



Appetit på livet:

Mad- og måltidspolitik for ældre i Københavns Kommune

Pernille Hansted

Center for Omsorg



KØBENHAVNS KOMMUNE

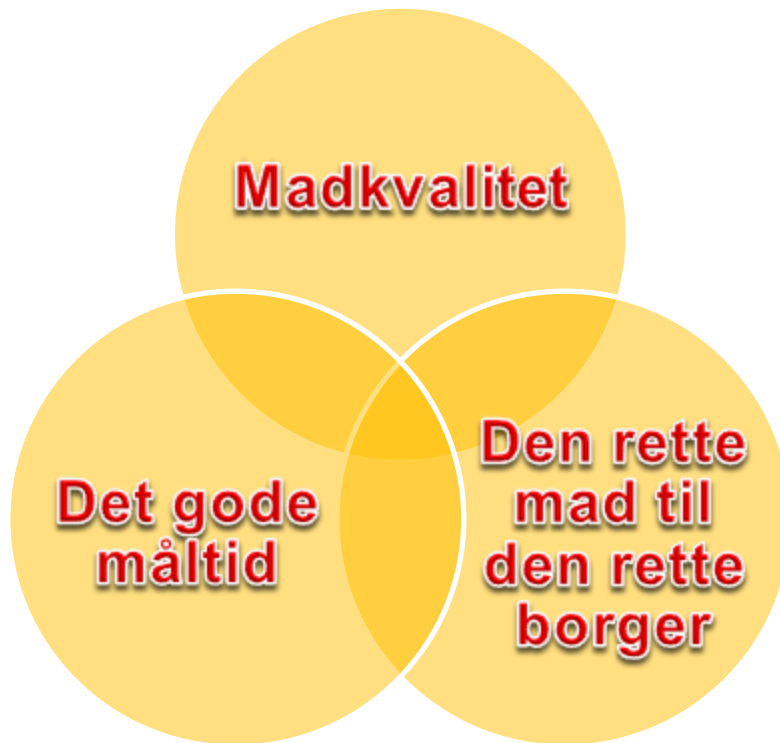
Sundheds- og Omsorgsforvaltningen

www.kk.dk



Appetit på livet

3 fokusområder





MADKVALITET

MÅLET ER:



at maden på plejehjem med eget produktionskøkken laves af mindst 90% økologiske råvarer ved udgangen af 2015 og at der er en ambition om, at det er gældende for al mad til ældre.



at alle plejehjem en gang årligt foretager en selvevaluering af beboernes tilfredshed med maden.



at 80% af borgerne i hjemmeplejen udtrykker tilfredshed med madens smag i 2015.

DERFOR SKAL DER:



udvikles og iværksættes handleplaner i alle køkkener som sikrer omlægning til økologi.



arbejdes med videndeling og kompetenceudvikling blandt køkkenpersonale så køkkenhåndværket og dermed madens smag bliver endnu bedre.



DET GODE MÅLTID

MÅLET ER:



at hjemmeboende borgere, der ønsker det, får mulighed for at deltage i fællesskaber om måltider.



at alle plejehjem én gang årligt foretager en selvevaluering af beboernes tilfredshed med måltiderne.

DERFOR SKAL DER:



i forvaltningen etableres samarbejde med frivillige organisationer om mad og måltider for ældre, eksempelvis madklubber eller andre former for fællesspisning.



udvikles forskellige samarbejdsformer om mad og måltider med beboere og pårørende.



arbejdes systematisk med mad- og måltidsguides og selvevaluering på alle plejehjem og rehabiliteringsenheder.



arbejdes med kompetenceudvikling af plejepersonalet med henblik på at sikre det gode måltid for beboerne.



DET RETTE TILBUD TIL DEN RETTE BORGER

MÅLET ER:



at ældre tilbydes den rette mad og hjælp til at spise og får tilbud, der fremmer funktionsevnen, skaber mindst mulig afhængighed af andre og støtter en aktiv hverdag.



at alle plejehjem tilbyder ernæringsvurdering og ernæringsterapi herunder særligt fokus på mund-tandsundhed, tygge-synkeevne, mad med justeret konsistens, hjælp til at spise og fysisk aktivitet.

DERFOR SKAL DER:



udvikles og afprøves mindst et nyt tilbud til hjemmeboende borgere i forbindelse med mad og måltider.



udvikles på det tværfaglige samarbejde mellem køkken, pleje, træning, omsorgstandpleje og ergoterapi; herunder fokus på kompetenceudvikling.



udvikles et koncept for konsistensjusteret mad, herunder vurdering af borgerens tygge-synke-evne.



Pilotprojekt 2013-2014

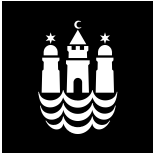
**Vurdering
af tygge-
synke evne**

**Mad og
drikke med
modificeret
konsistens**



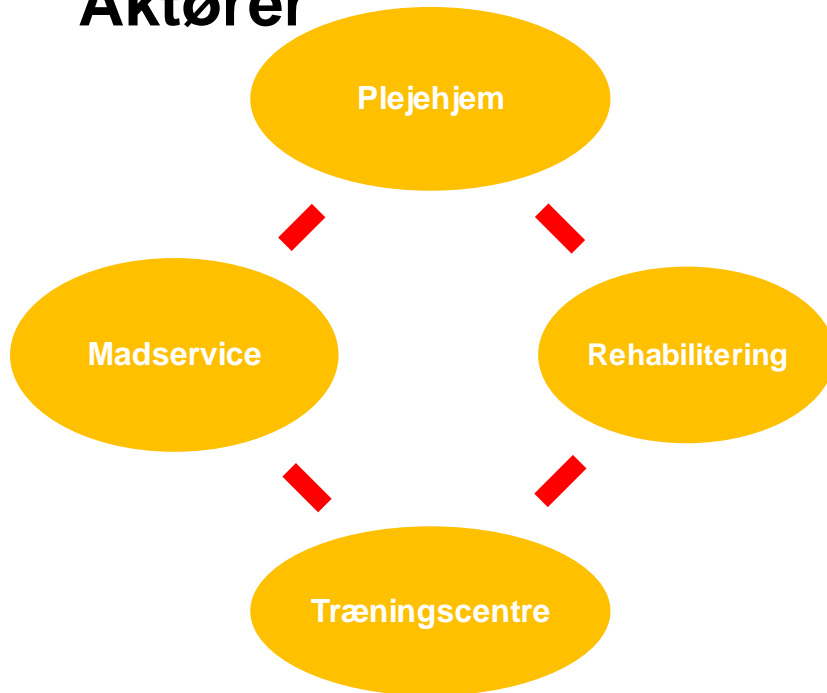
Formål

- > Sanselig mad der understøtter appetitten
- > Bedre ernæringstilstand hos beboerne
- > Kompetenceudvikling af medarbejdere
- > Understøtte tværfagligt arbejde

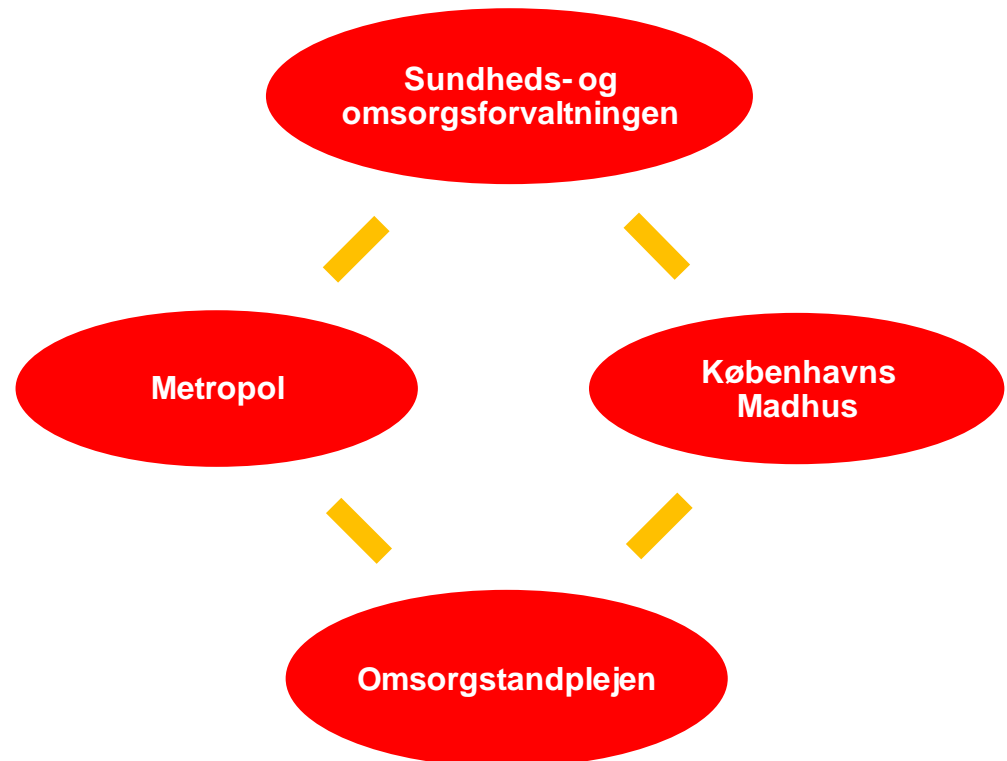


Interessenter

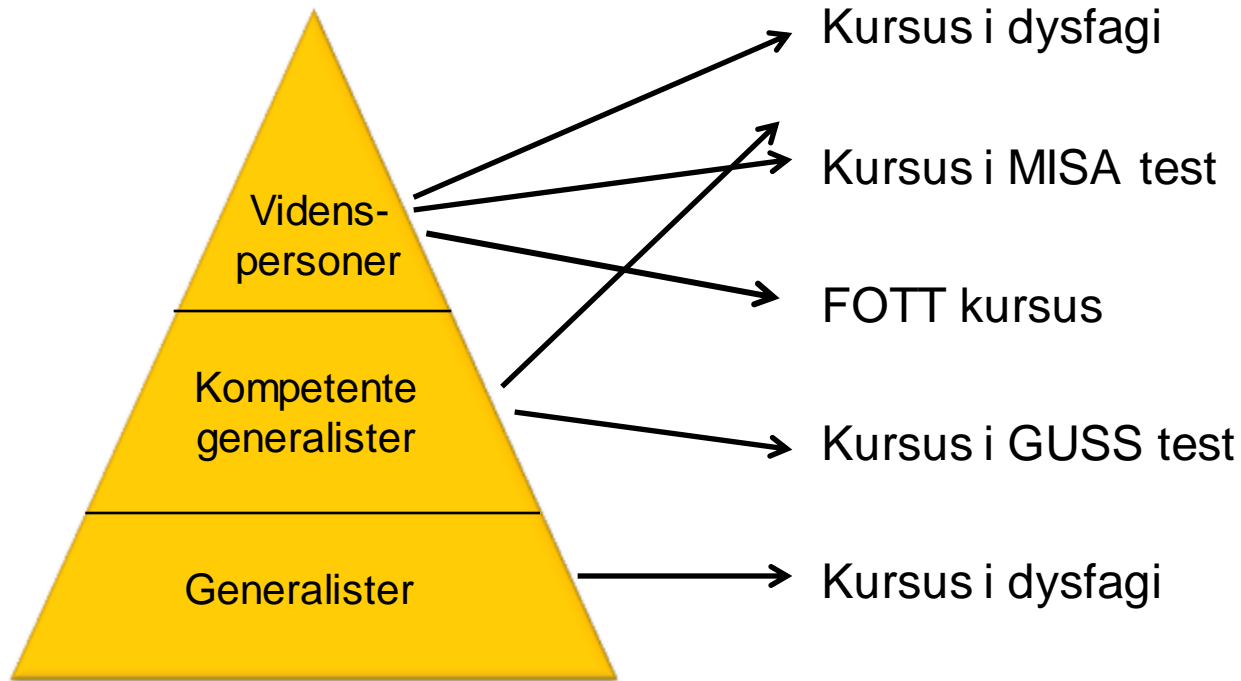
Aktører



Involverede i udvikling af uddannelse



Vurdering af tygge-synke evne



Konsistensjusteret mad





Omfang af uddannelse

Videnspersoner

Dysfagi kursus – 2 dage

MISA kursus – 2 dage

Opfølgende MISA kursus – 1 dag

FOTT kursus – 5 dage

Kompetente generalister

Dysfagi kursus – 2 dage

GUSS kursus – 1 dag

Generalister

Dysfagikursus – ½ dag

Køkkenpersonale

Dysfagikursus – ½ dag

Kursus i mad og drikke med
modificeret konsistens – 3 dage