



Mariagerfjord Kommunes mad – og måltidsstrategi for ældre

Hvorfor en mad – og måltidsstrategi?

Mad – og måltidsstrategiens udgangspunkt er, at den skal være med til at *øge de ældres livskvalitet og selvbestemmelse.*

Maden har stor betydning for de ældre, og god mad er med til at *øge livskvaliteten.* Det handler om det sociale aspekt af måltiderne, som bliver endnu vigtigere, når hverdagen ikke længere rummer et travlt arbejdsliv, og når kontakten til familie og venner er blevet mindre. Det handler også om det ernæringsmæssige aspekt, hvor sund kost kan bidrage til at nedsætte sygelighed og bidrage til bedre psykisk og fysisk funktionsniveau, trivsel og livskvalitet for de ældre.

Vi skal sikre, at de måltider, som ældre borgere visiteres til, er af god ernæringsmæssig og oplevet kvalitet. Vi skal ligeledes sikre, at de ældre borgere får opfyldt deres ernæringsbehov og får en god oplevelse af måltidet. Men vi skal også sikre, at *de ældres ønsker* til måltidet i vid udstrækning imødekommes for på denne måde at *understøtte deres selvbestemmelse.* Udgangspunktet skal være, at selvom man som ældre og svækket er flyttet på plejehjem – eller som ældre og svækket får støtte i hjemmet – kan man stadig selv være med til at tilrettelægge og bestemme, hvordan hverdagen skal se ud.

Mad – og måltidsstrategien giver kvalificerede anbefalinger og retningslinier for Mariagerfjord Kommunes madservicetilbud, så det kan leve op til ovenstående værdier og målsætninger.

Vi har udarbejdet en strategi, der indeholder fire temaer, der tilsammen danner en god ramme om det gode måltid for de ældre borgere i Mariagerfjord Kommune. De fire temaer er:

- Den forbyggende faktor i kost og ernæring.
- Kvalitet
- Den gode måltidssituation
- Måltrettede tilbud

Der er en styregruppe for mad – og måltidsstrategien, der har det overordnede ansvar for at opdatere og justere strategien – herunder inddragelse den nyeste viden på mad og måltidsområdet.



Målgruppen

Strategien gælder primært de ældre borgere, der er visiteret til kommunens måltidstilbud. Det drejer sig om beboerne på kommunens 8 plejecentre, samt borgere, der bor i eget hjem, men som har brug for støtte i forhold til mad og måltider.

Hvem skal bruge strategien?

Strategien skal bruges som inspirationsmateriale og henvender sig primært til personale og ledere i Mariagerfjord Kommune, som skal omsætte tanker fra strategien til handling. Det er gennem deres arbejde, de har direkte indflydelse på det gode måltid for de ældre borgere.

Sekundært henvender strategien sig til pårørende, politikere og andre interesserede borgere.

Implementering af strategien

Med udgangspunkt i mad – og måltidsstrategien udarbejdes lokale handleplaner. Handleplanen skal beskrive de aktiviteter indenfor hvert af strategiens fire temaer, som man på de enkelte plejecentre samt i hjemmeplejen bliver enige om at sætte i gang.

Temaerne

Tema 1. Forebyggelse og sundhedsfremme

Formål

Mariagerfjord Kommune vil arbejde målrettet på at forebygge dårlig ernæringstilstand ved en tidlig målrettet indsats. En dårlig ernæringstilstand medfører ofte mistrivsel og/eller fysisk svækkelse, hukommelsesproblemer samt øget sygelighed. Med den rette kost og ernæring kan man bidrage til, at den ældre borger opretholder eller genvinder kræfter og livskvalitet – og måske endda også til, at den ældres behov for hjælp og støtte fra kommunens reduceres. Som medarbejder på ældreområdet skal du have fokus på måltidets betydning i forhold til at holde borgerne aktive og sikre en god sundhedstilstand.

Sådan vil vi gøre:

- Vi tilbyder alle i den primære målgruppe ernæringscreening.
- Vi tilbyder en individuel ernæringshandleplan.
- Der skal være et kontinuerligt fokus på, at personalet opnår relevant viden om det gode måltid for at imødesee de ældres ønsker, behov og udfordringer.



Tema 2. Madens kvalitet

Formål

Kommunens måltidstilbud skal være attraktivt. Derfor skal vi sikre madens kvalitet og dermed de ældre borgeres tilfredshed. Madens kvalitet er en væsentlig faktor i forhold til at holde borgerne aktive og fremme borgernes sundhed. Der skal være et kontinuerligt fokus på betydningen af, at maden skal være velsmagende, velduftende, frisk, varieret og ernæringsrigtig. Desuden skal maden produceres mest hensigtsmæssigt både miljø- og omkostningsmæssigt.

Sådan vil vi gøre:

- Vi vil benytte gode råvarer, og sæsonernes råvarer skal benyttes (– gerne danske råvarer!).
- Der skal laves evalueringer af maden, hvor relevante personer får mulighed for at ytre deres mening som led i en løbende kvalitetssikring af maden. Evalueringstvækkøjerne kan tage form af brugerundersøgelser, interviews og/eller brug af smagspaneler.
- Der skal være et kontinuerligt fokus på optimering af madproduktionen i køkkenerne.
- Vi vil sikre kvalitet i alle døgnets måltider.

Tema 3. Den gode måltidssituation

Formål

”Den gode måltidssituation” stiller skarpt på, at det ikke kun er maden, der har betydning for den ældre borgers oplevelse og tilfredshed med måltidet. Rammerne om måltidet er også vigtige. De skal være med til at fremme lysten til at spise maden – de ældres appetit skal stimuleres og deres livskvalitet øges. Det er derfor vigtigt at have et målrettet fokus på madens anretning, borddækningen, god plads, det sociale samvær og personalets positive indstilling og påvirkning af måltidssituationen. Personalet skal derfor kunne se en mening med, at rammerne for måltidet har en stor betydning og som følge heraf skal prioriteres.

Sådan vil vi gøre:

Der skal være et kontinuerligt fokus i personalegruppen på vigtigheden af gode og inspirerende rammer for måltidet.

- Vi vil sikre og tilbyde det gode værtskab for alle vores ældre.
- Vi vil gøre os umage for, at tilbyde hyggelige og indbydende måltidsoplevelser.



Tema 4. Målrettede tilbud

Formål

For at kunne favne de ældre borgeres forskellige behov og præferencer er det vigtigt, at der sker en målretning af kommunens måltidstilbud til de ældre, så der kan skabes en bedre sammenhæng mellem kommunens tilbud og de ældres behov og ønsker til mad.

Sådan vil vi gøre:

- Personalet skal hele tiden være opmærksomme på de ældres ønsker til maden og rammerne for måltidet og sørge for at formidle disse ønsker til de rette steder.

Fagkonsulent Thorbjørn Aagaard

/ revideret 18. december 2012/ revideret 29. april 2013 / revideret 7. oktober 2013

/ revideret 6. februar 2014 / revideret 14. august 2014