

Center for Sundhed og Seniorliv

Lillevangs køkken

Baggrund, perspektiver og
brugertilfredshed



FURESØ
KOMMUNE

INDHOLD

Forord	3
1. Datamateriale	3
2. Perspektiver på menneskers mad og måltider	4
2.1 Beboernes evne og mulighed for at spise	4
2.2 Rammer for måltidet	5
2.3 Personalets rolle i måltidet	6
2.4 Strukturelle forhold	9
3. Opsamlende pointer	11





Forord

I forbindelse med drøftelsen omkring evt. konkurrenceudsættelse af køkkenet på Lillevang, har Ældre- og sundhedsudvalget ønsket en belysning af den nuværende tilfredshed med maden fra køkkenet. Nedenstående dokument skal ses som et baggrundsnotat der skal belyse de mange perspektiver hvorfra tilfredshed med et måltid kan anskues fra.

Notatet er opdelt med en kort beskrivelse af metoden for dataindsamling samt en analyse der tager udgangspunkt i fire centrale problemstillinger der skal tages højde for, når tilfredsheden med maden fra Lillevangs køkken skal vurderes.

10. juli 2023

Furesø Kommune
Center for Sundhed og
Seniorliv

Ressourceteam for
sundhed
Stiager 2
3500 Værløse
Tlf.: 7235 4000

Kontaktperson:
Stine Ølvang Larsen
E-mail: stl5@furesoe.dk

Åbningstider:
Mandag-fredag kl. 10-14
Torsdag dog kl. 10-17

furesoe.dk

1. Datamateriale

I perioden fra januar til juli 2023 udført deltagende observationer på plejehjemmet Lillevang, i alt 7 dage. Samt interviews med både ledere og personale på alle kommunes plejehjem.

Observationerne er gjort ved deltagelse i plejen samt ved måltiderne. Ydermere er der gennemført samtale med ledere og medarbejder fra de andre enheder der modtager mad fra køkkenet på Lillevang. Denne viden bringes i spil i nedenstående, men bruges i højere grad til at kvalificere det igangsatte ernæringsprojektet, der har til sigte at løfte de problemstillinger videre der knytter sig til beboernes evne og mulighed for at spise.

I juli er der udført semistrukturerede interviews med 4 beboere på to forskellige haver på Lillevang. (se bilag 1) samt uformelle samtaler med beboerne under måltiderne. Spørgsmålene er inspireret af en tilfredshedsundersøgelse omkring madordningen i Albertslund, Allerød, Frederikssund, Halsnæs og Hillerød.

Ved de fire interviews har respondenterne udfyldt en samtykkeerklæring, hvor de oplyses om at data formidles i anonymiseret form, at interviewet optages og at de til enhver tid kan trække deres samtykke tilbage (se bilag 2). Navnene der refereres til, er derfor fiktive.

Metoden med at tale med beboerne sammen og under måltiderne har visse ligheder med fokusgruppeinterviews. En metode hvor flere respondenter svarer samtidigt. Et interview er udført kun med en beboer til stede. Interviews og observationer er valgt for at kunne bidrage med en større nuancering i beskrivelsen af, hvad der ligger til grund for en tilfredshed eller en utilfredshed.

2. Perspektiver på menneskers mad og måltider

Mad kan anskues fra mange forskellige synsvinkler; gastronomiske, sundhedsmæssige, klima og miljømæssige, hygiejniske, praktiske, sociale, kulturelle og psykologiske vinkler.

Måltider og tilfredshed med måltider skal altid vurderes i et socialt, kulturelt og psykologisk perspektiv: Mad betyder noget forskelligt for mennesker, det afhænger af de sammenhænge, vi har indgået i igennem et helt liv. Hvorvidt et menneske oplever tilfredshed med et måltid, vil afhænge af mange faktorer: oplevet smag, smagspræferencer, appetitfuldhed, udseende, anretning, konsistens/mørhed, variation, ønsker ¹

Observationer og interviews har vist at særligt fire faktorer spiller ind på tilfredsheden med maden på køkkenet fra Lillevang

- Beboernes evne til og mulighed for at spise
- Måltidets rammer
- Personalets rolle i måltidet
- Strukturelle forhold

I nedenstående uddybes og analyseres de fire faktorer og underbygges med eksempler fra observationer og interviews. For læsevenligheden skyld er de fire respondenter navngivet Gerda, Solveig, Stig og Finn. De er bosiddende på to forskellige afdelinger på Lillevang og har boet der mellem otte måneder og tre år.

2.1 Beboernes evne og mulighed for at spise

En god ernæringstilstand er generelt vigtigt i forhold til hvordan mennesker ældes og særligt i forhold til at bevare autonomi. Vægttab forøger risikoen for sygdom og hospitalsindlæggelse. Ydermere hænger vægttab tæt sammen med tab af muskelmasse som yderligere øger risikoen for tab af funktionsevne og dermed autonomi.²

I takt med alderen falder ændres fødevarerpræferencerne sig ofte. Flere faktorer spiller ind. Sansorganernes funktioner (smag, lugt, føle, høre og se) og hukommelsessvækkelse i relation til at huske at spise, sensoriske minder samt indlæring af nye sensoriske indtryk betyder meget for,

¹ Keller H (2014) et al. Making the most of Mealtimes. Journal of the American Medical Directors Association, 15 (3):

² [Underernæring: Opsporing, behandling og opfølgning af borgere og patienter i ernæringsrisiko \(sst.dk\)](#)

hvordan maden opleves. Medicin, og fysiske skavanker kan ligeledes påvirke appetitten og dermed den oplevede kvalitet af maden.³

En vigtig nuancering er forskellen på mad til raske og mad til syge. Kost til raske handler om at forebygge sygdom. Kost til syge retter sig mod at behandle sygdom: to forskellige mål der har betydning for madens sammensætning, konsistens og mængde. Og dermed også for synet og holdningen til maden. Når der ordineres specialkost, kan måltidet sagtens være kulinarisk attraktivt set fra køkkenets perspektiv, men alligevel sensorisk ikke-attraktivt for den ældre. Blød kost (en kostform) giver fx kulinarisk ikke den samme smagsoplevelse som normalkosten kan – dette vil kunne afspejles i tilfredsheden med måltiderne⁴.

En arbejdsgruppe er i foråret nedsat til at arbejde med at netop opsporing, behandling og opfølgning af borgere i ernæringsmæssig risiko.

Arbejdsgangene skal indeholde en præcisering og standardisering af, hvordan der ensartet kan arbejdes med opsporing, behandling og opfølgning af borgere i ernæringsmæssig risiko. Personalet skal kende de forskellige kostformer køkkenet kan levere, herunder mulighed for tilpasning til individuelle præferencer.

For at køkkenet kan levere det rigtige, er det vigtigt, at personalet får udredt utilsigtet vægttab, behov for hjælp til at spise og tygge/synkeproblemer. Herefter skal der tages stilling til, hvilken kostform en borger skal have. Ernæringsstatus bør følges løbende.

Maden i Lillevangs køkken skal leve op til de anbefalinger der er beskrevet i Anbefalinger for den danske institutionskost⁵. Se bilag 3 for en uddybende beskrivelse af hvad køkkenet leverer

2.2 Rammer for måltidet

Spisemiljøet omfatter de fysiske omgivelser og rammer, hvorunder maden indtages. Det kan være rummets udformning og møblering samt bordenes form og opdækning. Om man spiser alene eller sammen med andre kan også have en betydning, ligesom det kan om man holder af sin side-mands selskab eller ej. Finn fortæller:

”Måltiderne kan godt være ganske forvirrende. Der er nogle der er dårligere stillet fysisk og psykisk og de går nogle gange amok.... Og så har vi også nogle gange nogle der kommer vandrende”.

³ [Underernæring: Opsporing, behandling og opfølgning af borgere og patienter i ernæringsrisiko \(sst.dk\)](https://www.sst.dk/da/udgivelser/2016/-/media/Nyheder/2016/Anbefalinger_institutionskost.ashx)

⁴ https://www.sst.dk/da/udgivelser/2016/-/media/Nyheder/2016/Anbefalinger_institutionskost.ashx

⁵ https://www.sst.dk/da/udgivelser/2016/-/media/Nyheder/2016/Anbefalinger_institutionskost.ashx

Samtidig fortæller han at der også at

”vi er gode til at hjælpe hinanden ved måltidet”

Der beskrives en kultur hvor beboerne hjælper hinanden, hvilket også bakkes op af Stig der nikker samstemmende. Alle beboerne fortæller, at det er vigtigt da personalet ofte kan have nok at se til, da nogle af beboerne er meget plejkrævende.

Gerda spiser altid alene på sit værelse, netop med den begrundelse at hun synes det er svært at skulle indtage sine måltider sammen med de meget plejkrævende beboere.

”Jeg bryder mig ikke om at spise sammen med folk der savler og snakker”

Gerda påpeger et vigtigt vilkår og præmis ved det at bo på et plejehjem, hvor der mange der har brug for meget håndholdt hjælp i spisesituationen. Der er to faktorer der skal medtages her: dels et hensyn til de omkringspisende, men også et hensyn til de ældre der fejlsynker, ikke kan bruge bestik eller ramme munden. Mange er selv ganske klar over det og bliver skamfulde over ikke at kunne opfylde kravene til ordentlige bordmanerer. For begge parter kan udfordringen også føre til mindre indtag af mad.⁶

2.3 Personalets rolle i måltidet

Køkkenet på Lillevang leverer mad til haverne på Lillevang, Svanepunktet og rehabiliteringscentret. Serveringssystemet er decentralt. Det vil sige at maden anbringes i beholdere, der transporteres til de forskellige haver, Svanepunktet og Rehabiliteringscentret. Personalet på afdelingerne er derfor ansvarlig for udportionering. Og i weekenderne også for genopvarmning og dermed færdigttilberedning af fx kødet. Dette kræver god indsigt i både tilberedningsmetoder samt borgernes ernæringsbehov og madens næringsstofindhold. Disse kompetencer er det derfor afgørende at personalet bestrider.

Køkkenet leverer maden, men er ikke ansvarlig for anretningen samt rammerne omkring måltidet. Gennem samtalerne med beboerne ses det at personalets ageren ved måltidet er afgørende for beboernes oplevelse af måltidet og hvor meget de spiser.

Nedenstående understreges af henholdsvis både Finn og Gerda:

⁶ Sidenvall B et al (1999). Meal procedures in institutions for elderly people: A theoretical interpretation. Journal of advances Nursing; 20.

"Der er meget forskel på hvordan personalet griber opgaven an, deres evne til at være kokke".

Gerda fortæller:

"Øjnene bliver mæt før maven, det betyder noget hvordan maden bliver øst op og pyntet af. Jeg mister appetitten, hvis det vælter udover tallerkenen"

Noget personale braser kartofler, bager pandekager og anretter på fade og har viden om tilberedningsmetoder, Et eksempel på dette er en snak ved bordet, der handler om at man skal skære en rullesteg på tværs af muskelfibrene for at den bliver mest mør. For en ansat var det helt basisviden og for den anden var det helt nyt; det havde de aldrig hørt om før. Det er ikke køkkenfaglige kompetencer der er afgørende for om man bliver ansat på et plejehjem. Men med den decentrale udportionering bliver det en kompetence der er afgørende for både tilfredsheden med maden og hvor meget der bliver spist. Dette gør sig gældende til alle tre hovedmåltider og mellemmåltider.

Køkkenet leverer ét mellemmåltid, de resterende skal afdelingerne selv tilberede og huske på at servere. Også her ses der store forskelle på i hvor høj grad personalet bærer denne opmærksom med sig og evner og husker at smøre en *"lille snitte med ost"* som en beboer fortalte. Med alderen bliver tørst og sultfornemmelse mindre tydelig. Der ligger derfor en ganske stor opgave i at huske at tilbyde de ældre mellemmåltider – de mærker ofte ikke sult og glemmer at spise⁷.

Udover gastronomiske kompetencer skal personalet mestre at skabe sammenhæng mellem det institutionelle og det hjemlige – to rationaler der er svære at forene. Et plejehjem er en arbejdsplads og en institution og for beboerne deres hjem med alle de konnotationer af selvbestemmelse og privatliv det medfører. At skabe hjemlig hygge med en rolle hvor personalet er værter for måltidet i beboernes eget hjem stiller store krav og kan være svært at imødekomme når der også skal tages højde for arbejdsmiljømæssige krav, plejekrævende borgere der måske råber eller vandrer.

Mad som markør for tab af identitet

En væsentlig pointe der kom frem gennem interviews og observationer er den betydning maden har hverdagslivet på et plejehjem samt savnet til beboernes gamle jeg; tab af fysiske og psykiske kompetencer. Gerda

⁷ [Underernæring: Opsporing, behandling og opfølgning af borgere og patienter i ernæringsrisiko \(sst.dk\)](http://sst.dk)

fortæller hvordan det altid har været en stor del af hendes hverdagsliv at lave mad dagligt. Hun har været ansvarlig for den daglige madlavning:

"Jeg lavede mad hver dag. Sundt og nærende. Der var gods i og det var smagt godt til"

I Gerda udsagn ses tydeligt sorgen over tabet af evner hun engang besad, og heri også et af autonomi og selvbestemmelse.

"Det piner mig så meget ikke? At jeg ikke selv kan gå ud og lave mad og sige; Se! sådan skal det serveres!"

Ikke længere selv at have indflydelse på hverken sammensætning af menu eller tilberedning opleves pinefuldt og som en sorg over tabet af evner der engang var.

Solveig taler ind i samme sorg og frustration over tabet af vigtige fysiske funktioner der giver muligheden for autonomi og selvbestemmelse.

"Jeg bliver ked af det når jeg tænker på at jeg aldrig mere skal lave mad til mig selv. Det er bare trist at skulle sidde i denne her stol. Jeg garanterer for, hvis jeg nogensinde kom op igen, så ville jeg aldrig sætte mig ned".

Samtidigt med sorgen over tabet af funktionsevne, stiller det store krav til evnen om at kunne bede om hjælp og give udtryk for de behov man som menneske har, Gerda fortæller:

"Jeg kan se hvor travlt de har og hvor godt de (plejepersonalet) prøver at gøre det. Jeg kan ikke lide at bede om hjælp og være i vejen"

Solveig underbygger det med:

"Man kan godt komme til at savne, selv at kunne bestemme"

Måltiderne bliver forbundet med en ambivalens. En situation hvor beboerne bliver konfronteret med alt det de ikke længere er i stand til. Samtidig med at det også er noget der ses frem til fordi måltiderne i høj grad sætter rammen for dagen, Gerda fortæller:

"Måltiderne er jo det man ser hen til ikke? Det er jo trods alt endestationen, det er jo en etværelses med låg man venter på nu"

I nedenstående udsagn fra Stig ses det hvordan måltidet i høj grad er med til at forme dagen:

Jeg står op kl. 8. Morgenmad halv ni. Så er der næsten fire timer til der sker noget igen (med reference til frokosten kl. 12)

Selvom Stig både er aktiv i aktivitetscentret, træner og spiller billard oplever han stadig at dagene kan være lange. Måltiderne kommer til at være genstand for stor opmærksomhed og fokus, fordi beboerne oplever at der

er dage hvor der ikke kan rettes opmærksomhed så mange andre steder hen.

2.4 Strukturelle forhold

Køkkenets opbygning

Der er en række strukturelle forhold, som er med til at sætte rammerne for måltidet og dermed for den oplevelse, personalet kan skabe sammen med beboerne. Borgerne er i dag længst mulig tid i eget hjem. Det betyder at når borgerne i dag kommer på plejehjem er de meget fysisk og mentalt svækkede.

Når man bor i en af kommunens plejeboliger, betaler man for at få serveret tre hovedmåltider og tre mellemmåltider. Der kan ikke vælges mellem flere menuer, men der er mulighed for at få særlige diæter eller kostformer. Vælges måltider fra, skal borgeren eller de pårørende selv købe ind⁸.

Den økonomiske ramme kommer til at have en betydning for hvor meget kød der kan indkøbes når det skal tilstræbe en økologiprocent på 80%. Både interviews og deltagende observationer viste at både personale og beboere oplevede at der ikke var nok kød tilgængeligt til måltiderne. Gerda fortæller:

"Forleden fik jeg en halv hakkebøf og dagen før halvanden frikadelle".

Og at hun ikke opfatter madtilbuddet som prangende:

"Hvis ikke du er mæt er der sovs og kartofler for resten"

Noget personale fortæller at de oftest oplever der er nok mad. Andre fortæller, at beboerne mange gange spørger efter mere, men så er der kun sovs og kartofler tilbage. Som det ses af ovenstående citater, er der store forskelle på beboernes præferencer. Det kom sig fx også til udtryk da der ved rejsegildet blev serveret røde pølser. En beboer fortæller at *"røde pølser er til håndværkere"*, en anden at det var meget lækkert og sjovt med noget anderledes mad.

Der ses en forskel i de ønsker mænd versus kvinder har til udbuddet af mad. Solveig er fx meget begejstret for de grønne retter:

"De grønne retter de laver en gang om ugen, er virkelig lækre"

Når man spørger ind til ønsker for maden, svarer mange af de kvindelige beboere at de ønsker mere grønt og fisk. Nogle af de mandlige beboere

⁸ [bliv-trygt-gammel-i-furesoe-2022-web-2.pdf](#)

svarer at de ønsker sig flere forskellige typer af kødpålæg; Man går aldrig galt i byen "med et stykke med roastbeef" som Finn siger.

I vestlig madkultur har kød traditionelt en meget høj status. Kød udgør centrum i de varme måltider, det er kødet som bestemmer hvad retten skal hedde. Vi siger vi får frikadeller eller hakkebøf til middag og nævner sjældent tilbehøret⁹. Historisk og traditionelt har kød høj status i måltider, ernæring og madkultur, men den høje status er også knyttet til ubehag og moralske dilemmaer. I nyere tid er der kommet helt nye betragtninger og perspektiver især hvad angår klima, miljødagsordenen. For mange mennesker i den ældre generation kan kødets rolle måske netop ses som en markør for velstand, det er vigtigt der er nok. Sovs og kartofler er fattigmandskost. Beboerne beskriver flere gange under måltiderne at de oplever at betale mange penge for forplejning - også kan det ikke være rigtigt at der skal spares på kødet.

Normering og hvor meget personale der er til stede ved måltiderne, er også afgørende for tilfredsheden. Mere personale betyder oftest en mere rolig oplevelse, at maden bliver præsenteret bedre og at de beboere der skal have hjælp til at spise får spist mere.

Økologiprocent

Køkkenet på Lillevang er forpligtet på at tilstræbe en økologiprocent på 80 %. Økologisk mad i Furesø kommunens køkkener er baseret på dogmer omkring lokale råvarer, færre retter med kød fra firbenede dyr, flere gryn og bælgfrugter, flere lokale råvarer og årstidens grøntsager. De nationale kostråd anbefaler også at vi skærer ned på kødet og vælger bælgfrugter og fisk¹⁰, så set ud fra det perspektiv imødekommer vi anbefalingerne fint. Økologi, især kød er dyrt at købe, hvilket kan være medvirkende årsag til den oplevelse om at der ikke er nok kød til måltiderne og at variationen opleves som sparsom.

Der er ikke videnskabeligt belæg for at økologi er sundere end konventionelt dyrkede fødevarer, når der korrigeres for andre faktorer som fx det faktum at mennesker der vælger økologisk, også oftest spiser flere grøntsager¹¹. Et diskussionspunkt kan være om de borgere der bliver bispist af Lillevangs køkken skal gøres til agenter for en dagsorden omkring økologi. Personer over 65 år har brug for mere protein for at mindske det gradvise tab af muskelstyrke og muskelmasse. For raske voksne ligger det 0,8 gram pr. kg kropsvægt for ældre over 65 år 1,1-1,3 pr. kg kropsvægt¹². Fisk, kød, æg, mælkeprodukter og ost er de primære kilder til

⁹ Holm; Lotte & Møhl, M, 2000: the role of meat in everyday food culture: an analysis of an interview study in Copenhagen.

¹⁰ [De Officielle Kostråd \(fvm.dk\)](#)

¹¹ [1 \(icrfs.dk\)](#)

¹² [Energi- og proteinbehov hos ældre | Kosthåndbogen.dk \(xn--kosthndbogen-xcb.dk\)](#)

protein: Dette er alle fødevarer der er meget dyre at indkøbe når de skal være økologiske.

3. Opsamlende pointer

- Ernæringstilstanden kan betyde at måltidet ændrer karakter. Før var det mad - nu er det kost. Kost der skal kunne imødekomme de ændrede behov kroppen har. Mad får karakter af medicin fremfor mad. Måske kan beboeren kun spise blød kost pga. tygge og synkeproblemer, kulinarisk giver det ikke samme oplevelse som normal kost, dette vil afspejle sig i tilfredsheden.
- Fornemmelse for sult, mæthed og tilsmagning ændrer sig med alderen. Sygdom og medicin kan i stor grad påvirke smagssansen. Derfor kan det være svært at smage maden til fra køkkenets side.
- Uanset hvilket køkken der leverer maden til beboerne, skal der arbejdes på at forbedre arbejdsgangene til at opspore, behandle og følge op på borgere i ernæringsmæssig risiko. Arbejdsgruppe er nedsat til dette formål.
- Måltidet handler ikke kun om maden. Det handler også i høj grad om de rammer måltidet indtages under. Beboere med enten kognitive eller fysiske udfordringer, vanskeliggør spisesituationen. Det giver uro, kan påvirke appetitten og være forbundet med skam ikke at kunne leve op til normerne om god bordskik.
- Den decentrale udportionering stiller store krav til personalets færdigheder hvad angår anretning, tilberedningsmetoder og ernæringsbehov. Personalets kompetencer og forudsætninger for at løse opgaven er meget forskellige. Duft fra madtilberedning påvirker også appetitten og det afhænger af personalet køkkenfærdigheder.
- Mellemmåltiderne er svære at huske at bede om fra beboernes side, fordi de glemmer det og ikke føler sult. Fra personalets perspektiv kan det være svært at få tid til at kræse om.

- Et plejehjem er en institution og et privat hjem samtidig. Det er udfordrende at etablere hjemlig hygge på en arbejdsplads, når der samtidig skal overholdes gældende retningslinjer og procedurer.
- Måltiderne er rammesættende for dagen, og får som følge deraf megen opmærksomheden. Maden bliver samtidig for nogle et smertefuldt symbol på tab af selvbestemmelse, autonomi og funktionsevne – en daglig påmindelse om alt det de ikke kan mere og savner selv at gøre og bestemme over.
- Det er dyrt at tilstræbe økologiprocent på 80. Økologiprocenten kan have betydning for dyre indkøb til madlavning er – særligt kødet er dyrt.
- Madpræferencer og kultur er individuelt. Der er lige så mange præferencer til hvad god mad er som der er beboere.
- Mere personale forøger beboernes indtag af mad og drikke.

Bilag 1. Interviewguide til beboere på Lillevang omkring tilfredshed af maden.

Inspireret af tilfredshedsundersøgelse fra Albertslund, Allerød, Frederiksund, Halsnæs og Hillerød.

Husk at notere alder, køn og hvor mange respondenter der deltager.

- Hvor tilfredse er i generelt med hovedretterne?
- Hvor generelt tilfredse med desserterne?
- Tilfredshed med madens smag?
- Tilfredshed med madens udseende?
- Tilfredshed med madens konsistens/mørhed
- Tilfredshed med variationen af maden
- Ønsker til maden?

Savner ikke noget/flere traditionelle danske retter/flere retter fra danske madkulturer/flere vegetarretter/mere suppe/mere dessert/flere grøntsager i retterne.

- Får du den mad du kan lide?

Hvad er et godt måltid mad for dig?

Hvordan skal det være sammensat?

Hvad betyder rammerne for måltidet?

Særlige præferencer eller andet?

Bilag 2. Samtykkeerklæring. Hvordan oplever du den mad du får fra køkkenet på Lillevang?

Furesø Kommune vil gerne sikre, at den mad køkkenet leverer er af god kvalitet. Derfor vil vi gerne høre lidt mere omkring hvad et godt måltid og god mad er for dig.

Hvad kan du hjælpe med?

Vi vil gerne vide mere om, hvordan du oplever den mad du får.

Vi vil derfor gerne tale med dig juli måned. Vi kommer forbi Lillevang og spiser med og vil i den forbindelse gerne tale med dig om maden.

Vi optager samtalen, så vi ikke behøver at notere det hele ned, mens vi snakker.

Hvordan bruger vi den information, vi får fra dig?

Vi snakker med 5-8 beboere. Den viden, vi får igennem interviewene, vil vi efterfølgende drøfte med medarbejdere, ledere i hjemme- og sygeplejen, så de kan bruge den i det videre arbejde.

Man vil ikke kunne genkende dig i materialet, men vi vil evt. bruge citater fra interviewet til at understøtte centrale pointer.

Vi gemmer lydfiler i 3 år. De ligger på et lukket drev, som kun kan tilgås af os, der samler op på interviewene.

Du kan til enhver tid bede om at få interviewet slettet. I så fald skal du blot kontakte Stine Ølvang Larsen (stl5@furesoe.dk; tlf: 7216 5468).

Hvis du har øvrige spørgsmål om beskyttelsen af dine data kan du kontakte Furesø Kommunes Databeskyttelsesrådgiver på dbi@furesoe.dk.

Venlig hilsen

Stine Ølvang Larsen, Sundhedsfaglig koordinator, Furesø Kommune

Bilag 3. Produktionskøkkenet Lillevang

Køkkenet planlægger, producerer og leverer til Plejehjemmet Lillevang, Aktivitetscenter Lillevang, Plejehjemmet Svanepunktet og Rehabiliteringscentret Svanepunktet. I alt 200 borgere, heraf 160 døgnforplejede. Køkkenet leverer franskbrød, varmt måltid, dessert, kold mad samt 1 mellemmåltid. De resterende måltider står plejeafdelingerne selv for. Der har været forsøg med at Plejehjem Svanepunktet fik lidt mere leveret til mellemmåltid.

Standarder for produktionen

Produktionen på Lillevang tager udgangspunkt i de nationale anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen og Fødevarestyrelsen om mad til institutioner. Anbefalingerne findes i "Anbefalingerne for den danske institutionskost"¹³. Hertil planlægges efter dagskostforslag fra den "Nationale kosthåndbog"¹⁴

Af Furesø Kommunes kvalitetsstandard 2023 fremgår det, at

" Der serveres tre daglige hovedmåltider og mellemmåltider. Maden er overvejende økologisk. Til morgenmad og den kolde mad er der valgmuligheder. Til den varme ret er der en fast menu med en

ugentlig grøn ret. Der kan ikke vælges mellem flere menuer. Det er muligt at få vegetarmenu eller varm

ret minus fisk eller indmad. Det er muligt at få særlige diæter efter diætistvurdering eller lægeordination.

Særlige kostformer kan fås efter vurdering af ergoterapeut, f.eks. blødkost og gratinkost.

Alle er velkomne til at komme med forslag til menuer, hvorefter køkkenet undersøger muligheden

for, at det kan komme på næste menuplan. "

¹³ Anbefalinger for den danske institutionskost, Fødevarestyrelsen, Sundhedsstyrelsen og DTU Fødevareinstituttet, 2015

¹⁴ www.kosthaendbogen.dk

Hertil er køkkenet oplyst om, at der skal opnås økologi procent på 80%. 2. kvartal 2023 er opnået 69,7% økologi. Køkkenet arbejder målrettet mod at komme så tæt på 80% økologi som muligt.

Kostformer

Der tages udgangspunkt i kostformen "Kost til småt spisende", som de fleste beboere på plejehjem har behov for. Kostformen består af tre små hovedmåltider og 3-5 mellemmåltider fordelt over dagen. Målet med denne kostform er at få så mange kalorier ned i maden og samtidig få den til at fylde meget lidt på tallerkenen, så måltidet ikke opleves overvældende.

Fordeling af kostformer

80% af kosten er normalkost, 20% er særlige kostformer og diæter.

Særlige kostformer er vegetar, lakto-ovo vegetar. Ved synkebesvær leveres blød kost eller gratin. Andre former for diæter, der er lægeordineret ved fx allergier. Ved alle kostformer kan fravælges indmad og/eller fisk, ved normalkost kan også fravælges gris.

Portionsstørrelser

Alle borgere skal have tilbud den mængde mad, de kan spise.

Portionsstørrelserne fra køkkenet tager udgangspunkt i anbefalingerne fra Den Nationale Kosthåndbog. En oversigt over de aktuelle portionsstørrelser sammenlignet med de anbefalede ses i eksemplet nedenfor.

Der er individuelle aftaler med nogle afdelinger, hvor der leveres f.eks. ekstra kartofler og ekstra brød pga. en borgersammensætning, hvor der er behov for større portioner.

Bæredygtig produktion

Køkkenet arbejder på at være klimavenlige/bæredygtige og økologiske. Der er fx skåret ned på anvendelsen af oksekød og der serveres 1 grønt måltid om ugen. Køkkenets madspild består i dag stort set kun af procesaffald fra klargøring af grøntsager og kyllingskrog fra kogning af fond.

Køkkenet anvender flest mulige friske råvarer og så lidt halvfabrikata som muligt i produktionen. Der skrælles fx friske kartofler, og benyttes flest mulige friske økologiske grøntsager. Det vurderes, at den kulinariske kvalitet

er bedst for sæsonens råvarer samtidig med at det er mere bæredygtigt. Fx benyttes tomat og agurk kun i sæson.

Borgerinddragelse

Af Furesø Kommunes Kvalitetsstandard fremgår det, at "Alle er velkomne til at komme med forslag til menuer, hvorefter køkkenet undersøger muligheden for, at det kan komme på næste menuplan."

Køkkenet opfylder dette ved at efterspørge borgernes livretter, og der spørges på plejeafdelingerne om borgernes tilfredshed. Der har været udført spørgeskemaundersøgelse, som dog har været vanskelig, at anvende i praksis for køkkenet. Køkkenet har ønske og plan for at afholde kostråd med borgerne.

Kvalitet, ønsker og klager fra borgerne

Køkkenet prøvesmager dagligt maden. Kommer der klager over maden, følges der altid op på disse. En forbedring kan både handle om køkkenproduktion, opvarmning i plejeafdeling eller menuvalg.

Køkkenet ønsker at efterkomme flest mulige borgerønsker til menuen, men for at overholde de politisk fastsatte krav om økologi/bæredygtighed og økonomien i køkkenet, er det altid muligt fx serveres kun årstidens råvarer. Økologikravet gør også at der ikke købes så meget "helt" kød fx flæskesteg, da det er meget dyrt.

Det er sket, at der opstår misforståelser i forbindelse med servering, hvor en borger eller pårørende ikke oplever, at der er nok af en bestemt ret, hvilket kan skyldes anbefalingerne omkring mængder.

Furesø Kommune

Center for Sundhed og Seniorliv

Ressourceteamet for sundhed og seniorliv

Stiager 2

3500 Værløse

Tlf.: 7235 4000

Oplag: [Antal]

Udgivet: [Dato]

Redaktion: Ressourceteamet for sundhed og seniorliv

Forsidefoto: [Navn]



**FURESØ
KOMMUNE**