

Mad- og Måltidsstrategi

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen

Implementeringsplan

Synergier til andre politikker i SUF er Ældrepolitik 2019-2022: "Vær med – hele livet" og Værdighedspolitik 2019-2021: "Et værdigt ældreliv"

Rådgivnings- og udviklingsforløb (NY)



Indsats

Tilbud om rådgivningsforløb og kompetenceudvikling til plejehjem og rehabiliteringscentre i SUF med fokus på målsætningerne i Mad- og Måltidsstrategien. Individuelle forløb af 12 måneders varighed på alle plejehjem, der tager udgangspunkt i strategiens mål, fx med fokus på klimavenlig mad og ernæring, afstemt med det enkelte plejehjem.

Målgruppe

Forstandere, køkkenledere, køkkenpersonale og plejepersonale.

Mål og produkt

Rådgivningsforløbene er et redskab til implementering af tiltag og mål i MMS på plejehjem. Rådgivningsforløbene skal styrke medarbejdernes fokuserede arbejde med klima, økologi og ernæring.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed. Udvikles og igangsættes løbende af Meyers Madhus. COR følger rådgivningen løbende tæt, evt. ved deltagelse på opstart, midtvejsevaluering og afslutning af forløbet.

Tidsplan
2021-2024

Udvikling og implementering af nye pejlemærker (NY)



Indsats

Udvikling af pejlemærker målrettet ældre med fokus på både klimareduktion og målgruppens ernæringsbehov. Afprøves og kvalificeres på 3 plejehjem.

Målgruppe

Forstandere og køkkenledere på plejehjem, rehabiliteringscentre samt Københavns Madservice.

Mål og produkt

Et redskab med konkrete mængdeangivelser på fødevarergrupper, som køkkenerne kan arbejde efter med henblik på at reducere klimaaftrykket med 25%.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed. Udvikles af DTU Fødevareinstituttet og afprøves/implementeres af Meyers Madhus.

Tidsplan
2021-2024



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Klimavenlige opskrifter (NY)



Indsats

Udvikling af klimavenlige opskrifter til udgivelse på Københavns Kommunes hjemmeside. Opskrifterne tager udgangspunkt i nye pejlemærker fra DTU. Afprøves og kvalificeres på 3 plejehjem. Opskrifterne lanceres efteråret 2021.

Målgruppe

Køkkenpersonale i produktionskøkkener på plejehjem, men kan også bruges af modtagerkøkkener.

Mål og produkt

Klimavenlige og energirigtige opskrifter til de enkelte målgrupper i Københavns Kommune. Opskrifterne bliver tilgængelige på en fælles hjemmeside, som skal tilgås af alle.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed.
Udarbejdes af Meyers Madhus.

Tidsplan

2021-2024

Udarbejdelse og implementering af madkvalitetsmodellen (NY)



Indsats

Madkvalitetsmodellen/grundbogen er en konkretisering af mad- og måltidsstrategien. Modellen afprøves på udvalgte plejehjem, hvorefter den tilrettes og udsendes til alle plejehjem i KK.

Målgruppe

Primært køkkenpersonale på plejehjem.

Mål og produkt

Grundbogen skal understøtte implementering af mad- og måltidsstrategien og skal blandt andet indeholde konkrete redskaber til plejehjem med fokus på blandt andet klimaindsatser.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed.
Udarbejdes af Meyers Madhus.

Tidsplan

2021



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Udvikling og afholdelse af kurser (NY)



Indsats

Der udvikles og afholdes kurser af Meyers Madhus. Kurserne planlægges og afholdes løbende hos Meyers Madhus, men kan eventuelt afholdes lokalt på plejehjem.

Målgruppe

Primært køkkenpersonale på plejehjem, men kan også inkludere plejepersonale.

Mål og produkt

Kurserne skal bidrage til at styrke medarbejdernes kompetencer ved opkvalificering inden for fx klima, økologi og ernæring. Kurserne findes på www.maaltider.kk.dk

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed.
Udvikles og udbydes af Meyers Madhus.

Tidsplan

2021-2024

Måling af madspild (NY)



Indsats

Der udarbejdes en baselinemåling på 6 udvalgte plejehjem samt i KMS med henblik på udbredelse til alle enheder. Målingen giver indblik i omfanget af madspild og danner grundlag for beslutning om, hvordan der arbejdes med at reducere madspild i alle Københavns Kommunes køkkener.

Målgruppe

Køkkenpersonale og plejepersonale på plejehjem med produktionskøkken eller modtagerkøkken.

Mål og produkt

Mål for nedbringelse af madspild i alle Københavns Kommunes køkkener besluttet på baggrund af resultater fra baselinemåling.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed. Udvikles i et samarbejde mellem Meyers og madspildskoordinator i KK. Målingen udføres af Econet, som er underleverandør til Meyers.

Tidsplan

Baseline:
Forår 2021,
Udbredelse:
2021-2024



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Undersøgelse vedr. klimavenlig mad (NY)



Indsats

Afdækning af udfordringer vedr. implementering af tiltag med fokus på økologi og klimavenlig mad i køkkener på plejehjem. Fire plejehjem deltager. Undersøgelsen giver ligeledes anbefalinger til implementering af klimavenlig mad til ældre på plejehjem.

Målgruppe

Forstandere og køkkenledere på plejehjem.

Mål og produkt

En rapport med viden om udfordringer og potentialer i køkkenernes drift ved omstilling til klimavenlig mad til ældre, under hensyntagen til kultur, ernæring, rammer og organisering.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed.
Foretages af BDO.

Tidsplan

2021

Madklubber



Indsats

I madklubberne har en mindre gruppe borgere mulighed for at mødes om det gode måltid med det formål at danne nye relationer eller styrke eksisterende relationer på plejehjemmet. Ud over at lave mad og spise sammen, er der også mulighed for at invitere underholdning ind i madklubberne.

Målgruppe

Aktivitetsmedarbejdere og plejepersonale på plejehjem, men køkkenpersonale kan også inkluderes.

Mål og produkt

Gennem madklubberne nås de borgere, som er i størst risiko for at opleve ensomhed. Ensomhed forebygges ved at borgere danner nye relationer eller styrke eksisterende relationer på plejehjemmet.

Organisering

COR: Afdeling for Omsorg.

Tidsplan

2021 -



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Ernæringsscreening og ernæringsindsats på plejehjem og MTO

Indsats

Ernæringsscreening tilbydes alle borgere ved indflytning på plejehjem og MTO.

Målgruppe

Sygeplejersker og social- og sundhedsassistenter på plejehjem og MTO.

Mål og produkt

Opsporing af borgere i risiko for dårlig ernæringstilstand med henblik på at igangsætte den rette indsats.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed, CSF: Afdeling for Det Nære Sundhedsvæsen.

Tidsplan

2011-

Kvalitetsafdækning i produktionskøkkener

Indsats

Kvalitetsafdækningen inkluderer differentiering mellem kostformer i produktion, kompetencer i køkkenet, produktion af dysfagikost samt kendskab og efterlevelse af anbefalinger på kostområdet. Afdækkes på 5 plejehjem og et rehabiliteringscenter.

Målgruppe

Køkkenpersonale på plejehjem med produktionskøkken.

Mål og produkt

Viden om praksis i køkkenproduktion. Viden kan eventuelt anvendes i andre indsatser under MMS.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed. Udarbejdes af BDO.

Tidsplan

2021



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Forbedringsprojekt vedr. ernæringsscreeninger

Indsats

Kvalitetsudvikling på plejehjem i forhold til ernæringsscreening og ernæringsindsats.

Målgruppe

Primært plejepersonale på plejehjem. På sigt inkluderes køkkenpersonale.

Mål og produkt

Viden om forbedringsmetoder til udviklingsarbejde ifm. ernæringsscreening og ernæringsindsats.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed.

Tidsplan

2021

Mindre madspild/ mere valgfrihed

Indsats

Formålet er at øge appetit og madglæde for ældre ved at skabe mere valgfrihed ift. fx mellemmåltider, der bliver tilbudt på plejehjem. Det kan være små retter, fristelser og desserter ved siden af hovedmåltiderne.

Målgruppe

Beboere, køkkenpersonale og plejepersonale på plejehjem.

Mål og produkt

Øge valgfrihed i mellemmåltider, så beboere kan spise, hvad og hvornår de ønsker. Der udvikles et fælles koncept på tværs af deltagende plejehjem.

Organisering

CIE: Afdeling for Velfærdsinnovation.

Tidsplan

2021-2023



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Klimavenlig ældremad (testkøkken)



Indsats

Udvikling af koncept for et 'testkøkken', der udvikler, tester og serverer fremtidens ældremad, herunder:
Det bæredygtige og sanselige måltid;
Klimavenlige råvarer og mindre madspild; Sociale fællesskaber.

Målgruppe

Beboere, køkkenpersonale og plejepersonale på plejehjem.

Mål og produkt

Målet er at opnå bæredygtige og sanselige måltider; anvendelse af klimavenlige råvarer og mindre madspild samt øge de sociale fællesskaber.

Organisering

CIE: Afdeling for Velfærdsinnovation.

Tidsplan

2020-2023

Kostsystemet XENA



Indsats

Indarbejdelse af klimaberegning i systemet Xena hvis muligt.

Målgruppe

Primært køkkenpersonale på plejehjem med produktionskøkken, men kan også anvendes af modtagerkøkkener.

Mål og produkt

Et IT-system, som understøtter effektiv køkkendrift med fokus på økonomi, ernæringsanbefalinger og klimavenlighed.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed, SUF-DIG.

Tidsplan

2021



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Ernæringsscreening ved visitation til madservice

Indsats

Borgere, der visiteres til madservice, tilbydes en ernæringsscreening til vurdering af den rette kostform. Arbejdsgangen er et led i kvalificering af forvaltningens forbyggende arbejde ift. underernæring.

Målgruppe

Visitorer i lokal myndighed og sygeplejersker i hjemmesygeplejen.

Mål og produkt

Borgere får den rette kost, og der opnås et øget fokus på opsporing af underernæring.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed.

Tidsplan

2019-

Ernæringsscreening og ernæringsindsats i hjemmesygeplejen

Indsats

Borgere i ernæringsmæssig risiko skal tilbydes ernæringsscreening i forbindelse med den sygeplejefaglige vurdering.

Målgruppe

Sygeplejersker i hjemmesygeplejen.

Mål og produkt

Opsporing af borgere i risiko for dårlig ernæringstilstand med henblik på at igangsætte den rette indsats.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed, CSF: Afdeling for Det Nære Sundhedsvæsen.

Tidsplan

2006-



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Undervisning i ernæring, herunder dysfagi

Indsats

Undervisning omfatter ernæring til ældre i eget hjem eller plejehjem. Fokus er på den svækkede ældre og særligt på problemstillinger i forhold til KOL, diabetes og dysfagi.

Målgruppe

Social- og sundhedshjælpere på plejehjem og i hjemmepleje.

Mål og produkt

Kompetenceudvikling i ernæring til social- og sundhedshjælpere.

Organisering

COR: Afdeling for Myndighed, CHRK.

Tidsplan

2021

Quinoa-projekt

Indsats

Formålet er at afprøve quinoa som proteinkilde i hovedretter. Københavns madservice tester opskrifterne og tilpasser dem storskalaproduktion.

Målgruppe

Køkkener med storproduktion.

Mål og produkt

Målet er at udvikle klimavenlige opskrifter tilpasset målgruppen.

Organisering

COR: KMS. Samarbejde med Københavns Universitet.

Tidsplan

2021-2022

Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden

Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet

Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige

Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse

København skal være en sund, grøn og vital madby

Grønne retter i store gryder



Indsats

Københavns Madservice skal være med til at udvikle, afprøve og implementere mere klimavenlige opskrifter.

Målgruppe

Køkkener med storproduktion.

Mål og produkt

Målet er at udvikle klimavenlige opskrifter tilpasset målgruppen. Opskrifterne deles på en offentlig webside: Grønne retter i store gryder – Metodik og smag.

Organisering

COR: KMS. Samarbejde mellem køkkenerne på Bispebjerg og Frederiksberg Hospital, Odense Kommune, Økologisk Landsforening, Arla Pro, Dansk Vegetarisk Forening, Danske Æg og Københavns Universitet.

Tidsplan

2021-2022

Klimaberegning af opskrifter



Indsats

Klimatal implementeres i Master Cater for at måle klimaeffekt ved ændring af opskrifter i mere klimavenlig retning.

Målgruppe

Køkkener med produktion.

Mål og produkt

Målet er at afprøve klimaberegning af opskrifter samt at vurdere opskrifter ift. klimaaftryk.

Organisering

COR: KMS.

Tidsplan

2021-2022



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Familiekøkkenet



Indsats

En indsats som støtter familier i udsatte boligområder med at få sunde og klimavenlige madvaner. Børn og familier mødes sammen på madlavningskurser, hvor formålet er sammen at lave sund, billig og bæredygtig mad. Kurserne forløber pt. via digitale undervisningsforløb, som fremover forventes at indgå som et redskab til fastholdelse af de gode vaner. Familiekøkkenet er under udvikling til flere udsatte boligområder.

Målgruppe

Børn, unge og familier bosat i udsatte boligområder.

Mål og produkt

Familierne får gennem kurserne øget viden og handlekompetencer i forhold til at lave sund, klimavenlig og billig mad i hverdagen. Derudover bidrager indsatsen til, at børn og familier får et fællesskab omkring madlavning og fællesspisning på tværs af generationer. De konkrete produkter er madlavningskurser, digitale kurser, madlavningsvideoer, opskriftshæfter og fællesspisning.

Organisering

CSF: Afdeling for Folkesundhed.
Udvikles i samarbejde med Hello Kitchen.

Tidsplan

2019-2022

Madlavningshold i Center for Diabetes



Indsats

Madlavningshold med råd og vejledning i madens betydning for velvære og forebyggelse af sygdom samt inspiration til sund mad. På madlavningsholdet deles viden og erfaringer. Maden laves sammen og afsluttes med fællesspisning.

Målgruppe

Borgere med hjertesygdom eller type-2 diabetes.

Mål og produkt

Inspiration og støtte til at opretholde sunde madvaner.

Organisering

CSF: Center for Diabetes.

Tidsplan

Løbende



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Madværksted for børn med svær overvægt



Indsats

Madværksted for børn med svær overvægt og deres familier. Familierne tilbereder mad ud fra et bestemt tema som fx madpakker, årstid eller livretter, og deltagerne spiser sammen. Ud over inspiration om nem og sund hverdagsmad indgår rådgivning om måltidsmængder og mæthedsfornemmelse.

Målgruppe

Børn med svær overvægt og deres familier.

Mål og produkt

Inspiration og rådgivning om sundere madvaner, herunder konkrete værktøjer til en sundere hverdag.

Organisering

CSF: Center for Børn og Unges Sundhed.

Tidsplan

Løbende



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby

Ensomhedsforebyggende indsatser med mad og måltider i fokus



Indsats

SUF samarbejder med en lang række partnere i civilsamfundet om at forebygge og bekæmpe ensomhed blandt ældre. Som et led i forebyggelse og bekæmpelse af ensomhed spiller maden, måltidet og det sociale en afgørende rolle ift. at skabe nuancerede og målrettede tilbud til de ældre borgere i Københavns Kommune. Tilbudene dækker bl.a. over madklubber, madlavningskurser, fællesspisninger mv.

Målgruppe

Ældre borgere, herunder ældre borgere på plejehjem og hjemmeboende.

Mål og produkt

Ældre får flere valgmuligheder, der kan bidrage til at reducere ensomhed.

Organisering

COR: Afdeling for Ældrelev. Udvikles i samarbejde med eksterne samarbejdspartnere så som Muhabet, Økologisk Aftenskole og Folkebevægelsen mod Ensomhed.

Tidsplan

2021-2022



Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden



Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet



Måltiderne skal være bæredygtige og klimaansvarlige



Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse



København skal være en sund, grøn og vital madby