



## **Afdækning af udfordringer ved at opnå 90 % økologi på plejecentre**

På baggrund af et medlemsforslag vedr. økologikravets mulige konsekvenser på plejecentre, har Sundheds- og Omsorgsudvalget på mødet den 21. september bedt Sundheds- og Omsorgsforvaltningen afdække:

*Hvorvidt, hvordan og i hvilket omfang økologikravet udgør en udfordring på plejecentrene – herunder hvordan det udfordrer budgettet på små kontra store enheder – og hvordan udfordringerne kan imødekommes inden for de nuværende rammer.*

Medlemsforslaget var bl.a. motiveret med en bekymring for, om det store fokus på økologi har utilsigtede konsekvenser for de ældre borgere på kommunens plejecentre, herunder om det utilsigtet påvirker beboernes livskvalitet.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har til brug herfor udarbejdet nærværende notat omhandlende plejecentrenes arbejde med at indfri kommunens økologikrav.

I afdækningen har forvaltningen undersøgt erfaringerne med at imødekomme økologikravet blandt plejecentre med eget produktionskøkken, samt analyseret tilgængeligt data vedr. økonomi og indkøbspraksis.

Derudover har forvaltningen i februar-marts 2018 indhentet yderligere informationer om plejecentrenes arbejde med økologikravene i forbindelse med opstartworkshops på rådgivnings- og udviklingsforløbet ”Madliv København”, som afvikles af konsulenthuset Meyers Madhus.

### **Kvalitativ afdækning af arbejdet med økologimål**

Som en del af afdækningen af plejecentrenes arbejde med økologi har forvaltningen igennem kvalitative telefoninterviews med ledere og medarbejdere indsamlet viden fra otte plejecentre med produktionskøkkener.

Plejecentrenes økologital for 2017 er endnu ikke fremlagt for BR, hvorfor forvaltningen har sammenholdt plejecentrenes økologital for 2016 med BRUS 2016.

Som det fremgår af tabel 1, ses der ikke en entydig sammenhæng mellem opnået økologiprocent og overordnet brugertilfredshed på

23. marts 2018

Sagsnr.  
2018-0007817

Dokumentnr.  
2018-0007817-3

Sagsbehandler  
Sebolelo Kirstine Laurberg  
Mohapeloa

**Afdeling for Ældrelev**

Sjællandsgade 40  
2200 København N

EAN nummer  
5798009290403

plejecentrene. Der ses heller ikke en sammenhæng mellem opnået økologiprocent og borgernes tilfredshed med maden.

*Tabel 1: Udvalgte data vedr. de undersøgte plejecentre*

Plejecenter	Antal borgere	Økologi 2016	BRUS*	BRUS mad**
Bryggergården	40	94 %	4.3	4.1
Skjulhøjgård	40	79 %	4.9	4.6
Rosenborgcentret	84	91 %	4.5	4.3
Bomiparken	86	62 %	3.9	3.6
Rundskuedagensplejecenter	37 + 44	82 %	4.3	4.6
Sølund	150 + 50	85 %	4.2	3.7
Peder Lykke Centret	152	88 %	4.4	4.2
Ørestad	120	73 %	4.0	3.8

\*Værdier er fra BRUS 2016. Besvarelse på spørgsmålet "Hvor tilfreds eller utilfreds er du alt i alt med at bo her på plejehjemmet?"

\*\*Værdier er fra BRUS 2016. Besvarelse på spørgsmålet "Hvor tilfreds eller utilfreds er du alt i alt med maden?"

På baggrund af medlemsforslaget beskrives i nedenstående nogle gennemgående tematikker ud fra de adspurgte medarbejders erfaringer. Tematikkerne besvarer de tre elementer i den ønskede afdækning:

- Hvorvidt, hvordan og i hvilket omfang udgør økologikravet en udfordring på plejecentrene?
- Hvordan kan udfordringerne imødekommes inden for de nuværende rammer?
- Hvordan udfordrer økologikravet budgettet på små kontra store enheder?

Som det vil fremgå, er der mange forskellige faktorer ud over økologikravet, som påvirker og spiller ind i køkkenernes arbejdsområder, og som direkte eller indirekte har en betydning for økologiprocenten.

## **1. Hvorvidt, hvordan og i hvilket omfang økologikravet udgør en udfordring på plejecentrene?**

*Arbejdet med økologi giver faglig stolthed og udfordrende arbejde*  
Blandt de adspurgte medarbejdere er det tydeligt, at økologikravet opleves som en udfordring i det daglige arbejde. Samtidig har køkkenpersonalet en stor forståelse for kravet og de miljømæssige hensyn, der ligger bag, og er generelt positivt stillede over for at øge plejecentrenes økologiprocent.

På plejecentrene oplever man, at arbejdet med at øge økologiprocenten har en positiv effekt på køkkenmedarbejdernes faglighed og engagement, da det gør arbejdet mere fagligt

udfordrende. En øget økologiprocent kræver, at medarbejderne omlægger deres arbejds gange og tænker endnu mere struktureret i produktionen.

### **Generelle udfordringer for køkkenerne**

Udover faglige udfordringer, som sætter krav til køkkenmedarbejdernes kunnen og arbejds gange, oplever medarbejderne, at økologikravet skaber nogle generelle udfordringer for køkkenerne på plejecentrene.

#### *Hensyn til borgernes ønsker*

Hensynet til borgernes ønsker og behov fylder meget for plejecentrene. De adspurgte medarbejdere oplever, at inddragelse af borgerne udfordrer arbejdet med økologi, da borgernes ønsker ofte ligger inden for varegrupper, som er dyre at købe økologisk, fx fjerkræ, fisk og større udskæringer af kød.

#### *Ernæringsmæssige udfordringer, dysfagi og øvrige indsats*

Flere af de adspurgte plejecentre oplever, at det er en udfordring også at finde ressourcer til andre indsats på mad-, måltids- og ernæringsområdet, fx dysfagikost, sideløbende med, at der arbejdes med økologikravet, og at man i det enkelte køkken bliver nødt til at vælge, hvad man vil fokusere på. Og her 'vinder' økologiprocenten oftest, måske netop fordi det har været i fokus siden 2011 i forbindelse med de tidligere udviklingsforløb 'Køkkenløftet'.

#### *Menuplanlægning, indkøb og arbejdstid*

En høj økologiprocent kræver en del planlægning og stor kontrol med spild og råvareforbrug. For nogle køkkener betyder det, at menuen kun planlægges for en uge ad gangen, og at man køber ind i forhold til aktuelle tilbud. Dermed planlægges menuen ud fra, hvad der er til rådighed, og i lidt mindre grad ud fra hvad borgerne ønsker.

En anden udfordring ligger i at vurdere arbejdstiden op mod udbyttet af arbejdet, og fx at skulle vælge mellem selv at håndtere og pille økologiske hvidløg eller at købe pillede, konventionelle hvidløgsfed. Andre udfordringer kan være i forhold til indkøb af henkogte frugter, som oftest ikke findes i økologiske varianter. Her skal køkkenet så prioritere selv at henkoge frugter eller finde på andre desserter.

#### *Spild og økologi*

Køkkenerne arbejder målrettet med at mindske spild mhp. at sikre god økonomi og at kunne opnå eller holde en høj økologiprocent. Et stort spild af madvarer er omkostningstungt, særligt når der spildes økologiske varer. Derfor rationerer køkkenerne på nogle plejecentre afdelingernes forbrug af kaffe eller udskærer osten til afdelinger mhp. at udbrede opmærksomheden på at mindske spild. Det kræver således et tæt samarbejde med plejepersonalet at mindske madspild, og på

nogle plejecentre måler man årligt afdelingernes spild for at sikre, at plejepersonalet løbende er opmærksomt på madspild.

## **2. Hvordan kan udfordringerne imødekommes inden for de nuværende rammer?**

Som beskrevet i ovenstående, er køkkenerne opmærksomme på at øge plejecentrets generelle fokus på spild for at kunne sikre en høj økologiprocent inden for de nuværende rammer.

Særligt i forhold til medarbejderressourcer oplever køkkenerne, at de bliver nødt til at prioritere økologi frem for andre indsatser, da man for at sikre en høj økologiprocent må producere en stor del af måltiderne fra bunden.

### *Prioritering i fordeling af ressourcer mellem pleje og køkken og økonomiske udfordringer*

Økologi bliver prioriteret højt på plejecentrene også fra ledelsens side. Særligt på plejecentre med stort fokus på mad og økologi oplever man, at køkkenområdet trækker flere ressourcer end oprindeligt budgetteret. På nogle plejecentre er oplevelsen således, at der bruges flere timer i køkkenet end bevilliget, andre steder står plejepersonalet for morgenmad i weekender for at spare timer hos køkkenpersonalet.

Plejecentrene arbejder målrettet for at indfri krav til økologi, men det er ikke indtrykket, at man lader økologiudfordringen gå ud over omsorg, pleje og aktiviteter på plejecentrene.

### *Produktion af mad fra bunden er mere pladskrævende*

Manglende opbevaringsplads og køle-/frysekapacitet udfordrer også plejecentrenes løbende planlægning og gør det sværere at sikre en effektiv drift med et minimeret spild, fx ved at sikre brugen af rester i fremtidige måltider.

På de adspurgte plejecentre forsøger man på bedst muligvis at leve op til økologikravet inden for de nuværende rammer, selvom den økologiske produktion i nogle tilfælde er mere ressourcekrævende end den konventionelle.

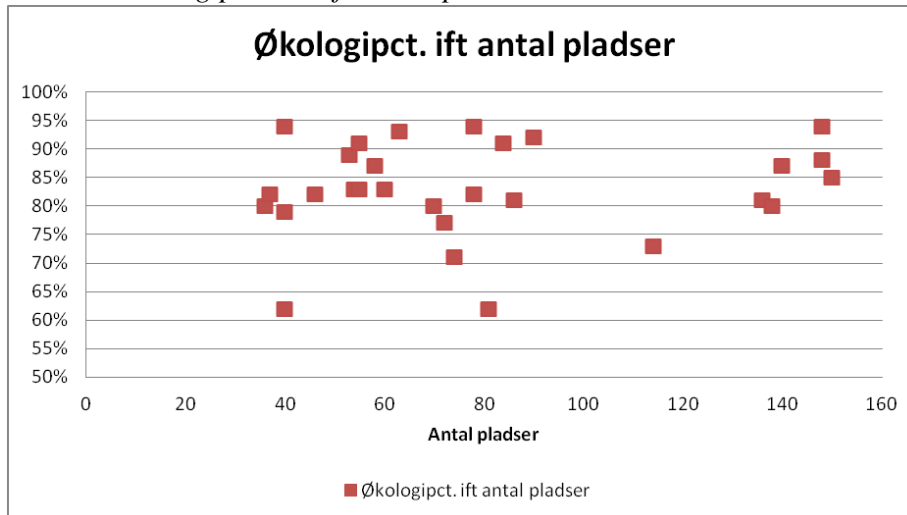
## **3. Hvordan udfordrer økologikravet budgettet på små kontra store enheder?**

Ved at afdække de økonomiske data til rådighed for plejecentrene har forvaltningen søgt at afdække, hvorvidt økologikravet udgør en særlig udfordring på små kontra store enheder. Det er først undersøgt,

hvorvidt der er sammenhæng mellem størrelsen på plejecentrene og muligheden for at opnå en økologiprocent på 90 %.

Ved en sammenstilling af det enkelte plejecenters økologiprocent og antal borgere/pladser ses der *ikke* en sammenhæng ift. størrelse og opnået økologiprocent, se tabel 2 nedenfor.

Tabel 2: Økologiprocent ift. antal pladser

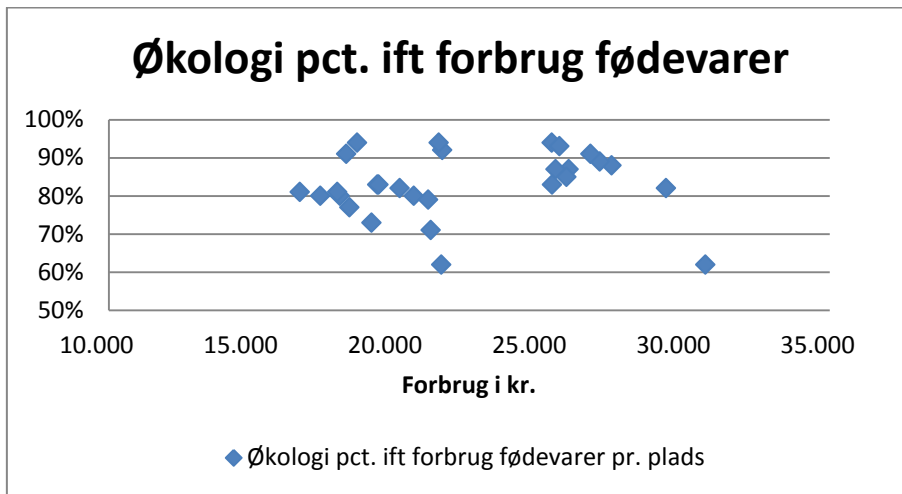


Dernæst er det på baggrund af regnskabsdata undersøgt, hvorvidt der kan ses en sammenhæng på udgifter til indkøb af fødevarer pr. borger og opnåelse af økologiprocent.

Det kan i tabel 3 ses, at der *ikke* er en entydig sammenhæng mellem udgifter til fødevarer og økologiprocent, og at udgifter til fødevarer varierer for de plejecentre, som opfylder 90 % målsætningen. Der kan dog ses en tendens til, at de fleste plejecentre med økologiprocenter under 80 % ligger relativt lavt ift. udgifter til fødevarer. Men der er omvendt også plejecentre med relativt lave udgifter, som opnår høje økologiprocenter. En yderligere tendens er, at plejecentre med udgifter i den høje ende stort set alle har opnået økologiprocenter over 80 %.

Samlet set indikerer det, at andre faktorer end udgiftsniveauet for fødevarer har betydning for plejecentrenes opnåelse af økologiprocenten.

Tabel 3: Økologiprocent ift. forbrug fødevarer



Ud fra regnskabsdata kan sammenhæng mellem økologiprocenter og plejecentrenes samlede forbrug på køkkenet, dvs. forbrug inkl. løn, ikke belyses. Dette skyldes, at plejecentrene ikke med nuværende regnskabspraksis registrerer, hvilken del af deres lønforbrug der vedrører køkkenet.

#### *Køb af konventionelle varer*

Da konventionelle varer typisk er billigere end økologiske, har forvaltningen undersøgt, hvilke varegrupper plejecentrene primært køber som konventionelle varer. Herunder er det undersøgt hvilke 10 konventionelle varer, som er de mest købte i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen i 4 udvalgte uger i 2017, hvilket kan belyse tendenser/mønstre i indkøb.

Det er i langt overvejende grad fisk/skaldyr, svine- og oksekød samt fjerkræ, som er de mest købte, konventionelle varer. For fisk/skaldyr gælder det, at vildtfangede fisk ikke tæller med i økologiregnskabet, mens alle opdrættede fisk tælles med som enten økologiske eller ikke-økologiske. Vildtfangede fisk/skaldyr indgår derfor *ikke* i beregningen af plejecentrets samlede økologiprocent. For kød- og fjerkrævarerne er det tydeligt, at de økologiske alternativer i indkøbsaftalerne er væsentlig dyrere end de konventionelle.

#### **Indsigter fra opstartworkshops under Madliv København**

I forbindelse med forvaltningens deltagelse ved opstartworkshops under Madliv København har yderligere 15 plejecentre bidraget med erfaringer, som stemmer overens med indsigter indsamlet i forbindelse med afdækningen i efteråret 2017.

Særligt har deltagerne her nævnt:

- Udfordringerne med at sikre økonomisk balance og få det hele til at gå op,
- at køkkenerne må prioritere mellem opgaverne, når der skal være ressourcer til at producere mad til borgere med mange

forskellige ønsker, præferencer og behov – særligt i forhold til diæter og borgere med særlige ernæringsbehov,

- Ressourcer, bemanning og tid til at producere hjemmelavet mad fra bunden
- Det tværfaglige samarbejde og sammenspillet mellem køkkenet og plejepersonalet, særligt at sikre plejepersonalets fokus på kost og ernæring

### **Samlet konklusion**

Undersøgelsens konklusioner er, at det øgede fokus på økologi påvirker det daglige arbejde på forskellige områder, herunder:

- Køkkenmedarbejderne oplever større faglig stolthed og et mere fagligt udfordrende arbejde i deres hverdag.
- Målet om en høj økologiprocent udfordres af hensynet til borgernes ønsker til menuen, idet borgerne ofte ønsker mad/varegrupper, som er dyre at købe økologisk, fx fisk, fjerkræ og større udskæringer af kød.
- Det øgede fokus på økologi kræver løbende fokus på effektiv drift og mindskning af spild, særligt i forhold til de dyre økologiske varer. Derfor skal der arbejdes tæt sammen med plejepersonalet for at mindske spild.
- Flere af de adspurgte plejecentre oplever at arbejdet med at leve op til økologikravet er ressourcekrævende, og at det kan være udfordrende at skulle finde ressourcer til øvrige indsatser på mad-, måltids- og ernæringsområdet, fx produktion af dysfagikost.
- Manglende opbevaringsplads og fryse-/kølekapacitet udfordrer plejecentrenes løbende planlægning og gør det sværere at sikre en effektiv drift, både i forhold til økologiske og konventionelle varer.

Afdækningen viser *ikke* en sammenhæng mellem plejecentrenes opnåede økologiprocenter og borgernes generelle tilfredshed med at bo på de pågældende plejecentre jf. BRUS 2016. (Der anvendes BRUS 2016 for at kunne sammenholde med økologital fra samme år, da økologital for 2017 endnu ikke er offentliggjort.)

Der er heller ikke indikation af, at arbejdet med økologi går ud over pleje og omsorg ift. borgerne, men at arbejdet med økologi for køkkenerne kræver særlige hensyn ift. menuplanlægning, indkøb og madproduktion.

Ud fra de økonomiske data, der er til rådighed, er det ikke muligt at give et entydigt svar på, hvorfor nogle plejecentre har lettere ved at opnå en høj økologiprocent end andre

### **Det fremadrettede arbejde med økologikravet**

Der er fortsat stort fokus i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen på at øge andelen af økologi i køkkenerne, særligt i forbindelse med Madliv København.

Alle plejecentre og rehabiliteringscentre er startet, eller starter i foråret 2018, på et 18 mdr. udviklingsforløb, hvor der vil blive arbejdet med maden og måltidet mhp. at øge den kulinariske kvalitet af maden samt øge anvendelsen af økologiske varer.

Fokusområder og mål for det enkelte sted tilpasses stedernes individuelle behov, og udviklingsforløbet er understøttet af konsulenter fra Meyers Madhus, som én af de aftalte opgaver i den overordnede kontrakt, der er indgået mhp. yderligere økologiomlægninger i alle forvaltninger i Københavns Kommune.

Det er Meyers Madhus' vurdering, at det er muligt for mange af plejecentrene at nå i mål med økologikravet inden for de eksisterende økonomiske rammer, hvis der arbejdes struktureret med en række forudsætninger, herunder:

- Optimering af fødevareindkøb og madproduktion
- Samarbejde på tværs af huset
- Tværfaglighed i køkkenet
- Optimering af arbejdsgange
- Plejecentrenes forandrings-mindset

Disse elementer er alle del af det rådgivnings- og udviklingsarbejde, som udføres på plejecentrene under Madliv København i 2018-19.

Forvaltningen vil, når udviklingsforløbene er gennemført, overveje yderligere tiltag pba. de tilbagemeldinger, der løbende gives til forvaltningen.