

Til Økonomiudvalget

09-11-2006

Bilag 2: Københavns Madhus

Sagsnr.
1101-328557

Status på forvaltningernes indsats

Dokumentnr.
2006-8885

Københavns Madhus skal i sit arbejde for at hæve kvaliteten af de måltider, som kommunen serverer, have et tæt samarbejde med de øvrige forvaltninger. Og Madhuset skal i sit arbejde bygge på de kostpolitiske initiativer og indsatser, som allerede er i gang i de forskellige forvaltninger. Det følgende er en kort oversigt over de mest centrale af disse.

Sundhedsforvaltningen:

Ældreområdet

Sundheds- og Omsorgsudvalget vedtog i 2003 en kostpolitik for ældreområdet, som rummer 14 målsætninger. Der er fokus på at integrere mad og måltider i omsorg, pleje og behandling samt på rammerne for måltidet og den gastronomiske kvalitet og på anbefalinger for kost til ældre samt hygiejnekrav.

I perioden 2005 - 2006 er der bevilget midler til udrulning af kostpolitikken og følgende indsatser er sat i værk:

- **Ernæringsterapi – systematisk overvågning af ældres ernæringstilstand (tilbud til 750 borgere i 2006)**
Tilbud til hjemmeboende småtspisende ældre som taber i vægt. Indsatsen omfatter løbende kontrol af vægt, beregning af borgerens behov for mad og måltider, udarbejdelse af plan for kostindtag og støtte i forbindelse med indkøb og tilberedning samt visitation til Menu til småtspisende
- **Fællesspisning – fokus på de sociale rammer for måltidet (tilbud til 550 borgere i 2006)**
Omfatter at hjemmeboende svage ældre kan spise deres måltider sammen med andre og hvor formålet bl.a. er at understøtte og vedligeholde de ældres sociale færdigheder.
- **Kvaliteten af måltider til hjemmeboende ældre**
I forbindelse med implementering af ernæringsterapi i hjemmeplejen har Københavns Madservice a la Carte udviklet en ny menu: "Menu til småtspisende", der opfylder de officielle anbefalinger for mad til småtspisende ældre. Småtspisende ældre skal tilbydes små og energitætte måltider.
- For at udvikle den gastronomiske kvalitet i madsservice til hjemmeboende indgik forvaltningen i 2005 et tæt samarbejde

Center for Økonomi

Rådhuset, 3. sal, 53
1599 København VTelefon
3366 2289Telefax
3366 7031E-mail
ljl@okf.kk.dkEAN nummer
5798009800206

www.kk.dk

med kokken Bo Jakobsen fra "Restaurationen" . Kvalitetsforbedringerne bliver synlige for borgerne, når de nye menuer introduceres til oktober 2006 i forlængelse af, at centralkøkkenet i Bystævneparken genåbner efter om- og udbygning.

- For at sikre den ernæringsmæssige kvalitet er samtlige menuer fra Københavns Madservice a la carte energi- og næringsberegnet.

- **Kvalitet i måltidet på plejehjem**

I 2006 bliver arbejdet med ernæring og madens kvalitet kvalificeret gennem erfaringsudveksling mellem faggrupperne på de enkelte plejehjem og plejehjemmene imellem. Arbejdet er sat i gang i foråret 2006, hvor alle plejehjem har meldt ind i forhold til følgende tre fokusområder, som de hen over året vil arbejde videre med:

1. udvikling og dokumentation af madens gastronomiske og ernæringsmæssige kvalitet
2. integration af ernæring og måltider i omsorg og pleje af beboerne.
3. det gode spisemiljø

Erfaringerne samles og præsenteres på en temadag for plejehjemsledere og -personale november 2006. Området vil få en væsentlig opprioritering i 2007, herunder overvejelser omkring udarbejdelse af standarder for kostforplejningen.

- **Økologi**

SUF deltager i forsøg med omlægning til økologi i plejehjemskøkkener (6 er i gang og i 2006 kommer der yderligere 7 køkkener med). SUF har en særlig udfordring i forhold til de andre forvaltninger i kommunen, som producerer mad til børn og voksne. De ældre skal ikke have en grøn og grov kost (som der er flest omlægningskroner i) men i stedet en fed og proteinholdig mad.

Opbygning af nyt fagdomæne – og behov for øget faglighed

Arbejdet med kostpolitikken har vist, at der er behov for at opbygge en faglighed inden for ernæring og tilføre de nødvendige ressourcer til at styrke dette fagdomæne både centralt og decentralt. I 2006 er der gennemført kompetenceudvikling, og dette intensiveres i 2007. For at styrke fagligheden og understøtte personalet i implementeringen af kostpolitikens målsætninger er der i 2006 ansat en kostkonsulent i hvert lokalområde på ½ tid. .

Børn og voksne

Sundheds—og Omsorgsforvaltningen har i mange år leveret forebyggende og sundhedsfremmende ydelser og konsulentbistand til de andre forvaltninger, det drejer sig bl.a. om:

- Motion og kost på recept
- Kostvejledning til patienter der henvises til sundhedscenter
- Tilbud til overvægtige børn og deres familie (som nu er i drift i BUF)
- Mad- og måltidspolitik for dagplejen, Madpakkens uge for børnehaver
- Kostpolitik for fritidshjem, SFO og klub
- Udvikling af skolemadskoncept i samarbejde med BUF (SUF leverer maden)
- 6 om dagen kampagner og events for skolebørn og institutioner
- Sund mad på idrætsanlæg

Børne- og Ungforvaltningen

Institutioner 0-6 år: "Sundhedspolitikker i Københavns Kommunes dagtilbud"

I november 2005 vedtog Familie- og Arbejdsmarkedsudvalget en række sundhedspolitikker. Formålet med sundhedspolitikkerne er at angive mål og rammer for mad og måltider, bevægelse samt hygiejne. Projektet kombinerer et sundhedsmæssigt, og en pædagogisk vinkel på emnet sundhed. Arbejdet retter sig mod alle dagtilbud i Københavns Kommune, dvs. dagplejen, vuggestuer, børnehaver, 0-6 års delen i integrerede institutioner, puljeinstitutioner og privatinstitutioner.

Målgruppen for arbejdet er børn og børneforældre i kommunens dagtilbud. Dagtilbud kan medvirke til at give børn et sundhedsmæssigt løft i det tidsrum, de er i dagtilbud uanset deres sociale baggrund.

Der sættes en række pilotprojekter i gang på mad- og måltidsområdet i marts 2006, og der arbejdes med en opkvalificering af de støttende funktioner, dvs. sundhedsplejen og pædagogiske konsulenter.

Projektet forventes implementeret i løbet af 2007/2008 hvor henholdsvis 50 og 75 % af dagtilbuddene forventes at have indarbejdet sundhedspolitikkerne i deres årsplaner.

Dagpleje

Der er udarbejdet særlige mad- og måltidspolitikker for dagplejen i Københavns Kommune.

Skolebørn:

Københavns Økologiske Sunde Skolemad

Målgruppen for dette arbejde er skoleelever i Københavns kommunes folkeskoler.

Status for forår 2006 er, at 51 skoler har mulighed for at købe et sundt fortrinsvis økologisk måltid. (jf. udrulningsplan). Maden produceres centralt i De Gamles By af Sundhedsforvaltningen.

- I skolebøden kan man hver dag købe 1 lun frokostret, sandwich, pastasalat, suppe eller grøntsagssnack, frugt og grønt og mejerivarer.

- Maden er ernæringsmæssigt rigtigt sammensat og tilpasset en 12-årig drengs behov, som er brugt som reference.
- Elever inddrages i menuudviklingen.
- Køkkenets økologiprocent ligger pt. på 54 %. Målet er at nå de 75 % inden udgangen af 2008.

Øvrige tilbud til skoler

Derudover har forvaltningen en række tilbud til skoler i form af undervisningsmateriale med det sigte at lære eleverne om sund mad og forbrugsvalgets betydning for egen og andres sundhed.

Til forældregruppen er der lavet en særlig forældrepakke til forældremøder og lignende, hvor forældre har mulighed til at smage mad fra den aktuelle skolemadsmenu.

Endelig arbejder forvaltningen på at udarbejde mad og måltidspolitikker til brug på skolerne.

Fritidshjem og klubber

Projektet har baggrund i: Københavns Kommunes Folkesundhedsplan – delplan for kost og motion 2003-2005, som blev politisk vedtaget i 2003 og retter sig mod KKFO, fritidshjem- og klubber, bestyrelser, pædagogiske konsulenter, ledelse i Børne- og Ungdomsforvaltningen, Folkesundhed København samt til forældre og børn i fritidshjem og klubber.

Formålet med projektet er:

- At fritidsinstitutioner skal fokusere på sund mad
- Personalet skal højne og fastholde deres viden om sundhed med henblik på at højne børns og personales sundhed.
- Bevidstheden om sund levevis skal højne daglige aktiviteter.

Projektet har to faser:

Fase 1: udarbejdning af overordning politik for mad, måltider og bevægelse – afsluttet – politikker for fritidshjem og klubber er vedtaget

Fase 2: Implementering af politikken lokalt – starter 2006.

Teknik- og Miljøforvaltningen

I Teknik- og Miljøforvaltningen står Grønt Sekretariat i Miljøkontrollen for implementeringen af kommunens målsætning om 75 % økologiske indkøb af fødevarer.

Målet med indsatsen er at sikre fremdrift og opfyldelse af Dogmekravet om 75 % økologi i kommunale køkkener og kantiner samt at opfylde målet i Agenda 21 planen om, at alle kommunens køkkener og kantiner skal være 75 % økologiske inden udgangen af 2008.

Miljøkontrollen har siden år 2001 gennemført pilotprojekter med omlægning af kommunens 10 forskellige institutionstyper. På næsten alle områder er der i dag gjort erfaring med omlægning og især dag- og døgninstitutioner omlægges i høj hast. Miljøkontrollen bistår sammen med eksterne konsulenter samtlige forvaltninger / institutioner med at omlægge institutioner til min. 75 % økologi inden for institutionens eget driftsbudget. Efter omlægning udføres en række forankringsaktiviteter som skal fastholde økologi procenten:

- Omlægning af de enkelte køkkener, omfatter fokus på økonomien i køkkenet, kortlægning af ernæring og kostforhold samt kurser af få dages varighed og op til 8 uger - alt efter institutionstype.
- Fastholdelse og forankring af økologien i køkkener, som er omlagt. Dvs. opfølgende aktiviteter, såsom kurser og arrangementer, økologimålinger og uddannelse af nyansat personale.

Ved indførelsen af økologiske fødevarer foretages en kortlægning af ernæringen. I den efterfølgende økologiske omlægning anvendes kortlægningen til at indarbejde de officielle ernæringsmæssige anbefalinger. Endvidere lærer køkkenmedarbejderne på kurser og ved omlægningsrådgivning at lave mad, som har et højt kulinarisk niveau. Generelt set omlægges hele institutionen, hvilket vil sige, at alle medarbejdergrupper inddrages - i visse tilfælde også brugere og pårørende. Således vil flere tusinde ansatte gennemføre kursusforløb.

Erfaringerne viser, at daginstitutioner og døgninstitutioner når over målet på 75 % økologi, mens plejehjem og kantiner ligger på 55-60 % økologi, når de har deltaget i et omlægningsprojekt. Skolemaden var ved sidste måling 54 % økologi. Samlet var kommunes økologiske forbrug 36 % i år 2005. Fritidshjem, idrætsanlæg og hjemkundskabslærere udføres der pilotprojekter for i 2006.

Ved udgangen af 2006 vil 406 af kommunens i alt ca. 1200 køkkener og kantiner være omlagt til økologi. Status se www.kk.dk/oekologi.

Øvrige forvaltninger

De øvrige forvaltninger har kun i begrænset omfang kostpolitiske initiativer. Samtlige forvaltninger deltager i Teknik- og Miljøforvaltningens Dogme økologiprojekt. Bl.a. har man på Kultur og Fritidsområdet et samarbejde om økologi og bedre mad i forbindelse med idrætsanlæggene.

Også i Socialforvaltningen deltager man i Dogme Økologiprojektet bl.a. på området med døgninstitutioner, hvor man har arbejdet om sammenhængen mellem økologi og økonomi for at skabe både ernæringsmæssigt gode og velsmagende måltider under mottoet: Mad er omsorg, madlavning er kreativt, madlavning og spisning er socialt.