



FREDESBORG
KOMMUNE



MAD- OG MÅLTIDSPOLITIK PÅ ÆLDREOMRÅDET



FRIKOMMUNE
- FRISAT OFFENTLIG SEKTOR





Indledning

Maden og måltidet har stor betydning for vores fysiske, psykiske og sociale sundhed. Måltidet er for mange et lyspunkt i hverdagen, også når man er ældre.

Fredensborg kommunes mad og måltidspolitik skal bidrage til at ældre får tilbudt velsmagende mad, som er afpasset deres ønsker og ernæringsmæssige behov.

Mad og måltidspolitikken følger de officielle anbefalinger om sund nærende mad og med fokus på ernæringsvurdering, kan dette medvirke til at forebygge og understøtte den raske ældre og sikre den svækkede ældre en optimal ernæring.

Endelig tager politikken afsæt i fire fokusområder som samlet set understøtter ældres muligheder for at bevare eller genvinde et godt sundt liv med livskvalitet – også højt op i årene.

Målgruppen for politikken er ældre i plejeboliger, visiterede ældre som bor i eget hjem og kommunens produktionskøkkener, boenheder samt godkendte privat leverandører.

Fokusområde: Samarbejde og organisering

Ældre skal opleve at maden og måltiderne prioriteres højt i hverdagen. Mad og måltider er en fælles opgave og et fælles ansvar for alle faggrupper på ældreområdet.

Et styrket samarbejde på tværs af faggrupper og sektorer om mad og måltider i forebyggelse, omsorg, pleje, behandling og rehabilitering skal medvirke til at nedbringe antallet af ældre i dårlig ernæringstilstand, fremme god almentilstand og vedligehold af funktionsevner hos ældre.

Der skal være en klar procedure, opgave- og ansvarsfordeling for mad, måltider og ernæring med hensyn til visitering, ordinerings, rekvirering, servering og opfølgning af måltidstilbuddet til den ældre. Dokumentation herfor føres.

Det tilstræbes at personalet løbende kompetenceudvikles med sigte på en høj faglig kvalitet i både tilberedning af maden, ernæring og måltider.



”..Tværfaglige ernæringsindsatser i ældreplejen har en positiv betydning for ernæringstilstanden hos ældre. Ernæringsindsatser i forbindelse med udskrivelse fra sygehus kan også forhindre forringelse af ældres ernæringstilstand..”

Mad og måltider er en fælles opgave og fælles ansvar

Fokusområde: Medbestemmelse og valgfrihed

Ældre skal have valgmuligheder på madområdet. Indflydelse og medbestemmelse omkring mad og måltider kan bidrage til øget livskvalitet og lyst til at spise, hvilket virker positivt ind på den ældres ernæringstilstand og trivsel generelt.

Maden skal tilgodese forskelligheden hos ældre og opfylde sociale såvel som kulturelle og ernæringsmæssige behov. Der skal være valgmuligheder og medbestemmelse for både tilkøb og fravalg.

Alle faggrupper lige fra visitation, pleje – og køkkenpersonale er opmærksomme på at give plads til forskellighed og at der kan vælges mad der stemmer overens med ældres madkultur og helbred.

Muligheden for valg og medbestemmelse i forhold til aktiviteter omkring måltidet skal være begrundet i en viden om, hvad de ældre kan forholde sig til, ønske indflydelse på eller formå at deltage i. Nogle ældre vil foretrække at deltage i eksempelvis menuplanlægning, borddækning og madlavning. Andre ved at deltage i indretning af spisemiljøer eller indgå i brugerråd.



... 'Hjemlige måltider', der strækker sig fra tilberedning af maden til borddækning, valgmuligheder tæt på spisetidspunktet og tilstrækkelig med tid til at spise, har en positiv effekt på ernæringstilstand og funktionsevne..”

*Mad og måltider skal rumme relevante muligheder
for ældres valg og medbestemmelse*

Fokusområde:

Ernæringsmæssig og gastronomisk kvalitet

Det er vigtigt, at maden har en ernæringsmæssig og gastronomisk god kvalitet, da det har betydning for den ældres trivsel, sundhed og livskvalitet. Det tilstræbes at alle måltidstilbud er energi og næringsberegnet, som dokumentation for den ernæringsmæssige kvalitet.

Maden skal ved serveringen se indbydende ud, dufte godt, være velsmagende og nærende samt have den rette konsistens og temperatur. Ældre skal opleve en god madkultur omkring måltiderne, så maden og måltidet bliver en god gastronomisk oplevelse.

Det er kun den mad, som bliver spist der giver næring. Levner ældre mad på tallerkenen, er der risiko for, at energiindtaget er for lavt. Utilsigtet væggtab hos ældre er altid en advarsel, da det er tegn på underernæring, tab af muskelvæv eller sygdom. Overvægt eller tendens hertil kan ligeledes være et tegn på sygdom.

Personalet skal kunne observere og beskrive ernæringstilstand med validerede, systematiske, let anvendelige værktøjer samt tilbyde ernæringsterapi eller kostvejledning ved behov.

Der tilbydes individuel mad til ældre, der har nedsat appetit, er overvægtige eller har særlige ønsker til smag, konsistens og variation. Eksempelvis kost til småtspisende eller normalkost.

”..Stemmer maden overens med den ældres smag, appetit samt tidspunkt for spisning og er maden serveret på en indbydende måde samtidig med at det sociale aspekt af måltidet vægtes højt, så mindskes risikoen for at den ældre kommer i dårlig ernæringstilstand..”

Maden skal altid tilberedes og serveres så det dagligt er en oplevelse og aldrig betragtes som overlevelse

Fokusområde: Miljø og økologi

Fredensborg Kommune arbejder hen imod økologi og bæredygtighed. I kommunens sundhedspolitik fremgår det at natur, sundhed og bæredygtig livsstil hænger sammen.

Vi sigter efter at omlægge kommunens produktionskøkkener til minimum 60 procent økologi, som svarer til det økologiske spisemærke i sølv. Omlægningen skal ske gennem kompetenceudvikling af det kostfaglige personale som skal medføre ændringer i adfærd og handlinger, kompetencer og faglig stolthed.

Vores mål er at der overvejende skal bruges sæsonbestemte grøntsager og frugt samt økologiske lokalproducerede fødevarer til gavn for både helbred, klima og miljø.

Personalet skal være ansvarlige for en bæredygtig drift, hvor energi, vand, forbrug af emballage og madspild begrænses mest muligt.

Endelig skal vidensopsamling internt i kommunen for den økologiske omlægning og best practice til brug for fremtidig fastholdelse og udvikling af økologien sikres.

”.. De forandringsprocesser, som økologiomlægning forudsætter, kan bidrage til kompetenceudvikling af køkkenpersonale, højnelse af kulinarisk kvalitet samt øget fokus på brugerne..”

Omlægning til økologi har positiv og direkte indflydelse på klima, sundhed, miljø og dyrevelfærd.

