlev Kommunes første mad- og måltidspolitik for ældreområdet.

Politikken skal først og fremmest fungere som et arbejdsredskab og til inspiration for opgaverne omkring ernæring, mad og måltider til ældre borgere.

Det er mit håb, at mad- og måltidspolitikken vil blive vel modtaget og kan være med til at sætte fokus på kvalitet og trivsel i tæt samarbejde mellem de ældre, deres pårørende og medarbejderne på ældreområdet.

God fornøjelse  
- og god appetit.



*Thomas Gyldal Petersen*  
borgmester

# **Mad- og måltidspolitikken**

## **– et fælles ansvar**

Mad- og måltidspolitikken er blevet udformet for at skabe fælles forståelse for måltidet og dets betydning for ældre og svage borgeres trivsel.

Politikken underbygger også, at faggruppernes samarbejde styrkes. Mad og måltider integreres i forebyggelse, omsorg, pleje og behandling, som også er grundtanken i Aktivt Liv. Det skal ske med respekt for den enkelte borgers ret til selvbestemmelse.

Som køkken- og cafépersonale samt pleje- og aktivitetspersonale skal medarbejderen selv iværksætte relevante initiativer med udgangspunkt i politikken. Det skal ske under hensyntagen til de forhold, der er gældende, og de mennesker, som her og nu er en del af måltidet.

### **Vision for mad- og måltidspolitik**

- At være en synlig del af kommunens ældreområde.
- At give oplevelser, nydelse og livskvalitet til ældre borgere.
- At udvikle nye ideer til glæde for borgernes måltidsoplevelse.
- At vi har glade og tilfredse borgere.

### **Mission for mad- og måltidspolitik**

- Vi er nytænkende og åbne overfor vores omverden.
- Ledelse og medarbejdere samarbejder om gode måltidsoplevelser for borgerne.
- Medarbejderne er fagligt kompetente og engagerede i forhold til individuelle arbejdsområder og kompetencer.
- Medarbejderne fungerer som støtte og sparringspartnere for borgerne og deres individuelle behov.

## Den gode mad

Personalet hjælper og vejleder borgere med indkøbsordning og madlevering til de bedste fødevarer i forhold til deres individuelle behov.

For de borgere der, uanset boform, modtager madservice, er det målet, at maden skal være en oplevelse og en nydelse. Maden tilberedes af fagligt kompetente medarbejdere og skal være velsmagende og fremstillet af friske råvarer alt efter årstiderne. Maden skal tilgodese borgernes individuelle ernæringsmæssige behov og ønsker til smag, konsistens, udseende og variation.

Borgerne skal inddrages i menuplanlægningen med mulighed for menuvalg. Maden fremstilles af produkter, der tager hensyn til miljø og dyrevelfærd og skal sikre borgerne en ernæringsmæssig alsidig kost.

Madproduktionen skal baseres på økonomisk bevidsthed og sikre mest mulig kvalitet til prisen, så madspild minimeres, og ressourcerne udnyttes mest effektivt.

### Målsætningen for Den gode mad er, at:

- Leve op til Fødevarerministeriets anbefalinger om mindst 60 % økologi senest i 2020.
- 85 % af de æg, der indkøbes er økologiske.
- Mindst 60 % af råvarerne er af dansk oprindelse.
- 60-80 % af den mad, borgerne får serveret, er fremstillet fra bunden.
- 80 % af borgerne er tilfredse eller meget tilfredse med kommunens madservice.
- Mad og måltider indtænkes som et af dagens vigtigste højdepunkter.
- Portionsstørrelserne skal være tilpasset borgernes behov.
- Øge samarbejde på tværs af faggrupper med inddragelse af borgerne i udviklingen af kosttilbuddet.
- Det skal være kvalitetsforbedringer med afsæt i smagsbedømmelser, brugerundersøgelser og nyeste udvikling på området.
- Borgerne på plejecentre har mulighed for at erstatte den "faste mad" på menuplanen med indkøb af specielle ønsker.
- Borgerne på plejecentre bliver ved indflytning vurderet med hensyn til tygge-/synkeproblemer og får målt vægt, højde og BMI. Ved behov tilbydes en målrettet indsats.
- Ernæringstruede borgere på plejecentre og ernæringstruede småtspisende ældre borgere i hjemmeplejen tilbydes vejning minimum en gang om måneden. Vægtudviklingen er et godt pejlemærke for, om borgerens kostindtag svarer til de individuelle behov.
- Der er sammenhæng imellem borgernes sundhedsfaglige diagnoser og den kost, der tilbydes.
- De officielle kostråd er indarbejdet i gældende vejledninger og procedurer.
- Procedurer og arbejdsgange sikrer effektiv ressourceudnyttelse.
- Indsatser skal mindske madspild.

## **Det gode måltid**

Der er pligter og opgaver forbundet med det at spise og indtage et måltid. Bordet skal dækkes, maden øses op, eventuelle fade og skåle sættes frem, og der skal efterfølgende ryddes op.

Som medarbejder har man stor indflydelse på, om måltidet bliver en god oplevelse. Det gælder både det sociale aspekt, anretning og rammerne for måltidet. Maden kan serveres på forskellig vis, men måden skal altid være involverende og afspejle borgerens ressourcer.

### **Bliv inspireret**

Måltidet kan portionsanrettes, og ved fælles måltider kan der udover portionsanretning også serveres fra fade eller buffet. Bordet må gerne være hyggeligt dækket med servietter og pynt fx fra haven eller altanen. Der kan eventuelt sættes et grønt drys eller lækkerier fra glas på bordet. Måske kan borgeren eller pårørende lokkes til at lave syltet tilbehør. Det er også vigtigt, at rummet er rart og hyggeligt – spørg borgerne til råds.

På plejecentrene tilstræber vi, at måltidet er en social begivenhed og et samlingspunkt. Når stemningen er god og man hygger sig i godt selskab, spises der mere. Nogle borgere har behov for faste rutiner ved måltiderne, mens andre holder af afveksling. Mærk efter hvordan ønsker til måltidet er lige præcis i dag hos borgeren – det er sjovt at være spontan. Det skal borgere og personale sammen finde ud af, og alle hjælper til, så godt de kan, for måltidet er et fælles ansvar.

### **Målsætningerne for Det gode måltid er, at:**

- Medarbejdernes arbejdstid og arbejdstilrettelæggelsen er med til at sikre Det gode måltid.
- De fysiske rammer skal lægge op til hyggeligt samvær, hvis det er muligt og stimulere den enkelte borger til at spise og tage del i måltidet.
- Det gode måltid skal indtænkes, uanset hvor borgeren ønsker at indtage sin mad.
- Der tages hensyn til borgerens ønsker for til- og fravalg.
- Borgerne inddrages i planlægningen af Det gode måltid, og der gives plads for individuelle hensyn.
- Medarbejderne har en løbende dialog med borgerne om deres ønsker.
- Personalet tør bryde med rutiner og fremme spontaniteten.
- De forskellige opgaver og pligter i forbindelse med måltidet medtænkes i forbindelse med borgernes individuelle handleplaner i Aktivt Liv.
- Elever og nyt personale introduceres til Det gode måltid.

*Mad- og måltidspolitikken er godkendt af Sundheds- og Voksenudvalget i 2015, og er gældende fra 1. januar 2016. Politikken revideres løbende.*

### **Få flere informationer**

Herunder finder du en række links til hjemmesider og pjecer, der understøtter og kan inspirere til 'Den gode mad' og 'Det gode måltid':

- [www.socialstyrelsen.dk](http://www.socialstyrelsen.dk)  
Viden til gavn  
God mad – Godt liv  
Mad- & måltidspolitik  
Udvikling af et redskab til ernæringsvurdering og behandling af ældre
- [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk)  
Lovgivning m.m.
- [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)
- [www.altomkost.dk](http://www.altomkost.dk)  
Anbefalinger for den danske institutionskost  
De 10 kostråd
- [www.oekologisk-spisemaerke.dk](http://www.oekologisk-spisemaerke.dk)
- [www.food.dtu.dk](http://www.food.dtu.dk)  
Udvikling
- [www.kostforum.dk](http://www.kostforum.dk)  
Den nationale kosthåndbog
- [www.aeldreforum.dk](http://www.aeldreforum.dk)  
Ældrekommissionens 43 råd