



Notat til SOU

Opfølgning på fællesmøde med Ældrerådet - besvarelse af spørgsmål vedr. madområdet i SUF

11. oktober 2023

Den 21. september 2023 blev der afholdt et fællesmøde mellem Sundheds- og Omsorgsudvalget (SOU) og Ældrerådet, hvor bl.a. mad- og måltidsområdet i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (SUF) blev drøftet.

I forbindelse med drøftelserne på fællesmødet, blev der rejst følgende spørgsmål, som forvaltningen besvarer i dette notat:

1. Hvordan arbejdes der på plejehjem med brugerinddragelse på mad- og måltidsområdet?
2. I hvilket omfang har beboerne på plejehjem valgfrihed ift. måltider?
3. Hvilke muligheder - fordele og ulemper - vil der være ved at lade plejehjemmet Møllehuset levere mad til de plejehjem i De Gamles By, der ikke har eget produktionskøkken?

Ad. spørgsmål 1 vedr. brugerinddragelse på mad- og måltidsområdet

Ved indflytningssamtaler bliver nye beboere spurgt ind til blandt andet madvaner, præferencer og eventuelle særlige behov, der skal tages hensyn til. Endvidere har alle plejehjem, så vidt forvaltningen er bekendt, et eller flere fora (de fleste har flere), hvor beboerne kan få indflydelse ift. mad og måltider. Det kan fx være:

- Kostudvalg med beboere
- Beboermøder
- Dialogmøder med beboere og pårørende
- Tværfaglige personalemøder

Flere plejehjem anvender herudover forskellige 'evalueringsmetoder' mhp. at få feedback ift. beboernes oplevelse af maden: hvad de særligt godt kunne lide eller ikke lide, om der var madspild osv. Nogle plejehjem benytter logbøger som et dialogværktøj mellem køkken og plejepersonale, mens andre plejehjem anvender fortrykte skemaer, hvor beboerne via smileys kan angive, hvor tilfredse de var med måltidet. På plejehjem med produktionskøkken deltager køkkenpersonalet som regel løbende ved måltidet, hvor de har mulighed for at få beboernes direkte feedback ift. maden.

Center for Ældrelev og
Innovation
Afdeling for Myndighed og
Ernæring
Borups Allé 41
2200 København N

EAN-nummer
5798009290403

Ud over ovenstående, er der løbende forskellige udviklingsprojekter i forvaltningen, som på forskellig vis er med til at understøtte brugerinddragelsen på mad- og måltidsområdet. Det gælder eksempelvis projektet Madklubber (2021-2024), der indebærer, at en mindre gruppe beboere og medarbejdere på plejehjemmet laver mad og spiser sammen med udgangspunkt i beboernes ønsker til menu osv.

Ad. spørgsmål 2 vedr. valgfrihed ift. måltider

På plejehjem med modtagekøkken leveres maden fra Københavns Madservice (KMS), hvor det er muligt at vælge mellem to forskellige menuer inden for hver kostform. Det er forskelligt, hvordan plejehjemmene håndterer valg og bestilling af menuer hos KMS. På nogle plejehjem får alle beboere et afkrydsningsskema nogle uger i forvejen og kan således selv vælge, hvilken menu, de ønsker. Nogle steder bliver man enige om menuen på afdelingsniveau, og andre steder bestilles samme menu til alle plejehjemmets beboere. Det bemærkes, at selvom sidstnævnte giver mindre valgfrihed til den enkelte beboer, kan det have stor betydning for måltidets sociale værdi, at alle spiser det samme måltid rundt om bordet.

Hvis der er beboere, der ikke kan lide det, der er på menuen en given dag, findes der en løsning, så de pågældende beboere tilbydes et alternativ, fx en anden menu, smørrebrød eller lignende, alt afhængigt af den enkelte beboers ønsker og mulighederne den pågældende dag.

På mange plejehjem med produktionskøkken er der tradition for, at beboerne vælger menuen, når de har fødselsdag.

Aktuelt bidrager projektet "Vær med hele livet - Mere valgfrihed og mindre madspild" desuden til arbejdet med at skabe flere valgmuligheder ift. mad og måltider for beboere på plejehjem, bl.a. gennem et øget fokus på mellemmåltider og brug af "fristeskabe". Fem plejehjem har indtil videre deltaget i projektet, men ved Budget 24 blev der afsat midler til at forlænge projektet mhp. at udbrede erfaringer til øvrige plejehjem.

Ad. spørgsmål 3 vedr. mulighed for at lade Møllehuset levere mad til andre plejehjem i De Gamles By

Der er i alt fem plejehjem beliggende i De Gamles By. To af disse plejehjem (Møllehuset og Klarahus) har eget produktionskøkken, mens de øvrige tre plejehjem (Slottet, Lindehusene og Kastanjehusene) har modtagekøkken og får maden leveret fra KMS.

Umiddelbart er det forvaltningens vurdering, at Møllehuset formentlig har kapacitet til kunne levere det varme måltid til de tre pågældende plejehjem. Der vil dog være flere forhold, der vil skulle afdækkes, før en eventuel beslutning om at lade Møllehuset stå for levering vil kunne træffes, herunder forhold relateret til transport af maden.

Imidlertid vil der være driftsmæssige konsekvenser forbundet med at lade Møllehuset levere maden til plejehjemmene. Hvis madproduktion flyttes fra KMS, hvor der er stordriftsfordele, til mindre produktionskøkkener på plejehjem, vil det medføre, at madproduktionen samlet set fordyres i SUF. Skal Møllehuset producere og levere mad til andre plejehjem, skal der således afsættes øgede driftsmidler til madområdet, mere specifikt til drift af køkkenet på Møllehuset.

Overvejelser om, at lade plejehjem med modtagekøkken få mad fra andre end KMS skal derfor indgå i en *samlet* politisk prioritering af den fremadrettede drift til og finansiering af madområdet i SUF.