

Kultur- og Fritidsforvaltningens høringssvar i anledning af Københavns Madshus' ratingmodel "Køkkenløftet"

Kultur- og Fritidsforvaltningen noterer sig med tilfredshed, at ratingordningen agtes gennemført ved frivillighed.

Kultur- og Fritidsforvaltningen skal i den forbindelse henlede opmærksomheden på de bemærkninger man fremkom med under møde med Københavns Madhus i juni 2008, herunder blandt andet, at kommunen i medfør af kommunalfuldmagten er forpligtiget til at bortforpagte cafeerne i kulturhusene og idrætsanlægene. For forvaltningen er det derfor et mål, at kunne tilbyde forpagtningsvilkår, der kan tiltrække kompetente restauratører, idet det bemærkes, at der kun har været få, eller i enkelte tilfælde, ingen ansøgere.

Det er vurderingen, at pålæg af yderligere byrder - som ratingordningen indebærer - yderligere vil vanskeliggøre muligheden for at tiltrække og fastholde forpagtere, ligesom det må antages, at ville få en negativ indflydelse på størrelsen af forpagtningsafgiften.

Det overvejende flertal af de cafeer mv., der findes i kulturhuse, idrætsanlæg mv. er i overensstemmelse med kommunalfuldmagtsreglerne bortforpagtet til restauratører, og de aftalemæssige vilkår udgør en begrænsning for hvad restauratørerne vil kunne pålægges pligter og opgaver. Dette gælder uanset om ordningen eventuelt vil kunne gennemføres uden økonomisk udgift for den enkelte restauratør.

På den baggrund vil det derfor på det foreliggende grundlag være uden for Kultur- og Fritidsforvaltningens rækkevidde, at indstille andre cafeer end de, som indtil videre (indtil en bortforpagtning viser sig mulig) er drevet i kommunalt regi.

11. Høring om køkkenløftet (2009-73102)

Børne- og Ungdomsudvalget skal tage stilling til udkast til høringssvar til Økonomiudvalget vedr. Københavns Madhus' ratingmodel for de kommunale institutioner og køkkener.

INDSTILLING OG BESLUTNING

Børne- og Ungdomsforvaltningen indstiller,

1. at Børne- og Ungdomsudvalget (BUU) godkender forslag til høringssvar vedr. Københavns Madhus' ratingmodel.

PROBLEMSTILLING

Økonomiudvalget har den 2. juni 2009 godkendt indstillingen *Ratingmodel for mad og måltider i Københavns Kommune (2008-125714)*, hvor det blev besluttet at Københavns Madhus' ratingmodel "Køkkenløftet" sendes i høring i udvalg og eksterne organisationer.

Formålet med ratingmodellen er at vurdere kvaliteten af den mad, som kommunen har ansvar for – med henblik på at forbedre denne. "Køkkenløftet" er et samlet koncept for rating af det enkelte måltid og maden i institutionerne, såvel som en uddannelses- og udviklingsindsats i køkkenerne. Ordningen skal være et værktøj for den enkelte institution til at udvikle de køkkenfaglige kompetencer, forbedre arbejdsmiljøet og videreuddanne medarbejderne.

LØSNING

BUF foreslår, at BUU afgiver følgende høringssvar til ØKF:

"Der er en lang række fordele ved "Køkkenløftet", idet der udover selve ratingen vil blive arbejdet med udvikling og uddannelse, som forudsætning for at opnå bedre mad og måltider. BUF's særlige udfordring i forhold til rating-ordningen, er imidlertid det store antal af enheder i BUF, der har med mad at gøre. Dette har både betydning for de samlede udgifter til rating og for hvor meget arbejdstid det samlet set medfører for skoler og institutioner.

Fordele ved "Køkkenløftet" for BUF

- Bedre måltider / kvalitetssikring af maden og måltiderne
- Fastholdelse af køkkenpersonale og evt. også andet personale, hvis køkkenløftet medfører bedre trivsel og arbejdsglæde i institutioner og skoler
- Opkvalificering af personale
- Formidlingsgrundlag – når kvaliteten måles og beskrives kan man formidle hvad der præsteres på mad- og måltidsområdet

Ulemper ved "Køkkenløftet" for BUF

- Udgifterne til selve ratingen og eventuel vikardækning under kursusforløb
- Tidsforbrug
- Eventuel ukvalificeret håndtering/rådgivning i forbindelse med vurderingen af de organisatoriske og ledelsesmæssige forhold i institutionerne

Udrulning af køkkenløftet

Ved budget 2010 vedtages fremtidig udbredelse af rating-ordningen. Det skal blandt andet besluttes om ratingen skal være frivillig, for alle, eller kun for udvalgte.

BUF vurderer, at det vil være hensigtsmæssigt i forhold til BUF's institutioner med en udrulning i et frivillighedsperspektiv, sådan at institutionerne selv kan byde ind, når de er parate til at deltage. Evt. med mulighed for at distriktet kan foreslå/pålægge et antal institutioner at indgå i ordningen, hvis det vurderes at være hensigtsmæssigt for disse institutioner.

Køkkenløftets håndtering af organisatoriske og menneskelige aspekter

Det femte "dogme" i køkkenløftet omhandler ansvar og arbejdsglæde – de organisatoriske forhold. Her ses der på samarbejdet og arbejdsmiljøet, ledelsens kommunikation af værdier, ansvar og ejerskab for måltiderne mv.

Disse aspekter ligger fagligt set ud over det rent kulinariske. Det er derfor helt centralt at de personer der vurderer køkkenets performance og tilrettelægger/rådgiver om udviklingsforløbet er fagligt kvalificerede til både at arbejde positivt og konstruktivt med det kulinariske og ligeledes kvalificeret med det der under et kan betegnes som 'forandringsaspekter'.

I nogle tilfælde vil en 'spørgen ind til' ledelse og arbejdsmiljø i køkkener/institutioner betyde at der bliver lukket op for generelle og eventuelt ret følsomme problemstillinger og evt. aspekter der ikke kan håndteres indenfor rammen af køkkenløftet. Der må i disse tilfælde være en klar grænsedragning mellem hvad der vedrører køkkenløftet og hvad der ligger udenfor. Det kan være en bekymring hvorvidt de personer der faciliterer køkkenløftet i alle tilfælde kan varetage de mere generelle forandringsaspekter på en forsvarlig og hensigtsmæssig måde.

I det hele taget er gennemsækelighed i processen og reel involvering af både ledelse og medarbejdere (fx den lokale arbejdsmiljøgruppe) helt centralt i forbindelse med køkkenløftet. Respekten for køkkenet/institutionens selvforvaltning og selvbestemmelse må hele tiden være til stede, fx ved at tillade en stor grad af metodefrihed i forhold til hvordan det enkelte køkken/institution når de aftalte mål. Dette gælder alle fem dogmer, men i særlig grad dogme fem, på grund af den ledelsesmæssige/organisatoriske karakter.

Principperne for udviklingsarbejdet med dogme fem bør i særlig grad udfoldes og evt. godkendes af de faglige organisationer og de respektive forvaltninger.

Generelle opmærksomhedspunkter og anbefalinger

- Der bør være eksplicit opmærksomhed på Københavns Madhus' dobbeltrolle som både udviklingskonsulent og 'dommer', der henholdsvis rådgiver og bedømmer.
- Behov for tilpasning af køkkenløftet ved rating af skoler/institutioner der ikke har egenproduktion. Skoler med EAT – den nye skolemad – og daginstitutioner der modtager mad fra ekstern leverandør, bør rates i forhold til de givne omstændigheder.
- Det er - både generelt og for "Køkkenløftets" troværdighed og legitimitet i institutionerne - vigtigt, at arbejdet med kvaliteten i mad og måltider ikke får forrang for de almene prioriteringer af den pædagogiske kerneopgave. En samordning og koordinering af almen pædagogisk arbejde og kvaliteten i mad og måltider er til gengæld yderst hensigtsmæssig."

ØKONOMI

Økonomiudvalget har udarbejdet et forslag til fordeling af udgifter til rating-ordningen fra 2010, hvilket kommer til at indgå i budgetforhandlingerne:

Udvalg	Beløb pr år (mio. kr.)
Børne- og Ungdomsforvaltningen	0,9
Sundheds- og Omsorgsudvalget	0,45
Socialudvalget	0,45
Kultur- og Fritidsudvalget	0,10
Teknik- og Miljøudvalget (egne kantiner)	0,05
Beskæftigelses- og integrationsudvalget (egne kantiner)	0,05
I alt	2,00

VIDERE PROCES

De indkomne høringssvar samt Madhusets bemærkninger hertil, indgår som grundlag for en sag om godkendelse af rating-ordningen i Borgerrepræsentationen i efteråret 2009.

Else Sommer

/Kristina Koch Sloth

BILAG

1. Høringsbrev med bilag vedr. køkkenløft

Børne- og Ungdomsudvalgets beslutning den 12.08.2009

Indstillingen blev anbefalet.

Indstillingens 1. at blev godkendt efter afstemning med følgende resultat:

For stemte 8 medlemmer: A, B, F, Ø og Jette Bergenholz Bautrup (løsgænger).

Imod stemte: ingen

3 medlemmer undlod at stemme: C2, V og Louise Frevert (løsgænger).

Udvalget bad om notat om variationerne i madtilbuddene i forhold til halalkød.



INDSTILLING OG BESLUTNING

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen indstiller,

1. at Sundheds- og Omsorgsudvalget godkender, at denne indstilling videresendes til Økonomiforvaltningen, som Sundheds- og Omsorgsforvaltningens høringssvar til "Køkkenløftet".

PROBLEMSTILLING

Borgerrepræsentationen har givet Københavns Madhus til opgave at udvikle en metode til at vurdere den samlede kvalitet af måltider i de københavnske institutioner.

Resultatet er "Køkkenløftet", som dels består af en målemetode til vurdering af maden og måltidet og dels af en udviklingsplan indeholdende uddannelse og vejledning.

Konceptet er nærmere beskrevet i bilag 1.

"Køkkenløftet" - inklusiv et oplæg til finansiering af de årlige udgifter i de berørte forvaltninger - er nu sendt i høring med henblik på endelig godkendelse i Borgerrepræsentationen ultimo 2009.

LØSNING

"Køkkenløftet" indeholder relevante elementer i forhold til at skabe bedre mad, måltider og understøtte personalet. Sundheds- og Omsorgsforvaltningens bemærkninger relaterer sig til omfanget og karakteren af modellen samt den foreslåede medfinansiering fra forvaltningerne.

Afrapportering til de relevante centralforvaltninger

Der ønskes eksplicit afklaret, hvordan den løbende afrapportering af resultaterne af ratingen bedst tilrettelægges. Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foretrækker, at resultaterne af ratingen afrapporteres internt til de enkelte forvaltninger. Herved kan resultaterne fra ratingen anvendes som et udviklingspotentiale for den enkelte institution, svarende til praksis fra andre tilsyn på plejehjemsområdet.

Det faglige indhold og vurderingssystem

Konceptet bygger på en model, der vurderer maden og måltiderne ud fra 5 såkaldte dogmer, der handler om hhv.:

- Den kulinariske kvalitet
- Råvarerne der anvendes
- Rammerne for måltidet
- Den ernæringsmæssige kvalitet
- De organisatoriske rammer samt arbejdsmiljøet

Under disse dogmer er et komplekst system af mange underliggende målsætninger. Det vurderes at være vanskeligt for plejehjemmene at nå de mange underliggende målsætninger indenfor den angivne tidsramme på 2 år. Sundheds- og Omsorgsforvaltningen bemærker endvidere, at konceptet bærer præg af manglende entydighed i sammenhængen mellem mål, målsætninger og indikatorer med deraf følgende validitetsproblemer samt manglende eller uklare objektive kriterier til måling. Sidstnævnte indebærer risiko for, at det bliver dommernes subjektive vurdering, der ligger til grund for ratingen.

Erfaring med "Køkkenløftet" i regi af Ældremadsprojektet

I forbindelse med udmøntning af 2 mio. kr. puljen til "Bedre ældremad – kvalitetsløft og økologi", indgik Sundheds- og Omsorgsforvaltningen et samarbejde med Københavns Madhus i regi af "Ældremadsprojektet". Formål med projektet var at udvikle og afprøve "Køkkenløftet". Fire plejehjem deltager som "testinstitutioner" for "Køkkenløftet", imens ét plejehjem deltager som et såkaldt "mønsterplejehjem", der stiler efter at opnå et diplom samt status som det ekstraordinært gode eksempel på, hvordan maden og måltiderne kan være.

Der er foretaget en status af "Køkkenløftet" i regi af "Ældremadsprojektet". Her påpegede personalet fra de deltagende plejehjem, at de havde fundet megen værdi i at have deltaget i "Køkkenløftet". Der blev dog også peget på diverse udfordringer i forhold til "Køkkenløftet". Institutionerne fremhævede bl.a., at der i højere grad burde skabes mulighed for at tilgodese individuelle beboerønsker frem for ekspertfremsatte normer. Endvidere blev der peget på, at dommerne i højere grad bør have indsigt i de enkelte institutioners særlige vilkår, og at der skal være plads til differentiering i forhold til den eksakte målgruppe og dermed tage hensyn til deres mad- og måltidsvaner. Sundheds- og Omsorgsforvaltningen ønsker derfor at bemærke, at der er behov for en tydeliggørelse af, hvordan brugerinddragelsen tilgodeses i konceptet.

Budget af "Køkkenløftet"

Forudsætningen i budgettet af "Køkkenløftet" er, at et forløb koster 50.000 kr. pr. institution over 2 år. Erfaringerne fra de 4 testinstitutioner i "Ældremadsprojektet" viser, at det har kostet mere. I både 2008 og 2009 har SUF afholdt udgifter for ca. 60.000 kr. årligt pr. test-plejehjem, dvs. i alt ca. 120.000 kr. pr. plejehjem for et ratingforløb over 2 år. Dertil kommer udgifterne forbundet med mønsterplejehjemmet. Således har det samlede budget for Sundheds- og Omsorgsforvaltningen til "Ældremadsprojektet" udgjort ca. 750.000 kr. i både 2008 og 2009, hvor lidt over halvdelen af midlerne er afsat til mønster-plejehjemmet og lidt under halvdelen af midlerne er afsat til de 4 testinstitutioner. Der er vel at mærke tale om plejehjem, der i forvejen er langt fremme i forhold til mad og måltider, og der er ingen erfaringer i forhold til, hvad det vil koste at løfte et plejehjem, der ikke er så langt fremme. Endvidere forudsætter opgørelsen, at kurserne kan holdes i AMU-regi via Sundhedsakademiet, og at kurserne fyldes op. Ellers skal der afsættes yderligere midler til underskudsdekning af kurserne. Dertil kommer udgifter forbundet med deltagelse i møder, kurser, rådgivning og undervisning,

som ikke er indregnet. Det samlede budget, som er nødvendigt for at finansiere ratingordningen i drift er således ikke afklaret.

ØKONOMI

Københavns Madhus foreslår en model med medfinansiering af udgifterne til ordningen fra forvaltningerne. Samlet set angives en udgift for forvaltningerne på 2 mio. kr. Dertil kommer ca. 1 mio. kr. som Københavns Madhus har til rådighed i sit budget til at drive ordningen. For Sundheds- og Omsorgsforvaltningen angives en årlig udgift på 0,45 mio. kr. Det forudsættes, at udgiften til rating i driftsperioden fra 2010 i forvaltningerne indgår i forhandlingerne om budget 2010, hvis tidsplanen om drift fra 2010 skal fastholdes.

Mad og måltider er i forvejen underlagt en række tilsyn og vurderinger. Dels i form af autoritative myndigheders tilsyn: Levnedsmiddelkontrollen samt det lovpligtige kommunale tilsyn (BDO) og dels Sundheds- og Omsorgsforvaltningens egne vurderinger af mad, måltider og ernæring: Brugertilfredshedsundersøgelser og et smagspanel, med konceptet: At ældre smager for ældre.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler derfor, at Københavns Madhus i højere grad inddrager de allerede eksisterende tilsyn for at undgå unødvendig bureaukratisering og eventuelt forenkler "Køkkenløftet" på en sådan måde, at der frigives midler fra administration af ordningen, og Københavns Madhus derved indenfor eget budget kan bidrage med gratis rådgivning og understøttelse af institutionerne. Herved kan Københavns Madhus støtte op omkring de eksisterende vurderinger af mad og måltider og således holde fokus på udviklingsdelen af "Køkkenløftet".

VIDERE PROCES

Indstillingen sendes til Økonomiforvaltningen som Sundheds- og Omsorgsforvaltningens høringssvar på "Køkkenløftet".

Lene Sillasen

/ Margrethe Kusk Pedersen



Til Økonomiudvalget

22-06-2009

**Socialudvalgets høringssvar til Økonomiudvalget ang.
ratingmodel for mad og måltider i Københavns Kommune**

Sagsnr.
2009-73440

Dokumentnr.
2009-352916

Bemærkninger til "Køkkenløftets" indhold:

Sagsbehandler
Julie Rahbæk Møller

Socialudvalget har i deres arbejde med udsatte borgere fokus på sund livsstil, og synes derfor, at "Køkkenløftet" er et godt initiativ til at forbedre måltidskvaliteten på Københavns døgn- og dagtilbud. Råvarene og kvaliteten af måltiderne er meget vigtige, men Socialudvalget finder det særligt positivt, at man har medtænkt omgivelserne for dem, der spiser maden og det, at maden giver de rigtige næringsmæssige kvaliteter til de forskellige målgrupper.

Socialudvalget finder samtidig initiativet udviklende i form af en 2-årig periode med faglig bistand og kurser. Dette vil være med til at forankre den gode forandring af måltiderne efterfølgende.

De borgere, som bruger Socialforvaltningens døgn- og dagtilbud er kendetegnet ved at have et handicap, en sindslidelse, et misbrug eller på andre måder være socialt udsatte. Derfor er der nogle elementer, som Socialudvalget mener, at Københavns Madhus bør medtænke i forhold til Socialforvaltningens målgrupper:

Børneområdet:

Socialforvaltningen har døgntilbud til udsatte og handicappede børn, hvor "Køkkenløftet" vil give god mening, da måltiderne forberedes af voksne og så vidt muligt indtages af alle på samme tid.

Socialpsykiatriområdet:

Socialforvaltningen har også døgn- og dagtilbud til voksne mennesker, som har brug for støtte i hverdagen – nogle mere end andre. "Køkkenløftet" vil gå godt i spænd med Socialforvaltningens øvrige initiativer ang. næringsrig kost til denne målgruppe. Kost er bl.a. et udviklingsområde i rammeplanen for socialpsykiatrien og desuden et fokuspunkt i de socialfaglige tilsyn på de socialpsykiatriske boccetre.

Mennesker med sindslidelser har ofte ikke en sund livsstil med motion og næringsrig kost som en del af dagligdagen, da der er tale om en meget differentieret gruppe, som kan have vanskeligt ved at indgå i en skematiseret hverdag med faste spisetider mv. Der er endvidere tale om en gruppe, som ofte har betydelige misbrugsproblemer. Der arbejdes kontinuerligt pædagogisk med at få motiveret den gruppe af beboere til at få tilstrækkelig og ernæringsrig kost.

Det forhold, at beboerne har egne boliger kan i visse tilfælde vanskeliggøre ratingen. De fleste måltider tilberedes i et fælleskøkken

**MR Handicap og
Psykiatri**

Bernstorffsgade 17, 4 -
lok. 444
1592 København V

Telefon
33 17 3490

E-mail
XU29@sof.kk.dk

EAN nummer
5798009683038

www.kk.dk

eller i fællesskab og spises i fællesskab. Men enkelte af beboerne vælger selv at lave mad. Det kan foregå i eget køkken eller i et fælles køkken på afdelingen. I disse tilfælde, vurderes det altid ikke muligt, at rate maden i forhold til de angivne 5 dogmer. Det vil således ikke altid være muligt at kontrollere indkøb af mad, herunder råvarekvalitet, og det vil heller ikke være muligt at få indflydelse på spisesituationen, hvis den ikke finder sted i et større fællesskab på døgntilbuddet.

”Køkkenløftet” skal derfor tilpasses målgruppen og omstændighederne omkring måltiderne.

Herberger:

For herberger gælder det, at borgerne kommer og går, og at borgerne generelt ikke forudsættes at indtage alle måltider i fællesskab. Der er på flere af herbergerne mulighed for at købe mad, mens der er for andre er tale om, at beboerne selv laver mad. Det gør Køkkenløftet vanskeligt at gennemføre i praksis i forhold til de 5 dogmer, og skal derfor tilpasses målgruppen og omstændighederne omkring måltiderne.

Kvindekrisecentre

På kvindekrisecentrene bor kvinder (med og uden børn) i kortere eller længere perioder. Beboerne køber selv ind og laver mad, så også her bliver det problematisk at rate maden i forhold til de angivne 5 dogmer.

Handicapområdet:

På handicapområdet bliver der lavet mad fra et fælles køkken eller et centralt køkken. En del døgntilbud anvender halv- eller helfabrikata, og det vurderes at få indflydelse på flere af de angivne parametre, bl.a. råvarekvaliteten, som kan være vanskelig at vurdere.

Generelle bemærkninger til det faglige indhold:

I forhold til de steder, hvor ratingen vil kunne gennemføres som foreslået i høringsmaterialet, er Socialudvalget enig i, at anmeldte frem for uanmeldte besøg af dommerpanelet vil være den bedste løsning. Dog ønsker Socialudvalget, at der i selve ratingen indgår brugerinddragelse, hvor man spørger indtil brugerens opfattelse af måltiderne og omgivelserne, da det er deres oplevelse af måltiderne, som på længere sigt ønskes forbedret. Socialudvalget mener, at det er vigtigt også at inddrage køkkenpersonale, værter, ledere og dommere som Køkkenløftet foreslår.

Bemærkninger til Køkkenløftets implementering:

Der bliver i høringsmaterialet oplyst forskellige muligheder for implementering og økonomi. Socialudvalget tilslutter sig Københavns Madhus’ anbefaling om at gennemføre ordningen i alle døgntilbud inden udgangen af 2012, og at Socialforvaltningen i samråd med

Københavns Madhus beslutter i hvilket tempo og omfang tilbuddene skal tilsluttes. Såfremt det ikke lykkes at få fuld budgetkompensation (se nedenstående afsnit), foreslår Socialforvaltningen, at ordningen gøres frivillig.

Bemærkninger til Køkkenløftets økonomi:

Socialudvalget foreslår, at den ekstra udgift på 1,5 mio. kr. til et sekretariat, der sikrer ordningens fremdrift og validitet skal finansieres ved en ekstrabevilling i forbindelse med budgetforhandlingerne for 2010.

I høringsmaterialet står det angivet, at det vil koste ca. 50.000 kr. pr. tilbud for rating samt udviklingspakke, og 10.000 for kun en rating. Økonomiudvalget foreslår ordningen afholdt gennem forvaltningernes frivillige egenfinansiering.

Socialudvalget forudsætter fuld kompensation til rating og efterfølgende udvikling i døgntilbud samt centralkøkkener. Det vil sige, at også disse udgifter skal finansieres gennem en ekstrabevilling i forbindelse med budgetforhandlingerne for 2010.

Det kan oplyses, at der i Socialforvaltningen er 9 centre på børn- og ungeområdet, 6 socialpsykiatriske centre, 10 handicapcentre og 6 centre for udsatte voksne, som vil blive inddraget i projekt "Køkkenløftet".



Bilag 1

Til Økonomiudvalget

Sagsnr.
2009-101873

Dokumentnr.
2009-450164

Høringssvar om Københavns Madhus' ratingmodel for mad og måltider "Køkkenløftet"

Økonomiudvalget har den 2. juni 2009 vedtaget at sende Københavns Madhus' ratingmodel "Køkkenløftet" i høring frem til den 28. august 2009.

Teknik- og Miljøudvalget ser ratingmodellen "Køkkenløftet" som et positivt bidrag til arbejdet med at forbedre kvaliteten af mad og måltider i Københavns Kommunes køkkener. Det er væsentligt for at opnå forbedringer i de 80 køkkener, der vil gennemgå forløbet de første to år, at ratingmodellen så vidt muligt bygger på frivillighed, og at ratingen følges op med uddannelse og rådgivning tilpasset de enkelte køkkener. Teknik- og Miljøudvalget er enig i prioriteringen af at føre køkkener med døgnforplejning gennem ratingforløbet først.

Ratingmodellens andet dogme om råvarekvalitet, målsætning 3 er, at

- Mindst 75 % af varerne er økologiske. Målet er 90 % i år 2015.

Dette er i overensstemmelse med målet for 2011 i Københavns Agenda 21-plan 2008-2011. Efter 2011 må ratingmodellens målsætning tilpasses Miljømetropolens mål om 90 % økologi i 2015.

Teknik- og Miljøudvalget mener, at omkostningerne til at gennemføre et ratingforløb vil være meget forskellige afhængig af køkkenets type og størrelse. Erfaringerne fra den økologiske omlægning af køkkenerne har vist, at det kan gennemføres for ca. 10.000 kr. pr. køkken i en daginstitution, mens omkostningerne for at omlægge et køkken i et plejehjem har været op mod 100.000 kr. pr. køkken, heraf 30.000 kr. til vikardækning, mens køkkenpersonalet uddannes.

Teknik- og Miljøudvalget vil for at undgå unødigt bureaukrati anbefale, at ratingmodellen tager udgangspunkt i data fra den årlige økologimåling, så de pågældende 80 køkkener ikke skal foretage en yderligere økologimåling på det tidspunkt, hvor ratingen gennemføres.

Teknik- og Miljøudvalget vil desuden pege på den dobbeltrolle, Madhuset spiller i ratingmodellen som både rådgiver, dommer og klageinstans. Det bør overvejes, om køkkener, der har indsigelser mod deres rating, skal stile deres skriftlige klage til den kommunale forvaltning fremfor som foreslået til Madhuset.

Center for Miljø

Kalvebod Brygge 45
Postboks 259
1502 København V

Telefon
3366 5800

Telefax
3366 7133

E-mail
miljoe@tmf.kk.dk

EAN nummer
5798009595959

www.kk.dk

Teknik- og Miljøforvaltningen sender dette høringssvar med forbehold for Teknik- og Miljøudvalgets efterfølgende godkendelse på udvalgsmøde 2. september 2009.

Med venlig hilsen

Mikkel Aarø-Hansen



**MILJØ
METROPOLEN**

Beskæftigelses- og Integrationsudvalget
Borgmesteren

Økonomiudvalget
Københavns Rådhus

01-09-2009

Sagsnr.
2009-106302

Dokumentnr.
2009-507002

**Beskæftigelses- og Integrationsudvalgets høringsvar til
Økonomiudvalget vedr. Københavns Madhus' ratingmodel
"Køkkenløftet"**

Beskæftigelses- og Integrationsudvalget har modtaget udkast til Københavns Madhus' ratingmodel "Køkkenløftet" i høring. Udvalget takker for muligheden for at kommentere det tilsendte udkast.

Beskæftigelses- og Integrationsudvalget har den 27. august 2009 behandlet Økonomiudvalgets høringsanmodning.

På baggrund af det tilsendte materiale er det er Beskæftigelses- og Integrationsforvaltningens overordnet vurdering, at konceptet for Køkkenløftet virker gennemarbejdet og seriøst. Endvidere vurderes det, at bedre mad vil være med til at skabe sunde og tilfredse medarbejdere, et bedre arbejdsmiljø og alt i alt medvirke til at gøre Københavns Kommune og i særdeleshed Beskæftigelses- og Integrationsforvaltningen til en endnu mere attraktiv arbejdsplads.

Udvalget mener, at samvær omkring madlavning og spisning har en stor betydning for integration og tværkulturel forståelse. Mad af en høj ernæringsmæssig kvalitet er med til at forbedre sundhedstilstanden og det generelle velbefindende for alle københavnere. Endvidere er udvalget af den opfattelse, at kantiner og køkkener i Københavns Kommune kan være gode steder for arbejdsløse borgere at blive integreret på arbejdsmarkedet i.

Udvalget bakker op om de fem løfter, der skal sikre en bedre madkvalitet:

1. den kulinariske kvalitet,
2. de brugte råvarer,
3. fysiske og menneskelige rammer for måltidet,
4. den ernæringsmæssige kvalitet,
5. de organisatoriske rammer og arbejdsmiljø.

**Ledelsessekr. -
Charlotte P. Frandsen**

1592 København

Telefon
3366 2855

E-mail
QW95@bif.kk.dk

www.kk.dk

Da der bag hvert løfte ligger en række målsætninger, hvoraf nogle er ret omfangsrige, kan udvalget dog godt være lidt bekymret for, at ratingordningen bliver administrativ tung og kommer til at trække mange ressourcer. Det er vigtigt, at dette håndteres løbende og særligt i den første evaluering af ordningen.

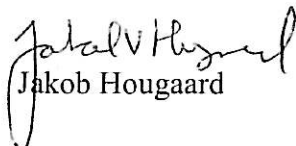
Udvalget finder, at Københavns Madhus' anbefaling vedr. implementering og omfang af den anbefalede model, som det fremgår af konceptbeskrivelsen af Køkkenløftet side 24 til 27, ikke virker uoverkommelig.

Desuden vurderes det, at det er hensigtsmæssigt at starte ud med et udvalg af kantinerne i Københavns Kommune for på denne baggrund at danne sig nogle erfaringer, som kan bruges i det videre arbejde med at udbrede og implementere modellen i alle Københavns Kommunes køkkener og kantiner.

Udvalget er tilhænger af en model, hvor de enkelte forvaltninger i vides muligt omfang betaler pr. rating og udviklingspakke, således at projektets succes og økonomiske bæredygtighed er afhængig af efterspørgslen efter de ydelser, som Køkkenløftet består af.

Endvidere finder Udvalget, at det er vigtigt, at der lægges vægt på et højt informationsniveau med rådgivning, mulighed for undervisning og medfølgende kampagner, hvor synlighed knyttes tættere an til konkrete tiltage for at forbedre madkvaliteten i de enkelte forvaltninger.

Med venlig hilsen


Jakob Hougaard

Andreas Richard Møller
Københavns Kommune
Center for Økonomi, Økonomiforvaltningen
Københavns Rådhus
1599 København V

**Høringssvar vedr. Køkkenløftet. Ratingmodel for mad og måltider i
Københavns Kommune (2008-125714)**

Mad og måltider udgør en væsentlig del af Københavns Kommunes sundhedsfremmende service til de af kommunens borgere, som dagligt er afhængige af kommunal forplejning.

Kost & Ernæringsforbundet anbefaler, at arbejdet med Køkkenløftet fortsætter. Nye institutioner skal inviteres til at indgå i Køkkenløftets positive udviklingsforløb. Ordningen bringer institutionernes mad og måltider i centrum. Det er vigtige energigivende pauser i institutionernes hverdag, som bliver omdrejningspunkt for en moderne bruger- og personaledeven udviklingsproces.

Køkkenløftets metode er nyudviklet. Reelt set er der i internationalt øjemed tale om et pionerarbejde. Testperioden i 2009 skal sikre en faglig og organisatorisk fundering.

Kost & Ernæringsforbundet har kommentarer til Køkkenløftet - Ratingmodellen for mad og måltider indenfor områderne:

1. Borgere, dommere og diplomer
2. Kvalitetsudviklingsarbejde
3. Ratingordningen i fremtiden

1. Borgere, dommere og diplomer

Køkkenløftets helhedsorienterede og analytiske proces fokuserer på mange afgørende forhold vedr. ledelse og samarbejde, planlægning, tilberedning og servering af mad og måltider til kommunens borgere. Metoden skaber et tiltrængt og samlet billede af, hvor der fagligt set skal fokuseres for at tilgodese borgeren bedst muligt.

Borgere i alle aldre, som er afhængige af professionelles mad og omsorg, har været en del af de gennemførte pilotafprøvninger. Kost & Ernærings-

Nørre Voldgade 90
1358 København K
tel 33 41 46 60
post@kost.dk
www.kost.dk

Karen Leth
Mad- og måltidskonsulent
tel 33 41 46 79
fax 33 41 46 70
kdl@kost.dk

1. september 2009
J.nr. - kdl/kdl

forbundet anbefaler, at borgerens egen vurdering af maden og måltiderne kobles til den faglige vurdering. Muligheden, for at borgere systematisk vurderer maden og måltiderne, bør inddrages, hvor dette reelt er muligt. Der skal fortsat arbejdes med at koble viden om brugeroplevet kvalitet med fagligt vurderet kvalitet.

Dommerhvervet, som knytter sig til Køkkenløftet, forudsætter særlige kvalifikationer og faglig indsigt indenfor de berørte arbejdsområder i de forskellige institutionstyper. Der skal sikres professionel optræden og ydmyghed.

Kost & Ernæringsforbundet foreslår, at der udarbejdes kvalifikationsbeskrivelser for de dommere, som fremover skal kvalitetsvurdere de forskellige institutionstyper.

Det er afgørende for metodens validitet, at der fortsat er to dommere, som besøger hver enkelt institution, og at det er de samme dommere, som gennemfører 2. rating.

Kost & Ernæringsforbundet ser frem til, at fagfolk, som arbejder med mad, måltider og sundhedsfremmende service, kan blive anerkendt og hyldet offentligt for deres indsats via Diplomordningen.

De gode eksempler kan inspirere andre til at lade sig fagligt udfordre, og til at tage del i et positivt kommunalt udviklingsforløb. Ordningen kan forhåbentlig bidrage til, at det sundhedsfremmende arbejde vedr. mad og måltider bliver attraktivt for flere fagfolk.

2. Kvalitetsudviklingsarbejde

Ratingens metode anerkender ledelsen som ankerpersoner i kvalitetsudviklingsarbejdet på hver enkelt arbejdsplads. Ordningens forløb er tillidsskabende og baseret på dialog og involvering. Der skabes et fundament, som inddrager hele institutionen og dermed et solidt ejerskab til en bruger- og personale-dreven kvalitetsudviklingsproces.

Kost & Ernæringsforbundet håber, at der som opfølgning på Køkkenløftet kan udvikles en enkel og prisbillig metode, som kan inspirere de kommunale institutioners ledelser til kontinuerligt at arbejde med fastholdelse og fortsat udvikling af kvalitet, når de to års intensive udviklingsarbejde er gennemført i hver enkelt institution.

3. Ratingordningen i fremtiden

Kost & Ernæringsforbundet vurderer det for reelt, at ordningen er to-årig. Erfaringsmæssigt tager det tid at gennemføre ambitiøse kvalitetsudviklingsforløb og dertil forankre ny viden og færdigheder.

Vi mangler endnu svar på Køkkenløftets effekt i forhold til, om ordningen og dens metoder reelt bidrager til en højnelse af mad- og måltidskvaliteten. De aktuelle afprøvninger i 27 daginstitutioner og fem plejehjem i 2009, og resultaterne af deres udviklingsforløb og 2. rating, giver forhåbentlig positivt svar derpå.

Frivilligheden er det bedste fundament for faglig kvalitetsudvikling. Institutionerne har i 2009 selv valgt at melde sig til ordningen. Kost & Ernæringsforbundet mener, at ordningen fortsat skal være frivillig.

Kost & Ernæringsforbundet vil følge interesseret med, når ordningen skal afprøves i institutioner, som ligger fysisk adskilte fra produktionskøkkenet.

Skolemadsordningen, nogle af de kommende barnemadsløsninger og maden til de hjemmeboende pensionister vil eksempelvis udfordre ordningen. Nogle metoder vil givetvis skulle tilpasses, for at der opnås et reelt billede af mad- og måltidskvaliteterne og de ideelle kvalitetsudviklingsområder. Erfaringsmæssigt kan det være vanskeligt at opnå forståelse for de forskellige fagligheders udfordringer, når man ikke arbejder under samme tag eller har den samme faglige indsigt i de rammer og vilkår hvorunder storkøkkenproduktion foregår.

Mvh

Karen Leth

Mad- og måltidskonsulent

Kost & Ernæringsforbundet

BUPL Hovedstaden

Høringssvar på

Ratingmodellen for mad og måltider i Københavns Kommune (Køkkenløftet)

BUPL Hovedstaden anerkender vigtigheden af, at børn får god og sund mad og tidligt introduceres til en god madkultur. Køkkenløftet er et godt bud på, hvordan daginstitutionerne kan arbejde med dette.

Der er dog i forbindelse med "Ratingmodellen for mad og måltider i Københavns Kommune", nogle ting vi ønsker præciseret.

1) Det skal være frivilligt for institutionerne at deltage

Mad og måltider er én blandt mange vigtige opgaver i institutionerne, ligesom sprogstimulering, motorik mm. Der kan være forskellige tilgange og måder at indarbejde det på i hverdagen, afhængig af institutionens pædagogiske praksis, de børn (og forældre), der er i institutionen mm. Det er derfor vigtigt, at Køkkenløftet ses som et tilbud og et redskab til institutionerne.

Køkkenløftet bygger på tre elementer: 1) et løfte institutionen afgiver, 2) en rating, der foretages af Københavns Madhus og 3) en dialog og udviklingsplan, der udarbejdes i samarbejde mellem Københavns madhus og institutionen. Såfremt institutionerne tvinges med i projektet, vil det ikke give mening at tale om, at de afgiver et løfte, ligesom det er svært at få en dialog og et samarbejde om videre udvikling i stand, hvis institutionen ikke har et engagement i forhold til projektet. Køkkenløftet vil i den situation alene komme til at fungere som en rating og dermed i bedste fald være nytteløs i forhold til intentionerne og i værste fald skabe en modvilje i institutionerne, der vil være direkte modarbejdende i forhold til på sigt at gøre god mad og madkultur til en integreret del af alle københavnske institutioners hverdag.

2) Det skal være gratis for institutionerne at deltage

For at give alle daginstitutioner reel mulighed for at deltage, skal udgiften til deltagelse ikke ligge på den enkelte institutions i forvejen hårdt pressede økonomi. Der skal derfor hvert år i forbindelse med den centrale budgetlægning afsættes midler svarende til det antal institutioner, man ønsker, der skal deltage i køkkenløftet.

3) Ratingen skal ikke fungere som endnu et tilsyn eller kontrol, men som udgangspunkt for en dialog og igangsættelse af en udvikling.

Ratingen er et udgangspunkt for en dialog mellem Madhuset og institutionen, som sammen kan bruge ratingen til at finde ud af, på hvilke områder det for den enkelte institution giver mening at sætte ind.

Som både Madhuset selv og de institutioner, der har afprøvet Køkkenløftet også gør opmærksom på, er ambitionerne i Køkkenløftet meget store. Det er godt at have et ideal at gå efter, men det er vigtigt at holde sig for øje, at det netop er et ideal og det skal tilpasses den enkelte institutions virkelighed og pædagogiske praksis.

Ratingen skal således ikke bruges til at sammenligne forskellige institutioner med hinanden eller opsætte centrale målsætninger, f.eks. om at XX antal institutioner skal score minimum XX%.

4) Der bør være en løbende opfølgning med 4-5 års mellemrum for at fastholde fokus i institutionerne.

Flere af de institutioner, der har afprøvet Køkkenløftet i pilotprojektet, har givet udtryk for at det har givet maden og madkulturen et løft, fordi de har fået opmærksomheden rettet mod disse ting. Der er dog en vis bekymring for at det langsomt vil ebbe ud, når projektet efter 2 år er slut for den enkelte institutions vedkommende.

BUPL Hovedstaden

Der bør derfor tænkes i opfølgning f.eks. i form af fora til videns- og erfaringsudveksling, opfølgingsbesøg fra Københavns Madhus, opfølgingsseminarer eller lignende.

5) Værtsrollen er en pædagogisk opgave og ikke et personalefryns.

Køkkenløftets beskrivelse af værtsrollen lægger stor vægt på at pædagogen som vært skaber en god stemning omkring spisesituationen, taler med børnene om maden og hvor den kommer fra, samt naturligvis selv spiser med. Dette må dog forstås således, at pædagogen smager på maden, da det ikke er hverken realistisk eller rimeligt at forestille sig at pædagogen med alle disse opgaver vil have mulighed for at indtage et fuldt måltid.

Det bør derfor i ratingmodellen for Køkkenløftet gøres helt klart, at der er tale om en pædagogisk aktivitet og ikke et personalefryns, og at pædagogerne derfor hverken skal trækkes i løn eller beskattes for at udføre denne del af deres arbejde.

Med disse præciseringer er BUPL Hovedstaden positive overfor "Ratingmodellen for mad og måltider i Københavns Kommune"/Køkkenløftet, som vi mener, kan være et godt redskab for institutionerne i forhold til at sikre god mad og madkultur i de københavnske daginstitutioner.

Med venlig hilsen

Henriette Brockdorff
Formand for BUPL Hovedstaden

Til Økonomiudvalget
København

d.. 24.8.09.

Høringsvar fra LFS vedrørende "Køkkenløftet".

LFS har med stor interesse fulgt køkkenløftets tilbliven samt afprøvningen på institutionsniveau, ligesom vi har deltaget i opsamlings/erfaringsmøde med de involverede.

Der er ingen tvivl om, at køkkenløftet i sin helhed er et rigtig godt tilbud til såvel personale, der er direkte impliceret i madlavningen, som personale der er ansvarlig for måltidets rammer og afvikling.

Det har for os været tydeligt, at de deltagende institutioner og plejehjem, har fået et rigtig godt udbytte af deltagelsen i køkkenløftet, hvilket deres høringssvar sikkert også vil afsløre.

Den ensidige tilbagemelding er, at gevinsten ligger i at det er "hele løftet", altså at uddannelses/udviklingsdelen er ekstrem vigtig og at der har været en respekt for institutionernes og plejehjemmenes pædagogik i forbindelse med dels den dialog, der har været i forbindelse med "kontrollanternes besøg" og dels beslutningen om udviklingsmålene på det enkelte stede.

Ligeså ensidig er det institutionernes og plejehjemmenes vurdering at succes og frivillig tilslutning er hinandens forudsætninger, derfor bør obligatorisk tilslutning overvejes meget nøje - en ovenfra og ned beslutning om deltagelse(skal-beslutning), vil meget vel kunne blive opfattet som yderligere kontrol og centralisering og dermed vil hele det arbejde, der er lagt i "køkkenløftet" kunne være spildt.

Omvendt er det vores opfattelse, at specielt døgntilbud - altså der hvor kommunen har hele ansvaret for kosten og for afviklingen af alle måltider i løbet af et døgn - vil kunne profitere rigtig meget af at deltage i "køkkenløftet" og vores opfordring skal derfor være at projektet i særlig grad præsenteres her, at der skabes den nødvendige forvaltningsmæssige opbakning til projektet og at der gøres noget særligt ud af dialogen med døgntilbuddene om deres deltagelse.

Med venlig hilsen

Britt Petersen
formand

Sendt pr. e-mail zd36@okf.kk.dk
Københavns Kommune
Center for Økonomi
Københavns Rådhus
1599 København V

Hotel - Restaurant
& Turisterhvervet

Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

Tel. +45 35 24 80 80
Fax +45 35 24 80 88

www.horesta.dk
horesta@horesta.dk

cvr.nr. 17 01 48 11

Dato: 27. august 2009
Deres ref: 2008-125714
Vor ref.: TSK

HORESTAs Høringssvar til Ratingmodel for mad og måltider i Københavns Kommune
HORESTA har modtaget høringen om Københavns Madhus' ratingmodel, "køkkenløftet" og har følgende bemærkninger.

Overordnet set finder HORESTA det hensigtsmæssigt, at der nu er udarbejdet en model for, hvordan kvaliteten af den mad, som kommunen har ansvaret for, vurderes, og at denne model baserer sig på en udviklingsmodel således, at der sker en løbende forbedring af måltidskvaliteten. Det er derfor relevant, at ratingmodellen tager afsæt i et højt niveau, som institutionerne kan arbejde hen imod.

HORESTA mener, at deltagelse i ordningen skal være frivillig, og at frivilligheden i ordningen er en forudsætning for ordningens succes. Desuden tilslutter HORESTA sig, at udviklingen i måltidskvaliteten i institutionerne sker gennem et kompetenceløft af de relevante professionelle køkkenmedarbejdere.

Derudover finder HORESTA det vigtigt, at udviklingsmodellen baserer sig på inddragelse af såvel ledelsen som de øvrige medarbejdere i institutionerne, da dette er en forudsætning for at gennemføre et reelt udviklingsarbejde.

De 5 dogmer fungerer som relevante pejlepunkter for det gode måltid for den efterfølgende evaluering af måltidet samt for det fremadrettede udviklingsarbejde for de enkelte institutioners arbejde med måltidet. Ratingmodellen forudsætter, at disse 5 forståelige, men også abstrakte, dogmer omsættes i målbare kriterier, således at det er muligt at benchmarke institutionen med sig selv og andre institutioner. De udvalgte kriterier vurderes overordnet set, at være relevante og brugbare i relation til at vurdere og forbedre måltiderne. Derudover vurderes de opstillede kriterier at kunne bidrage til muligheden for at opfylde Københavns Madhus' målsætninger på området.

Det er indtrykket, ud fra "forsamlingshusmødet" i august 2009, hvor institutioner præsenterede deres erfaringer med køkkenløftet og ratingmodellen, at evalueringen med eksterne dommere og ikke mindst det eksterne certificeringsorgans deltagelse i arbejdet med udvikling og bedømmelsen af ratingmodellen bidrager til udviklingen af måltidet. Bedømmelsen satte også fokus på, at høj madkvalitet og rammerne for måltidet er afgørende for hele oplevelsen af måltidet. Den eksterne vurdering er ligeledes et nødvendigt supplement til brugerundersøgelser,

som kan være svære at benytte med det klientel, som benytter måltiderne i institutionerne. I den sammenhæng, er det nyttigt, at der nu er udviklet en konkret målemetode i ratingmodellen med henblik på en faglig, kvalificeret evaluering, som blandt andet institutionernes ledelse kan støtte sig til og bruge i det videre arbejde med at forbedre måltidskvaliteten.

Det er imidlertid afgørende for motivationen for at udvikle institutionens måltidskvalitet, at disse eksterne dommere - ikke blot har fødevarefaglig men også pædagogisk og psykologisk viden, samt et indgående kendskab til de forskellige typer af institutioner og disses målgrupper, idet målgrupperne har vidt forskellige behov blandt andet i relation til kommunikation og samvær. Disse forskellige behov vil afspejle sig i brugergruppens krav til måltidet og heraf også kravene til køkkenpersonale og det øvrige personale, som har en rolle i måltidet.

HORESTA har ikke specifikke kommentarer til de enkelte kvalitetsparametre på de 5 dogmeområder, men vurderer, at kravene på nogle områder ikke er specielt målbare, blandt andet definitioner som " Variationer i sorter og arter og udskæringer er stort" og "Hensynet til bæredygtighed spiller en væsentlig rolle ved indkøb", hvor "stort" og "væsentligt" ikke er defineret.

Med venlig hilsen


Lone Njor Hulth
adm. direktør

Ældre@Sagen

KØBENHAVN

Til Økonomiudvalget

ÆldreSagen i København ser med en del bekymring på omfanget af Madhusets rating model, dens midler samt de dogmer og kriterier, der er i selve ratingen.

Vi undres over sproget i f.eks. "Åndsbolle" brochuren og den manglende brugerindflydelse, der har kendetegnet repræsentantskabets muligheder såvel som det nedsatte ratingudvalgs. Alene Bestyrelsens flertal har kunnet bestemme over de madvisiterede ældres daglige kost.

De ældre borgere har oftest helt andre ønsker og madvaner end de, der foretrækkes af Madhusets eksperter og de udsendte smagsdommere.

Vi må også konstatere, at der bliver ned-rated, når et produktionskøkken på et plejehjem følger beboernes ønsker, og disse ikke svarer til Madhusets opfattelse af et godt måltid.

En gennemgribende regelforenklings må finde sted, hvis de ældre borgere skal være en del af Kbh.madhus rating model for mad og måltider.

Vi mener at ældreomsorgen godt kan undvære den forslåede rating model!

ÆldreSagen ser meget gerne forbedringer for de svageste borgere i alle forhold, men beklager ikke at kunne se forbedringer i det forelagte materiale vedrørende madhusets Køkkenløft.

Venlig hilsen

Mogens Taarup
Formand

Tove Ryle
Ældrepolitisk koordinator

Ældre@Sagen

KØBENHAVN

Høringssvar vedrørende Ratingmodellen fra Københavns Madhus

ÆldreSagen i København virker for de ældre generationers medindflydelse og medbestemmelse over egne vilkår.

ÆldreSagen virker specifikt for at hjælpe de svageste ældre med at få opfyldt deres ønsker for en tilværelse på egne betingelser.

Den af økonomiudvalget fremsendte høringsskrivelse vedrørende Ratingmodellen fra Københavns Madhus, må ÆldreSagen i København fraråde vedtagelse af.

Der er allerede brugt rigtig mange millioner skatte kroner på Madhus-projektet. Hvor mange kan desværre ikke ses af regnskaberne i Københavns Kommune!

Endnu flere millioner skatte kroner vil blive brugt fremover, såfremt Ratingordningen vedtages, og dette stadig uden de ældres medindflydelse og medbestemmelse over egne vilkår.

Vi vedhæfter Professor Bent Egberg Mikkelsens (Ålborg Universitet) udtalelse om Køkkenløftets Ratingmodel.

Professor Egberg Mikkelsens sobre gennemgang - med kritikpunkter - kan ÆldreSagen i København helt tilslutte sig.

Med venlig hilsen

Mogens Taarup
Formand

Tove Ryle
Ældrepolitisk koordinator

27. juli 2009

Høringsvar om "Køkkenløftet"

Undertegnede er i forbindelse med en høringsrunde i Københavns Kommune blevet bedt om at kommentere på Københavns Madhus' forslag til ratingmodel. Til grund for mine kommentarer er lagt publikationen "Køkkenløftet", dateret september 2008, samt operationaliseringen af denne: "God Appetit", dateret februar 2009.

Set ud fra den brede enighed der er om, at den offentlige mad, herunder maden til de ældre, har brug for opmærksomhed, er der ingen tvivl om, at de fem overordnede principper

1. Lige til at spise – om den kulinariske kvalitet
2. Rå varekvalitet – om de varer, der bliver brugt
3. Respekt for måltidet – om omgivelser, omsorg og samvær
4. Den rette mad til de rigtige mennesker – om den ernæringsmæssige kvalitet
5. Ansvar og arbejdsglæde – om de organisatoriske og menneskelige forhold

er velvalgte og brugbare som pejlemærker. Der er heller ikke tvivl om, at intentionen med ordningen er god og solid. Der er et stort behov for tiltag, der kan sikre kvaliteten af den offentlige måltidsservice og, der er behov for, at kommunerne påtager sig et konkret ansvar for denne opgavevaretagelse. Derfor er det også positivt, at Københavns Kommune sammen med madhuset har taget dette initiativ. Det er imidlertid min vurdering, at det konkrete forslag til rating er behæftet med en lang række meget væsentlige svagheder og mangler. De væsentligste kritikpunkter er opsummeret nedenfor.

Manglende evidensbasering

Det er almindeligvis et krav, at nye tiltag og foranstaltninger indenfor det offentlige baseres på evidensbetragtninger for at sikre en fornuftig anvendelse af offentlige midler. Efter min vurdering er der ikke i materialet gjort brug af nogen form for sådanne betragtninger. Det er således ikke korrekt, når materialet hævder, at "Den model for rating og udvikling, vi har arbejdet os frem til, finder ikke sin lige i Danmark. Og det er begrænset, hvad der er lavet af lignende tiltag i andre lande". Såvel i Danmark som i udlandet er der en lang række eksempler på kvalitetsstyring af den offentlige madservice, og det ville have været nærliggende at bygge ratingordningen på disse erfaringer. Der er imidlertid ikke nogen form for henvisninger til det efterhånden betydelige erfaringsgrundlag, der er, når det gælder kvalitetsparametre for den offentlige mad. Den lange række af forsknings- og udviklingsprojekter, der er gennemført indenfor offentlig mad på sygehus, på plejehjem, indenfor "mad på hjul" service, på børnehavemad og skolemad har samlet set peget på gode metoder til at kvalitetsløfte maden. Metoder, der inkluderer måder, hvorpå man kan måle tilnærmede værdier som udtryk for kvalitet. Det gælder eksempelvis spild, temperatur, brugertilfredshed, energiindtag, brugerprocenter etc.

Uklar placering af ansvar

Der er indenfor den offentlige mad tale om komplicerede distributionskæder og det betyder, at maden i de fleste tilfælde produceres et sted, men derefter distribueres, modtages, håndteres, sælges/serveres til andre steder. Det betyder, at en lang række aktører kan være involveret på forskellige trin i dette forløb. Der er i materialet kun gjort ufuldstændige overvejelser om hvor, på hvilket tidspunkt eller i hvis varetægt, maden skal bedømmes ("point of assessment"), samt hvem, der skal gøres ansvarlig for bedømmelsesresultatet. Det er således uklart, hvem der udgør den ledelse, der flere steder refereres til. Et entydigt placerbart ledelsesansvar bør være et minimumskrav til en brugbar ratingordning herunder, om det er køkkenledelsen eller institutionsledelsen, der skal gøres ansvarlig.

Manglende validitet og reproducerbarhed

Reproducerbarhed og validitet er vigtige parametre i alle myndighedsafgørelser. Man kan således med rimelighed forlange, at vurderinger skal bygge på et anerkendt måleinstrument, der måler, hvad det giver sig ud for at måle og naturligvis også, at instrumentet måler præcist. Instrumentet skal således i princippet kunne gøre krav på at være uafhængig af de personer, der gennemfører målingerne herunder deres individuelle præferencer. Dette skal sikre en retfærdig og objektiv bedømmelse. Dette er særligt vigtigt, når instrumentet, som i det aktuelle tilfælde bygger på en menneskelig vurdering. Her er kravet således, at vurderingen bygger på velbeskrevne og præcise instruktioner for, hvorledes vurderingen skal foretages. Det er min klare vurdering, at disse helt grundlæggende krav til *validitet og reproducerbarhed* ikke opfyldes af materialet. Det betyder risiko for, at dommerne i stedet kan forledes til at dømme efter deres egne normer og præferencer. På den baggrund må det vurderes, at der derfor er en betydelig risiko for, at bedømmelserne blive oplevet som vilkårlige og useriøse.

For så vidt angår validiteten er det et yderligere problem, at de opstillede vurderingskriterier ikke synes at være tilstrækkeligt begrundede. Et almindeligt anerkendt validitetetskriterium er som nævnt ovenfor, at en måling skal give et meningsfuldt udsagn om det, den giver sig ud for at måle. Når materialet således opstiller eksempelvis fravær af frostvarer som en kvalitet i sig selv, forbigås det faktum, at frostvarer i en lang række tilfælde er næringsstofmæssigt overlegne.

Det er i den forbindelse et alvorligt problem ved materialet, at kriterierne synes at være fastsat uden, at brugerne er inddraget i validitetsovervejelserne. Selvom en række kvalitetsforhold kan defineres ud fra faglige begrundelser, bør det være et naturligt krav, at en måleordning skal give et - for brugeren - meningsfuldt udsagn om maden og, at de ting, der værdsættes/ikke værdsættes af brugeren, afspejles i målemetoden.

Manglende uvildighed

Der er et almindelig anerkendt krav til sagsafgørelser i den offentlige sfære, at der bygger på et uvildighedsprincip og, at sagsbehandleren således ikke har nogen særlig interesse i et givet sagsudfald. Det er min vurdering ud fra det foreliggende materiale, at der kan rejses afgørende tvivl om, hvorvidt det er tilfældet i den skitserede ordning. Det er endvidere et anerkendt princip indenfor offentlig forvaltning at søge den dømmende, udøvende og lovgivende indsats adskilt. I den aktuelle ordning er dette princip brudt, idet der lægges op til, at KM både udformer regler, udøver kontrol og tildeler den eventuelle dom. Det faktum, at KMs indtjening synes at være afhængig af dårlige ratingresultater, samt det faktum, at klageinstansen for sagsafgørelser er KM selv, er stærkt kritisabelt.

Det er heller ikke tilstrækkeligt sandsynliggjort, at KM i forhold til eksisterende kursusudbydere skulle være kvalificeret til at stå for den ret omfattende kursusvirksomhed, og det er heller ikke sandsynliggjort, at det vil være rentabelt at opbygge den foreslåede kursusvirksomhed fra grunden i KM.

Konklusion

På baggrund af ovenstående er det min vurdering, at forslaget til ratingordning indeholder en lang række alvorlige fejl og mangler og, at det ikke er brugbart i sin nuværende form. Det er yderligere min vurdering, at det heller ikke vil blive det uden en ganske omfattende omstrukturering og revision. Der er min vurdering, at ordningen i sin grundtanke bygger på en elitær og forældet fagbureaukratisk tilgang til kontrol og, at den på afgørende vis mangler inddragelse af brugersynspunkter i udformningen af kvalitetskravene. Ordningen forekommer som beskrevet uforholdsmæssig dyr i forhold til det forventede resultat og det er min vurdering at et kvalitetsløft ville kunne opnås både billigere og bedre ved hjælp af andre metoder. På den baggrund er det min klare anbefaling, at den foreslåede ratingordning ikke gennemføres.

Bent Egberg Mikkelsen
Professor, PhD
Leder af forskningsgruppen
Nutrition & Sustainability in Novel Public Foodscapes
Ålborg Universitet. København
Juli 2009



Andreas Richard Møller

KØBENHAVNS KOMMUNE
Center for Økonomi
Økonomiforvaltningen
Københavns Rådhus
1599 København V

Kbh., 25/08/2009

Bemærkninger til *Ratingmodel for mad og måltider i Københavns Kommune*

Hotel- og Restaurantskolen følger med stor interesse Københavns Madhus' ratingmodel *Køkkenløftet*.

I 2008 indgik Hotel- og Restaurantskolen (HRS) og Københavns Madhus en såkaldt samarbejdsaftale. Det primære formål er at udnytte parternes kompetencer til at øge antallet af deltagere i køkkenfaglige uddannelser for derigennem at forbedre kvaliteten af maden i de offentlige køkkener.

Flere tiltag er herved blevet iværksat for at efterkomme og implementere overordnede politiske visioner. Bl.a.:

- Øget efteruddannelsesaktivitet inden for målgruppen af uddannelsesuvante (ufaglærte / faglærte)
- Øget indsats inden for individuel kompetencevurdering i AMU
- Øget indsats inden for FVU – forberedende voksenundervisning
- Udvikling og fokus på kommende børnemadsordninger

Samarbejdet har indtil videre være en ubetinget succes.

HRS har i samarbejde med Københavns Madhus gennemført / planlagt ca. 50 AMU kurser med deltagelse af ca. 800 medarbejdere i 2008 – 2009. En kursusaktivitet af den størrelse har kun kunne foregå ved hjælp af det netværk, der er etableret mellem Madhuset og de tilhørende institutioner i Københavns Kommune.

Udover afholdelse af de omtalte AMU kurser har samarbejdet tillige resulteret i udvikling af en række nye relevante kursustilbud, som forventes godkendt og udbudt 2. halvår 2009.

Som yderligere resultat af samarbejdet oplever HRS en øget faglig kompetence blandt skolens medarbejdere gennem den gensidige udveksling af inspiration og faglig viden, der foregår på tværs af de to institutioner, og vi tillader os at mene, at det faglige miljø, der findes på HRS ligeledes finder inspiration for de mange kursister, der deltager på vores kurser.

HRS ser således frem til et fortsat samarbejde om ratingmodel *Køkkenløftet*.

Med venlig hilsen

Søren Kühlwein Kristiansen
Direktør

Københavns Kommune

27. august 2009

LJ & CSL

Høringssvar vedrørende Københavns Madhus' ratingmodel Køkkenløftet

Dette høringssvar bygger på følgende Materiale:

- *Køkkenløftet*, Københavns Madhus, september 2008
- *Køkkenløftet. Et katalog for det gode måltid*, Københavns Madhus, februar 2009
- *Køkkenløftet – vejen til det gode måltid*, Københavns Madhus, marts 2009

Vi kan kun tilslutte os intentionerne med *Køkkenløftet*: at højne det kulinariske niveau i de kommunale måltider – ikke mindst intentionen om at udvikle de køkkener, der i første omgang ikke lever op til forventningerne. Desværre savnes en nærmere beskrivelse af, hvordan dette udviklingsarbejde skal foregå i praksis – se videre nedenfor.

De fem løfter finder vi relevante og velvalgte. Men de burde suppleres med et løfte om *brugerinddragelse*. Hvis måltiderne skal være/blive brugernes måltider, er det afgørende, at såvel maden som atmosfæren den indtages i lever op til brugernes forventninger og ønsker. Der tages allerede hensyn til brugerne på en række underpunkter, men brugerinddragelse burde være et af de overordnede løfter, som køkkenet vurderes på.

Vi bemærker, at *køkkenløftet* tager afsæt i institutioner med køkken og eventuelt modtagerkøkken. En stor del af den nuværende måltidsservice er dog langt mere kompliceret, og indeholder langt flere processer og aktører end beskrevet. Styring og vurdering af den kulinariske kvalitet i forbindelse med eksempelvis nedkøling, udportionering, transport, genopvarmning og servering hos hjemmeboende er således ikke eksisterende, og de involverede aktører inddrages ikke. Dette er uheldigt, da det ikke mindst er denne type kommunale måltider, der har været udsat for kritik i offentligheden.

Vores mest omfattende kommentarer gælder implementeringen af *Køkkenløftet*, hvor vi vil pege på en række styringsmæssige problemer:

1. Ansvarsfordelingen er uklar på flere punkter:

SUHR'S

- a) Det er uklart, hvem der har det ledelsesmæssige ansvar i forbindelse med ratingordningen. I Køkkenløftet nævnes institutionens og køkkenets ledelse i flæng. Der bør her differentieres, det er dog vigtigt, at institutionsledelsen også er ansvarlig, hvis løftet skal lykkes.
 - b) Når et køkken rates dårligt og det derfor skal udvikles, hvordan er ansvarsfordelingen så mellem ledelsen og Københavns Madhus? Her er det ikke blot et spørgsmål om at sætte en grænse for, hvad Københavns Madhus må blande sig i, idet der er en strukturel modsætning mellem Københavns Madhus, som har en klar interesse i at stille høje kulinarisk krav, og den lokale ledelse, som er forpligtet på, at leveret mad hver dag inden for en given budgetramme.
 - c) Københavns Madhus gøres med Køkkenløftet til en yderligere tværgående ledelsesstruktur for de kommunale køkkener, idet de med en rating som løftestang kan iværksætte ændringer af det enkelte køkken. Hvordan forholder denne struktur sig de eksisterende systemer for medarbejderinddragelse og arbejdsmiljøvurdering? Hvordan kommer arbejdsmiljøet til at indgå i prioriteringerne?
 - d) Ratingsystemet er bygget op omkring en række overordnede dogmer, mål og målsætninger, men egentlige objektive indikatorer til brug ved vurderingen er ikke præciseret. Det kan give validitetsproblemer og problemer med reproducerbarhed i forbindelse med vurderingen. Da Københavns Madhus i princippet både har udformet målsætningerne, skal rate og udvikle handlingsplaner for de enkelte køkkener/institutioner, kan Københavns Madhus i sidste ende fremstå ikke-uvildige og useriøse i deres afgørelser. En rating kan have store konsekvenser for det enkelte køkken, det er derfor vigtigt at sikre, at køkkenerne oplever en fair behandling.
2. Bliver ratingen en helt frivillig ordning, som køkkenerne kan bruge efter ønske, er de nuværende kriterier brugbare, men gøres ordningen obligatorisk, bør kriterierne i meget højere grad gøres objektive, så dommernes skøn kommer til at betyde mindre for den rating køkkenet får. Som Køkkenløftet fremstår nu, er det kun løfte 4 om de ernæringsmæssige kvaliteter, hvor det er helt tydeligt, hvad det er, køkkenet skal leve op til for at blive ratet godt.
- a) Hertil kommer, at nogle af de kriterier, som er tydelige, forekommer diskutabile: bør margarine, frosne grønsager og syremodnede sild altid undgås? Er de hjemmesyltede agurker altid bedst? Fødevarerindustrien får i hvert fald ingen chance for at forbedre sig

– og brugerne ingen chance for at foretrække fødevarerindustriens produkter, som de måske har fået smag for gennem et langt liv.

3. Der savnes – som allerede nævnt – en klar beskrivelse af, hvordan udviklingen af køkkenerne skal løbe af staben. Vi er sikre på, at Københavns Madhus kan stå for mange madkurser. Vi kan dog ikke ud fra materialet gennemskue om Københavns Madhus har de fornødne kompetencer som kursusudbydere inden for områderne ledelse, organisation og arbejdsmiljø. Det er fint, at kurserne er tænkt i AMU-regi, men det kræver, at relevante kurser er tilgængelige, og at der er tilstrækkelige med tilmeldinger til, at de kan oprettes. Desuden er det ikke altid, at AMU kurser kan udformes som ledelseskurser.
4. Køkkenløftet er i den nuværende form den kulinariske ekspertise, der vil løfte de kommunale køkkener op - jf. at det varetages af den udefra kommende instans Københavns Madhus og jf. den bydende form i den sproglige formulering. Vi foreslår i stedet køkkenerne tilbydes redskaber til selv at bevæge sig i opadgående retning. Dette vil sikre ejerskab og commitment i køkkenerne, og det vil skabe handlingskompetence, så den opadgående bevægelse kan fortsætte uafhængigt af udefrakommende instanser.

I sin nuværende form bør Køkkenløftet kun igangsættes som helt frivillig forsøgsordning. Ønsker Københavns kommune en mere forpligtende ordning til at løfte niveauet i de kommunale måltider, bør Køkkenløftet gennemgå en revision og præcisering – primært fokus på de styringsmæssige konsekvenser af ordningen.

Venlig hilsen

Lise Justesen
Bromatolog, lektor
SUHR'S
Professionshøjskolen Metropol

Christian Stenbak Larsen
ph.d. i sociologi, adjunkt
Viden og udvikling, Ernæring og sundhed
Professionshøjskolen Metropol

Til Sagsbehandler Andreas Richard Møller KØBENHAVNS KOMMUNE Center for Økonomi
Økonomiforvaltningen
Vedr. Københavns Kommunes e-mail af 9. juni 2009 vedr. ratingordningen "Køkkenløftet".

Institut for Human Ernæring vil hermed udtrykke sin glæde over dette initiativ i Københavns
Kommune.

Instituttets medarbejdere har gennem flere projekter stiftet bekendtskab med den offentlige
kostforplejning i både børne- og vokseninstitutioner. Det har været det gennemgående indtryk, at
kostforplejningen i særlig grad har taget hensyn til problemer vedrørende økonomi, logistik,
produktionsteknik og korrekt ernæring (officielle anbefalinger), og i mindre grad været fokuseret
på det endelige resultat, måltidet, i forhold til klienten/brugeren. Det kan derfor forventes, at
dogmerne *den kulinariske kvalitet*, *de brugte råvarer* og *rammerne for måltidet* vil medføre
en betydelig styrkelse af måltidsoplevelsen for klienten/brugeren, og dermed også til et øget indtag
af sund og ernæringsrigtig kost hos udsatte grupper som børn og ældre.

Repræsentanter for Institut for Human Ernæring deltog i *Forsamlingshus for høringskreds* i
Københavns Madhus den 12. august 2009 og bemærkede den store tilfredshed, der var blandt
repræsentanterne for de institutioner (børn og ældre), som havde afprøvet ordningen i praksis.
Repræsentanterne gav bl.a. udtryk for, at måltidet i institutionen var blevet væsentligt opgraderet,
at det var nyttigt med en ekstern støttefunktion, da kompetencen ikke indeholdes i
grunduddannelsen, og at det var nyttigt med en ekstern omfattende feed-back, som supplement til
tilfredshedsundersøgelser blandt klienter/brugere, som ofte er farvet af det sidst indtagne måltid.

Institut for Human Ernæring hører gerne fra Københavns Kommune, hvis der i løbet af processen
opstår problemer, som instituttet kan bidrage til at løse.

Venlig hilsen

Arne Astrup, Head
Professor, MD, Dr.Med.Sci.
Department of Human Nutrition
Faculty of Life Sciences. University of Copenhagen Rolighedsvej 30, DK-1958 Frederiksberg C
Copenhagen - Denmark
E-mail: ast@life.ku.dk
Visit: www.life.ku.dk (<http://www.life.ku.dk/>)
Visit: OPUS <http://www.foodoflife.dk/Opus/English.aspx>



Den 18. august 2009

Økonomiudvalget
Københavns Rådhus
1599 København V.

Høringssvar vedrørende Københavns Madhus' ratingmodel, "Køkkenløftet"

Ældrerådene har efter anmodning modtaget ovennævnte sag til høring.

Rådene skal gøre opmærksom på, at man i henhold til Samarbejdsaftalerne med forvaltningerne er høringspart i alle sager, der vedrører de ældre, specielt set i lyset af, at ældrerådernes

Omsorgsudvalg har en "madgruppe", som sammen med Sundheds- og Omsorgsforvaltningen, ved gentagne lejligheder har drøfter "madkonceptet" bredt, ligesom man har besøgt adskillige af kommunens køkkener.

Ældrerådene har intet imod ratingmodellen, men skal dog påpege, at prisen på 25.000 kr. pr. institution, samt kravet om økologiske fødevarer, kan blive en hindring for indførelse af "køkkenløftet" i institutionerne.

Rådene skal samtidig gøre opmærksom på, at man burde have inddraget brugerpanelerne, som findes på mange af Københavns plejecentre i arbejdet.

Ældrerådene har ikke yderligere bemærkninger til sagen.

Denne udtalelse er tiltrådt på mødet i Ældrerådernes Formandsgruppe i dag.

Der henvises i øvrigt til de udtalelser, der måtte fremkomme fra de enkelte ældreråd.

På ældrerådernes vegne

Bent Johansen
Formand

Jette Olesen
Formand for Omsorgsudvalget