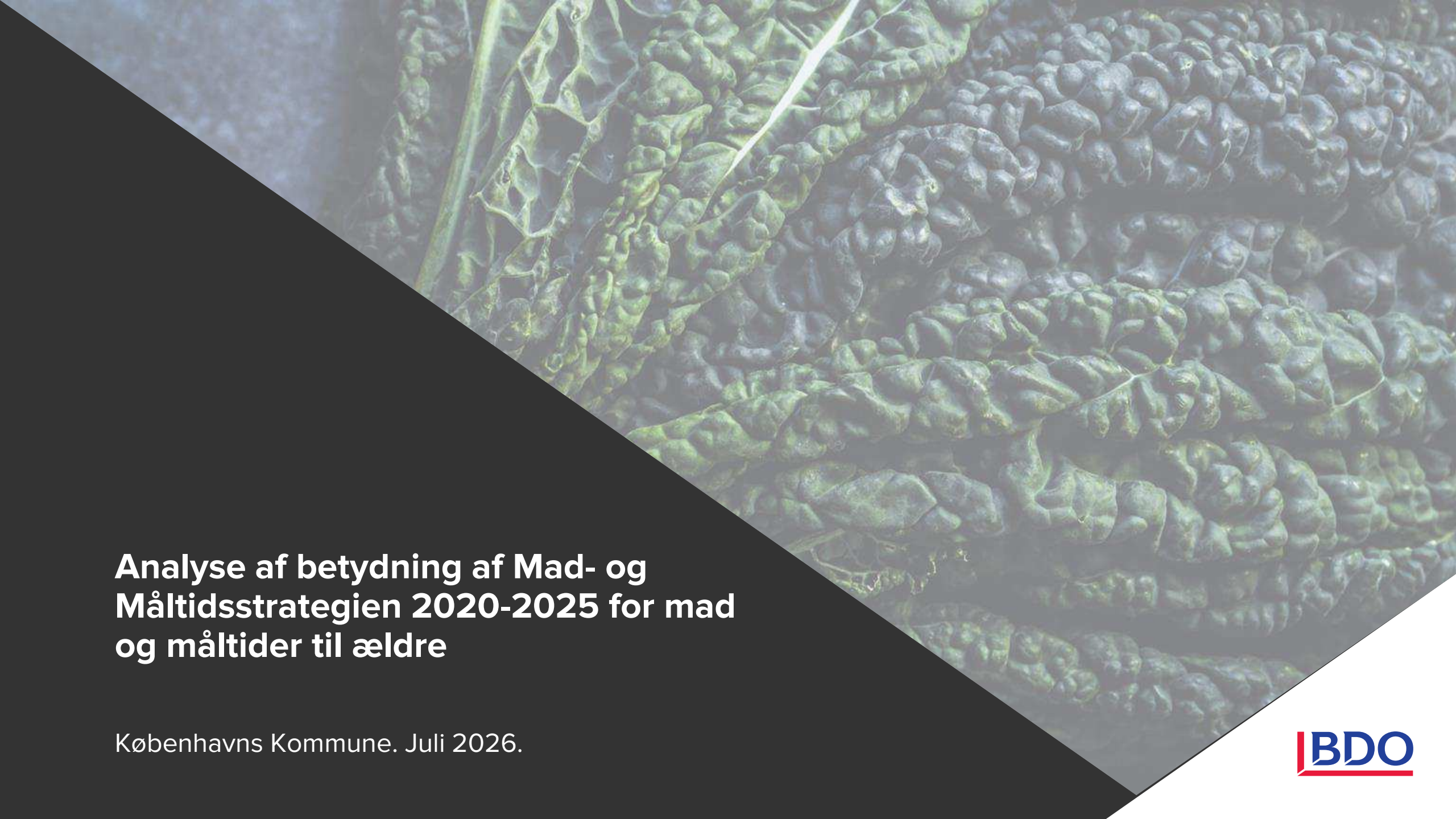


Analyse af betydning af Mad- og Måltidsstrategien 2020-2025 for mad og måltider til ældre

København Kommune. Juli 2026.

BDO

Indhold

Baggrund, formål og introduktion til analysen	3
1. Sammenfatning	4
2. Analyse af menuplaner	10
3. Kortlægning af indkøb af fødevarer	14
4. Borgernes oplevelse af maden	20
5. Kvalitativ afdækning af borgere og medarbejderes oplevelse af måltidet, herunder Mad- og Måltidsstrategien	26
6. Afdækning af køkkenpersonalets oplevelse af Mad- og Måltidsstrategien	32
Bilag	37

Baggrund, formål og introduktion til analysen

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen (SUF) i Københavns Kommune har bedt BDO om en analyse, som belyser, hvordan kommunens Mad- og Måltidsstrategi påvirker mad og måltider til ældre. Formålet har været delvist at afdække de muligheder og begrænsninger, som strategien skaber for køkkenpersonale, plejemedarbejdere, ledere og madleverandører og dels at undersøge, hvordan de ældre oplever maden og deres indflydelse herpå, samt hvordan der arbejdes med at inddrage beboernes/borgernes ønsker i praksis.

Analysen er gennemført i juni 2026.

Den strategiske ramme: Mad- og Måltidsstrategien

Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi udgør den overordnede styringsramme for kommunens mad- og måltidsproduktion. Strategien omfatter samtlige 70.000 måltider, som kommunen serverer dagligt på tværs af daginstitutioner, skoler, sociale tilbud og plejehjem.

Mad- og Måltidsstrategien er funderet på centrale politiske målsætninger, som sætter "... rammer for mad og måltider på kommunens enheder".

- **90 % økologiske indkøb:** En Målsætning til køkkenernes samlede råvareindkøb.
- **Klimareduktion**: Minimering af CO2-aftrykket gennem øget anvendelse af plantebaserede proteiner, grøntsager og lokale råvarer.
- **Mindre madspild:** Måling og reduktion af madspild i alle produktionsled.

Organisering af madproduktionen

Madproduktionen på plejehjemmene i Københavns Kommune er organiseret med både produktionskøkkener og modtagekøkkener. Ud af de 39 plejehjem i kommunen har 30 plejehjem eget produktionskøkken, hvor maden produceres lokalt på plejehjemmet, mens de resterende 9 plejehjem har modtagekøkken, hvor maden leveres og færdiggøres lokalt. Madforsyningen i kommunen omfatter således både lokal produktion på plejehjemmene og leverancer til modtagekøkkener. Derudover indgår madleverandører, som leverer måltider til modtagekøkkener og til hjemmeboende borgere.

Læsevejledning

Først beskriver BDO baggrunden for analysen samt SUF's Mad- og Måltidsstrategi. Herefter præsenteres en sammenfatning af analysens fund. Dernæst kommer fem afsnit, hvor BDO gennemgår delanalyser af hhv. menuplaner, indkøbsdata, surveydata og kvalitative data fra interviews. Endelig præsenteres en samlet konklusion af analysens fund.

© BDO

1. Sammenfatning

Tilgang og metode

Analysespørgsmål og -spor

BDO har gennemført analysen med sigte om at besvare de tre overordnede analysespørgsmål:

1. *Hvordan oplever borgerne maden og deres indflydelse på mad og måltider?*
2. *Hvordan arbejdes der i praksis med at inddrage borgernes ønsker i forhold til mad og måltider?*
3. *Hvordan påvirker MMS rammerne for produktion og sammensætning af mad til ældre?*

Da analysen skal afdække både borgernes oplevelse af maden, graden af medinddragelse og indflydelse samt rammerne for produktion, anvender BDO en metodisk tilgang, hvor flere datakilder kombineres systematisk for at belyse analysespørgsmålene fra henholdsvis et borger-, et praksis- og et produktionsperspektiv.

Analyse af menuplaner anvendes som et mål for, hvordan strategiens intentioner omsættes til konkrete måltider. Menuplanerne giver et operationelt billede af kostens sammensætning – herunder fordelingen mellem kød, fisk og plantebaserede retter – og fungerer dermed som en indikator for, hvordan de strategiske pejlemærker realiseres i praksis.

Analyse af indkøbsdata anvendes som et objektivt mål for udviklingen i fødevareforbruget over tid, herunder ændringer i indkøb af kød og alternative proteinkilder. Dette muliggør en kvantitativ vurdering af, hvorvidt der er sket forskydninger i madsammensætningen over tid.

Analyse af survey data anvendes til at belyse borgernes vurdering af maden, herunder den generelle tilfredshed med måltiderne, måltidernes sammensætning samt borgernes oplevede indflydelse på valg og udvalg af måltider. Surveyen giver dermed et systematisk indblik i, hvordan kosttilbuddet opleves af modtagerne på plejehjem og blandt hjemmeboende borgere.

Kvalitative interviews med plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere samt pleje- og køkkenpersonale (både ledere og medarbejdere) bidrager med dybdegående indsigter i både oplevelser og praksis. Interview med kommunens borgere giver mulighed for at opnå en mere dybdegående viden om, hvordan borgere oplever måltider og medindflydelse på maden. Samtidigt kan borgeres beretninger nuancere de kvantitative surveydata. Interviews med pleje- og køkkenpersonale gør det muligt bedre at forstå de mekanismer, som ligger bag de kvantitative mønstre i analysen af menuplaner og indkøbsdata. I forlængelse heraf anvendes interviewene til at opnå indblik i de muligheder og begrænsninger, som medarbejdere og leverandører oplever i arbejdet med Mad- og Måltidsstrategien.

Samlet set giver tilgangen med fire forskellige metodiske greb mulighed for at sammenholde forskellige typer data og se dem i sammenhæng. Det gør det muligt at holde borgernes tilfredshed med og oplevelsen af måltider op mod den faktiske sammensætning af måltider og udviklingen i indkøb. Interviewene bidrager samtidig til at forklare, hvorfor der evt. er forskel mellem intention og praksis.

Formidlingen af analysens resultater er struktureret i tre perspektiver med afsæt i analysespørgsmålene:

Perspektiv 1: Borgernes oplevelse

Centralt for analysen er at afdække borgernes oplevelse af mad og måltider. Dette gøres i analysen via tre mål: 1) generel tilfredshed med måltider, 2) tilfredshed med måltiders sammensætning af fødevarer, 3) medindflydelse og valgfrihed. Alle tre mål afdækkes via surveys samt kvalitative interviews med beboere på plejehjem og hjemmeboende borgere. Øvrige interviews med medarbejdere anvendes til at perspektivere borgernes oplevelse.

Perspektiv 2: Medinddragelse

Dette perspektiv belyser, hvordan kommunens borgere og medarbejdere oplever medinddragelse, samt hvordan der arbejdes med at inddrage borgernes ønsker i praksis. Afdækningen baserer sig på surveys blandt beboere på plejehjem og hjemmeboende borgere. Herudover baserer undersøgelsen sig på interviews blandt både hjemmeboende borgere, plejehjemsbeboere samt pleje- og køkkenpersonale (herunder både ledere og medarbejdere).

Perspektiv 3: Rammerne for produktion og sammensætning af mad

Dette perspektiv belyser, hvordan Mad- og Måltidsstrategien påvirker produktion og sammensætning af maden. Afdækningen baserer sig på interviews med køkkenledere og -personale samt madleverandører og suppleres med analyser af menuplaner og indkøbsdata.

Opdelingen gør det muligt at præsentere resultaterne enkelt og samtidig vise, hvordan kommunens borgeres oplevelse, medarbejdernes oplevelse samt praksis og rammerne for produktion hænger sammen.

© BDO

Tilgang og metode (fortsat)

Trinvis opbygning af rapport baseret på analyser

Analysen er opbygget som en trinvis tilgang, hvor de enkelte datakilder bygger oven på hinanden og tilsammen giver et samlet billede af sammenhængen mellem strategiske mål, praksis og borgernes oplevelser. Nedenfor beskrives rækkefølgen på analyserne, som de præsenteres i rapporten.

Til højre er antallet af deltagere, respondenter og enheder i analysen angivet i tabel 1.1.

Først analyseres menuplaner, som giver et billede af, hvordan de strategiske mål omsættes til konkrete måltider. Her opgøres fx fordelingen mellem kød, fisk og plantebaserede retter og dermed, hvordan målsætninger om klima og ernæring kommer til udtryk i planlægningen. (s. 10-13).

Dernæst kortlægges indkøb, hvilket giver et indblik i indkøbet af fødevarer samt bidrager til et mere detaljeret indblik i den konkrete sammensætning af maden. (s. 14-19).

Herefter inddrages surveydata, som belyser, hvordan borgerne oplever maden. Surveyen måler borgernes tilfredshed og indflydelse og giver dermed et systematisk billede af, hvordan mad og måltider opleves af modtagerne. (s. 20-25).

Efterfølgende udbygges fund via kvalitative interviews med borgere og plejepersonale, som giver indblik i, hvordan maden tilrettelægges i praksis og borgernes ønsker håndteres. Interviewene bidrager med at nuancere øvrige fund fra analysen. Både ledere og medarbejdere er interviewet. (s. 26-31).

Endelig udbygges analysen via kvalitative interviews med køkkenpersonale, hvilket bidrager med indblik i, hvordan køkkenpersonalet oplever, at mad- og måltidsstrategien påvirker rammerne for produktion og sammensætning af mad – herunder strategiens muligheder og begrænsninger. (s. 32-36).

Samlet set bevæger analysen sig dermed fra plan og målsætninger (menuplaner), over faktisk praksis (indkøb), til oplevelse (survey) og endelig nuancerende forklaringer (interviews).

På de næste sider præsenteres en sammenfatning af analysen.

Tabel 1.1: Deltagere / respondenter / enheder på tværs af analysens datakilder*

Datakilde	Deltagere / respondenter / enheder	Omfang
Menuplaner	10 anonymiserede plejehjem og 3 madleverandører	4 ugers menuplaner
Indkøbsdata	Københavns Kommunes plejehjem og Københavns Madservice	Fødevareindkøb 2021 til 2025, bearbejdet af Meyers Madhus
Surveydata	807 respondenter i alt	200 plejehjemsbeboere og 607 hjemmeboende borgere
Kvalitative interviews	• 16 borgere (7 plejehjemsbeboere og 9 hjemmeboende borgere) • 6 plejemedarbejdere • 4 afdelingsledere Køkkenpersonale fra 6 plejehjemskøkkener • Køkkenpersonale fra 3 madleverandører	

***Note: Ovenstående er uddybet i bilag 1**

© BDO

Sammenfatning af analysen

1/3

Nedenfor følger sammenfatningen af analysen, som er opdelt efter rapportens tre overordnede analysespørgsmål:

1. *Hvordan oplever borgerne maden og deres indflydelse på mad og måltider?,*
2. *Hvordan arbejdes der i praksis med at inddrage borgernes ønsker i forhold til mad og måltider?*
3. *Hvordan påvirker Mad- og Måltidsstrategien rammerne for produktion og sammensætning af mad til ældre?*

Hvert afsnit i sammenfatningen samler op på hovedfundene inden for de fire datakilder, som analysen baseres på.

1. Hvordan oplever borgerne maden og deres indflydelse på mad og måltider?

Plejehjemsbeboernes og hjemmeboende borgeres generelle oplevelse af maden

Der forekommer generelt en høj tilfredshed med maden blandt plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere i Københavns Kommune i både surveyen og interviewene. Surveyen blandt beboere/borgere i kommunen indikerer, at et flertal af beboerne/borgerne er tilfredse med maden. Dog viser både surveyen og de kvalitative interviews, at der er forskelle på oplevelserne på tværs af henholdsvis plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere, hvor der er nuancer i forhold til blandt andet tilfredsheden med det daglige varme måltid og oplevelsen af mængden af især kød, fisk og grøntsager.

Konkret viser surveyen blandt 200 plejehjemsbeboere og 607 hjemmeboende borgere, at et flertal på cirka 58-60 % er tilfredse med maden, mens 28-33 % har svaret, at de i nogen grad er tilfredse med maden. Endelig har 8-13 % svaret, at de i ringe grad eller slet ikke er tilfredse.

I de kvalitative interviews fortæller flere af de hjemmeboende borgere, at de generelt oplever maden som velsmagende, genkendelig og tilfredsstillende. Maden beskrives som almindelig og i tråd med det, borgerne selv ville have lavet, hvilket skaber tryghed og genkendelighed. Flere interviewede borgere peger på et behov for mere grønt i måltiderne samt større variation, særligt i kødtyper.

Blandt de interviewede beboere på plejehjem tegner der sig et mere nuanceret billede. Her beskrives maden som svingende i kvalitet, hvor dele af måltidet kan være tilfredsstillende, men hvor der samtidig peges på gennemgående udfordringer i forhold til smag, tilberedning, særligt af kød, samt variation og indhold af grøntsager. Derudover fremhæves anretning og måltidets fremtoning som væsentlige faktorer for appetitten og den samlede oplevelse.

Oplevelsen af sammensætningen af maden

Angående mængden af forskellige fødevarer i måltiderne er der generelt blandt de adspurgte beboere på plejehjem en oplevelse af, at mængden af de forskellige kategorier af fødevarer er tilpas (mellem 49-86 % Afhængigt af fødevarekategorien). Dog svarer et mindretal af beboere fra plejehjem med hhv. produktionskøkken og modtagekøkken, at mængden af kød (23 %, 4 %), fisk (29 %, 32 %) og grøntsager (42 %, 27 %) er for lille. Omvendt svarer et mindretal, at mængden af bælgfrugter (28 %, 34 %), kartofler (15 %, 18 %) samt ris og pasta (20 %, 10 %) er for stor (s. 22).

I interviewene med plejehjemsbeboere fortæller flere, at de oplever en lav tilfredshed med kvaliteten af det serverede kød. Samtidig efterspørges der i højere grad "ordentlige" kødstykker, herunder oksekød i form af steg eller bøf fremfor de hyppigt anvendte farsretter. Oplevelsen af en begrænset variation i kødtyper – herunder oksekød – bidrager til en samlet oplevelse af ensformighed. Når retter med oksekød omvendt fungerer godt, fremhæves de som særligt positive. De interviewede hjemmeboende borgeres oplevelse af oksekød er omvendt overvejende positiv, men samtidig præget af et ønske om større variation. Oksekød forbindes med klassiske retter, som flere efterspørger fx hakkebøf. Samtidig oplever flere, at oksekød forekommer sjældent i menuen, hvor retterne i højere grad er baseret på kylling, hvilket bidrager til et oplevet savn af variation. Når oksekød indgår i måltiderne, fremhæves det som velsmagende og i tråd med borgernes præferencer, og det fremstår dermed som en vigtig parameter for den samlede madoplevelse.

Borgernes oplevelse af medindflydelse

Generelt viser analysen, at borgerne efterspørger større medindflydelse på måltiderne. På survey svarer 61 % af respondenter fra plejehjem med modtagekøkken og 46 % af respondenter fra plejehjem med produktionskøkken, at de i ringe grad eller slet ikke oplever, at de kan få indflydelse på, hvilken mad der bliver serveret. Dette understøttes af de kvalitative interviews med plejehjemsbeboere, som viser, at oplevelsen af indflydelse og medbestemmelse er begrænset. Selvom der i enkelte tilfælde er mulighed for mindre valg i hverdagen, oplever flere beboere ikke reel indflydelse på menuen eller på de måltider, der serveres.

De interviewede plejehjemsbeboere peger på, at eksisterende muligheder for dialog om maden i begrænset omfang opleves at føre til konkrete ændringer. Flere beboere giver udtryk for, at deres ønsker ikke i tilstrækkelig grad bliver hørt eller omsat i praksis. Som konsekvens håndteres utilfredshed ofte individuelt, fx ved at fravælge maden eller finde alternative løsninger.

Blandt hjemmeboende borgere er der generelt en større oplevelse af medindflydelse og et større udvalg af måltider, da borgerne kan vælge måltider fra en menu/madplan. På survey svarer 53 %, at de i høj eller meget høj grad er tilfredse med udvalget af retter, som der kan vælges imellem. Et mindretal (9 %) er utilfredse med udvalget, mens 30 % svarer, at de i nogen grad er tilfredse med udvalget.

© BDO

Sammenfatning af analysen (fortsat)

2/3

Borgernes oplevelse af medindflydelse (fortsat)

I de kvalitative interviews giver de hjemmeboende borgere udtryk for, at de i højere grad oplever at have reel medbestemmelse i forhold til den mad, de modtager. Dette knytter sig især til muligheden for at vælge måltider via en menuseddel, hvilket giver borgerne direkte indflydelse på både type og sammensætning af maden. Forskellen skal ses i sammenhæng med de forskellige rammebetingelser for madtilbud til hjemmeboende borgere og plejehjemsbeboere. For de hjemmeboende indgår menuvalg som en del af bestillingsprocessen, mens måltider på plejehjem i højere grad tilrettelægges inden for rammerne af et fælles måltidstilbud. Mulighederne for medbestemmelse kommer derfor til udtryk på forskellige måder i de to kontekster.

Muligheden for valg fremhæves af de interviewede hjemmeboende borgere som væsentlig og bidrager til, at borgerne i høj grad modtager mad, der er i overensstemmelse med deres præferencer. Samtidig ses det, at medbestemmelsen i praksis understøttes af pårørende eller medarbejdere, uden at det nødvendigvis reducerer beboernes oplevelse af indflydelse.

Opsummering af hvordan borgerne oplever maden og deres indflydelse på mad og måltider

Analysen viser, at der generelt er en høj tilfredshed med maden blandt både plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere i Københavns Kommune. Samtidig peger både surveydata og interviews på forskelle i måden, maden opleves på. Blandt de hjemmeboende borgere fremhæves maden ofte som velsmagende og genkendelig, mens plejehjemsbeboerne i højere grad peger på udfordringer relateret til variation, grøntsager samt kvaliteten og tilberedningen af særligt kød.

Der ses desuden forskelle i borgernes oplevelse af indflydelse på mad og måltider. Disse forskelle skal imidlertid forstås i lyset af de forskellige rammer for madtilbuddene. Hjemmeboende borgere har som led i bestillingsprocessen mulighed for at vælge mellem forskellige retter, mens måltider på plejehjem i højere grad tilrettelægges som en del af et fælles måltidstilbud til flere beboere. Mulighederne for medbestemmelse er derfor forskellige på tværs af de to tilbudstyper.

På tværs af datamaterialet peger analysen dog på, at flere plejehjemsbeboere efterspørger større indflydelse på maden og måltiderne samt bedre muligheder for at få deres ønsker omsat til konkrete ændringer

2. Hvordan arbejdes der i praksis med at inddrage borgernes ønsker i forhold til mad og måltider?

Køkkenernes og plejemedarbejdernes arbejde med at inddrage borgeres ønsker til mad og måltider

Både køkkenpersonale fra plejehjem med produktionskøkken og plejemedarbejdere og ledere fra plejehjem beretter om, at man prioriterer en kontinuerlig og systematisk borgerinddragelse højt, hvilket udmønter sig i målrettede beboermøder, hvor maden og måltidet er det centrale punkt på dagsordenen. Når køkkenerne enten selv afholder eller deltager aktivt i disse møder som en fast del af indsatsen, styrkes den demokratiske dialog mellem beboerne og køkken. Det er dog en strukturel udfordring at sikre, at de synspunkter, der præsenteres, repræsenterer det brede beboerkollektiv og ikke blot individuelle præferencer. BDO bemærker, at der er en diskrepans mellem beboernes oplevelse af en relativt lav grad af medindflydelse på de serverede måltider og medarbejdernes oplevede prioritering af netop medinddragelse og indflydelse. Beboernes oplevelse af lav medindflydelse baserer BDO på resultater fra spørgeskemaundersøgelsen samt interviews på plejehjem med beboere.

De tre leverandører af mad til hjemmeboende borgere arbejder ligeledes med borgerinddragelse på forskellig vis og har kontinuerligt fokus på ris og ros fra borgerne.

De interviewede medarbejdere på plejehjem beretter om, at der er en mindre gruppe af beboere, hvor medbestemmelsen er mere begrænset. Dette kan skyldes, at beboerne ikke benytter valgordningen eller har funktionelle begrænsninger. Her er indflydelsen i højere grad indirekte og knyttet til muligheden for at fravælge retter eller give feedback. I forlængelse heraf svarer plejemedarbejdere og ledere på plejehjemmene, at der arbejdes målrettet med at imødekomme beboernes ønsker til mad og måltider, særligt gennem løbende dialog og tilpasninger i hverdagen. Samtidig peger de interviewede plejemedarbejdere og ledere på plejehjemmene på, at mulighederne for individuelle tilpasninger af maden er begrænset af rammer som produktion, økonomi og indkøbsaftaler.

Opsummering af hvordan der arbejdes i praksis med at inddrage borgernes ønsker i forhold til mad og måltider.

Analysen viser, at køkkenpersonalet arbejder systematisk med at inddrage beboernes ønsker gennem blandt andet beboermøder og dialog om maden. Plejemedarbejdere og ledere beskriver samtidig, at der i hverdagen arbejdes målrettet med at imødekomme beboernes ønsker gennem løbende dialog og tilpasninger. På trods af disse indsatser peger analysen på en forskel mellem medarbejdernes oplevelse af mulighederne for indflydelse og flere plejehjemsbeboeres oplevelse af deres faktiske medbestemmelse. Mulighederne for at imødekomme individuelle ønsker påvirkes desuden af organisatoriske rammer samt beboernes forskellige forudsætninger

© BDO

Sammenfatning af analysen (fortsat)

3/3

3. Hvordan påvirker Mad– og Måltidsstrategien rammerne for produktion og sammensætning af mad til ældre?

Mad- og Måltidsstrategiens påvirkning af rammerne for produktion og sammensætning af mad

Både interviews og datagrundlaget viser, at Mad og Måltidsstrategien i høj grad er blevet integreret i køkkenernes produktion og sammensætning af maden. Dette gælder både for plejehjem med produktionskøkken og for de tre leverandører af mad til hjemmeboende borgere. Køkkenpersonalet oplyser, at borgerne fortsat tilbydes retter med kød, men at der blandt andet er sket ændringer i kødtyperne (fx retter med fjerkræ i stedet for oksekød) samt i mængden af kød i de enkelte retter.

Gennemgangen af menuplaner viser, at der i gennemsnit er måltider med kød i 18,5 ud af 28 måltider på plejehjem med produktionskøkken (menuplaner for fire uger). Samtidig er der i gennemsnit 3,9 måltider med fisk ud af i alt 28 måltider (menuplaner for fire uger). Derudover fremgår det, at der i gennemsnit er én dag om ugen, hvor menuplanerne hverken indeholder kød eller fisk. For de tre leverandører, der tilbyder valg mellem flere retter, udgør måltider med kød 161 ud af i alt 248 tilbudte måltider, svarende til ca. 65 %. De enkelte borgere har mulighed for at vælge kød hver dag.

Går man et niveau længere ned på typer af proteinkilder, viser BDO's analyser af menuplaner, at svinekød er den største proteinkilde (optræder i gns. 12 gange på 4 uger), mens oksekød er relativt minimalt repræsenteret (optræder i gns. 2 gange på 4 uger). I flere produktionskøkkener på plejehjem serveres der fx oksekød én gang over en 4 ugers periode.

Kortlægningen af indkøb med fokus på sammensætningen af måltider fordelt på fødevarekategorier for plejehjem med produktionskøkken, plejehjem med modtagekøkken samt Københavns Madservice (KMS) viser, at mængden af indkøbt kød og fisk er blevet mindre i perioden 2021-2025 for plejehjem med produktionskøkken. Andelen af kød af den samlede mængde fødevareindkøb er således faldet fra 9 % til 7,7 %, mens andelen af fisk og skaldyr er faldet fra 2,5 % til 2,4 %. For plejehjem med modtagekøkken er kødets andel af det samlede fødevareindkøb faldet fra 16,0 % til 13,6 %, mens andelen af fisk og skaldyr er steget fra 2,7 % til 3,2 %.

Derudover viser indkøbsanalysen, at proteinkildernes andel af den samlede indkøbte fødevaremængde, målt i vægt, har ligget stabilt på ca. 21-23 % i perioden for de tre enheder. Køds andel af de samlede indkøbte fødevarer er dog reduceret - især okse-, kalve- og lammekød. Ligeledes ses et fald i indkøbt kød på plejehjem med modtagekøkken, men faldet er mindre i absolutte mængder, da indkøb alene vedrører kolde måltider. Da mængden af kød er faldet, er proteinkilders andel af fødevarer i perioden blevet opretholdt af, at der omvendt har været en stigning i andelen fra bl.a. bælgfrugter og proteinrige mejeriprodukter.

Resultaterne fra survey og borgerinterviews viser desuden, at et flertal af plejehjemsbeboerne er tilfredse med maden. Flere af de interviewede køkkenpersonaler oplever dog, at nogle borgere ikke bryder sig om strategiens fokus på klima, hvilket kommer til udtryk ved, at flere fravælger grønne retter. Flere personaler fra kukkerne nævner desuden en manglende sammenhæng mellem klimavenlige retter og borgernes efterspørgsel efter traditionel dansk mad. Lavpraktisk vurderer det interviewede køkkenpersonale endvidere, at høje økologikrav medfører, at køkkenerne indkøber råvarer af mere svingende og til tider lavere kvalitet end ved konventionelle varer – særligt kartofler og grøntsager – hvilket kan forringe den samlede råvarekvalitet.

Plejemedarbejdere og ledere på plejehjemmene fremhæver måltidet som centralt både ernæringsmæssigt og socialt, hvor genkendelighed i maden, rolige rammer og mulighed for valg har stor betydning for beboernes appetit og oplevelse af selvbestemmelse (jf. målet om sociale fællesskaber og madkultur jf. Mad – og Måltidsstrategien). Samtidig beskrives en række dilemmaer i balancen mellem ernæringshensyn, beboernes præferencer og de givne rammer, hvilket kan påvirke mulighederne for fuldt ud at imødekomme individuelle ønsker.

Opsummering af hvordan Mad– og Måltidsstrategien påvirker rammerne for produktion og sammensætning af mad til ældre

Analysen viser, at Mad- og Måltidsstrategien i høj grad er integreret i køkkenernes planlægning og produktion af mad til ældre. Mad og Måltidsstrategien har blandt andet påvirket sammensætningen af måltiderne gennem ændringer i valg og mængde af kød samt et øget fokus på klimahensyn. Samtidig peger både køkken- og plejehjemsmedarbejdere og ledere på, at implementeringen indebærer dilemmaer mellem strategiens målsætninger, borgernes madpræferencer og hensynet til råvarekvalitet.

© BDO

2. Analyse af menuplaner

Analyse af menuplaner

Tilgang og primære fund

Baseret på fire ugers menuplaner fra henholdsvis ti plejehjem med produktionskøkken samt fra tre leverandører af mad til ældre, har BDO analyseret kostens sammensætning – herunder fordelingen mellem kød, fisk og plantebaserede retter. Analysen omfatter udelukkende menuplaner for det varme måltid.

Plejehjemmene med produktionskøkken tilbyder deres borgere en varm ret dagligt. De tre madleverandører tilbyder borgerne valg mellem flere retter.

BDO har til højre opsummeret de vigtigste fund fra analysen af menuplaner. Over de følgende to sider beskrives analysens fund mere dybdegående.

Datagrundlag

Menuplanerne er indhentet fra Københavns Kommune og dækker en periode på fire uger. De ti plejehjem med produktionskøkken er udvalgt af Københavns Kommune. De tre leverandører af mad til ældre er Københavns Madservice og to eksterne madleverandører.

Fund fra analyse af menuplaner

Generelt

- Menuplanerne for perioden på fire uger viser, at borgerne tilbydes måltider med kød.
- Svinekød er den mest anvendte animalske proteinkilde i det samlede menu udbud.
- Oksekød forekommer relativt sjældent i menuplanerne, hvilket er i tråd med strategiens CO_2-pejlemærker.
- Der ses markante forskelle i omfanget af vegetariske måltider, hvilket afspejler forskellige tilgange til den grønne omstilling og kødreduktion.

Plejehjem med produktionskøkken

- Kød indgår i størstedelen af de udbudte måltider på tværs af de undersøgte menuplaner (cirka 66 %).

Madleverandører

- Der er betydelige forskelle i antallet af måltidstilbud mellem madleverandørerne, hvilket tyder på forskellige tilgange til valgmuligheder og menuplanlægning.
- Kød indgår i størstedelen af de udbudte måltider på tværs af de undersøgte menuplaner (cirka 65 %).

© BDO

Menuplaner - plejehjem med produktionskøkken

Analyse af sammensætning af mad

Opgørelserne på denne side kortlægger madsammensætning baseret på data fra ti anonymiserede plejehjems fire ugers menuplaner. Alle er plejehjem med produktionskøkken. Tabel 2.2 til højre viser hvor mange gange de forskellige proteinkilder serveres i løbet af en fire-ugers periode (28 dage).

Måltider med eller uden kød: Tabel 2.3 til højre viser antallet af måltider med eller uden kød i løbet at de fire uger. I gennemsnit for de ti menuplaner er 18,5 måltider med kød ud af i alt 28 måltider, svarende til 66 % af det samlede antal måltider. Intervallet ligger mellem 15 og 21 måltider med kød.

Svinekødet hyppigste proteinkilde: Svinekød udgør den absolut største proteinkilde i kommunen. I tabel 2.1 fremgår det, at svinekød i gennemsnit serveres 12 gange ud af de 28 dage. I det køkken, der hyppigst serverer retter med svinekød, sker dette 16 gange på fire uger, mens det køkken, der bruger det færrest gange, lander på otte gange.

Oksekød minimalt repræsenteret: Jf. tabel 2.1 serveres oksekød i gennemsnit to gange på fire uger. Flere køkkener serverer oksekød en enkelt gang på fire uger. En enkelt plejehjem skiller sig ud ved at have det på menuen fem gange på fire uger.

Fisk eller skaldyr: Fiskeretter eller skaldyr serveres i gennemsnit fire gange i løbet af de fire uger, svarende til at det serveres ugentligt.

Bælgfrugter, linser m.v.: Intervallet for vegetarretter svinger fra to gange (færrest) til seks gange (flest).

Fjerkræ som en hyppig proteinkilde: Lyst kød bruges ofte som proteinkilde og serveres i gennemsnit fem gange om måneden. Der ses dog markante forskelle mellem plejehjemmene, da et enkelt køkken serverer fjerkræ hele 12 gange på en måned, mens et andet kun har det med to gange.

Tabel 2.1 – Overblik over hvor mange gange en proteinkilde har optrådt hhv. flest eller færrest gange over en fire-ugers periode på tværs af de ti anonymiserede plejehjem (Antal retter ud af 28 dage)

Proteinkilde / Kategori	Færrest gange optrådt	Flest gange optrådt	Gns. over plejehjem
Svinekød	8	16	12
Fjerkræ	2	12	5
Bælgfrugter, linser m.v.	2	6	4
Fisk eller skaldyr	1	5	4
Oksekød	1	5	2
Æg eller uklar	0	6	1
Total	-	-	28

Tabel 2.2 – Ti plejehjems fordeling af proteinkilder over en fire-ugers periode

Tabellen viser en opgørelse over de ti anonymiserede plejehjem (Pl.h.. A-J), baseret på det faktiske antal gange hver proteinkilde har optrådt i et varmt måltid over en periode på 28 dage svarende til 28 måltider.

Proteinkilde / Kategori	Pl.h. A	Pl.h. B	Pl.h. C	Pl.h. D	Pl.h. E	Pl.h. F	Pl.h. G	Pl.h. H	Pl.h. I	Pl.h. J	Gns.
Oksekød	1	1	2	5	3	2	2	2	2	4	2
Svinekød	8	16	9	13	14	14	8	13	13	9	12
Fjerkræ	12	3	7	2	2	3	5	5	3	2	5
Andet kød (Lam, vildt mv.)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fisk eller skaldyr	3	3	5	4	5	5	1	4	4	5	4
Bælgfrugter, linser m.v.	4	4	3	2	4	4	6	4	5	4	4
Uklar (uidentificerbar)	0	0	2	2	0	0	5	0	1	4	1
Æg	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
Totale retter over 4 uger	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28

Tabel 2.3 – Antal måltider opgjort i stk. og %, henholdsvis med kød, fisk, vegetarisk og uklar proteinkilde

Plejehjem	Måltider med kød	Måltider med fisk	Måltider vegetarisk	Måltider uklar	Totale retter
Pl.h A	21 (75%)	3 (11%)	4 (14%)	0 (0%)	28 (100%)
Pl.h B	20 (71%)	3 (11%)	5 (18%)	0 (0%)	28 (100%)
Pl.h C	18 (64%)	5 (18%)	3 (11%)	2 (7%)	28 (100%)
Pl.h D	20 (72%)	4 (14%)	2 (7%)	2 (7%)	28 (100%)
Pl.h E	19 (68%)	5 (18%)	4 (14%)	0 (0%)	28 (100%)
Pl.h F	19 (68%)	5 (18%)	4 (14%)	0 (0%)	28 (100%)
Pl.h G	15 (53%)	1 (4%)	7 (25%)	5 (18%)	28 (100%)
Pl.h. H	20 (72%)	4 (14%)	4 (14%)	0 (0%)	28 (100%)
Pl.h I	18 (64%)	4 (14%)	5 (18%)	1 (4%)	28 (100%)
Pl.h J	15 (54%)	5 (18%)	4 (14%)	4 (14%)	28 (100%)
Gennemsnit	**18,5 (66%)**	**3,9 (14%)**	**4,2 (15%)**	**1,4 (5%)**	**-**

Menuplaner - madleverandører

Analyse af sammensætning af mad

Dette afsnit kortlægger den reelle madsammensætning baseret på data for fire ugers menuplaner fra tre anonymiserede madleverandører. Alle tre madleverandører tilbyder valg mellem flere retter, hvorfor der – til forskel for plejehjem med produktionskøkken – er flere end 28 retter på en menuplan for 28 dage.

Variation i antal måltidstilbud på tværs af madleverandørerne: Datamaterialet dokumenterer en markant forskel i. hvor mange måltider den enkelte madleverandør tilbyder over de 28 dage. Tabel 2.4 til højre viser, at det svinger fra 56 måltidstilbud til 112 valgmuligheder. Dette indikerer forskellig anvendelse af parallelle menulinjer til varetagelse af borgerpræferencer.

Fordeling mellem måltider med og uden kød: Tabel 2.5 viser antallet af måltider med eller uden kød i løbet af de fire uger. På tværs af de tre menuplaner er 161 måltider med kød ud af i alt 248 måltider, svarende til 65 % af det samlede antal måltider. Der er forskel i hvor meget antallet af måltider med kød udgør af det samlede antal hos den enkelte madleverandør. Intervallet ligger mellem 55 % og 84 %.

Høj forekomst af svinekød i det samlede udbud: Svinekød udgør jf. tabel 2.4 den volumenmæssigt største animalske proteinkilde med 80 retter ud af det samlede udbud på i alt 248 retter i perioden. De tre madleverandører har henholdsvis 22, 27 og 31 retter med svinekød på deres menuplan for fire uger.

Lav forekomst af oksekød i menuplanerne: I overensstemmelse med strategiens CO2-pejlemærker fastholdes oksekød på et relativt lavt niveau i den samlede udbudsvolumen med i alt 34 retter på tværs af modellerne, svingende i et interval mellem ni og 13 retter over fire uger. Det er ikke muligt ud fra menuplanerne at udlede årsagen til det relativt lave niveau.

Store forskelle i andelen af vegetariske måltider: Data belyser to forskellige strategiske tilgange til kødreduktion. To af de undersøgte madleverandører udviser en grøn omstilling med tilbud af henholdsvis 32 og 31 vegetariske retter, mens den sidste madleverandør har fem vegetariske måltider i alt på deres menuplan for de 28 dage.

Tabel 2.4 – De tre leverandørers tilbudte måltider fordelt efter proteinkilder i en periode på 28 dage

Proteinkilde / Kategori	Leverandør X	Leverandør Y	Leverandør Z	Total volumen	Gns. antal
Svinekød	27	22	31	80 retter	26,7 retter
Vegetar (uden kød/fisk)	5	32	31	68 retter	22,7 retter
Fjerkræ	8	13	25	46 retter	15,3 retter
Oksekød	12	9	13	34 retter	11,3 retter
Fisk eller skalddyr	4	3	11	18 retter	6,0 retter
Andet kød (lam, vildt mv.)	0	0	1	1 retter	0,3 retter
Æg	0	1	0	1 retter	0,3 retter
Uklar (udefinerbar)	0	0	0	0 retter	0,0 retter
Total valgmuligheder	**56**	**80**	**112**	**248 retter**	**82,7 retter**

Tabel 2.5 – Antal måltider opgjort i stk. og %, henholdsvis med kød, fisk, vegetarisk og uklar proteinkilde

Leverandør	Måltider med kød	Måltider med fisk	Måltider vegetarisk	Måltider uklar	Totale retter
Leverandør X	47 (84%)	4 (7%)	5 (9%)	0 (0%)	56 (100%)
Leverandør Y	44 (55%)	3 (4%)	33 (41%)	0 (0%)	80 (100%)
Leverandør Z	70 (62%)	11 (10%)	31 (28)	0 (0%)	112 (100%)
Total	**161 (65%)**	**18 (7%)**	**69 (28%)**	**0 (0%)**	**248 (100%)**

© BDO

3. Kortlægning af indkøb af fødevarer

Kortlægning af indkøb

Tilgang og primære fund

Baseret på fødevareindkøbsdata fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har BDO kortlagt udviklingen i indkøb i forskellige fødevarekategorier fra 2021-2025. Kortlægningens formål er at undersøge, hvordan indkøbet af fødevarer har udviklet sig i perioden siden Mad- og Måltidsstrategien trådte i kraft. Derfor fokuserer kortlægningen især på at følge, hvordan sammensætningen af fødevareindkøbet ændrer sig over tid, særligt ift. proteinkilder og kød.

BDO har til højre opsummeret de vigtigste fund fra kortlægningen af indkøb. Over de følgende fem sider beskrives kortlægningens fund mere dybdegående.

Kortlægningen af indkøb på plejehjem sammenholder udviklingen i indkøbte mængder af forskellige fødevarekategorier pr. bespist beboer. Dette er valgt fremfor kortlægning af absolutte mængder, da antallet af beboere skifter. Kortlægningen af plejehjem anvender ugentlige indkøbte gram fødevarer som mål til at sammenholde udviklingen i indkøbte fødevarer relativt til målgruppen af borgere. Begrebet "bespiste borgere" anvendes, da beboere kan fravælge at få mad på plejehjemmet.

BDO har i analysen ikke undersøgt, hvorvidt udviklinger i fødevarepriser kan have påvirket indkøb. BDO bemærker, at fødevarepriserne i perioden 2021-2025 er steget. Prisen på okse- kalve- og lammekød er fx steget med ca. 28 % i perioden 2021-2025 ifølge Danmarks Statistiks forbrugerprisindeks. Sundheds- og Omsorgsforvaltningen oplyser dog, at plejehjemmene er blevet ekstraordinært kompenseret for de stigende fødevarepriser fra 2025 og frem.

Datagrundlag

Indkøbsdata er indhentet fra Københavns Kommune og dækker fødevareindkøb foretaget af kommunens plejehjem samt af KMS. Data er bearbejdet af Meyers Madhus, som er ekstern leverandør, der understøtter implementering af kommunens Mad- og Måltidsstrategi. Kortlægningen er inddelt efter, hvorvidt fødevarer er indkøbt af hhv. plejehjem med produktionskøkken, plejehjem med modtagekøkken eller KMS. Der indgår data fra 35 ud af 39 plejehjem. Fire plejehjem er ekskluderet, da de har skiftet køkkentype eller køber fødevarer udenfor alm. praksis. De ekskluderede plejehjem er Deborah Centret, Møllehuset, Eilersminde og Pilehuset. Herudover er enheder med midlertidige ophold ekskluderet.

Fund fra kortlægningen af indkøb

Generelt

- Over perioden 2021-2025 udgør kød en stadig mindre andel af den samlede mængde indkøbte fødevarer på tværs af plejehjem og KMS. Især okse- og lammekød udgør en mindre andel af indkøbte fødevarer i 2021 end i 2025.
- Generelt er animalske fedtstoffer udskiftet med vegetabilske fedtstoffer.
- Frugts, grønts og bælgfrugters andel af indkøbte fødevarer er generel steget i perioden.
- Mængden af indkøbte fødevarer er faldet i absolutte mængder for både plejehjem med produktionskøkken, plejehjem med modtagekøkken og KMS i perioden 2021 til 2025. Når udviklingen opgøres pr. borger, ses samme tendens for plejehjem med henholdsvis produktionskøkken og modtagekøkken. Udviklingen bør ses i lyset af Mad – og Måltidsstrategiens målsætning om at reducere madspild.

Plejehjem med produktionskøkkener

- Fra 2021 til 2025 er den samlede mængde indkøbte fødevarer faldet fra ca. 14.000 til ca. 13.000 gram pr. bespist borger pr. uge. Det svarer til et fald på 7 %. Der har dog været fluktuationer i perioden.
- Sammensætningen af de indkøbte fødevarer er overordnet set relativt stabil fra 2022 til 2025.
- Den tydeligste ændring er, at kød fylder mindre i de samlede indkøb. Kødets andel er faldet fra ca. 9 % til ca. 8 %, svarende til et relativt fald på ca. 14 %.
- Samtidig fylder frugt og grønt, bælgfrugter samt æg og mejeriprodukter lidt mere i 2025 end i 2022.

Plejehjem med modtagekøkkener

- Fra 2021 til 2025 er den samlede mængde indkøbte fødevarer faldet fra ca. 7.200 til ca. 6.700 gram pr. bespist borger pr. uge. Det svarer til et fald på 8 %. Der har dog været mindre fluktuationer i perioden.
- Der ses kun mindre forskydninger i fødevaresammensætningen fra 2021 til 2025.
- Kød samt fisk og skaldyr fylder lidt mindre i de samlede indkøb. Kødets andel er faldet med ca. 13 %, mens fisk og skaldyrs andel er faldet med ca. 15 %.

Københavns Madservice

- I KMS er fordelingen mellem fødevarekategorierne samlet set relativt stabil fra 2021 til 2025.
- Kød udgør dog en mindre del af de samlede indkøb end tidligere. Andelen er faldet fra ca. 16 % til ca. 14 %, svarende til et relativt fald på ca. 15 %.
- Omvendt fylder æg og mejeriprodukter samt kartofler, fuldkorn og brød mere i 2025 end i 2021.
- Andelen af fisk og skaldyr også steget i perioden.

© BDO

Plejehjem med produktionskøkkener

BDO har til højre illustreret udviklingen i fødevareindkøb for plejehjem med produktionskøkkener. Indkøbet dækker mad til alle døgnets måltider til beboerne. Opgørelsen viser gennemsnitlig ugentlig mængde fødevarer pr. bespist beboer opgjort i gram. Udover plejehjemsbeboere indeholder opgørelsen et mindre antal hjemmeboende borgere, som er visiteret til et spisetilbud, som ligger på et plejehjem med et produktionskøkken.

Opgørelsen på side 15-18 opgør fødevarer ud fra otte kategorier. Kategorierne dækker over i alt 16 underkategorier, som af hensyn til formidling er blevet reduceret i antal. Kategorien "Kød" dækker fx over underkategorierne "Fjerkræ og svinekød" og "Okse-, kalve- og lammekød". Den komplette liste med underkategorier kan læses i bilag 2.

Flere af kortlægningens opgørelser viser, at mængden af fødevarer er faldet fra 2021-2025. Dette kan være udtryk for, at madspild er reduceret.

Der indkøbes samlet set mindre mængder fødevarer pr. bespist beboer i perioden 2021-2025

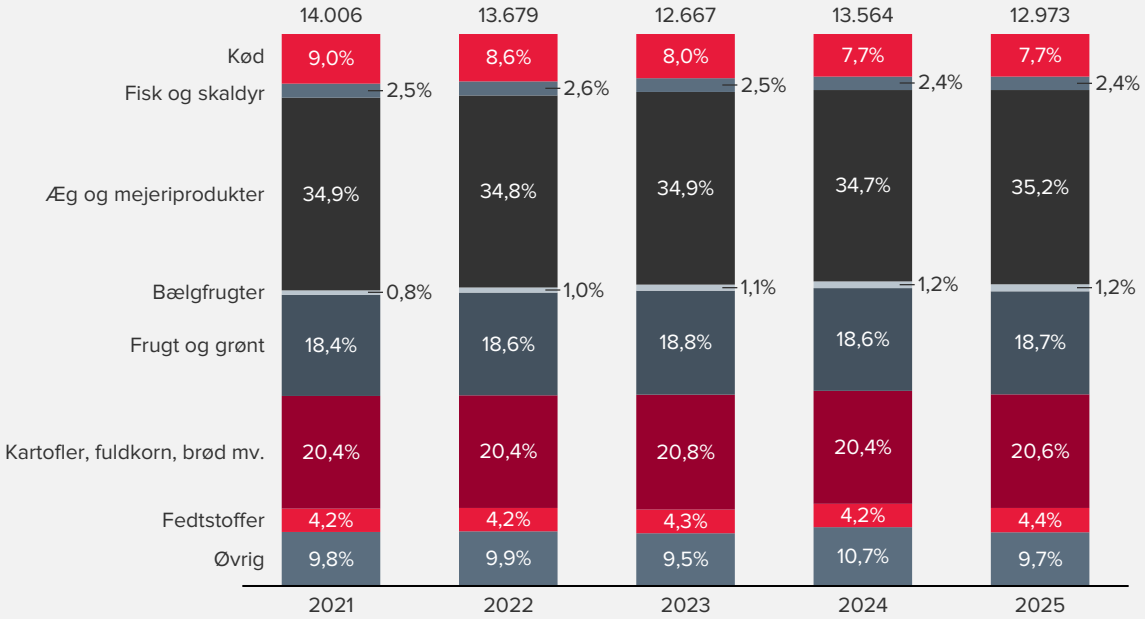
- Fra 2021 til 2025 er mængden af fødevarer indkøbt på plejehjem med produktionskøkkener faldet fra ca. 14.000 til ca. 13.000 gram pr. bespist beboer pr. uge. Dette svarer til et fald på 7 %. BDO bemærker dog, at der i perioden har været fluktuationer.

De forskellige fødevarekategoriers andele af måltider er relativt stabile

- Overordnet set er de forskellige fødevarekategoriers andel af den samlede mængde indkøbte fødevarer relativt stabil. Dog viser figur 3.1 mindre udviklinger i de forskellige fødevarekategoriers andele. Figur 3.1 viser, at køds samlede andel af fødevarer er faldet fra 9,0-7,7 % fra 2022-2025. Dette svarer til, at den relative andel, som udgøres af kød, er faldet med ca. 14 %. I samme periode er andelen af både frugt og grønt, bælgfrugter samt æg og mejeriprodukter steget.

Note: Fødevareindkøb i SUF 2021-2025, Meyers Madhus.
Ekskl. Pilehuset, Eilersminde, Møllehuset og Deborah Centret

Figur 3.1 – Ugentlig gram fødevarer pr. bespist beboer for plejehjem med produktionskøkkener fordelt i procent på fødevarekategorier (døgnkost)



Tabel 3.1 – Ugentlig gram fødevarer pr. bespist beboer for plejehjem med produktionskøkkener (døgnkost)

Kategori	2021	2022	2023	2024	2025	%-udvikling	Absolut udvikling
Kød	1.262	1.172	1.016	1.044	1.004	-20%	-257
Fisk og skaldyr	355	349	312	330	311	-13%	-45
Æg og mejeriprodukter	4.885	4.759	4.422	4.704	4.568	-6%	-317
Bælgfrugter	112	131	140	165	162	44%	49
Frugt og grønt	2.572	2.545	2.383	2.527	2.423	-6%	-149
Kartofler, fuldkorn, brød mv.	2.857	2.789	2.638	2.772	2.670	-7%	- 187
Fedtstoffer	588	581	548	576	571	-3%	- 17
Øvrig	1.374	1.352	1.208	1.445	1.263	-8%	-111
Total	**14.006**	**13.679**	**12.667**	**13.564**	**12.973**	**-7%**	**-1.033**

Plejehjem med modtagekøkkener

Opgørelserne til højre illustrerer udviklingen i fødevareindkøb for plejehjem med modtagekøkkener. Disse indkøb dækker alle andre måltider end de varme måltider; morgenmåltider, frokoster og mellemmåltider. Af den årsag er sammensætningen af fødevarer anderledes end for plejehjem med produktionskøkkener. Typisk serveres fx en højere andel kød til dagens varme måltid, som ikke indkøbes af plejehjem med modtagekøkken.

Mindre mængder indkøbte fødevarer pr. borger fra 2021-2025 på plejehjem med modtagekøkken

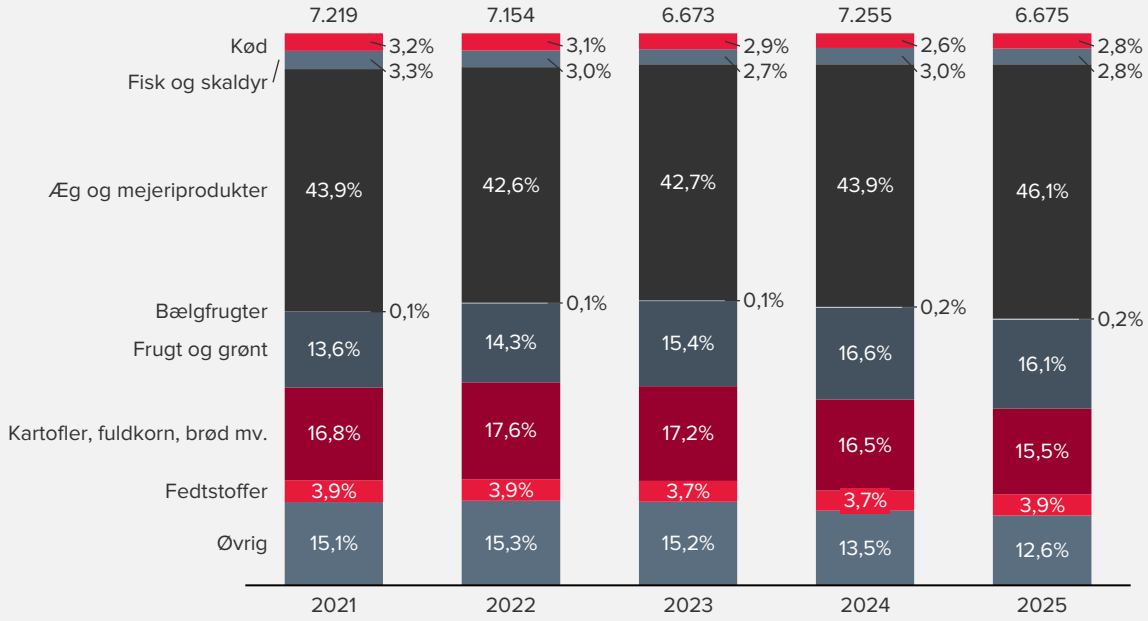
- Fra 2021-2025 er mængden af fødevarer indkøbt på plejehjem med modtagekøkken faldet fra ca. 7.200 til ca. 6.700 gram pr. bespist beboer pr. uge. Dette svarer til et fald på 8 %. Der har i perioden været mindre fluktuationer – fx fra 2023-2024 hvor mængden blev øget.

De forskellige fødevarekategoriers andele af måltider er relativt stabile

- Figur 3.2 viser udviklingen i sammensætningen af fødevarer fra 2021-2025. Generelt ses der ikke store udviklinger i sammensætningen. En ændring er, at køds andel er faldet fra 3,2-2,8 % fra 2021-2025. Dette svarer til, at den relative andel, som udgøres af kød, er faldet med ca. 13 %. Ligeledes er fisk og skaldyrs andel faldet med ca. 15 %. Omvendt fylder andre fødevarer en større andel. Frugts og grønts andel er fx steget fra 13-16 % - svarende til en 18 % stigning.

Note: Fødevareindkøb i SUF 2021-2025, Meyers Madhus.
Ekskl. Pilehuset, Eilersminde, Møllehuset og Deborah Centret

Figur 3.2 – Ugentlig gram fødevarer pr. bespist beboer for plejehjem med modtagekøkken fordelt i procent på fødevarekategorier (kun kolde måltider)



Tabel 3.2 – Ugentlig gram fødevarer pr. bespist beboer for plejehjem med modtagekøkkener (kun kolde måltider)

Kategori	2021	2022	2023	2024	2025	%-udvikling	Absolut udvikling
Kød	228	221	193	191	186	-18%	-42
Fisk og skaldyr	238	218	182	215	188	-21%	-50
Æg og mejeriprodukter	3.173	3.050	2.852	3.188	3.076	-3%	-97
Bælgfrugter	7	10	9	12	12	78%	5
Frugt og grønt	985	1.026	1.029	1.206	1.075	9%	90
Kartofler, fuldkorn, brød mv.	1.215	1.256	1.146	1.197	1.037	-15%	-178
Fedtstoffer	284	277	249	267	258	-9%	-26
Øvrig	1.090	1.096	1.013	980	843	-23%	-247
Total	**7.219**	**7.154**	**6.673**	**7.255**	**6.675**	**-8%**	**-544**

Note: Fødevareindkøb til plejehjem med modtagerkøkkener indbefatter alle andre måltider end de varme måltider; morgenmåltider, frokoster og mellemmåltider. Af den årsag er sammensætningen af fødevarer anderledes end de varme måltider; morgenmåltider, frokoster og mellemmåltider

Københavns Madservice (KMS)

Opgørelsen på siden viser sammensætningen af fødevarer indkøbt af KMS. Opgørelsen indeholder varm mad til plejehjem med modtagekøkken, hjemmeboende borgere med madlevering, øvrige botilbud i SUF og SOF samt i en periode fordrevne ukrainere. Da indkøbte fødevarer alene vedrører det varme måltid, fylder kød relativt mere end på for hhv. plejehjem med produktions- og modtagekøkkener.

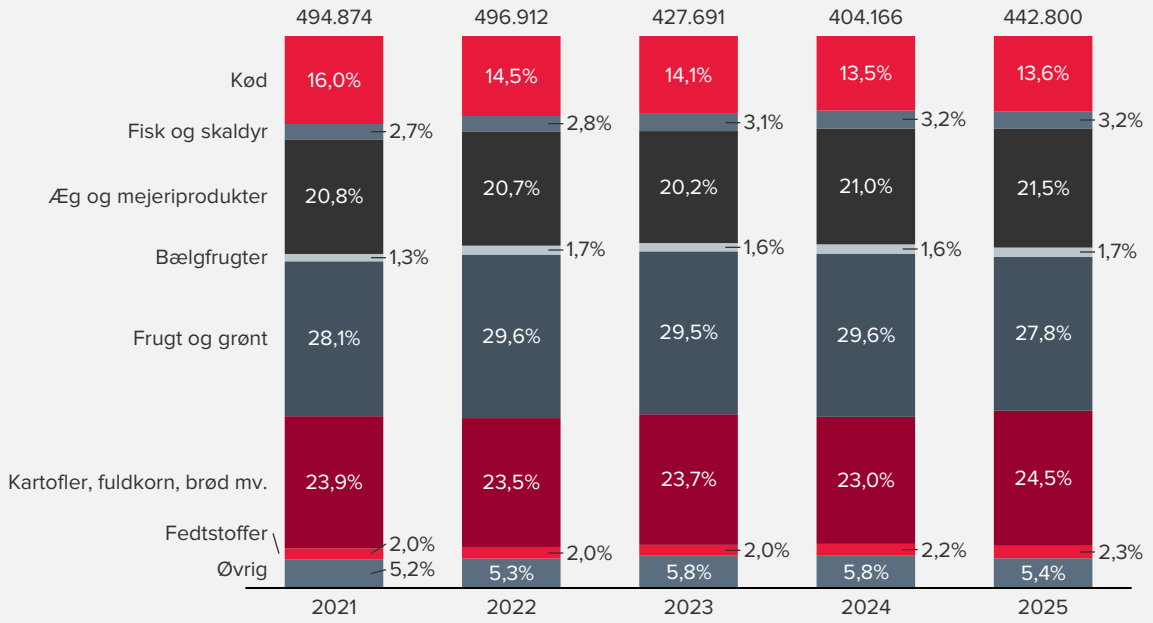
Grundet målgruppen findes der ikke opgørelser af antal bespiste borgere. Derfor indeholder figur 3.3 og tabel 3.3 indkøbte fødevarer i absolutte mængder i kilogram.

De forskellige fødevarekategoriers andele af måltider er relativt stabile

- Figur 3.3 viser udviklingen i sammensætningen af fødevarer i perioden 2021-2025. Figuren viser ikke store ændringer i sammensætningen. En ændring er, at køds andel er faldet fra 16-14 %. Dette svarer til, at den relative andel, som udgøres af kød, er faldet med ca. 15 %. Omvendt fylder æg og mejeriprodukter samt kartofler, fuldkorn og brød en større andel i 2025 end i 2021
- Omvendt stiger fisk og skaldyrs andel af de samlede indkøbte fødevarer i samme periode.
- Frugt og grønts andel er stort set stabil i perioden.

Note: Fødevareindkøb i SUF 2021-2025, Meyers Madhus.
Ekskl. Pilehuset, Eilersminde, Møllehuset og Deborah Centret

Figur 3.3 – Kilogram fødevarer for Københavns Madservice (KMS) fordelt i procent på fødevarekategorier (kun varme måltider)



Tabel 3.3 –Indkøbte fødevarer i kilogram for Københavns Madservice (KMS)

Kategori	2021	2022	2023	2024	2025	%-udvikling	Absolut udvikling
Kød	79.024	71.935	60.325	54.660	60.299	-24%	-18.725
Fisk og skaldyr	13.565	13.925	13.425	12.974	14.139	4%	574
Æg og mejeriprodukter	102.919	102.850	86.607	85.017	95.163	-8%	-7.756
Bælgfrugter	6.496	8.205	6.657	6.616	7.675	18%	1.178
Frugt og grønt	138.912	146.950	125.974	119.644	123.281	-11%	-15.631
Kartofler, fuldkorn, brød mv.	118.451	116.683	101.185	92.906	108.297	-9%	-10.155
Fedtstoffer	9.771	9.910	8.625	8.799	10.115	4%	344
Øvrig	25.736	26.453	24.893	23.550	23.832	-7%	-1.904
Total	**494.874**	**496.912**	**427.691**	**404.166**	**442.800**	**-11%**	**-52.074**

Proteinkilders samlede andel af det samlede fødevareindkøb

Proteinkilders andel af fødevare er relativt stabilt – men kød udgør en stadig mindre andel af maden

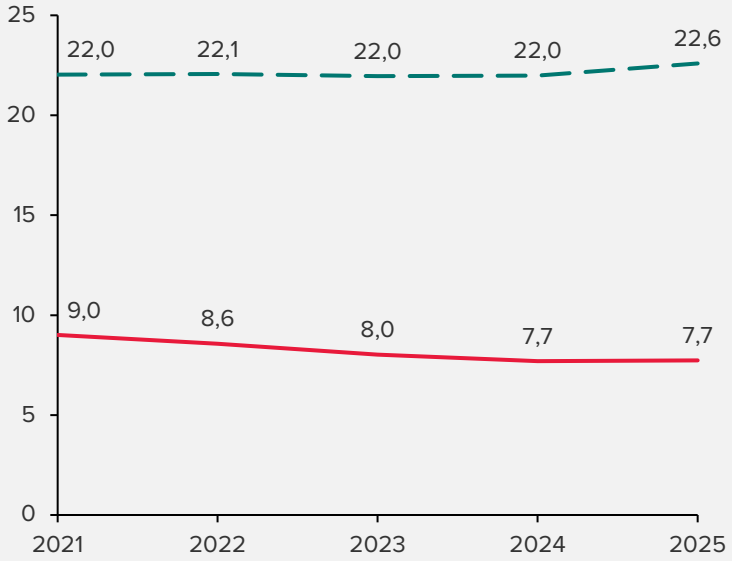
Opgørelserne nedenfor viser, hvor stor en andel proteinkilder udgør af de samlede fødevarer i perioden 2021-2025. Proteinkilder er defineret som fødevarekategorierne kød, bælgfrugter, fisk og skaldyr, proteinrige mejeriprodukter og æg. Fødevarekategorierne bidrager ikke direkte 1:1 i vægt til det samlede proteinindhold i kosten. Det skyldes blandt andet forskelle i proteinkvalitet og proteinindhold mellem fødevarer. Derudover påvirkes vægten forskelligt af rensesvind, tilberedningssvind og vægtændringer ved tilberedning. Fx taber kød vægt under tilberedning som følge af væsketab, mens tørrede bælgfrugter øger deres vægt ved iblødsætning og kogning. Udviklingen i indkøbsmængder kan derfor ikke direkte oversættes til udviklingen i det samlede proteinindtag.

Figur 3.4a viser, at proteinkilders andel af de samlede fødevarer har været relativt stabil på plejehjem med produktionskøkken fra 2021-2025. Dog ses et fald i køds andel af de samlede fødevarer. Faldet i køds andel kan primært tilskrives faldet i okse-, kalve- og lammekøds andel.

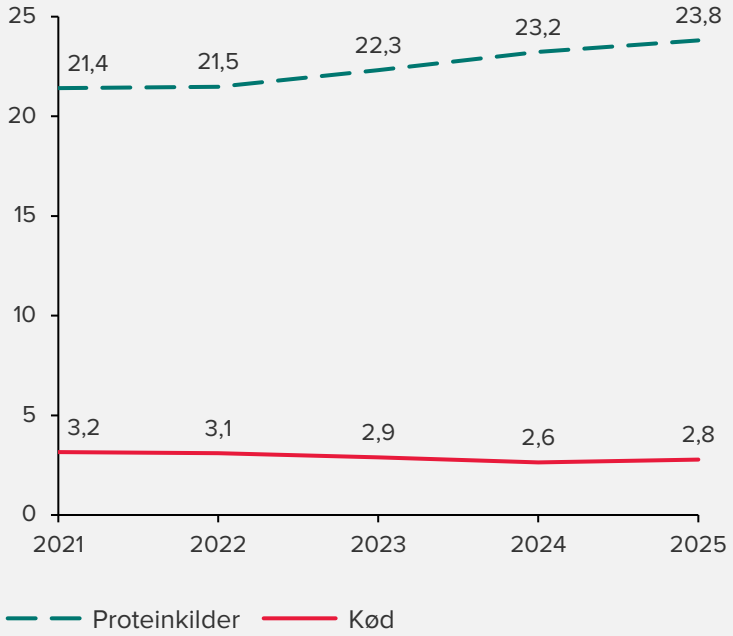
Figur 3.4b viser, at proteinkilders andel af de samlede fødevare er steget fra 21,4-23,8 % for plejehjem med modtagekøkken. Samtidigt ses, at køds andel er faldet.

Figur 3.4c viser, at proteinkilders andel af fødevarer indkøbt af KMS er stabilt med et lille fald fra 22,9-22,6 % i fra 2021-2025. Samtidigt ses dog et fald i køds andel fra 16,0-13,6 %. Dette skyldes primært et fald i okse-, kalve- og lammekøds andel, som er faldet fra 6,8-2,9 %

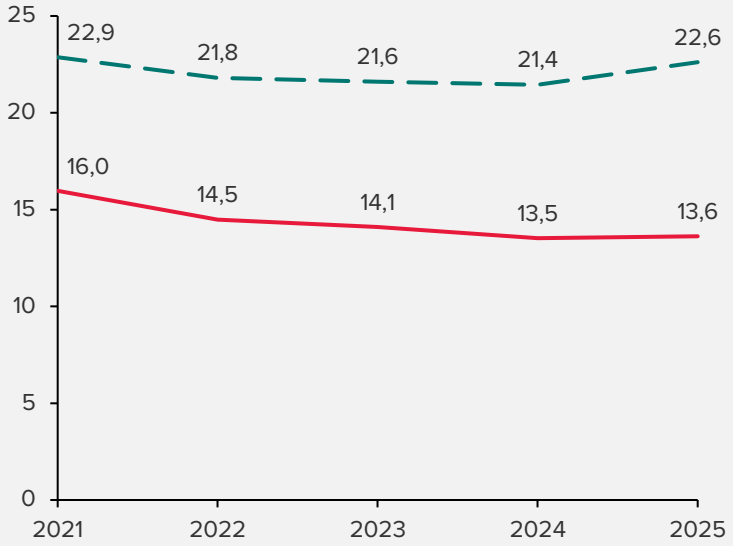
Figur 3.4a Proteinkilder og køds andel af samlede fødevarer I vægt for plejehjem med produktionskøkken



Figur 3.4b Proteinkilder og køds andel af samlede fødevarer i vægt for plejehjem med modtagekøkken



Figur 3.4c Proteinkilder og køds andel af samlede fødevarer i vægt for KMS



Note: Fødevareindkøb i SUF 2021-2025, Meyers Madhus.
Ekskl. Pilehuset, Eilersminde, Møllehuset og Deborah Centret

4. Borgernes oplevelse af maden

Opsamling på survey blandt borgere

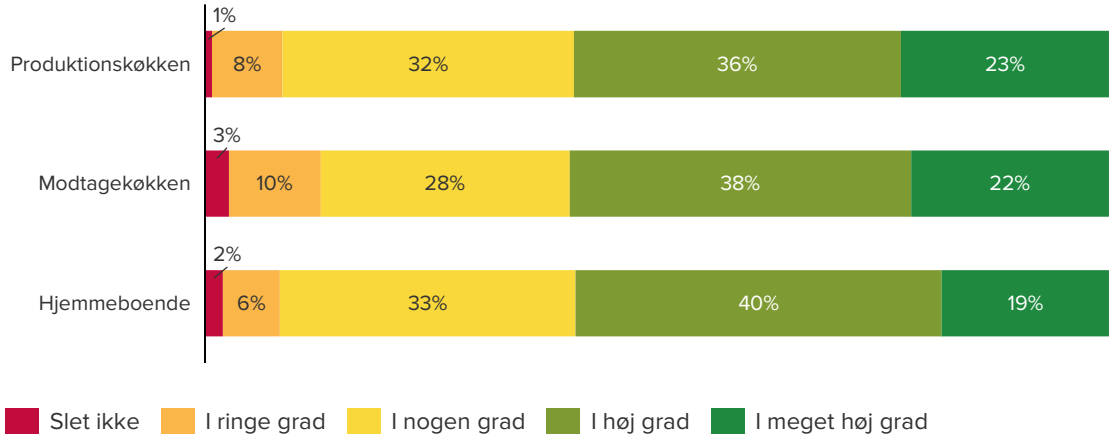
Tilgang og fund

I forbindelse med analysen gennemføres en survey blandt plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere i Københavns Kommune om oplevelsen af mad og måltider. Undersøgelsen fokuserer på dimensionerne: den generelle tilfredshed med maden, oplevelsen af mængden og sammensætningen af fødevarer, graden af oplevet medindflydelse samt tilfredshed med udvalget. Da hjemmeboende borgere kan vælge måltider ud fra en menuseddel, bliver de spurgt om deres tilfredshed med udvalget, mens plejehjemsbeboere i stedet bliver spurgt om deres oplevede medindflydelse

Resultaterne tegner et overordnet billede af, at et flertal af borgerne er tilfredse med maden, men peger samtidig på væsentlige nuancer og forskelle på tværs af målgrupper – særligt i forhold til tilfredshed med det varme måltid, oplevelsen af mængden af grøntsager, kød og fisk samt begrænset oplevelse af indflydelse blandt plejehjemsbeboere. Undersøgelsens primære fund er uddybet i højre side.

I bilag 3 beskrives indsamlingsmetoden og databearbejdningen af survey-resultaterne.

Figur 4.1 – Plejehjemsbeboeres og hjemmeboende borgers besvarelse af spørgsmål om tilfredshed:
I hvilken grad er du tilfreds med den mad, du får serveret/leveret?



Note: Modtagekøkken n=50, produktionskøkken n=150, hjemmeboende n=607.
I alt 48 'ved ikke' besvarelser er frasorteret for respondenter fra gruppen af hjemmeboende borgere.

Fund fra survey blandt borgere

Beboere på plejehjem med produktionskøkkener

- Et flertal på 59 % af respondenter svarer, at de i høj eller meget høj grad er tilfredse med den mad, som de får serveret på plejehjemmet (figur 4.1). Omregnet til gennemsnitsværdier på skalaen 1-5, hvor 1 er "Slet ikke" og 5 er "I meget høj grad", er gennemsnitsværdien 3,7 for både beboere på plejehjem og borgere i eget hjem. Således er forskellen i samlet tilfredshed marginal.
- Respondenterne svarer forskelligt på tilfredshed afhængig af måltidet på dagen. Generelt er der tilfredshed med måltiderne. Dog svarer et mindretal på hhv. 14 % af respondenter fra plejehjem med produktionskøkken og 16 % af respondenter fra plejehjem med modtagekøkken, at de slet ikke eller i ringe grad er tilfredse med det varme måltid.
- Angående mængden af forskellige fødevarer i måltiderne oplever respondenterne generelt, at mængden er tilpas for de fleste fødevarekategorier. Dog svarer henholdsvis 23 % og 29 %, at der er for lidt kød eller fisk i måltiderne. 42 % af respondenterne svarer, at der er for lidt grønsager. 28 % svarer, at der er for mange bælgfrugter i måltiderne.
- 46 % af respondenterne svarer, at de i ringe grad eller slet ikke oplever, at de har medindflydelse på den serverede mad. Et mindretal på 3 2 % oplever, at de høj eller meget høj grad har medindflydelse.

Beboere på plejehjem med modtagekøkkener

- Ligesom på plejehjem med produktionskøkkener er et flertal (60 %) af beboere på plejehjem med modtagekøkkener generelt tilfredse med den serverede mad (figur 4.1).
- Blandt respondenterne er der generel tilfredshed med især morgenmåltider – men også det kolde måltid. For det varme måltid er det dog 48 % af respondenterne, som svarer, at de i høj eller meget høj grad er tilfredse. 16 % svarer, at de i ringe grad eller slet ikke er tilfredse, mens 36 % i nogen grad oplever tilfredshed.
- Angående sammensætningen af fødevarer svarer et flertal af respondenter, at mængden af de forskellige fødevarekategorier er tilpas. Dog varierer det mellem kategorier. I alt 32 % svarer, at der er for lidt fisk i måltiderne, mens 27 % svarer, at der er for få grønsager. I alt 86 % oplever, at mængden af kød er tilpas. 34 % svarer, at der er for mange bælgfrugter – omvendt svarer 17 %, at der er for få.
- Over halvdelen af respondenter (61 %) svarer, at de i ringe grad eller slet ikke oplever, at de har medindflydelse. Et mindretal på 20 % oplever, at de høj eller meget høj grad har medindflydelse. I alt 18 % svarer, at de i nogen grad har indflydelse.

Hjemmeboende borgere

- Et flertal på 58 % af respondenterne svarer, at de i høj eller meget høj grad er tilfredse med den mad, som de får leveret (figur 4.1).
- Angående mængden af fødevarer svarer et flertal, at de er tilfredse med mængden af de forskellige fødevarekategorier. Grønsager er den fødevare, hvor den største andel svarede, at de oplever, at der er for lidt (35 %). Henholdsvis 12 % og 25 % svarede, at de oplever, at der er for lidt kød og fisk.
- Flertallet af respondenter (53 %) svarer, at de i høj eller meget høj grad er tilfredse med udvalget af retter, som der kan vælges imellem. Et mindretal (9 %) er utilfredse med udvalget, mens 30 % svarer, at de i nogen grad er tilfredse med udvalget.

© BDO

Plejehjemsbeboeres tilfredshed med måltider

Generel tilfredshed – men mindre tilfredshed end det varme måltid

Figur 4.2a-4.2c viser plejehjemsbeboeres besvarelser på spørgsmål om deres tilfredshed med de tre daglige måltider. I alt 150 beboere fra plejehjem med produktionskøkken og 50 beboere fra plejehjem med modtagekøkken besvarede spørgsmålene.

Generel tilfredshed med morgenmåltider – især hos beboere på plejehjem med modtagekøkken

- Figur 4.2a viser, at 83 % af beboere på plejehjem med modtagekøkken i høj eller meget høj grad var tilfredse med morgenmåltidet. I alt 16 % svarede, at de kun i nogen grad var tilfredse, mens 2 % svarede, at de kun i ringe grad var tilfredse.
- Blandt beboere fra plejehjem med produktionskøkken svarede 80 %, at de i høj eller meget høj grad var tilfredse. Et mindretal på ca. 6 % svarede, at de kun i ringe grad eller slet ikke var tilfredse, mens 14 % i nogen grad var tilfredse.

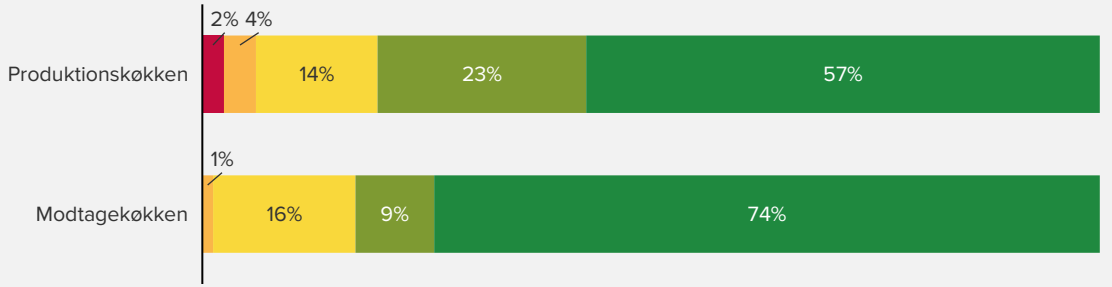
Generel tilfredshed med det kolde måltid

- Både beboere på plejehjem med produktionskøkken og modtagekøkken var generelt tilfredse med det kolde måltid. Henholdsvis 69 % og 61 % svarede, at de i høj eller meget høj grad var tilfredse.
- Blandt beboere på plejehjem med produktionskøkken svarede 12 %, at de i ringe grad eller slet ikke var tilfredse med det kolde måltid.

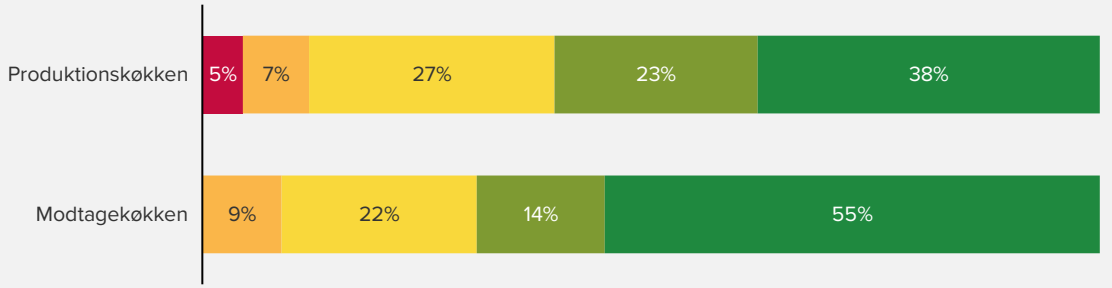
Generel tilfredshed med det varme måltid – dog er en mindre andel mindre tilfredse, særligt på plejehjem med modtagekøkken

- Halvdelen af respondenter fra plejehjem med modtagekøkken svarede, at de i høj eller meget høj grad var tilfredse med det varme måltid. Et mindretal på 16 % svarede, at de i ringe grad eller slet ikke var tilfredse.
- Blandt respondenter fra plejehjem med produktionskøkken svarede et flertal på 58 %, at de høj eller meget høj grad var tilfredse. I alt 1 4 % svarede, at de kun i ringe grad eller slet ikke var tilfredse.

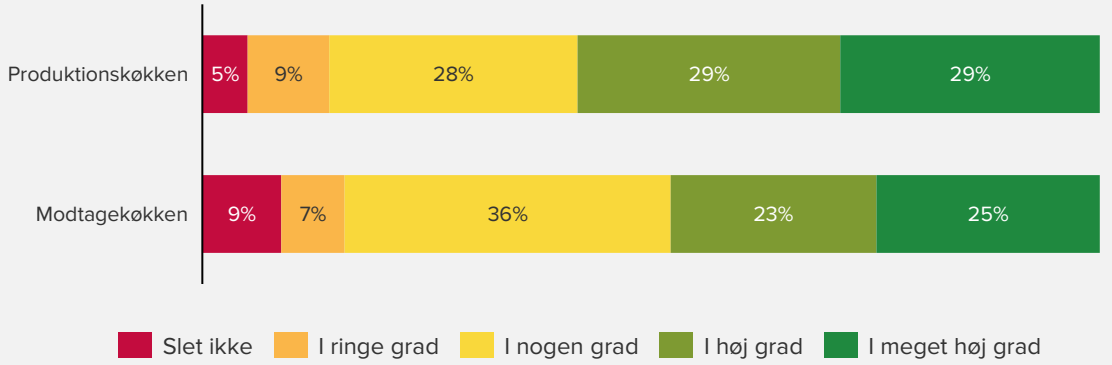
Figur 4.2a – Respondenters besvarelse af spørgsmålet: I hvilken grad er du tilfreds med morgenmåltidet?



Figur 4.2b – Respondenters besvarelse af spørgsmålet: I hvilken grad er du tilfreds med det kolde måltid?



Figur 4.2c – Respondenters besvarelse af spørgsmålet: I hvilken grad er du tilfreds med det varme måltid?



Note: Modtagekøkken n=50, produktionskøkken n=150, hjemmeboende n=607

Plejehjemsbeboeres oplevelse af mængden af forskellige fødevarer i deres måltider

Flertallet er tilfredse med mængden af de fleste fødevarer – dog er der et mindretal, som især oplever for lidt kød, fisk og grøntsager

Figurerne nedenfor viser plejehjemsbeboeres besvarelser af spørgsmål om, hvorvidt de er tilfredse med mængden af forskellige fødevarekategorier i deres måltider.

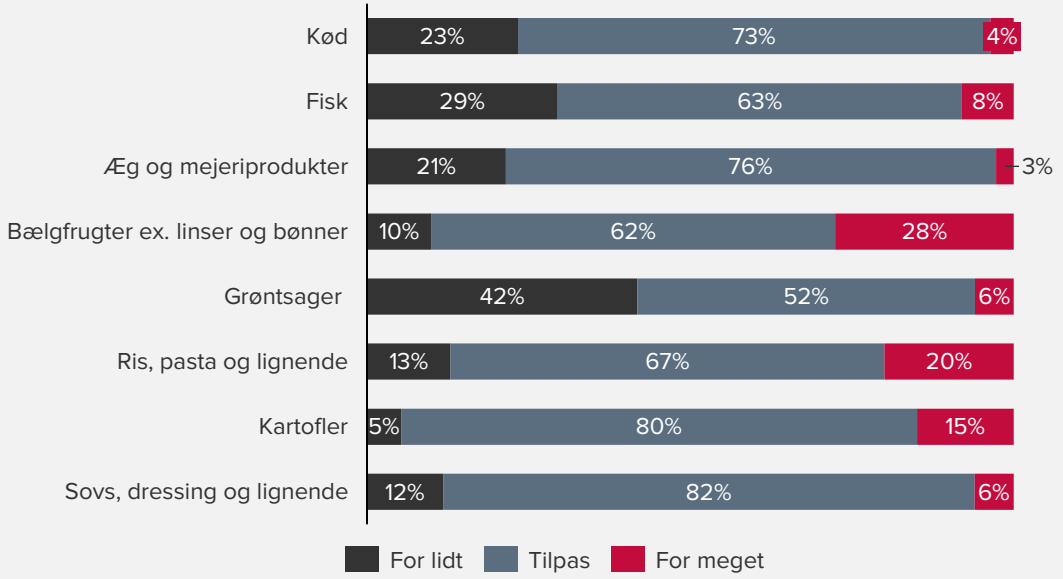
For plejehjem med produktionskøkkener svarer flertallet af respondenter, at mængden af de forskellige kategorier er tilpas (mellem 52-82 % afhængig af fødevarekategorien). Dog er der variation mellem fødevarerne i forhold til, hvorvidt der er et mindretal af beboere, som oplever, at der er enten for lidt eller for meget af den konkrete fødevare i måltiderne.

- 42 % af respondenterne svarer, at der er for lidt grønsager
- Henholdsvis 23 % og 29 % svarer, at der er for lidt kød eller fisk i måltiderne
- 28 % svarer, at der er for mange bælgfrugter i måltiderne
- 20 % svarer, at der er for meget ris, pasta og lignende, mens 15 % svarer det samme om kartofler

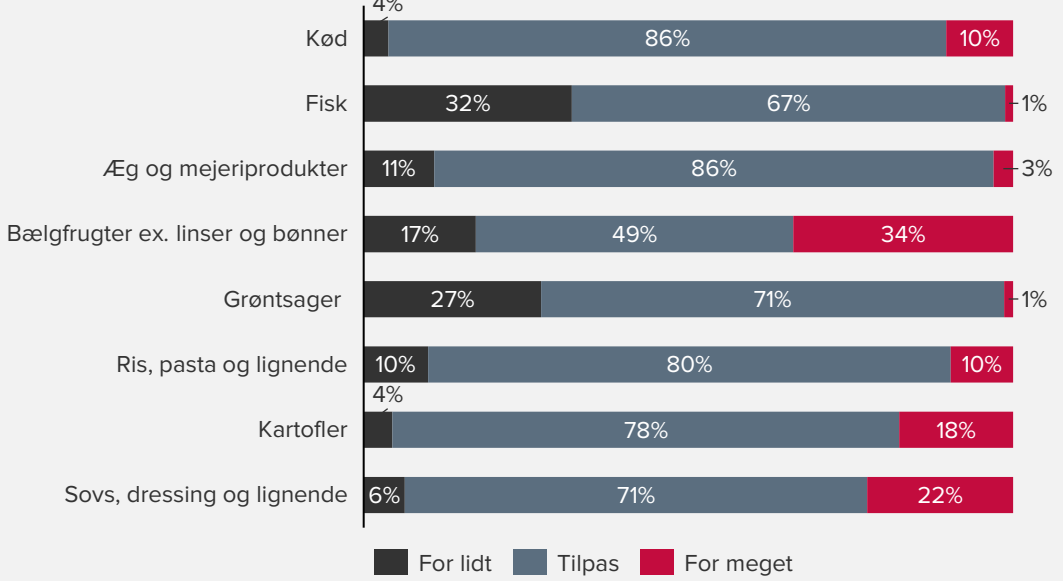
For plejehjem med modtagekøkken svarer flertallet af respondenter, at mængden af de forskellige kategorier er tilpas (mellem 49 %-86 % afhængig af fødevarekategorien). For flere fødevarer svarer et mindretal dog, at der er enten for lidt eller for meget af konkrete fødevarekategorier i måltiderne.

- 34 % svarer, at der er for mange bælgfrugter – omvendt svarer 17 %, at der serveres for lidt.
- 32 % svarer, at der er for lidt fisk i måltiderne
- 27 % svarer, at der er for få grønsager
- Henholdsvis 18 % og 22 % svarer, at der er for mange kartofler og for meget sovs, dressing og lignende i måltiderne

Figur 4.3a – Beboere på plejehjem med produktionskøkkeners besvarelse af spørgsmålet:
I hvilken grad er du generelt tilfreds med mængden af...?



Figur 4.3b – Beboere på plejehjem med modtagekøkkeners besvarelse af spørgsmålet:
I hvilken grad er du generelt tilfreds med mængden af...?



Note: Modtagekøkken n=50, produktionskøkken n=150

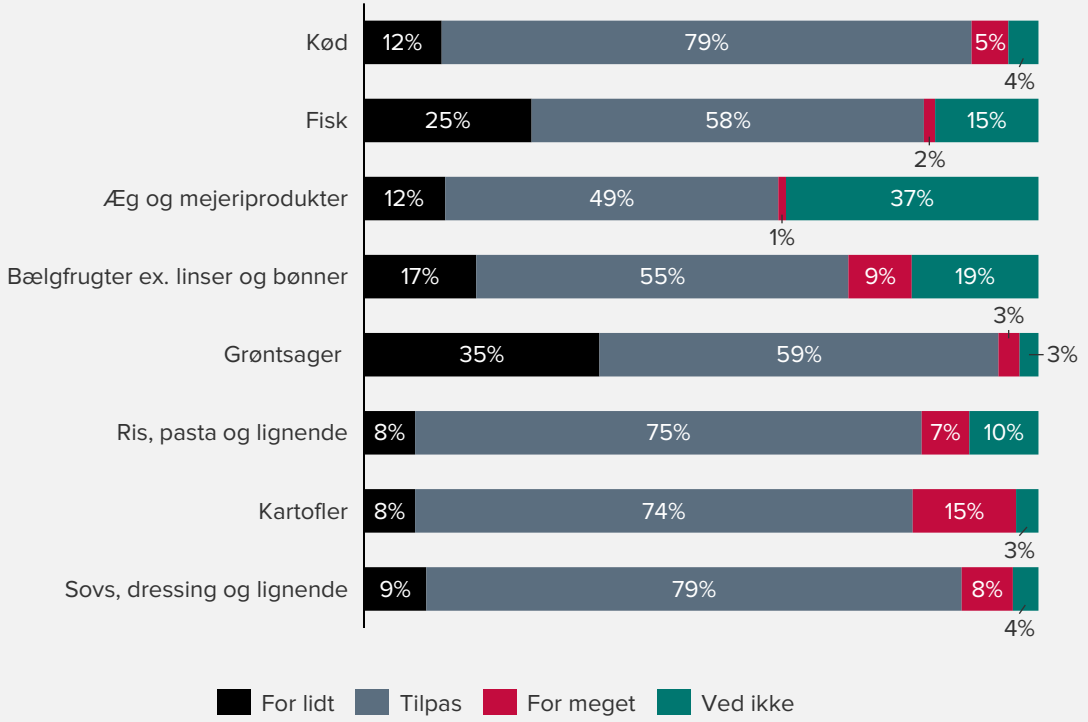
Hjemmeboendes oplevelse af mængden af forskellige fødevarer i måltider

Figuren til højre viser, hvad hjemmeboende borgere har svaret på spørgsmål om, hvorvidt de er tilfredse med mængden af forskellige kategorier af fødevarer i deres måltider.

Blandt hjemmeboende borgere svarer flertallet af respondenter, at mængden af de forskellige kategorier er tilpas (mellem 49-79 % afhængig af fødevarekategorien). Der er især en høj andel af borgere, som er tilfredse med bl.a. mængden af kød (79 %), kartofler (74 %) samt sovs, dressing og lignende (79 %) Dog er der et mindretal af borgere, som svarer, at de oplever enten for lidt eller for meget af de forskellige konkrete fødevarer. Grønsager er den fødevarer, hvor den største andel svarer, at de oplever, at der er for lidt (35 %).

- Henholdsvis 12 % og 25 % svarede, at de oplever, at der er for lidt kød og fisk
- Respondenterne var delte i deres holdning til bælgfrugter; 17 % svarede, at der var for lidt bælgfrugt – mens 9 % svarede, at der var for meget
- 15 % svarede, at der var for mange kartofler i måltiderne
- Modsat survey til beboere på plejehjem havde hjemmeboende borgere mulighed for at benytte en "ved ikke"-kategori. En relativ høj andel borgere (34 %) har svaret "ved ikke" på spørgsmålet om, hvor tilfredse de er med mængden af æg og mejeriprodukter. Det kan ikke udledes af besvarelserne, hvorfor borgerne har svaret ved ikke.

Figur 4.3c – Hjemmeboende borgeres besvarelse af spørgsmålet:
I hvilken grad er du generelt tilfreds med mængden af…?



Note: hjemmeboende n=607

Borgeres oplevelse af medindflydelse og udvalget af måltider

Flertallet af respondenter fra plejehjem oplever lav grad af indflydelse på maden – hjemmeboende borgere tilfredse med udvalget af måltider.

I survey blev respondenter adspurgt om deres oplevelse af medindflydelse samt udvalget af måltider. Plejehjemsbeboere blev spurgt om medindflydelse på maden, som serveres, mens hjemmeboende borgere blev spurgt om udvalget af hovedretter, da de får leveret mad hjem.

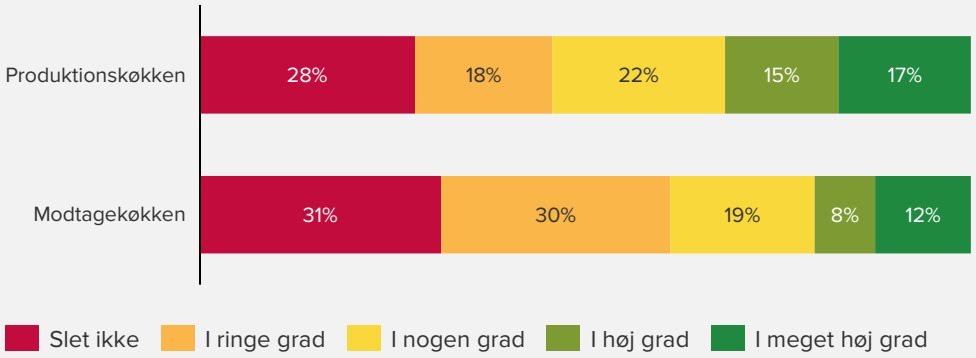
For beboere på plejehjem med produktionskøkken svarer 46 %, at de i ringe grad eller slet ikke oplever, at de har medindflydelse. Imens svarer 54 %, at de i nogen grad, i høj grad eller i meget høj grad oplever at have indflydelse på den serverede mad. Et mindretal på 32 % oplever, at de høj eller meget høj grad har medindflydelse.

For beboere på plejehjem med modtagekøkken svarer over halvdelen 61 %, at de i ringe grad eller slet ikke oplever, at de har medindflydelse. Et mindretal på 20 % oplever, at de høj eller meget høj grad har medindflydelse. I alt svarer 19 %, at de i nogen grad har indflydelse.

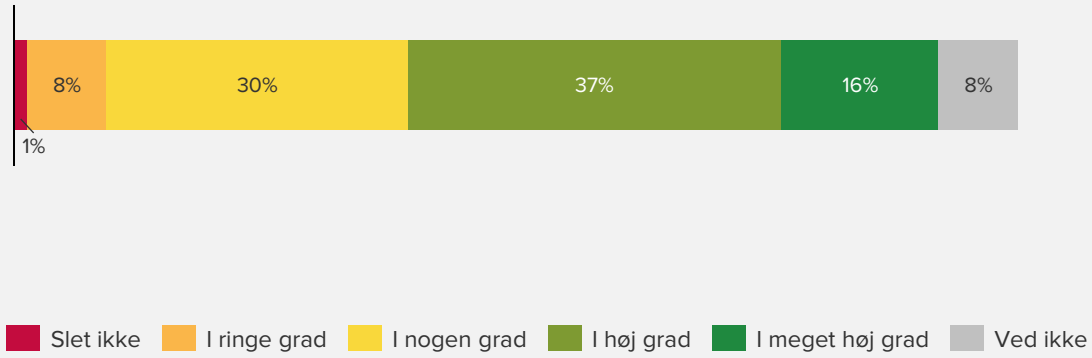
Således er der blandt respondenter fra plejehjem en andel på hhv. 61 % og 46 %, som har en oplevelse af, at man ikke kan få indflydelse på, hvad der serveres. På plejehjem med produktionskøkken er der en større andel, som oplever medindflydelse end på plejehjem med modtagekøkken.

Blandt hjemmeboende borgere svarer flertallet (53 %) af respondenter, at de i høj eller meget høj grad er tilfredse med udvalget af retter, som der kan vælges imellem. Et mindretal (9 %) er utilfredse med udvalget, mens 30 % svarer, at de i nogen grad er tilfredse med udvalget.

Figur 4.4 – Plejehjemsbeboeres besvarelse af spørgsmålet:
I hvilken grad oplever du, at du kan få indflydelse på, hvilken mad der bliver serveret?



Figur 4.5 – Hjemmeboende borgeres besvarelse af spørgsmålet:
I hvilken grad er du tilfreds med udvalget af hovedretter, som du kan vælge imellem?



Note: Modtagekøkken n=50, produktionskøkken n=150, hjemmeboende n=607

5. Kvalitativ afdækning af borgere og medarbejderes oplevelse af måltidet, herunder Mad- og Måltidsstrategien

Kvalitativ afdækning af oplevelsen af måltider og medindflydelse

Den kvalitative analyse baserer sig på interviews med hjemmeboende borgere, beboere på plejehjem, plejemedarbejdere og ledere på plejehjem med henblik på at belyse praksis, oplevelser og rammer for mad og måltider samt inddragelsen af ønsker til mad og måltider.

I alt er der gennemført interviews med seks medarbejdere, fire ledere på afdelingsniveau fra plejehjem, syv plejehjemsbeboere og ni hjemmeboende borgere. Interviewene er gennemført på tværs af seks plejehjem samt i ét hjemmeplejedistrikt, begge udvalgt af Københavns Kommunes forvaltning.

Udvælgelsen af beboere, borgere, medarbejdere og ledere til interview er foretaget ved tilfældig og uvildig udvælgelse med henblik på at sikre en bred og repræsentativ deltagerkreds samt en hensigtsmæssig praktisk gennemførelse af interviewene.

Alle interviews er gennemført som fysiske interviews. Interviews med beboere på plejehjem er gennemført på plejehjemmene, mens interviews med hjemmeboende borgere er gennemført i borgernes eget hjem. Medarbejder- og lederinterviews er gennemført på de enkelte plejehjem. Interviewene tager afsæt i en semistruktureret interviewguide. For medarbejdere og ledelse er der særligt fokus på:

- Hvordan beboernes ønsker til mad og måltider inddrages i praksis.
- Hvordan medarbejdere og ledelse får kendskab til beboeres og borgeres præferencer samt følger op.
- I hvilken grad det er muligt at imødekomme ønsker i hverdagen, herunder konkrete eksempler og begrænsninger.
- Hvad der har betydning for oplevelsen af mad og måltider, herunder genkendelighed, variation, valgmuligheder og rammer.
- Hvordan madglæde opleves og understøttes i praksis.
- Hvilken betydning organisatoriske rammer, herunder Mad- og Måltidsstrategien , har.
- Oplevede dilemmaer samt udviklingsmuligheder.

Interviewene med beboere på plejehjem og hjemmeboende borgere har til formål at belyse deres oplevelser af maden og måltidssituationen. Her er der fokus på deres oplevelser af maden, herunder smag, variation, portionsstørrelser, genkendelighed samt oplevelsen af indflydelse og medbestemmelse. For hjemmeboende borgere er interviewene afgrænset til det varme måltid, mens der for beboere på plejehjem er fokus på døgnkosten.

Der er i gennemførelsen af interviewene tilstræbt variation i deltagerkredsen for at sikre en bred belysning af praksis og oplevelser på tværs af plejehjem og borgergrupper.

Hovedfund

De interviewede hjemmeboende borgeres oplevelse af leveret varm mad:

- De hjemmeboende borgere beskriver generelt den varme mad som velsmagende og genkendelig. Samtidig nævner flere borgere, at menuen til tider kan opleves som ensformig.
- Flere borgere efterspørger en anden sammensætning af måltiderne med større variation og mere fokus på grøntsager samt et bredere udvalg af proteinkilder.
- Klassiske og velkendte retter fremhæves af flere som noget, der fungerer godt. Nye eller alternative retter (fx med linser) fravælges oftere af nogle borgere.
- Oplevelsen af variation i menuen beskrives forskelligt. Nogle borgere oplever variation, mens andre nævner gentagelser i retterne.
- Portionsstørrelserne beskrives af flere borgere som passende.
- Borgerne oplever mulighed for at vælge mellem retter i menukortet. Det har betydning for nogle, mens andre i mindre grad benytter valgmulighederne.

De interviewede plejehjemsbeboeres oplevelse af måltider:

- Beboerne beskriver generelt maden som tilfredsstillende, og enkelte fremhæver måltider som velsmagende og veltilberedte.
- Flere beboere peger på udfordringer med kød, der ofte opleves som tørt eller sejt, samt en smag, der kan være begrænset eller variere fra måltid til måltid.
- Flere beboere giver udtryk for, at variationen i menuen til tider er begrænset, omend enkelte oplever variation over længere perioder.
- Vegetarretter vurderes af beboerne ofte som mindre velsmagende og mindre mættende sammenlignet med mere traditionelle retter.
- Grøntsager fremhæves af beboerne som få eller overtilberedte, og der udtrykkes ønsker om større variation, herunder fx salat og råkost.
- Beboerne peger på, at både anretning, servering og temperatur på maden spiller en væsentlig rolle for den samlede måltidsoplevelse.
- Beboerne oplever deres mulighed for medbestemmelse som begrænset, særligt i forhold til selve menuvalget.

De interviewede plejemedarbejdere og lederes oplevelse af inddragelsen af beboeres ønsker:

- Medarbejdere og ledere beskriver, at der arbejdes med at inddrage beboernes ønsker. Samtidig giver flere udtryk for, at det primært sker gennem uformel dialog og at det i varierende grad er systematiseret.
- Medarbejdere og ledere giver udtryk for, at der i hverdagen er mulighed for at imødekomme mindre ønsker og justeringer. Flere beskriver samtidig, at mulighederne opleves som påvirket af forhold som produktion, økonomi og indkøbsaftaler.
- Måltidet beskrives af medarbejdere og ledere som noget, der rummer både ernæringsmæssige og sociale aspekter. Flere fremhæver genkendelighed, rammer omkring måltidet og valgmuligheder som forhold, der har betydning for beboernes oplevelse og lyst til at spise.
- Medarbejdere og ledere beskriver, at der i arbejdet indgår hensyn til både beboernes ønsker, ernæringsmæssige forhold og organisatoriske rammer, herunder Mad og Måltidsstrategien.
- Flere medarbejdere og ledere giver udtryk for ønsker om større fleksibilitet, bedre balance mellem forskellige præferencer og et styrket samarbejde til køkkenet.

Hjemmeboende borgeres oplevelse af leveret varm mad

Almindelig og velsmagende mad – men borgerne savner grønt og variation i kødet

Borgernes udsagn tegner et overvejende positivt billede af den leverede varme mad. Flere beskriver maden som *"udmærket", "velsmagende" og "ser god ud",* og mange giver udtryk for, at de er *"overordnet tilfredse"* med kvaliteten. Samtidig peger enkelte på, at maden kan opleves som *"lidt ensformigt" og med "for lidt grønt",* hvilket nuancerer det samlede indtryk.

Smagsoplevelsen beskrives generelt som genkendelig og i tråd med borgernes forventninger. Maden opleves som "almindelig" og noget, der minder om det, borgerne selv ville have lavet. Flere fremhæver konkrete elementer, de sætter pris på, som "god sovs" og "mørt kød", og klassiske retter som forloren hare og kalvelever nævnes som positive eksempler. Samtidig tilpasser flere selv smagen, fx ved at tilsætte krydderier, hvilket borgerne oplever positivt, da maden ikke er for kraftigt krydret fra starten. Der er dog også kritik, fx: "Der er noget med sovsen og frikadellerne, der ikke smager som det skal, de putter for mange grøntsager ind i farsen."

Selvom borgerne generelt ikke giver udtryk for at savne mange specifikke retter, peger deres udsagn alligevel på tydelige ønsker til forbedringer. Særligt fremhæves behovet for flere grøntsager, hvor en borger udtrykker: "Jeg savner mere grønt (...) der var kun to små buketter blomkål til". Dette suppleres af oplevelsen af, at der ofte er "rigeligt med kartofler" i forhold til mængden af grønt. Derudover efterspørges større variation i kødtyper, særligt mere oksekød, hvilket blandt andet kommer til udtryk i udsagnet: "Men der er ikke så meget med oksekød, det er mest kylling og det savner jeg lidt."

Tryghed ved det genkendelige – men med oplevet ensformighed og mangel på grønt

Oplevelsen af variation er delt. Nogle borgere oplever maden som varieret og positivt præget af både nye og velkendte retter, mens andre oplever gentagelser. En borger beskriver: "Det er meget det samme retter, der er på menuen igen og igen, det er lidt ensformigt". Genkendelighed fremstår som en væsentlig faktor, hvor det opleves tryghedsskabende, at retterne er velkendte; fx: "Maden er meget varieret. Det er ofte noget, jeg selv ville kunne lave". Samtidig viser udsagnene, at nye eller alternative retter ikke altid falder i smag, hvilket bl.a. ses i kommentaren: "Jeg kan genkende mange af retterne. Men der er en del retter, jeg ikke kan lide fx dem med linser. Men så vælger jeg dem bare ikke."

Portionsstørrelserne opleves overvejende som passende eller rigelige. Nogle ser det som en fordel, at maden kan gemmes til senere. Sammensætningen beskrives generelt som tilfredsstillende, men også her går ønsket om mere grønt igen, hvilket opsummeres i udsagnet: "Det hele er meget passende bort set fra for lidt grønt." Dette understøtter en gennemgående oplevelse af ubalance i måltidets sammensætning.

Høj grad af medbestemmelse – med fleksibilitet tilpasset borgernes behov

Borgerne oplever i høj grad at have medbestemmelse, især gennem muligheden for at vælge fra en menuseddel. Dette opleves som en væsentlig kvalitet, hvilket illustreres i udsagnet: "*Jeg synes det er genialt med den seddel, man kan vælge fra. Så får man det, man vil have*." For nogle understøttes valget af pårørende eller medarbejdere, mens andre i mindre grad anvender valgmuligheden, eksempelvis: "*Jeg bestiller ikke fra menukortet, det synes jeg er lige meget. Jeg tager det, som det er*." Der er også borgere, som på grund af funktionsnedsættelser ikke selv vælger, men alligevel oplever en vis indflydelse, som det fremgår: "*Jeg kan ikke se, derfor får jeg bare det, de kommer med. Men jeg kan altid ringe ind og fortælle, hvis der er en ret, jeg ikke bryder mig om."*

Samlet set viser analysen, at borgerne i stor udstrækning er tilfredse med den leverede mad, særligt i forhold til smag, genkendelighed og portionsstørrelser. Samtidig peger deres udsagn på konkrete udviklingsområder, herunder ønsket om flere grøntsager, større variation i retter og kødtyper samt en bedre balance mellem fornyelse og genkendelighed.

© BDO

Plejehjemsbeboeres oplevelse af måltider

Plejehjemsbeboeres oplevelser af maden – et varieret billede

Beboernes beskrivelser af maden tegner et varieret billede, hvor forskellige oplevelser fremgår side om side. Flere beboere beskriver maden som acceptabel eller "*god nok*", men samtidig knyttes der ofte bemærkninger til enkelte dele af måltidet. Som en beboer formulerer det: *"Maden er god, men kødet er dårligt og meget tørt,"* mens en anden beskriver: *"Den er nogenlunde – de sjusker dog med serveringen, og kartoflerne er udkogte og kødet tørt."*

Samtidig findes der også beskrivelser, hvor måltidet fremhæves positivt. En beboer fortæller: *"Vi fik en hakkebøf forleden, og det var juhu over hele linjen,"* og en anden bemærker: *"Man kan ikke få bedre mad nogle steder – den er veltilberedt og smager godt."*

Udfordringer med smag, kvalitet og variation – herunder særligt kød og vegetariske retter

Flere beboere giver udtryk for, at deres oplevelser af kvaliteten af det serverede kød ofte ikke er så tilfredsstillende. Flere beskriver, at kødet opleves som tørt, sejt eller uden tilstrækkelig smag, hvilket blandt andet kommer til udtryk i udsagn som: "*Der er et stort savn efter noget ordentligt kød*" og "*det er tit fars*," Flere beboere beskriver samtidig, at de oplever gentagelser i de retter, der serveres, herunder retter med hakket kød, kylling samt kartofler og sovs. Disse beskrivelser indgår i beboernes oplevelser af måltiderne som ensartede. I forlængelse heraf giver nogle beboere udtryk for ønsker om andre typer kød, herunder oksekød i form af steg eller bøf, som de oplever mindre hyppigt i måltiderne. Flere beboere fremhæver måltider, hvor retter med oksekød opleves positivt, når de falder i deres smag.

I forlængelse heraf peger flere beboere på en generel skepsis over for vegetariske eller grøntsagsbaserede retter, som ofte opleves som mindre velsmagende og mindre mættende end de traditionelle retter. Denne skepsis forstærkes, når retterne optræder hyppigt og bidrager til en oplevelse af ensidighed i menuen: "*En uge fik vi fire gange ris, og tre af dagene var vegetariske*."

Smagsoplevelsen fremstår tilsvarende svingende. Flere beboere beskriver, at maden periodisk lever op til forventningerne, mens den andre gange opleves som smagløs eller mangelfuldt tilberedt: *"Nogle gange er der slet ingen smag*," og "*alt smager ens – jeg skal altid tage salt på maden*." Samtidig er der en forståelse blandt beboerne for, at maden ikke kan tilpasses alles præferencer, og enkelte fremhæver positive smagsoplevelser, når krydring og tilberedning lykkes.

Anretning og grøntsager som vigtige kvalitetsparametre

Beboerne beskriver anretning og udseende som noget, der har betydning for deres oplevelse af maden og lyst til at spise. Flere giver udtryk for, at måltidets udseende spiller en rolle, som en beboer formulerer det: *"Man spiser også med øjnene, og jeg kunne næsten ikke spise det."*. Nogle beboere beskriver, at anretningen kan opleves som mindre indbydende, og at komponenterne ikke altid fremstår tydeligt adskilt, fx når grøntsager er blandet i sovsen.

Grøntsager omtales af flere beboere i deres beskrivelser af måltidet. Nogle giver udtryk for, at de oplever få grøntsager i måltiderne: *"Der er ingen grøntsager… vi får meget lidt grønt,"* mens andre beskriver tilberedningen som meget gennemkogt: *"når vi får dem, er de kogt så meget, at de er døde."* Flere beboere nævner også ønsker om andre typer grønt, herunder salater og råkost.

Variation og genkendelighed i beboernes beskrivelser af måltidet

Beboerne beskriver variation i menuen forskelligt. Flere giver udtryk for, at de oplever gentagelser og ensartethed i retterne, som en beboer formulerer det: *"Vi får meget af det samme – det er 'fars og fars og fars'."* Nogle beboere beskriver også, at de oplever gentagelser inden for korte tidsperioder eller sammensætninger af retter, som ikke altid opleves som hensigtsmæssige. Samtidig nævner enkelte beboere, at de kan opleve variation over længere perioder.

Genkendelighed i retterne beskrives af flere beboere som noget, der har betydning for deres oplevelse af måltidet. Klassiske retter fremhæves af nogle som noget, de genkender og orienterer sig i. Samtidig giver flere beboere udtryk for, at de gerne prøver nye retter, hvis de opleves som velsmagende og indbydende: *"Jeg kan godt lide nye retter, bare de smager godt og ser indbydende ud."*

Begrænset medbestemmelse

Beboerne beskriver deres oplevelse af indflydelse på maden forskelligt. Nogle giver udtryk for, at de har mulighed for mindre valg i hverdagen, som en beboer beskriver: *"Jeg kan vælge, om jeg vil spise sammen med de andre eller i boligen, og jeg kan vælge at få kartoffelmos i stedet for kartofler…"* og en anden: *"Jeg kan godt få kartofler i stedet for ris… der er da noget at vælge imellem."*

Samtidig giver flere beboere udtryk for en begrænset oplevelse af indflydelse på selve menuen: *"Der er ikke rigtig nogen medbestemmelse i forhold til menuen"* og *"jeg har ikke oplevet at have nogen indflydelse"*. Nogle beskriver også, at de ikke oplever at have haft mulighed for at fremsætte ønsker.

Flere beboere nævner, at der findes møder eller mulighed for at give input, men at det ikke altid opleves som noget, der fører til ændringer: *"Vi kan sige, hvad vi gerne vil have, men der er ikke altid den store respons,"* og *"jeg har sagt det mange gange, men det bliver ikke rigtig hørt."*.

Når maden ikke opleves som appellerende, beskriver nogle beboere, at de håndterer det individuelt: *"Så lader jeg det bare ligge,"* eller *"så finder jeg noget andet selv."*

Samlet set forskellig kvalitet og flere påvirkende faktorer

På tværs af besvarelserne tegner der sig således et overordnet billede af, at maden i perioder fungerer tilfredsstillende, men at kvaliteten opleves som ustabil. Særligt udfordringer med smag, tilberedning, variation og grøntsager påvirker den samlede oplevelse. Samtidig spiller faktorer som anretning, rammer og oplevet medbestemmelse en væsentlig rolle for beboernes appetit og tilfredshed.

© BDO

Plejehjemsmedarbejdernes og ledelsens oplevelse af inddragelse af beboeres ønsker i praksis

Inddragelse af beboernes ønsker som en praksis båret af relation, erfaring og medbestemmelse

På tværs af interviewene giver plejemedarbejderne og lederne udtryk for, at arbejdet med at inddrage beboernes ønsker til mad og måltider er forankret i den daglige praksis og i relationen til den enkelte beboer. Det beskrives, at inddragelsen i høj grad finder sted gennem løbende dialog, hvor der spørges ind til beboernes præferencer, og hvor der foretages justeringer i forlængelse af deres tilbagemeldinger. I denne sammenhæng fremstår dialogen som en gennemgående måde, hvorpå beboernes ønsker bringes i spil i tilrettelæggelsen af måltiderne. Særligt i forbindelse med indflytning beskriver plejemedarbejderne og lederne, at der etableres et indledende kendskab til beboerens vaner og ønsker. Denne første dialog omtales som et udgangspunkt for det videre arbejde, hvor der spørges ind til præferencer, fravalg, allergier og madvaner. Samtidig beskrives det, at beboeren introduceres til de overordnede rammer for mad og måltider.

Plejemedarbejderne og lederne fremhæver, at kendskabet til beboeren udvikles over tid, og at forståelsen af ønsker ofte nuanceres i takt med den daglige kontakt. Der tegner sig samtidig et mønster, hvor arbejdet i flere tilfælde fremstår som uformelt og situationsbåret frem for systematiseret. Plejemedarbejderne og lederne beskriver, at meget viden om beboernes ønsker opstår i hverdagen og ikke nødvendigvis gennem faste arbejdsgange. I forlængelse heraf fremstår beboernes muligheder for indflydelse som knyttet til den løbende dialog og medarbejdernes opmærksomhed i konkrete situationer. Samtidig peges der på, at viden om beboernes ønsker i nogle tilfælde dokumenteres og videreformidles til køkkenet.

Derudover beskrives det, at beboernes medbestemmelse også kommer til udtryk gennem konkrete valgmuligheder i hverdagen, eksempelvis ved mulighed for at fravælge retter, vælge alternativer eller supplere måltider. Enkelte steder nævnes også anvendelsen af redskaber som menukort eller visuelle løsninger, der kan understøtte beboernes muligheder for at give udtryk for deres ønsker.

Oplevelse af fleksibilitet – men inden for tydelige rammer

Plejemedarbejderne og lederne beskriver gennemgående, at der i praksis er muligheder for at imødekomme beboernes ønsker. De giver udtryk for, at der arbejdes med fleksibilitet i hverdagen, hvor måltider tilpasses gennem mindre justeringer, alternative retter og supplerende tilbud. Fleksibiliteten beskrives som en del af den måde, hvorpå beboernes ønsker håndteres i den daglige praksis. Det fremgår, at plejepersonalet indgår aktivt i denne tilpasning, blandt andet ved at supplere måltider, imødekomme ønsker og videreformidle behov til køkkenet. Plejemedarbejderne og lederne beskriver i den forbindelse, hvordan beboernes ønsker i nogle tilfælde omsættes til konkrete tilpasninger, eksempelvis gennem ændringer i retter, tilbud om alternativer eller mindre individuelle løsninger. Der nævnes også eksempler på brug af mellemmåltider og enkle retter som en del af de muligheder, der er til stede i hverdagen. Samtidig peger plejemedarbejderne og lederne på, at denne fleksibilitet indgår i en praksis, der er afgrænset af forskellige rammer.

De beskriver forhold som stordriftsproduktion, økonomi, råvaretilgængelighed og indkøbsaftaler som noget, der indgår i arbejdet med måltiderne. I denne sammenhæng fremstår beboernes muligheder for indflydelse som noget, der udfolder sig inden for disse rammer. Det fremgår desuden, at der i praksis i nogle situationer arbejdes med alternative løsninger, når ønsker ikke umiddelbart kan imødekommes.

Mad og måltider som et centralt i beboernes hverdag

Plejemedarbejderne og lederne giver samstemmende udtryk for, at mad og måltider fylder meget i beboernes hverdag. De beskriver måltiderne som et samlingspunkt i dagligdagen, hvor både ernæringsmæssige og sociale aspekter træder frem, og hvor beboerne indgår i fællesskabet omkring måltidet. Det fremgår, at forståelsen af et godt måltid ikke udelukkende knytter sig til selve maden, men også til de rammer, som måltidet indgår i. Plejemedarbejderne og lederne beskriver i den forbindelse forhold som ro, nærvær og stemning omkring måltidet. Samtidig omtales måltidssituationen som en sammenhæng, hvor der kan forekomme forskellige muligheder for indflydelse, eksempelvis i forhold til valg af spisested og måden, maden serveres på. Samtidig beskriver plejemedarbejderne og lederne, at genkendelighed i maden fremtræder i deres erfaringer med beboerne. Klassiske retter omtales af flere som noget, beboerne foretrækker, mens der også fremkommer beskrivelser af beboere, der efterspørger variation. Der tegner sig dermed et nuanceret billede, hvor både genkendelighed og variation indgår i plejemedarbejdernes og ledernes beskrivelser.

Madglæde som et situeret og relationelt fænomen

Plejemedarbejderne og lederne giver udtryk for, at beboerne generelt opleves at have madglæde, og at måltiderne ofte er noget, beboerne ser frem til. De beskriver, at maden fylder i beboernes hverdag, og at der er en synlig interesse for måltiderne i det daglige. Det fremgår, at madglæden i særlig grad kommer til udtryk i de fælles måltidssituationer, hvor det sociale samvær indgår som en del af oplevelsen. Plejemedarbejderne og lederne beskriver i den forbindelse forhold som synlighed omkring maden, variation og små valgmuligheder i hverdagen. Disse forhold indgår i deres beskrivelser af de situationer, hvor beboernes lyst til at spise træder frem. Samtidig omtales de mindre valgmuligheder som en del af de måder, hvorpå beboerne kan have indflydelse på måltidet. Samtidig beskriver plejemedarbejderne og lederne, at madglæden kan variere. De peger på forhold omkring måltidssituationen, herunder uro, støj eller andre beboeres adfærd, som noget der kan indgå i oplevelsen af måltidet. Derudover nævnes individuelle forhold som helbred og dagsform som en del af de variationer, der kan være i beboernes lyst til at spise. Madglæde fremstår på den baggrund som noget, der er knyttet til både situationen omkring måltidet, relationerne og de muligheder for indflydelse, der er til stede i hverdagen

© BDO

Plejehjemsmedarbejdernes og ledelsens oplevelse af inddragelse af beboeres ønsker i praksis (fortsat)

Mad- og måltidsstrategien som en ramme der både muliggør og begrænser

Plejemedarbejderne og lederne beskriver, at Mad- og Måpltidsstrategien indgår i arbejdet med mad og måltider, og at denne betydning opleves forskelligt på tværs af praksis. Nogle beskriver, at Mad- og måltidsstrategien hænger sammen med variation i menuen og introduktion af nye retter, mens andre giver udtryk for, at strategien i mindre grad træder frem i den daglige praksis.

Det fremgår, at Mad- og Måltidsstrategien i plejemedarbejdernes og ledernes beskrivelser er forbundet med ændringer i retning af mere klimavenlige måltider, herunder en øget anvendelse af grøntsager og alternative proteinkilder. I den forbindelse omtales det, at disse ændringer i nogle situationer indgår i arbejdet med at variere måltiderne.

Samtidig beskrives det, at beboernes modtagelse af disse retter kan variere, særligt i relation til ønsker om mere genkendelige og klassiske retter. Plejemedarbejderne og lederne beskriver derudover situationer, hvor de rammer, som Mad- og Måltidsstrategien indgår i, står i relation til beboernes ønsker til maden. Dette kommer blandt andet til udtryk i beskrivelser af situationer, hvor bestemte ønsker til retter eller råvarer ikke indgår i de muligheder, der er til stede. I denne sammenhæng fremstår beboernes indflydelse som noget, der udfolder sig inden for de rammer, der er omkring måltiderne. Samtidig omtales det, at Mad- og Måltidsstrategien i nogle tilfælde indgår som afsæt for dialog om mad og måltider, eksempelvis i forbindelse med beboermøder eller gennem løbende tilbagemeldinger. Plejemedarbejderne og lederne beskriver her, hvordan beboernes perspektiver indgår i arbejdet med menu og måltider som en del af den løbende praksis.

Dilemmaer i spændingsfeltet mellem ønsker, behov og rammer

Plejemedarbejderne og lederne beskriver, at der i nogle situationer opstår dilemmaer i arbejdet med mad og måltider. Disse situationer omtales i relation til balancen mellem beboernes ønsker, ernæringsmæssige hensyn og de rammer, som arbejdet indgår I. Flere beskriver situationer, hvor der er fokus på beboere med nedsat appetit, samtidig med at der tages hensyn til deres præferencer. I den forbindelse omtaler plejemedarbejderne og lederne, hvordan forskellige hensyn indgår side om side i praksis, herunder beboernes ønsker, faglige vurderinger og organisatoriske forhold. I disse situationer fremstår beboernes indflydelse som noget, der i nogle tilfælde ikke fuldt ud kan imødekommes. Derudover beskriver plejemedarbejderne og lederne, at individuelle eller mere specifikke ønsker i nogle tilfælde ikke indgår i de muligheder, der er til stede, særligt når de ligger uden for de eksisterende rammer.

I forlængelse heraf omtales det, at der i praksis ofte arbejdes med alternative løsninger, hvor der søges at tilpasse måltidet inden for de givne muligheder. Samtidig fremgår det, at oplevelsen af disse situationer varierer. Nogle plejemedarbejdere og ledere beskriver, at beboerne giver tydeligt udtryk for deres ønsker og fravalg, og at der i hverdagen arbejdes med løbende tilpasning i dialog med den enkelte. I disse sammenhænge fremstår beboernes indflydelse som noget, der udøves i konkrete måltidssituationer og i den nære interaktion. På tværs af interviewene omtales dialog som en gennemgående måde at håndtere disse situationer på. Plejemedarbejderne og lederne beskriver, at der i mødet med beboerne arbejdes med at finde løsninger inden for de eksisterende rammer. Samtidig nævnes forskellige sammenhænge, hvor beboernes ønsker kan komme til udtryk, eksempelvis gennem beboermøder eller dialog med køkkenet

© BDO

6. Afdækning af køkkenpersonalets oplevelse af Mad- og Måltidsstrategien

Oplevelsen hos plejehjem med eget produktionskøkken

Sammenfatning af interviews hos plejehjem

Den kvalitative afdækning af køkkenpersonale på plejehjem med eget produktionskøkkens oplevelse af Mad- og måltidsstrategien bygger på empirisk datamateriale indsamlet via semistrukturerede interviews på tværs af seks plejehjemskøkkener. Alle deltagende medarbejdere og køkkenerne er anonymiseret, og fundene formidles som generelle tendenser.

Dette afsnit opsamler, hvordan køkkenpersonalet fra plejehjem med produktionskøkkener oplever mulighederne og begrænsningerne i forhold til at imødekomme ældres ernæringsbehov og præferencer under de rammer, som Mad- og Måltidsstrategien opstiller.

Opsamling af interview hos plejehjem med eget produktionskøkken

Analysen af de seks interviews med køkkenpersonalet viser, hvordan omstilling, som er foreskrevet i Mad- og Måltidsstrategien, klares via et højt fagligt håndværk, hvor grønne proteiner bevidst integreres i supper, brød og fars, mens ordet "vegetar" fjernes af formidlingsmæssige årsager.

De interviewede køkkenpersonale giver udtryk for, at de oplever, at en ufleksibel indkøbsaftale spænder ben for økologiprocenterne. Køkkenpersonalet oplever, at manglende kendskab til dansk madkultur hos dele af plejemedarbejderne flere steder fører til fejlbehæftet anretning og nedsættende tale om maden.

Tekstboksen til højre opsummerer de vigtigste fund fra interviewene. På næste side uddybes køkkenpersonalets perspektiver på, hvordan rammerne for Mad- og Måltidsstrategien påvirker driften, samt deres beskrivelser af beboernes oplevelser af måltider og kost på plejehjem med produktionskøkken.

Sammenfatning på interviews med køkkenpersonale hos plejehjem

Interviewene med køkkenpersonalet på plejehjem med eget produktionskøkken i Københavns Kommune beskriver arbejdet med den grønne omstilling i en ernæringsfaglig kontekst. Medarbejderne fortæller, at der i praksis arbejdes inden for nogle faglige rammer, som opleves som grænser for, hvor langt den grønne omstilling kan strækkes i relation til ernæring.

Køkkenerne beskriver en hverdag, hvor der løbende tages hensyn til flere forskellige krav. Det omfatter blandt andet politiske målsætninger om reduktion af CO_2-udledning, samtidig med at Ældrelovens bestemmelser om frit valg samt nationale ernæringsanbefalinger indgår som styrende rammer for måltidsproduktionen.

Køkkenpersonalet peger på, at beboergruppen generelt er blevet mere svækket end tidligere, og at risikoen for underernæring derfor indgår som et centralt opmærksomhedspunkt i det daglige arbejde. I den forbindelse beskrives det i interviewene, at det kan være vanskeligt for de ældre at indtage tilstrækkelige mængder plantebaserede proteinkilder til at opnå den nødvendige proteindækning, særligt hvis mængden af kød reduceres yderligere.

Hvis strategien skal lykkes fremadrettet uden at øge modstanden, peger køkkenerne på, følgende behov i den daglige drift:

- **Styringsmæssig balance, ledelsesrum og ernæringsfaglig grænse:** En optimering af strategien forudsætter en mere balanceret opfølgningsmodel, hvor den centrale, kvantitative CO2-monitorering suppleres med tillid fra fagforvaltningen til de enkelte enheders lokale driftsfaglighed. Der registreres en entydig faglig vurdering på tværs af produktionsenhederne af, at de nuværende rammer har nået en ernæringsmæssig grænse
- **Kvalitetssikring og sortimentsintegration i indkøbsrammen:** Der opleves et behov for at styrke leveringssikkerheden på økologiske råvarer inden for den kommunale indkøbsaftale, samt sikre at et bredt sortiment af plantebaseret proteiner er tilgængelige i leverandørens standardsortiment.
- **Kompetenceudvikling og tværfagligt samarbejde i modtageleddet:** Med henblik på at mindske madspild og styrke beboeroplevelsen

© BDO

Oplevelsen hos plejehjem med eget produktionskøkken (fortsat)

Øvrige betragtninger fra køkkenpersonalet

Organisering af produktionen og forvaltningens CO2-rammer

Køkkenerne beskriver, at der arbejdes målrettet med den gældende strategi. I to af de plejehjem, der indgår i interviewgrundlaget, oplyser køkkenpersonalet, at de politiske klimamål blev nået før den fastsatte målsætning i Mad- og Måltidsstrategien.

I interviewene peger køkkenpersonalet på, at der i det videre arbejde kan være behov for en mere fleksibel dialog med forvaltningen. Medarbejderne beskriver samtidig, at rammerne for de CO_2-reducerede menuer opleves som fuldt udnyttede.

Det faglige håndværk og "den diskrete omstilling"

Mad- og Måltidsstrategien beskrives af køkkenpersonalet som noget, der har ændret produktionens karakter. Køkkenpersonalet fortæller samtidig, at arbejdet med at eksperimentere med nye tilberedningsmetoder og opskrifter indgår som en del af deres praksis.

For at imødekomme klimakravene uden at mindske beboernes appetit beskriver køkkenpersonalet, at køkkenerne i vid udstrækning anvender det faglige håndværk til at indarbejde proteinrige elementer diskret i retterne fx ved, at bælgfrugter, kikærter og linser blendes diskret ind i varme supper, brune sovse og traditionelle farsretter. Ligeledes bages hestebønnemel, bønner og kikærtemel skjult ind i hverdagsbrød og kager.

Det fremgår af interviewene, at et enkelt køkken bevidst fravælger at blande grønt i de traditionelle farsretter. Dette begrundes dels med et hensyn til at værne om kvaliteten af klassikerne, og dels med en oplevelse blandt køkkenpersonalet af, at beboerne ikke ønsker eller vil spise farsretter, der ikke smager traditionelt. I stedet beskrives det, at disse ingredienser anvendes i retter med fjerkræ

Dilemmaet mellem grønne mål og de ældres ønsker og ernæring

Interviewene viser, at køkkenpersonalet beskriver beboernes ernæring som et centralt opmærksomhedspunkt, idet beboerne ved indflytning ofte omtales som svage og småtspisende. Flere køkkener oplyser, at de befinder sig på et niveau, hvor yderligere reduktion i kødindholdet opleves som vanskeligt, da de i forvejen ligger tæt på grænsen for at kunne opfylde de ernæringsmæssige krav til proteinindtag i visse uger.

Køkkenpersonalet beskriver, at et stigende antal beboere har nedsat tyggeevne og derfor har behov for blød- og gratinkost (dysfagi). Det fremgår af interviewene, at det er ressourcekrævende at ernæringsberegne og producere denne særkost i overensstemmelse med de officielle anbefalinger.

Flere køkkener oplyser, at dysfagikosten ikke længere kan bestilles via det centrale kommunale system. Forvaltningen har dog over for BDO oplyst, at der må være tale om en misforståelse, da det fortsat er muligt at bestille kosten gennem KMS. På baggrund af den oplevede manglende tilgængelighed fremstiller flere køkkener selv denne kostform, hvilket beskrives som en opgave, der stiller betydelige krav til både tid og faglige kompetencer.

Det fremgår desuden, at der flere steder arbejdes med at afprøve proteinrige mellemmåltider via såkaldte "fristeskabe", som er placeret direkte på afdelingerne. Køkkenpersonalet beskriver generelt, at beboerne foretrækker traditionelle retter – både når det gælder den varme mad og udvalget af pålæg.

Indkøbsaftalen

En gennemgående kritik i interviews vedrører kommunens obligatoriske indkøbsaftale. Køkkenerne oplever, at de administrative rammer direkte modarbejder det grønne arbejde:

- Økologisvigt: Leverandøren leverer jævnligt konventionelle varer i stedet for økologiske, fordi de økologiske er udsolgte. Det påvirker køkkenernes økologiprocent negativt.
- Manglende sortiment: Grønne produkter, som kommunen ellers kører projekter med (fx. hestebønner), er ofte slet ikke i leverandørens faste sortiment, hvilket tvinger køkkenerne til tidskrævende tilpasninger og i nogle tilfælde særbestillinger.

Borgermodstand, sproglig taktik og det lokale samarbejde

Størstedelen af de adspurgte køkkener oplever en markant generationsbetinget modstand mod strategiens bælgfrugter og linser. For at imødekomme dette, anvender flere af køkkenerne en sproglig tilgang, hvor ord som "vegetar" eller "bønner" ikke fremgår af menuplanerne. Retterne kaldes i stedet genkendelige navne som "grøntsagslasagne" eller "grønne frikadeller", hvilket øger accepten blandt de ældre og reducerer madspildet.

Nogle køkkener oplever, at kravet om medbestemmelse i Ældreloven ofte kolliderer med Mad- og Måltidsstrategien. Flere steder må beboernes fødselsdagsønsker om oksekød afvises som følge af hensyn til CO2-regnskabet, hvilket skaber undring og ærgrelse fra beboerne og pårørende.

Endelig viser interviewene, at plejehjemmets interne kultur er altafgørende. Hvor to af køkkenerne har etableret et stærkt tværfagligt samarbejde og fungerer med positive ambassadører i plejen (bl.a. via faste kostrådsmøder), er samarbejdet under pres andre steder. Stor personaleudskiftning, tidspres og manglende kendskab til dansk madkultur hos dele af plejemedarbejderne kan betyde, at maden anrettes forkert eller omtales negativt foran beboerne. Beboerinddragelse findes – men opleves indirekte eller begrænset. Nogle køkkener bruger ønskesedler og møder, men feedback kan være sparsom. Mange beboere er for svækkede til aktiv deltagelse og plejemedarbejderne fungerer ofte som mellemled. Enkelte steder har dog haft stor succes med at indføre menusedler hvor der er plads at skrive et feedback-til køkkenet.

© BDO

Oplevelsen hos madleverandører

Sammenfatning af interviews hos madleverandører

Den kvalitative afdækning af køkkenpersonalet hos madleverandører baserer sig på et empirisk datagrundlag indsamlet gennem semistrukturerede interviews på tværs af tre madleverandører, der alle leverer mad til hjemmeboende ældre. Én leverandør leverer desuden mad til plejehjem med modtagerkøkken og hjemmeboende borgere. Alle deltagende medarbejdere og køkkenerne er anonymiseret, og fundene formidles som generelle tendenser og intervaller. BDO refererer løbende til de tre madleverandører som henholdsvis leverandør X, Y og Z.

Afsnittet sammenfatter, hvordan mulighederne og begrænsningerne opleves i forhold til at imødekomme ældres ernæringsbehov og præferencer inden for rammerne af Mad- og Måltidsstrategien. Tekstboksen nedenfor opsummerer de væsentligste fund fra interviewene.

Sammenfatning af interviews med køkkenpersonale hos madleverandører

De kvalitative interviews med de tre store produktionskøkkener viser et tydeligt gab mellem kommunens Mad- og måltidsstrategi og den virkelighed, der opleves i køkkenerne. Køkkenerne oplever, at strategiens store fokus på klima og økologi har gjort madproduktionen mere tidskrævende.

Køkkenerne oplever nu de har ramt en faglig og praktisk grænse på to områder:

- **Borgernes modstand:** Det opleves, at de ældre borgere fravælger de grønne tiltag. De ældre borgeres efterspørgsel handler om mere traditionel dansk mad. Køkkenerne påpeger, at hvis kødandelen reduceres yderligere, vil det kunne påvirke både borgertilfredsheden og de ældres ernæring negativt.
- **Forringet råvarekvalitet:** Kommunens høje økologikrav (60 %) betyder, at køkkenerne i nogle tilfælde er nødsaget til at indkøbe råvarer af mere varierende og til tider lavere råvarekvalitet end konventionelle alternativer – særligt kartofler og grøntsager.
- De interviewede leverandører oplyser til BDO, at yderligere CO_2-reduktioner og faste økologikrav vurderes at kunne påvirke variationen og kvaliteten i måltiderne. Desuden peges der på, at længere bestillingsfrister kan bidrage til at reducere madspild, samt at der kan være behov for en afvejning mellem hensyn til klimamålsætninger og kulinarisk kvalitet.

Opsamling af interview hos madleverandører

BDO har sammenfattet de vigtigste erfaringer og udfordringer i temaerne nedenfor. Disse viser, hvordan de oplever arbejdet med kommunens Mad- og Måltidsstrategi i hverdagen.

Menuplaner og beboernes ønsker

- Køkkenerne tilbyder stor valgfrihed med mange daglige menuer og varianter.
- Der opleves at den faglige grænse for yderligere reduktion af kød er nået, da beboerne efterspørger traditionel dansk mad.
- Efterspørgslen på vegetarmad er lav.
- Det er udfordrende at sammensætte vegetariske måltider, der lever op til ernæringskravene. Hvis der bruges nok bælgfrugter til at dække proteinbehovet, bliver portionerne for store til emballagen, og de ældre kan ikke spise de store mængder.

Råvarer og kvalitet

- Mængden af oksekød er skåret ned og erstattet med blandt andet kylling.
- Leverandør X og Y bruger synlige grøntsager, mens Leverandør Z arbejder med at indarbejde grøntsager og bælgfrugter diskret i velkendte retter som fx kødsovs.
- Kommunens høje økologikrav på 60 % kritiseres af to af leverandørerne. De oplever, at de økologiske råvarer har en svingende og dårligere kvalitet end konventionelle råvarer – især kartofler og grøntsager.
- Alle tre leverandører fremhæver kartofler som en særlig udfordring, idet en stor producent helt har fravalgt økologisk produktion på grund af kvalitetsudfordringer.
- Yderligere CO2-stramninger vil ifølge leverandørerne ødelægge madens variation og valgfrihed.

Håndværk, madspild og tilfredshed

- Mad- og Måltidsstrategien har gjort arbejdet i køkkenerne mere tidskrævende, og at det kræver flere personaleressourcer.
- Leverandørerne måler tilfredshed på forskellige måder, herunder via ris-/ros-skemaer, kundeservice, spørgeskemaer eller ved at gennemføre smagsprøver på plejehjemmene.

© BDO

Oplevelsen hos madleverandører (fortsat)

Øvrige betragtninger fra køkkenpersonalet

Menuplaner og madsammensætning i praksis – herunder økologikravet

Arbejdet med at sammensætte menuplaner under den kommunale mad- og måltidsstrategi er præget af et stort fokus på udvalg og valgfrihed, men afspejler også markante praktiske forskelle i leverandørernes rammevilkår. Leverandør X tilbyder fire faste hverdagsmenuer fordelt på ældrekost og normalkost med op til 15 varianter tilpasset forskellige konsistenser. Leverandør Y sikrer ligeledes stor valgfrihed ved at tilbyde de samme menuer til både hjemmeboende borgere og plejehjem. Leverandør Z adskiller sig ved at have et fast tilbud på syv specifikke vegetarretter om ugen for at tilgodese variation for vegetarer og borgere, der efterspørger vegetariske retter.

Implementeringen af Mad- og Måltidsstrategien har ført til mærkbare ændringer i råvaresammensætningen på tværs af køkkenerne, hvor især mængden af oksekød og kød fra firbenede dyr er reduceret. Leverandør Y erstatter primært oksekødet med kylling, men tilbyder fortsat oksekød og kød fra firbenede dyr på ugentlig basis. Leverandør Z vurderer, at yderligere særkrav til dyrere kyllingetyper vil presse indkøbspriserne, hvilket kan medføre behov for yderligere reduktion i kødmængden og øget anvendelse af alternative proteinkilder. Leverandør Z fravælger desuden økologisk kød af hensyn til prisniveauet.

Der er stor forskel på, hvordan leverandørerne integrerer de grønne elementer. Mens Leverandør X og Leverandør Y foretrækker synlige grøntsager i retterne og rene vegetarretter, og stort set ikke arbejder med at skjule ingredienser, vælger Leverandør Z en modsat tilgang. De anvender primært bælgfrugter og grønt som diskrete elementer i kødsovser og velkendte retter.

Når det kommer til at forene strategiens klimamål med de ældres specifikke ernæringsbehov, oplever leverandørerne et stort fagligt pres. Leverandør X påpeger, at vegetarretter ofte mangler protein, og hvis man tilføjer flere bælgfrugter, bliver portionerne for store til emballagen, ligesom de ældre ikke kan spise så store mængder. Leverandør Z bekræfter, at de faste krav til fedt og protein gør vegetarretterne komplekse, men at de håndterer dette gennem gennemsnitlige ugentlige ernæringsberegninger.

Alle tre leverandører er enige om, at hovedgruppen af ældre borgere efterspørger traditionel, klassisk dansk mad. Køkkenerne har nået en faglig grænse for yderligere reduktion af kød, før borgerne protesterer eller fravælger maden.

De høje kommunale økologikrav om en økologiprocent på 60 % kritiseres af både Leverandør Y og Leverandør Z, som vurderer, at kravene kan påvirke madens kvalitet negativt, da der i nogle tilfælde indkøbes økologiske råvarer af mere varierende og til tider lavere kvalitet end tilsvarende konventionelle råvarer.

Alle tre leverandører fremhæver kartofler som et negativt eksempel, hvor en stor producent af kartofler helt har fravalgt økologi på grund af utilstrækkelig råvarekvalitet. Dette påvirker madens udseende og kvalitet hos borgerne, og leverandørerne påpeger, at økologi ikke nødvendigvis er lig med bæredygtighed.

Yderligere stramninger af CO2-kravene vil ifølge leverandørerne kunne påvirke valgfriheden og ernæringen negativt, da det kan medføre, at flere traditionelle retter udgår af menuplanerne.

Som en positiv mulighed peger Leverandør Y på, at gradvis tilvænning via kulinarisk innovation fungerer bedst. De oplever et stabilt salg på omkring 100 faste vegetarretter, fordi borgerne vælger retterne ud fra velsmag. Leverandørerne peger samtidig på, at der ikke er en entydig sammenhæng mellem udbuddet af vegetariske retter og efterspørgslen på disse.

Det faglige håndværk og madspild

Leverandørerne oplever, at Mad- og Måltidsstrategien har gjort arbejdet i produktionen mere tidskrævende og ressourcekrævende.

En helt særlig og markant udfordring i forhold til madspild er bestillingsfristerne. Leverandørerne oplever, at de korte frister fører til overproduktion og dermed øget madspild.

Brugertilfredshed

Leverandørerne anvender forskellige metoder til at måle brugertilfredshed og håndtere feedback. Leverandør X opsamler data systematisk via ris- og ros-skemaer, men gennemfører ikke spørgeskemaundersøgelser. Leverandør Y anvender testbesøg og smagsprøver direkte på centrene for at indsamle feedback fra beboere og pårørende, mens Leverandør Z måler tilfredsheden via løbende spørgeskemaundersøgelser og opkald til kundeservice.

© BDO

Bilag

Bilag 1: Beskrivelse af metode – herunder indsamling af data

Analysen er afgrænset til måltider, som serveres på plejehjem og leveres til hjemmeboende borgere over 65 år. Borgergruppen, som indgår i analysens survey og interview, består alene af beboere, som bor på SUF's plejehjem (uagtet alder) og hjemmeboende borgere over 65 år, som er visiteret til madlevering. Borgere på øvrige pladstyper (fx midlertidig ophold) indgår ikke i analysen. Ligeledes er borgere med demens ekskluderet fra analysen. I alt 35 af kommunens 39 plejehjem indgår i analysen, mens i alt 26 plejehjem indgår med enten menuplaner, survey eller kvalitative interviews

Fire plejehjem er ekskluderet for at sikre sammenlignelighed mellem plejehjemmene i analysen. Disse er Deborah Centret, Møllehuset, Eilersminde og Pilehuset.

Analysen vedrører døgnkosten for plejehjemsbeboere (alle måltider serveret på plejehjemmene). For hjemmeboende borgere, som modtager madlevering, vedrører analysen det varme måltid (uagtet om maden leveres opvarmet eller kold, og borgere selv opvarmer maden). Øvrige måltider behandles ikke.

Analyse af menuplaner

BDO kortlægger madsammensætningen baseret på data fra ti anonymiserede plejehjem. Kortlægningen inkluderer også data fra tre anonyme madleverandører Københavns Madservice (KMS) og to eksterne madleverandører), alle baseret på fire ugers menuplaner.

Kortlægning af indkøbsdata

BDO har analyseret fødevareindkøbsdata indhentet fra Københavns Kommune og dækker fødevareindkøb fortaget af kommunens plejehjem samt af KMS. Data er bearbejdet af Meyers Madhus, som er ekstern leverandør til at understøtte implementering af kommunens Mad- og Måltidsstrategi. Kortlægningen afdækker, hvordan sammensætningen af fødevarer har udviklet sig fra 2021-2025.

Survey om oplevelsen af måltider blandt plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere

I forbindelse med analysen er der gennemført en survey blandt plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere i Københavns Kommune i juni 2026. Undersøgelsen har fokuseret på følgende mål: den generelle tilfredshed med maden, oplevelsen af mængden og sammensætningen af fødevarer, graden af oplevet medindflydelse og tilfredshed med udvalget. BDO har analyseret de i alt 807 besvarelser.

Indsamlingen blandt plejehjemsbeboere er foregået fysisk af hensyn til målgruppen. Konsulenter fra BDO har besøgt 20 plejehjem, hvoraf 15 er plejehjem med produktionskøkken og fem er plejehjem med modtagekøkken. I alt er 200 besvarelser indsamlet ud af en stikprøve på 710 beboere.

Indsamlingen blandt hjemmeboende borgere er foretaget af Epinion via en kombination af web- og telefoniske interviews. I alt 1.213 borgere ud af en population på 1.263 borgere over 65 år visiteret til madlevering i eget hjem har modtaget en invitation. Heraf har 607 besvaret spørgeskemaet, hvilket giver en svarprocent på 50 %. Se bilag 3 for en uddybende beskrivelse af indsamlingen.

Interviews med plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere

Den kvalitative analyse baserer sig på interviews med i alt 16 borgere/beboere, fordelt på syv plejehjemsbeboere og ni hjemmeboende borgere. Interviewene med plejehjemsbeboere er gennemført på tværs af seks plejehjem, mens interviewene med hjemmeboende borgere er gennemført i ét hjemmeplejedistrikt. Alle interviews er gennemført som fysiske interviews enten på de enkelte plejehjem eller i borgernes eget hjem. Plejehjemmene og hjemmeplejedistrikt er udvalgt af SUF, mens udvælgelse af deltagere er foretaget af ledelsen på de enkelte plejehjemmene og i hjemmeplejen med udgangspunkt i en tilfældig stikprøve af borgere. I denne udvælgelse er der lagt vægt på, at deltagerne har haft mulighed for at deltage i undersøgelsen.

Interviewene tager afsæt i en semistruktureret interviewguide med fokus på deltagernes oplevelser af maden og måltidssituationen, herunder smag, variation, portionsstørrelser, genkendelighed samt oplevelsen af indflydelse og medbestemmelse.

Interviews med plejemedarbejdere og ledere på plejehjem

Der er gennemført kvalitative interviews med seks plejemedarbejdere og fire ledere på afdelingsniveau fra plejehjem. Interviewene er gennemført på i alt syv plejehjem med eget produktionskøkken, som er udvalgt af Københavns Kommunes forvaltning. Udvælgelsen af medarbejdere og ledere er foretaget af plejehjemmenes ledelse med henblik på at sikre deltagelse fra relevante funktioner på tværs af organisationen, herunder medarbejdere med madfunktion.

Interviewene er gennemført på de enkelte plejehjem og har taget afsæt i en semistruktureret interviewguide med fokus på inddragelse af beboernes ønsker og præferencer i relation til mad og måltider. Herunder hvordan disse afdækkes, følges op på og imødekommes i praksis. Derudover har interviewene omhandlet forhold af betydning for måltidsoplevelsen, herunder genkendelighed, variation, valgmuligheder og rammer samt beboernes madglæde. Endelig har interviewene belyst betydningen af organisatoriske rammer, oplevede dilemmaer og udviklingsmuligheder – herunder i relation til Mad- og Måltidsstrategien.

Interviews med køkkenpersonale på plejehjem og ledere fra madleverandører

Interviewundersøgelsen har sat fokus på, hvordan produktionskøkkenerne og de tre madleverandører i Københavns Kommune (KK) oplever mulighederne og begrænsningerne i forhold til at imødekomme ældres ernæringsbehov og ønsker under de rammer, som MMS opstiller. Interviewene har taget udgangspunkt i en spørgeramme, som blandt andet omhandler køkkenets kendskab til Mad- og Måltidsstrategien, menuplanernes sammensætning og valgmuligheder samt medarbejdernes faglighed.

Antal og typer af køkkener inkluderet via interviews:

- Medarbejdere fra seks plejehjemskøkkener.
- Tre madleverandører (KMS samt to eksterne leverandører).

© BDO

Bilag 2: Inddeling af fødevarekategorier i kategorier

Inddeling anvendt til indkøbsanalyse

Tabellen nedenfor viser den metode, som BDO har anvendt til inddeling af fødevarer i rapporten.

Indkøbsdata over Fødevareindkøb i SUF 2021-2025 leveret af Meyers Madhus inddeler fødevarer i 16 forskellige fødevarekategorier. Disse er inddelt i 8 kategorier af BDO af hensyn til formidling.

BDO's reducerede fødevarekategorier	Underkategorier af fødevare
Kød	Fjerkræ og svinekød
	Okse/kalv/lam
Fisk og skaldyr	Fisk og skaldyr
Æg og mejeriprodukter	Æg
	Fede mejeriprodukter
	Mælk
	Ost
	Proteinrige mejeriprodukter
Bælgfrugter	Bælgfrugter
Frugt og grønt	Frugt
	Grøntsager
Kartofler, fuldkorn, brød mv.	Kartofler
	Fuldkorn/pasta/ris eller brød
Fedtstoffer	Animalske fedtstoffer
	Vegetabilske fedtstoffer
Øvrig	Nødder og frø

© BDO

Bilag 3: Metode for indsamling af survey

Forskellig indsamling for plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere

BDO og analyseinstituttet Epinion indsamler i juni 2026 surveybesvarelser fra henholdsvis plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere i Københavns Kommune. Spørgerammen til de to målgrupper kredser om respondenternes tilfredshed med måltider, oplevelsen af mængden af forskellige fødevarekategorier i måltiderne samt oplevet inddragelse og valgmuligheder. Spørgerammen til plejehjemsbeboere og hjemmeboende borgere er i store træk ens. Der er dog variationer, som afspejler de forskellige rammer for måltiderne. Løbende i afrapporteringen af resultaterne inddeler BDO besvarelserne efter, om der er tale om beboere på plejehjem med produktionskøkken, beboere på plejehjem med modtagekøkken eller hjemmeboende borgere.

Indsamling af survey blandt plejehjemsbeboere

Den samlede målgruppe for undersøgelsen udgøres af plejehjemsbeboere i Københavns Kommune. Undersøgelsen indsamles af BDO i perioden 8. juni til 15. juni 2026. Indsamlingen foregår fysisk af hensyn til målgruppen. Forud for indsamlingen udtrækkes en stikprøve på i alt 710 beboere på 20 forskellige plejehjem med henblik på at opnå 200 surveybesvarelser. Konkret besøger BDO ialt 20 plejehjem, hvoraf 15 er plejehjem med produktionskøkken, og fem er plejehjem med modtagekøkken.

BDO indsamler i alt 200 besvarelser. På hvert plejehjem interviewer BDO's konsulenter ti beboere. Af praktiske hensyn er det på to plejehjem kun muligt at interviewe ni beboere. Dette opvejes af ét ekstra interview på to plejehjem.

Efter indsamlingen vægtes respondenternes svar efter størrelsen på de enkelte plejehjemsenheder, så alle delgrupper i undersøgelsen udgør en repræsentativ andel af den samlede undersøgelse af plejehjem. Det betyder, at respondenter fra større plejehjemsenheder vægter mere end respondenter fra mindre plejehjemsenheder. Plejehjem med produktionskøkken og modtagekøkken analyseres separat og vægtes således også separat

Følgende beboere er ekskluderet fra undersøgelsespopulationen:

- Beboere med tygge-/synkebesvær
- Beboere på følgende pladstyper: demens, særlig støtte og omsorg, medfølgende bofælle og bariatri
- Beboere der ikke ønskede deltagelse

Desuden er følgende plejehjem med specialkost ekskluderet:

- Deborah Centret (jødisk plejehjem med koshermad)
- Bispebjerghjemmet (med i projekt Testkøkken med fokus på grønnere mad)
- Kærbo (får mad fra et andet plejehjem)
- Rundskuedagens Plejecenter (profilplejehjem med fokus på mad)

Indsamling af survey blandt hjemmeboende borgere

Undersøgelsen blandt hjemmeboende borgere indsamles af Epinion i perioden 4. juni til 16. juni 2026 via en kombination af web- og telefoninterviews. Undersøgelsespopulationen består af 1.263 borgere over 65 år i Københavns Kommune, som af Sundheds- og Omsorgsforvaltningen er visiteret til madlevering i eget hjem. I alt 1.213 borgere modtager en invitation til spørgeskemaet. Heraf besvarer 607 spørgeskemaet, hvilket giver en svarprocent på 50 %

Følgende borgere er dog ekskluderet:

- Borgere med svære eller totale begrænsninger på en eller flere mentale funktioner og/eller borgere visiteret til demensforløbskoordinering
- Borgere med livstruende sygdom og/eller palliative ydelser
- Borger med specialkost og/eller dysfagi

Dataindsamlingen er gennemført i følgende trin:

1. Først er der udsendt invitationer med direkte unikt link til online besvarelse af spørgeskemaet. Borgere, som er fritaget fra digital post, modtog i stedet invitationen med fysisk brev.
2. Derefter er der udsendt en påmindelse med digital post til personer, som endnu ikke har svaret, ligeledes med direkte link til online besvarelse af spørgeskemaet.
3. Endelig er der taget telefonisk kontakt til personer, som ikke har svaret, mhp. telefonisk besvarelse af spørgeskemaet.

Efter Epinions indsamling af besvarelser har BDO bearbejdet og analyseret besvarelserne.

© BDO