

Gældende for C-VS: Plejecentre, Bosteder, Korttidspladser og Køkken Ballerup.

Redaktører:

Køkkenleder, Boligerne i Skovlunde.

Daglig leder, Torvevej.

Kvalitets- og udviklingssygeplejerske, Lundehaven.

Afdelingsleder, Kirstinehaven.

Måltidskoordinator, Køkken Ballerup.

Køkkenschef, Køkken Ballerup.

Formålet med retningslinjen er at skabe en fælles forståelse for måltidet og dets betydning for borgerne. Retningslinjen sætter fokus på de mange aspekter i og omkring et måltid der arbejdes med. Retningslinjen har en bred målgruppe og skal favne mange ønsker og behov. Den skal fungere som et overordnet arbejdsredskab, som skal understøttes af lokalt handlingsorienteret materiale, tilpasset det enkelte bosted eller plejecentrene.

Borgerinddragelse, selvbestemmelse og rehabilitering

Vi arbejder med:

- at mad- og måltidstilbuddet rummer relevante muligheder for valg og inddragelse. Alle muligheder for valg og inddragelse skal være begrundet i en viden om, hvad den enkelte borger kan forholde sig til, ønsker indflydelse på og formår at deltage i.
- løbende dialog om maden og måltidet med borgerne og de pårørende, i kostudvalg, måltidsråd, brugerpårørenderåd eller andet relevant forum.
- at lytte til ris, ros og ønsker, og videregivelse af viden til rette sted.
- at spørge ind til nye borgers madkultur, særlige behov og ønsker til maden.
- en rehabiliterende tilgang til mad og måltider. Vi motiverer borgerne til at deltage i så mange praktiske aktiviteter og funktioner som muligt omkring forberedelse og afholdelse af måltider.
- at inddrage borgernes ressourcer i værtskabet ved måltidet.
- at støtte positive relationer med den enkelte borgers indflydelse på hvor, hvornår og hvem de spiser med. Vi giver borgerne mulighed for at spise i fællesskab eller alene efter eget ønske.
- at træffe faglige og kompetente beslutninger om måltiderne for borgere, der ikke selv har ressourcerne til dette.
- at der er informations materiale omkring mad- og måltider til borgerne ved indflytning.
- at borgerne informeres løbende om menu, ændringer, udvikling og tiltag omkring mad- og måltider.

Måltidet

Vi arbejder med:

- at have en professionel og æstetisk tilgang til måltidet, som en vigtig begivenhed i hverdagen.
- at vise respekt om måltidet og at måltidet er en daglig begivenhed, der prioriteres.
- at der er et professionelt værtskab og ansvar og roller er fordelt til gavn for borgerne.
- at rammerne for måltidet er tilpasset målgrupperne og indbyder til at spise.
- at maden anrettes indbydende ved rette temperatur, og gerne i skåle og fade.
- at måltidet er et led i det rehabiliterende og sundhedsfremmende arbejde.
- at borgerne tilbydes mulighed for spisefællesskab, der kan understøtte vedligehold af sociale, mentale og fysiske funktionsevner.
- at borgere, der spiser alene, ligeledes understøttes i et godt måltid i forhold til rummet, hjælp til at spise, servering og valgmuligheder.
- at borgerne tilbydes den nødvendige støtte og hjælp til måltidet samt tilstrækkelig tid til at spise og drikke i tilpasset og inspirerende miljø.
- at mad- og måltids tilbuddet med afsæt i fællesskabets værdier skal rumme valgmuligheder, der også kan imødekomme individuelle behov og ønsker.
- at medarbejderne kender til mad- og måltidskonceptet.

Maden

Vi arbejder med:

- at vælge råvarer med omhu, med en høj grad af økologi og tanke på bæredygtighed.
- at maden ved servering ser indbydende ud, dufter godt, er velmagende og har den rette konsistens og temperatur. Farvevalg, tilsmagning og anretning skal afstemmes borgernes sanser og præferencer.
- håndværket med udgangspunkt i friske råvarer.
- at udnytte råvarerne og den tilberedte mad bedst muligt for at minimere madspild.
- at skabe duft og hyggelig stemning ved lejlighedsvis at tilberede eller sluttilberede maden i de lokale køkkener.
- at mad – og måltidstilbuddet er tilpasset borgerønsker, traditioner, kultur og højtider.
- at fremstilling, levering og servering af maden skal ske i overensstemmelse med til enhver tid gældende fødevarelovgivning.

Ernæring

Vi arbejder med:

- at borgerne tilbydes ernæringsterapi, når indsatsen vurderes at føre til øget livskvalitet og forbedret funktionsevne.
- at tilbyde mad der passer til borgernes ernæringsmæssige behov.
- at tilbyde mad der passer til borgernes funktionelle behov.
- at borgerne tilbydes ernæringsscreening og regelmæssig vejning.
- at tilbyde mellemmåltider løbende gennem døgnet via mellemmåltidssortiment og plejecentrenes fristevogne.
- at leve op til sundhedsstyrelsens "Anbefalinger for den danske institutionskost" og "Den nationale kosthåndbog" og fødevarestyrelsens officielle kostråd.

Ansvar og tværfaglighed

Vi arbejder med:

- at mad og måltider prioriteres og integreres som en central del af dagligdagens aktiviteter, understøttet af medarbejdere og ledelse, så tilrettelæggelsen afspejler en tydelig prioritering af måltiderne og samværet ved måltiderne.
- at ledelsen er involveret i afholdelse af måltiderne.
- at der er en tydelig og hensigtsmæssig organisering og ansvarsfordeling omkring mad og måltider.
- at der er tydelige arbejdsgange for kommunikation mellem plejecentret/bosteder og køkken.
- at der er tværfagligt samarbejde med relevante faggrupper f.eks. køkkenmedarbejdere, plejepersonale, pædagogisk medarbejdere, ergoterapeuter, fysioterapeuter, klinisk diætist, måltidskoordinator, tandlæge m.fl.
- at viden deles til gavn for borgernes mad- og måltidsoplevelser.
- at der er tydeligt informationsmateriale fra køkkenet i forhold til mad- og måltidskonceptet.
- at der løbende er kompetenceudvikling af medarbejderne.
- at madproduktionen baseres på økonomisk bevidsthed og sikrer kvalitet til prisen, madspild minimeres, og ressourcerne udnyttes mest effektivt.
- at der er løbende evaluering, så der sikres fokus og fremdrift på området.