

Lokal mad- måltidspolitik for ældrecenter Hvissinge, ældrecenter Dalvangen og ældrecenter Sydvestvej.

Ældrecentrenes mad- og måltidspolitik tager udgangspunkt i Glostrup kommunes overordnede mad- og måltidspolitik, og den skal sikre en kobling mellem de officielle anbefalinger, kommunens kvalitetsstandarder og det rette tilbud til den rette borger.

Politikken sætter fokus på ældrecentrets indsatsområder og synliggør visionerne for mad- og måltider. På den måde bliver det lettere for medarbejderne og borgerne at gennemskue intentionerne med det gode måltid, madkvaliteten og muligheden for medinddragelse.

Det gode måltid

Måltidet er primært bygget op omkring den danske og nordiske madkultur og tradition, men der inddrages også nyere skikke. Skikke som vi har taget til os fra den globale verden.

Måltidet skal tilpasses alle, og det skal være med til at skabe fællesskaber og forene borgerne i sociale begivenheder. For når maden serveres appetitligt og indtages i hyggelige og trygge rammer, spises der mere og bedre. Hvilket øger livskvaliteten og sundheden for den enkelte.

Der arbejdes med værtskabet omkring måltidet for at skabe hyggelige og trygge rammer, der stimulerer til det gode måltid. Det betyder også, at der tages hånd om beboernes individuelle behov i spisesituationen.

Madkvalitet

Der arbejdes kontinuerligt på at højne kvaliteten og den kulinariske oplevelse af maden.

Menuerne er alsidige og varierede, og de er planlagt i forhold til årstid og sæson. Der bruges råvarer af høj kvalitet og sammensætningen tilgodeser de ernæringsmæssige anbefalinger.

Det tilstræbes at maden bygger på borgernes madpræferencer og at den altid er velduftende og velsmagende.

Det rette tilbud til den rette beboer

Maden tilgodeser den enkeltes ernæringsmæssige behov og evne til at spise maden. Til vurdering af den enkeltes ernæringsbehov og ernæringsindsats foretager medarbejderne ernæringscreeninger.

Hos borgere med tykke-synkebesvær inddrages der ergoterapeuter, så den enkeltes dysfagi kompetencer kan kortlægges og borgeren kan tilbydes en kost med det rette konsistensniveau.

Maden der tilbydes borgerne, er som hovedregel baseret på principperne for Kost til småt spisende.

En kostform, der er særlig energi- proteintæt. Grunden til at denne kostform er valgt som standard er, at ældre som oftest er småt spisende og derved i ernæringsmæssig risiko.

Kost til småt spisende består af 6-8 måltider dagligt, så ud over de 3 hovedmåltider tilbydes der et bredt udvalg af energitætte mellemmåltider. Mellemmåltiderne står til fri rådighed i køkkenets fristekøleskab.

Ernæringsdrikke kan leveres mod egenbetaling, i henhold til kommunes kvalitetsstandard.

I henhold til kommunens kvalitetsstandard er der særligt målrettet mad- og måltidstilbud, til de borgere som har behov for en anden kost. Diæter tilbydes når der foreligger en lægeordination.

Mærkedage

Der skal være forskel på hverdag og fest, så principperne kan fraviges ved særlige lejligheder. Det kan være med særlige festmiddage, traditionsrige måltider eller forskellige lækkerier. Fødselsdage fejres for ældrecentrets borgere med lagkage eller lignende.

Inddragelse af beboerne

For at sikre kommunikation og forventningsafstemning mellem dem, der producerer maden og dem, som spiser maden, fungerer en af køkkenets ernæringsfaglige medarbejder som kost-kontaktperson. Kost-kontaktpersonen er bindeled mellem køkkenet og afdelingerne, derfor besøger vedkommende løbende afdelingerne, og indgår i dialog med medarbejderne, borgerne og de pårørende. Udover at Kost-kontaktpersonen viderebringer borgernes meninger om maden og menu ønsker til køkkenet, vejleder vedkommende også medarbejderne i, hvordan maden skal anrettes og serveres. Det øvrige køkkenpersonale er ligeledes i jævnlig kontakt med borgerne, når de står i husets cafe eller bringer mad ud til de hjemmeboende borgere. På den måde får de løbende en tilbagemelding på maden og ud fra andelen af solgte retter synliggøres det hvilke retter, der er mest populære. Køkkenlederen sidder med i bruger-pårørenderådene. Her har alle parter mulighed for at få indflydelse på maden og måltiderne. Bruger-pårørenderådet inddrages i udarbejdelsen af den endelige mad- og måltidspolitik.

Bæredygtighed

Der bruges primært råvarer som er i sæson. Der arbejdes aktivt for at undgå madspild og køkkenet har en certificeret Food Koordinator, som har særligt fokus på dette område.

Evaluering og opfølgning

Det er køkkenlederen der formelt står for at ældrecentrenes mad- måltidspolitik løbende revideres ud fra gældende lovgivning, ressourcer, ny viden og borger-pårørende input. Det er Kost-kontaktpersonen der, i samråd med ledelsen, står for udmøntning og fastholdelse af den gældende mad- og måltidspolitik.

September 2023