



## **Bilag 2. Tematisk gennemgang af høringsvar til ”Appetit på livet”**

06-09-2012

Sundheds- og Omsorgsudvalget godkendte d. 26. april 2012, at udkastet til Københavns kommunes Mad- og måltidspolitik for ældre 2012-2016: ”Appetit på livet”, blev sendt i høring.

Sagsnr.  
2012-97729

Dokumentnr.  
2012-621177

### Følgende emner vil blive beskrevet:

1. Om høringsvarene
2. Oversigt over høringsparter, der har afgivet svar
3. Om de identificerede temaer
4. Gennemgående temaer i høringsvarene
5. Enkeltstående temaer i høringsvarene
6. Sundheds- og Omsorgsforvaltningens forslag til ændringer som følge af høringsvarene

Sagsbehandler  
Sidse Vinkler Rasmussen

### **1. Om høringsvarene**

Appetit på livet, blev sendt i høring hos i alt 23 interessenter indtil 1. august 2012. Der er i alt modtaget 11 høringsvar; herunder 4 fra paraplyorganisationer samt bestyrelser for selvejende plejehjem, 4 fra interesseorganisationer, 1 fra de københavnske ældreråd, 1 fra den faglige høringspart Københavns Madhus samt fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningens Smagspanel for ældre.

### **2. Oversigt over høringsparter, der har afgivet svar**

#### Paraplyorganisationer samt bestyrelser for selvejende plejehjem

- Plejehjemskomiteen fra 1965
- Håndværkerforeningens plejehjem
- Organisationen af selvejende institutioner (OSI)
- Fonden Mariehjemmene

#### Interesseorganisationer

- Koordinationsudvalget i Ældresagen
- Ældremobiliseringen
- Gigtforeningen
- Alzheimerforeningen i Københavns Kommune

**Ældrebestaben**

#### Råd

- De københavnske ældreråd

Sjællandsgade 40, H433  
2200 København N

#### Faglige høringsparter

- Københavns Madhus (KBH Madhus)

Telefon  
3530 3118

#### Øvrige

- Sundheds- og Omsorgsforvaltningens Smagspanel for ældre

E-mail  
QX26@suf.kk.dk

EAN nummer  
5798009290809

www.kk.dk

### **3. Om de identificerede temaer**

Dette notat gennemgår samtlige identificerede temaer i høringssvarene. De enkelte høringssvar fremgår af **bilag 1** i én samlet fil.

Temaerne er opdelt i hhv. *gennemgående* høringssvar, hvor mindst 2 af høringssvarterne har forholdt sig til emnet samt temaer af *enkeltstående* karakter, hvor blot én af høringssvarterne har kommenteret herpå.

Til alle temaerne, er forvaltningens kommentarer tilknyttet.

Endvidere er alle emnerne inddelt i følgende kategorier:

- Kommentarer, som Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, skal afstedkomme en ændring i politikken
- Kommentarer, som understøtter Sundheds- og Omsorgsforvaltningens prioriteter
- Kommentarer, som ikke er forenelige med politiske og faglige visioner i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen

Afslutningsvis opsummeres hvilke ændringer Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, der skal foretages i politikken. De anbefalede ændringer er ligeledes foretaget i selve politikken. Den redigerede politikfremgår af **bilag 3**.

### **4. Gennemgående temaer i høringssvarene**

Generelt tager høringssvarterne positivt i mod den nye politik: Politikken beskrives overordnet set som ”visionær” og ”ambitiøs”, ”positiv og rummelig”, fokusområderne som ”relevante” og indeholdende ”gode intentioner” og hele området som ”væsentligt”.

#### **4.1 Kommentarer, som Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, skal afstedkomme en ændring eller præcisering i politikken**

Ændringerne er tillige beskrevet i afsnit 6.

##### 4.1.1 Kompetenceudvikling af plejepersonale

KBH Madhus og Sundheds- og Omsorgsforvaltningens Smagspanel for ældre mener, at der er behov for kompetenceudvikling af plejepersonalet i forbindelse med det gode måltid. KBH Madhus foreslår, at det indskrives i politikken under ”derfor skal der-boksen” under indsatsen ”det gode måltid”.

##### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, at kompetenceudvikling af plejepersonalet indskrives som aktivitet under ”derfor skal der-boksen” på side 7.

Midler hertil indgår i den samlede kompetenceudvikling i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen.

#### 4.1.2 Pædagogiske måltider

To af høringsparterne efterspørger rene og klare linjer vedr. pædagogiske måltider, der er den mad, som medarbejdere spiser i forbindelse med understøttelse af måltidet.

KBH Madhus mener, at det er en stor mangel, at der ikke insisteres på brugen af pædagogiske måltider. Madhuset mener, at de fine intentioner om personalets rolle i at understøtte fællesskabet, samtalerne og hyggen har trange kår, hvis ikke personalet kan sidde med ved bordet og deltage i måltidet på lige vilkår med de ældre.

Plejhjemskomiteen af 1965 efterspørger en nærmere defineret ramme for, hvordan medarbejderne i praksis skal leve op til de mål og indsatser, der er beskrevet i politikken: Dette i forhold til om medarbejderne må spise af maden på plejehjemmene eller ej.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Ved et pædagogisk måltid, sidder medarbejderne med ved bordet under måltidet og spiser sammen med beboerne. Medarbejderne spiser en lille portion af den mad, som beboerne spiser. Et pædagogisk måltid er derfor ikke et fuldt måltid, der mætter men vurderes at udgøre ca. ½ af en portion. Måltidet har altså kun et pædagogisk sigte.

En tidligere afdækning af udgifter forbundet med alene råvareudgifter til produktion af maden var på 3,9 millioner.

Nuværende praksis er, at den lokale ledelse vurderer om og hvordan pædagogiske måltider foregår. Dette sker indenfor det udmeldte budget.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at det indskrives i politikken, at det enkelte plejehjem fastsætter rammen for personalets deltagelse i måltiderne.

#### 4.1.3 Mad tilberedt så tæt på de ældre, som muligt

Københavns Madhus foreslår, at udsagnet om at ”maden bør tilberedes så tæt på de ældre som muligt”, beskrives eksplicit i afsnittet om ”madkvalitet” på side 5. Endvidere foreslås indsat en aktivitet i ”derfor skal der-boksen” vedr. institutioner med modtagerkøkkener: Hvordan fås her mad tilberedt fra bunden og hvordan sikres mad tilberedt i køkkener så tæt på de ældre, som muligt.

Ældremobiliseringen mener, at det er vigtigt, at maden tilberedes lokalt på de enkelte plejehjem, så der kan dufte af mad.

Plejhjemskomiteen af 1965 anerkender, at de politiske vinde blæser i retning af bevarelse af eksisterende køkkener og etablering af nye i forbindelse med modernisering.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

De bygningsmæssige forhold på plejehjem er meget forskellig og det er det enkelte plejecenter, der vurderer, hvordan maden tilberedes så tæt på borgeren som muligt.

I 2004 vedtog borgerrepræsentationen 17 principper for plejhjems indretning i moderniseringsplanen. Planen beskriver, at boligerne skal have egen køkkenniche og at bo-enheden skal råde over fælles køkken og spiseområde. Derved vil fremtidens plejhjemsbeboere selv råde over mindre køkkenfaciliteter og have adgang til at spise i den afdeling, de er tilknyttet. Det er *ikke* i moderniseringsplanen besluttet om alle plejehjem fremover bygges med produktionskøkken.

I perioden 2005 til medio 2011 er 9 plejehjem om- eller nybygget; alle med eget produktionskøkken. Ombygning og nybygning er i gang på hhv. Fælledgården og Ørestaden; begge får eget produktionskøkken. Hertil kommer planlagte ombygninger på Huset William og Plejecentret Hørgården; disse beholder eget produktionskøkken. Ombygningerne foretages under moderniseringsplanen. Herudover etableres der produktionskøkken på 3 eksisterende plejehjem: Plejecenter Sølund, Skjulhøjgaard og Dortheagården.

I den nærmeste fremtid rådes der herved over 15 plejehjem *uden* eget produktionskøkken. Af disse er der mulighed for at etablere produktionskøkkener på 9 plejehjem. Der foreligger pt. ingen planer for en sådan etablering af produktionskøkkener.

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at en kort beskrivelse af forvaltningens fokus på bevarelse af eksisterende køkkener samt om- og nybygning af flere køkkener indskrives i politikken. Endvidere foreslår forvaltningen, at den formulerede ambition fra indledningen på side 4 om, at maden tilberedes så tæt på borgerne som muligt indskrives eksplicit i kapitlet om madkvalitet.

I forhold til de plejehjem, der ikke har eget produktionskøkken og som ikke har udsigt til en ombygning, har forvaltningen allerede opstartet en proces, hvor køkken-kostfagligt personale prioriteres på alle enheder.

#### 4.1.4 Brugerundersøgelser

Fonden Mariehjemmene anerkender det opstillede mål om brugertilfredsheden med madens smag. KBH Madhus problematiserer dog brugen af Sundheds- og Omsorgsforvaltningens brugerundersøgelser som målbare mål for mad- og måltidsoplevelsen. Madhuset mener, at koden angående brugerundersøgelser blandt svage

ældre i forhold til mad og måltider endnu ikke er knækket og de finder det problematisk, at det er denne usikre målemetode, der skal være afgørende for målopfyldelsen. Madhuset opfordrer til brug af andre eller supplerende mål. Fonden Mariehjemmene stiller også spørgsmålstejn ved, hvordan forvaltningen har tænkt sig at måle beboernes tilfredshed med måltiderne.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen er bekendt med de usikkerhedsparametre, der er forbundet med måling af svage ældres oplevelse af mad og måltider. Forvaltningen har da også haft fokus på udvikling af en metode til selvevaluering af beboernes tilfredshed med maden og måltiderne på plejehjem.

Forvaltningen foreslår, at målet vedr. ”at 80 % af borgerne i hjemmeplejen og i plejebolig udtrykker tilfredshed med madens smag i 2015” erstattes af følgende 2 mål:

- ”At alle plejehjem 1 gang årligt foretager en selvevaluering af beboernes tilfredshed med maden”
- ”At 80 % af borgerne i hjemmeplejen og i plejebolig udtrykker tilfredshed med madens smag i 2015”

Endvidere foreslår forvaltningen, at målet vedr. ”At 80 % af beboerne på plejehjemmene i 2015 er tilfredse med stemningen ved måltiderne” erstattes af følgende mål:

- ”At alle plejehjem 1 gang årligt foretager en selvevaluering af beboernes tilfredshed med måltiderne”

## **4.2 Kommentarer, som understøtter Sundheds- og Omsorgsforvaltningens prioriteter**

### 4.2.1 Borgernes ønsker

Koordinationsudvalget i Ældresagen mener, at det er et positivt initiativ, at forvaltningen fremadrettet vil inddrage de ældre, så de får større indflydelse på deres måltider og samtidig får mulighed for at deltage i planlægning og tilberedning af maden. Smagspanelet lægger stor vægt på, at borgernes ønsker til menuplanen tilgodeses og gør opmærksom på, at det kræver stor indsigt, uddannelse og opmærksomhed fra personalets side.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anerkender den positive tilgang til den inddragelse og samarbejde med de ældre vedr. mad og måltider, som der lægges op til i politikken. Inddragelse af borgernes ønsker og inddragelse af de ældre i måltiderne står beskrevet på side 7 i politikken og er allerede indtænkt i en række initiativer på mad- og måltidsområdet.

Bemærkningen giver således ikke anledning til nogen ændring i politikken.

#### 4.2.2 Tid og ro

Smagspanelet ser med tilfredshed på, at der tilbydes rammer med tid og ro omkring måltidet.

Alzheimerforeningen giver udtryk for, at tid indtænkt i tilbuddene er et væsentligt aspekt, hvis mennesker med demens skal have glæde af den nye Mad- og måltidspolitik.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

At der skal tilbydes rammer med tid og ro omkring måltidet står beskrevet på side 7 i politikken.

Bemærkningen giver således ikke anledning til nogen ændring i politikken.

#### 4.2.3 Inddragelse af frivillige etableres i samarbejde med de frivillige organisationer

KBH Madhus, OSI, Ældremobiliseringen og plejehjemskomiteen af 1965 hilser inddragelse af de frivillige velkomment og en mulighed, der skal arbejdes med. Vigtigheden af, at samarbejdet etableres i samarbejde med de frivillige organisationer understreges af hhv. OSI og Ældremobiliseringen.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

På andre områder etablerer Sundheds- og Omsorgsforvaltningen ordninger i samarbejde med de frivillige organisationer og vil være opmærksomme på, at dette også sker på mad- og måltidsområdet.

#### 4.2.4 Inddragelse af frivillige og deltagelse i måltiderne på plejehjem

Plejehjemskomiteen af 1965 understreger vigtigheden af, at medarbejderne sidder med ved måltiderne – selvom der inddrages frivillige. Bestyrelsen på Håndværkerforeningens plejehjem henleder opmærksomheden på de barrierer, der pt eksisterer i forhold til frivilliges deltagelse i måltiderne på plejehjem. Fonden Mariehjemmene anfører, at brugen af frivillige skal være et supplement – ikke et fundament for at kunne tilbyde god stemning og fællesskab ved måltiderne.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Forvaltningen er enig i, at det er medarbejderne, der rent professionelt skal have ansvaret for måltidsstøtte. At varetage denne opgave kræver viden, kompetencer og færdigheder. Frivillige – såvel som pårørende kan dog fint involveres i måltiderne og bidrage til at maden spises og selskabet nydes.

I hjemmeplejen kan borgere ved behov, blive visiteret til forskellige former for støtte i forbindelse med mad og måltider; f.eks. hjælp til spisning og indtagelse af drikkevarer. Dog kan den mere sociale form for støtte i hjemmeplejen; f.eks. i form af samvær omkring et måltid sagtens varetages af frivillige.

#### 4.2.5 Madkvalitet

Koordinationsudvalget i Ældresagen udtrykker enighed i, at måltiderne bør ligge på et højt niveau.

Alzheimerforeningen bemærker, at kvaliteten af maden er særlig vigtig i dagtilbud, da den ældre ikke kommer hver dag.

Smagspanelet ser med tilfredshed på, at der arbejdes med kvalitetsudvikling og tager for givet, at der afsættes midler til kompetenceudvikling af køkkenpersonalet.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Forvaltningen vil arbejde for, at alle måltider til alle målgrupper er af høj kulinarisk kvalitet.

Midler til kompetenceudvikling af køkkenpersonale indgår i den samlede kompetenceudvikling i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen.

### **4.3 Kommentarer, der ikke er forenelige med politiske og faglige visioner i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen**

#### 4.3.1 Krav til frivilligt oprettede spiseklubber

Det er uklart for de københavnske ældreråd, hvordan kommunen forestiller sig kostpolitikken integreret i en frivilligt oprettet spiseklub, der f.eks. låner et køkken i forbindelse med aktiviteterne.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

De kvalitetskrav, som kommunale og private leverandører er underlagt med hensyn til ernæring og økologi, er der ikke krav om, at f.eks. en frivilligt oprettet spiseklub skal leve op til.

#### 4.3.2 Økologi

En række af høringsparterne udtrykker en række bekymringer i forbindelse med det økologiske mål:

Omkostninger:

Koordinationsudvalget i Ældresagen udtrykker betænkelighed ved de øgede omkostninger ved overgang til økologi, idet de er bekymrede for, at den højere pris vil ligge de ældre til last.

Økologi vs. beboernes velfærd:

Ældremobiliseringen mener, at målsætningerne om hhv. god mad og økologi kan kollidere og giver udtryk for, at det er væsentligt, at beboernes velfærd prioriteres frem for den økologiske målsætning.

Mad til hjemmeboende ældre i et større perspektiv:

Fonden Mariehjemmene anerkender målet om 90 % økologi i 2015. Også Ældrerådene støtter op om øget overgang til mere økologi. Dog mener rådene, at mad for de hjemmeboende ældre bør ses i et større perspektiv; og ikke blot i forhold til økologi.

Miljø:

Endvidere mener rådene, at der er et skisma i, at der på den ene side er så megen fokus på økologi i politikken og på den anden side, at der ikke er overvejelser omkring den megen transport, der er forbundet med levering af mad til hjemmeboende.

Økologi på plejehjem med modtagerkøkken:

KBH Madhus anfører, at det bliver vanskeligt at nå en økologi-procent på 90, hvis ikke der tænkes i alternativer de steder, hvor køkkenet ikke er tæt på brugeren; f.eks. i forhold til etablering af mindre køkkener og prioritering af køkkenfagligt personale.

*Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Det økologiske mål om at alle kommunens institutioner skal nå 90 % økologi inden 2015 er et mål, fastsat af BR.

Omkostninger:

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har indenfor de sidste år omlagt en stor del af produktionen til økologi – indenfor kostbudgettet. Den fortsatte omlægning til økologi på plejehjem vil stadig fokusere på omlægning indenfor budgettet.

Der er fastlagt et lovgivningsmæssigt loft på borgernes egenbetaling for maden på plejehjem på 3.230 kr. Da borgernes egenbetaling på plejehjem i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen i dag ligger på den øvre grænse for, hvad borgerne selv skal betale, vil økologi ikke påvirke borgernes egenbetaling på plejehjem.

I forhold til madservice til hjemmeboende borgere har Sundheds- og Omsorgsudvalget prioriteret, at give et tilskud til nedsættelse af borgernes egenbetaling således, at egenbetalingen i dag er på 40 kr. for en hovedret, hvor den kunne være på 47 kr., som er det lovgivningsmæssige loft for, hvor meget borgerens egenbetaling af en hovedret i madservice må koste.

Mad til hjemmeboende ældre i et større perspektiv:

En økologisk omlægning skal ses i et bredere perspektiv, da økologi indebærer madproduktion efter årstiderne, brug af ”gammeldags”



køudskæringer m.m., hvilket vil resultere i retter og en husholdning, som de ældre vil kunne nikke genkendende til. Sideløbende har forvaltningen stor fokus på hhv. ældres ernæringsmæssige behov samt ønsker til maden. Det vil sige, at den økologiske omlægning ikke vil blive prioriteret frem for de ældres velfærd og ønsker; men snarere understøtte dette arbejde, idet arbejdet med økologi og kulinarisk udvikling gøres samlet i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen.

Miljø:

Mht. transport forbundet med levering af mad til hjemmeboende ældre, har det været udvalgets prioritering, at de ældre skal have mulighed for at få leveret varm mad valgfrit mellem to forskellige tidspunkter på dagen: Dette af hensyn til den enkelte ældres ønsker og behov.

Hvis kørslen til de ældre, skal ske sjældnere og borgerne derved ikke skal have mulighed for at vælge, hvilket tidspunkt på dagen, det passer dem bedst at få leveret maden, vil dette indebære dels øget kølekapacitet til opbevaring af kølemad samt energi til en såkaldt MAP-pakning af maden.

Forvaltningen har afsøgt, at der ikke eksisterer en undersøgelse af miljøbelastningen ved forskellen mellem hhv. den transport, der er forbundet med levering af mad hver dag på et valgfrit tidspunkt og så den miljøbelastning, der er forbundet med øget kølekapacitet og MAP-pakning. Det kan overvejes, at igangsætte en undersøgelse om hvilken forskel der er i miljøbelastningen. Dette kan forsøges bestilt via Teknik- og Miljøforvaltningen.

Økologi på plejehjem med modtagerkøkken:

Mht. at tænke i alternativer på plejehjem uden produktionskøkken, har forvaltningen allerede opstartet et sådant arbejde i form af prioritering af køkken-kostfagligt personale på alle enheder.

#### 4.3.3 Madordninger for hjemmeboende: Med og uden visitation

Koordinationsudvalget i Ældresagen mener, at kommunen bør se på visitationsreglerne med henblik på en opblødning så hjemmeboende kan få glæde af fællesspisning; eksempelvis på kommunens plejehjem, ved besøg af spiseven eller andre kommunale spisesteder.

Bestyrelsen på Håndværkerforeningens plejehjem henleder opmærksomheden på de barrierer, der pt eksisterer i forhold til hjemmeboende ældres muligheder for fællesspisning på f.eks. plejehjem

Alzheimerforeningen foreslår, at mennesker med demens får hjælp til individuelle forløb: At en hjælper køber ind sammen med den demente, tilbereder, serverer og spiser maden sammen med den demente: Enten i eget hjem eller på et nærliggende

plejecenter/dagtilbud. Endvidere anfører Alzheimerforeningen, at hvis der åbnes op for spisemuligheder på plejecentre uden visitation, vil dette tilbud være næsten umulig for mennesker med demens, da de ikke kan transportere sig ved egen hjælp. Der er behov for en særlig indsats: F.eks. at en hjælper kan følge den ældre til tilbuddet. Smagspanelet finder det interessant at følge, hvordan man vil støtte hjemmeboende til at få et godt måltid alene. Panelet ser gerne, at der åbnes mulighed for, at +65-årige borgere kan benytte kommunale spisesteder uden at være visiterede hertil. Panelet foreslår derfor, at der skabes flere spisesteder; f.eks. lokale cafeer i de forskellige bydele.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Forvaltningen er allerede i gang med at udvide paletten af visiterede tilbud så flere får mulighed for at deltage i spisning på plejehjem (Spisetilbud) samt besøg af spiseven. Sidstnævnte kan også være en mulighed for borgere med demens, der ikke kan transportere sig hen til et spisested ved egen hjælp.

I forhold til Fællesspisning, er denne ikke-visiterede ordning erstattet med den visiterede ydelse Spisetilbud. Tilbuddet er henvendt borgere, der ikke længere kan lave mad selv, men som er mobile udenfor hjemmet. Der er 20 kommunale Spisetilbud, som borgerne kan benytte over byen.

Forvaltningen anerkender, at der kan være behov for at spise i selskab med andre; også for de, der ikke har et behov og kan visiteres til et tilbud. Der eksisterer en række tilbud i form af klubber under § 79 samt aktivitetscentre, hvor borgere kan komme og spise – uden at blive visiteret. Over byen findes i alt 13 klubber, hvor der er mulighed for at spise.

#### 4.3.4 Tand- og mundsundhed

Smagspanelet anerkender fokus på hygiejnen omkring måltidet; f.eks. tand- og mundsundhed.

Ældrerådene lægger stor vægt på betydningen af en øget indsats vedr. tand- og mundsundhed, men mener ikke at dette område er en naturlig del af en mad- og måltidspolitik.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Problemer med tand- og mundsundhed er én af væsentligste årsager til dårlig ernæringstilstand blandt ældre og er derfor en naturlig del af kommunens mad- og måltidspolitik for ældre. Der er endvidere nationale kliniske retningslinjer for området med tygge-synkeproblemer på vej.

## **5. Enkeltstående temaer i høringssvarene**

### **5.1 Kommentarer, som Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, skal afstedkomme en ændring eller præcisering i politikken**

Ændringerne er tillige beskrevet i afsnit 6.

#### 5.1.1 Økologi og type af måltider

KBH Madhus mener, at det bør understreges, at der er de samme krav om økologi til mellemmåltider, som der er til hovedmåltider.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, at der indskrives i politikken, at de økologiske mål er gældende for alle typer måltider.

#### 5.1.2 Madkvalitet og kostformer og mellemmåltider

Madhuset mener, at det er fantastisk at læse den store fokus på mad lavet fra bunden. Madhuset mener endvidere, at det er vigtigt at understrege, at også tygge-synke-venlig mad og mellemmåltider bør være af høj, kulinarisk kvalitet.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, at der indskrives i politikken, at den høje kulinariske kvalitet skal være gældende for alle kostformer og måltidstyper.

#### 5.1.3 Forordet

Ældrerådene kommenterer på forordet, som de ikke finder, er en realistisk beskrivelse af en måltidssituation på plejehjem. Det beskrives som ”H.C. Andersens eventyr”

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, at forordet omskrives så det bliver tydeligt, at der er tale om en vision.

#### 5.1.4 Organisering af madlavning

Alzheimerforeningen udtrykker bekymring for om mennesker med demens kan organisere og følge et forløb og vigtigheden af, at der er tid og hjælp hertil.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Der synes at være en misforståelse omkring den nævnte tekst. I politikken står den nævnte sætning i forlængelse af en beskrivelse af, hvordan køkkenerne skal arbejde. Teksten står således: “Køkkenerne skal arbejde systematisk med kulinarisk kvalitetsudvikling; herunder udseende, smag, konsistens, duft og temperatur. Der skal være forståelse for hele processen fra planlægning af menuen, over indkøb, arbejdet i køkkenet og til maden

står på bordet – og er spist”. Der er således ikke tale om, at det er den enkelte ældre, der skal organisere og følge et madlavningsforløb, men professionelt personale i køkkenerne. Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, at teksten præciseres i politikken.

#### 5.1.5 Mellemmåltider

KBH Madhus mangler særskilt fokus på mellemmåltider; dels som fokusområde i politikken og at mellemmåltider underlægges de samme ambitioner som hovedmåltiderne mht. råvarer, økologi, kulinarisk velsmag, kvalitet og ernæring.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, at der indskrives i politikken, at krav om høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet med brug af økologiske råvarer er gældende for alle måltider.

#### 5.1.6 Samarbejde om måltiderne

Fonden Mariehjemmene anfører, at sætningen på side 4: ”Sammen med borgerne tilrettelægges måltiderne og ...” er utydelig. Fonden Mariehjemmene er i tvivl om, hvorvidt der menes menuerne eller måltidsrammerne.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen anbefaler, at sætningen præciseres, så det fremgår, at det er måltidet i betydningen af både de fysiske rammer, borddækningen, værtskabet og stemningen, der refereres til.

#### 5.1.7 Inddragelse af ældre i mad og måltider

Fonden Mariehjemmene mener, at det er korrekt, at inddrage de ældre i tilrettelæggelsen af måltiderne. Fonden anfører, at deltagelse i planlægning og tilberedning af maden og måltiderne er en god ide – under den forudsætning, at det er alle beboere på plejehjemmet, der bliver hørt.

Endvidere anfører Fonden Mariehjemmene, at inddragelse af ældre i form af tilberedning af maden kan være et aktivitetstilbud: Dvs. noget man gør med en lille gruppe ved udvalgte tidspunkter. Fonden anfører, at tilberedning af maden ikke vil fungere med beboere i tilberedning af husets fælles måltider: Dels pga. personaleresourcerne og dels pga. krav om hygiejnebevis.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Drøftelse af maden og måltiderne på de enkelte plejehjem er en obligatorisk del af hverdagsdemokratiet, som er beboernes og pårørendes mulighed for at diskutere og øve indflydelse. Hverdagsdemokrati handler om at skabe fora, hvor beboere og pårørende kan blive informeret og hørt om de ting, der foregår på

plejehjemmet/ plejecentret: Dette er en mulighed for alle beboere og pårørende.

Forvaltningen er meget enig i, at beboerne ikke skal involveres i tilberedning af husets fælles måltider, men som en mulig aktivitet for de, der evt. er interesserede heri. Forvaltningen forslår, at dette præciseres i teksten i politikken.

#### 5.1.8 Etablering af samarbejdsprogrammer

Fonden Mariehjemmene anfører, at der ved etablering af de to nævnte strategiske samarbejdsprogrammer med de frivillige på side 8, skal tages højde for, at nogle plejehjem vil have lettere ved dette end andre.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Det er intentionen, at de to strategiske samarbejdsprogrammer, der skal etableres med frivillige skal foregå på forvaltnings niveau. Forvaltningen anbefaler, at dette præciseres i målepunktet på side 8.

### **5.2 Kommentarer, som understøtter Sundheds- og Omsorgsforvaltningens prioriteter**

#### 5.2.1 Socialøkonomiske virksomheder

Københavns Madhus henleder opmærksomheden på samarbejde med socialøkonomiske virksomheder.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen samarbejder med socialøkonomiske virksomheder på andre områder; f.eks. uddannes frivillige sammen med en socialøkonomisk virksomhed. Sundheds- og omsorgsforvaltningen er ligeledes åbne overfor et sådant samarbejde med socialøkonomiske virksomheder på mad- og måltidsområdet.

#### 5.2.2 De nyeste teknologier

KBH Madhus bifalder brugen af teknologier, der kan fremme politikens mål. Dog anfører Madhuset, at deres erfaring er, at ny teknologi sjældent er forenelig med at lave mad fra bunden.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen ser, at det er muligt at anvende teknologien; også til mad tilberedt fra bunden. Sundheds- og Omsorgsforvaltningen er opmærksomme på, at teknologien altid skal anvendes til at give borgerne den bedst mulige spiseoplevelse.

#### 5.2.3 Tilbud om deltagelse i udvikling

Bestyrelsen på Haandværkerforeningens plejehjem anfører, at de meget gerne deltager i forsøg/udviklingsarbejde med henblik på at styrke fællesskaber omkring måltidet.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Forvaltningen tager tilbuddet til efterretning.

#### 5.2.4 Nationale handleplan for ernæring, mad og måltider

De københavnske ældreråd foreslår, at godkendelse af politikken afventer forekomsten af den nationale handlingsplan for ernæring, mad og måltider, som forventes offentliggjort i efteråret 2012.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen indgår i den arbejdsgruppe, der er nedsat af Socialstyrelsen. En del af kommissoriet er at: ”

*Arbejdsgruppen skal bidrage med faglig ekspertise om mad og måltider og organisatorisk erfaring i forhold til indsatser på ældreområdet i kommunerne. Arbejdsgruppen skal samtidig bidrage med forslag til, hvilke temaer, der skal indgå i udarbejdelsen af oplægget til kosthandlingsplanen og dens anbefalinger.”*

Det er på nuværende tidspunkt forvaltningens opfattelse, at Sundheds- og Omsorgsforvaltningen vil være langt i forhold til en anbefaling fra styrelsen. Det forventes, at handleplanen bliver offentliggjort ultimo september 2012. Skulle der her fremkomme nye indsatser i den Nationale kosthandleplan for ældre, som ikke allerede er igangsat i København eller, som ikke indgår i indsatserne under Mad- og måltidspolitikken, vil der blive foreslået ændringer til politikken inden den igen fremsættes for udvalget i oktober 2012.

#### 5.2.5 Kølemad

De københavnske ældreråd mener, at mange ældre ville vælge at få frostmad/kølemad til opvarmning i mikroovn. Ældrerådene anfører, at formålet er hhv. en miljømæssig gevinst (mindre biltrafik) og dels større frihed til den enkelte ældre.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Ældrerådene lægger op til en ændring i serviceniveauet, idet det er politisk besluttet, at de ældre kan vælge om de skal have varm eller kold mad leveret og om det passer dem bedst at få maden leveret til middag eller til aften.

Det vides, at der er nye regler på vej. Med kommuneøkonomiaftalen bliver det lettere for kommunerne at tilbyde borgerne frit valg, da særreglerne på området fjernes. Der er derfor udarbejdet forslag til nye modeller for fritvalgsområdet. Modellerne er ikke godkendt. På madserviceområdet er der foreslået to modeller:

1. Udbud af madservice – med krav om levering af varm mad (jf. nuværende praksis). Her vil der være færre leverandører at vælge imellem for borgerne.
2. Udbud af madservice – hvor leverandørerne stilles frit hvad angår leveringsform (varm mad/kølemad/frysemad); herunder leveringsfrekvens. Her vil der være frit valg mellem flere leveringsformer for maden.

Forvaltningens bemærkninger til miljøbelastningen ved kørslen står beskrevet under punkt 4.3.2.

#### 5.2.6 Mad- og måltidsguides

Fonden Mariehjemmene spørger ind til betydning af ”mad- og måltidsguides”.

##### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Mad- og måltidsguiden er et værktøj, der er udviklet i lokalområde Vanløse-Brønshøj-Husum, som kan give inspiration til, at plejehjemmene får fastlagt en struktur og en organisering omkring ernæring, mad og måltider. Materialerne kan fås ved den lokale kostkonsulent.

### **5.3 Kommentarer, der ikke er forenelige med politiske og faglige visioner i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen**

#### **5.3.1 Ensomhed**

De københavnske ældreråd finder det usystematisk, at kostpolitikken omhandler initiativer på ensomhedsområdet. Fællesspisning er blot én af mange muligheder til bekæmpelse af ensomhed, mener rådene.

##### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Bekæmpelse af ensomhed er en vigtig politisk vision i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen. Mad kan skabe fællesskab mellem mennesker og der har været politisk ønske om at inddrage mad og måltider som en fællesskabsdanner.

#### 5.3.2 Konkretisering af bedring af ernæringstilstand

KBH Madhus efterspørger en målsætning om og en konkretisering af, at ernæringstilstanden forbedres. Madhuset foreslår en positiv vægtudvikling som et håndgribeligt mål.

##### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

En væsentlig del af Sundheds- og Omsorgsforvaltningens koncept for ernæringsvurdering og ernæringsterapi er, at borgerens vægt følges.

Selv små vægttab på ca. 1 kg kan have alvorlige konsekvenser for svage ældre. Det er derfor vigtigt at holde øje med vægtudviklingen. Derfor er en væsentlig del af Sundheds- og Omsorgsforvaltningens koncept for ernæringsvurdering og ernæringsterapi, at ernæringstruede borgere tilbydes vejning. Det er dog væsentligt, at der er tale om et *tilbud* til borgerne og at målet fastsættes i samarbejde med den enkelte borger. Der kan være individuelle hensyn eller forhold, der vil vanskeliggøre, at vægtudvikling opstilles som et overordnet mål i politikken.

### 5.3.3 Målgruppedefinering

De københavnske ældreråd har en række kommentarer til målgruppen. Rent konklusivt anfører rådene, at de foreslår, at målgruppen for en mad- og måltidspolitik alene vedrører de ældre, hvor kommunen rent faktisk har en mulighed for at påvirke udviklingen.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Langt de fleste indsatser i Mad- og måltidspolitikken er stadig rettet mod de to grupper: Plejehjemsbeboere og ældre i eget hjem der modtager Madservice med udbringning eller Spisetilbud.

Der har været politisk ønske om at inddrage indsatser omkring mad og måltider, der rækker uden for denne traditionelle målgruppe. I reformprogrammet "Aktiv og tryk hele livet" er fremsat mål for mad som fællesskabsdanner, dette i form af støtte til Madklubber og indførelse af Spisevenner. På den måde dækker politikken ganske rigtig "alle ældre", i det også ældre uden behov for hjælp, kan benytte Madklubber. I øvrigt er der målgruppebeskrivelse på politikens side 4: "*I København er der tilbud både til ældre, der kan klare det meste af hverdagen og måltiderne selv, til ældre der har brug for hjælp og støtte til måltiderne, og til ældre der har behov for en målrettet og tværfaglig indsats for at få den rette mad. Udviklingen med mad og måltider skal fortsætte, så tilbuddene bliver endnu bedre. Det skal ske gennem samarbejde både på tværs af fagligheder, med borgere og frivillige,.....*".

Der er således et politisk ønske om at se bredere på politikområdet end tidligere.

### 5.3.4 Indkøbsordninger og Madklippekort

Ældrerådene mener, at politikken ikke kan gennemføres overfor de mange, der er tilknyttet forskellige indkøbsordninger og heller ikke de, der vil blive tilknyttet den nye spisebillet ordning.

#### *Bemærkninger fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen*

Politikken gælder ikke borgerens private indkøb. I forhold til den nye spisebilletordning, der pt. foregår som pilotafprøvning på Amager, vil der ikke blive stillet krav om kvaliteten i form af f.eks. økologi og ernæring, idet det ikke er kommunen, der laver aftalen mellem borger og leverandør. Således stiller kommunen heller ikke krav til leverandøren.

## **6. Sundheds- og Omsorgsforvaltningens forslag til ændringer på baggrund af høringssvar**

Nedenfor gives et overblik over de steder, Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at politikken ændres. Ændringerne er tillige indskrevet i selve politikken, som fremgår af **bilag 3**.



## 6.1 Forord

### *Beskrivelse af måltidet*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at forordet omskrives så det tydeligere er kommunens vision for måltider på kommunens institutioner.

## 6.2 Indledning

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at det indskrives i politikken på side 4, at ambitionerne om mad af høj kulinarisk og ernæringsmæssig kvalitet tilberedt af økologiske råvarer er gældende for alle kostformer og måltider.

## 6.3 Madkvalitet

### *Mad tilberedt så tæt på de ældre, som muligt*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at der på side 5 i politikken indskrives en kort beskrivelse af forvaltningens fokus på bevarelse af eksisterende politikker samt om- og nybygning af køkkener. Derudover foreslår forvaltningen, at den formulerede ambition fra indledningen på side 4 om, at maden tilberedes så tæt på borgerne som muligt, indskrives eksplicit i kapitlet om madkvalitet på side 5.

### *Præcisering af organisering af madlavningen*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at det på side 5 i politikken præciseres, at det er medarbejderne, der har ansvaret for hele processen omkring madlavning.

### *Brugerundersøgelser*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at det opstillede mål på side 5 om borgernes tilfredshed med madens smag opdeles i dels hjemmepleje og plejehjem samt at målet for beboernes tilfredshed med maden er baseret på en anden målemetode end BRUS.

## 6.4 Det gode måltid

### *Kompetenceudvikling af plejepersonalet*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at kompetenceudvikling af plejepersonalet indskrives som aktivitet under ”derfor skal der-boksen” på side 8.

### *Pædagogiske måltider*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at der på side 7 i politikken indskrives, at det enkelte plejehjem fastsætter rammen for personalets deltagelse i måltiderne.

### *Brugerundersøgelser*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at det opstillede mål på side 7 om plejehjemsbeboernes tilfredshed med måltiderne ændres til en anden målemetode end BRUS.

### *Samarbejde om måltiderne*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at sætningen under ”madkvalitet” på side 4 omformuleres så det bliver mere tydeligt, at der med måltiderne menes både de fysiske rammer, borddækningen, værtskabet og stemningen ved måltiderne.

### *Inddragelse af ældre i mad og måltider*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at sætningen på side 7, der beskriver ældres mulighed for at deltage i planlægning og tilberedning af maden præciseres, så det er tydeligt, at der er tale om et aktivitetstilbud.

### *Etablering af samarbejdsprogrammer*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at målepunktet på side 8, præciseres så det er tydeligt, at etableringen af samarbejdsprogrammer med frivillige, skal foregå på forvaltningsniveau.

## 6.5 Det rette tilbud til den rette borger – ernæring og sund aldring

### *Kostformer og mellemmåltider*

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen foreslår, at der indsættes en sætning på side 9, der beskriver, at de ernæringsmæssige krav, skal være gældende for alle kostformer samt for hoved- såvel som mellemmåltider.