

Kostpolitik for ældre på plejehjem og ældre, der modtager madservice hjemme

Nærværende kostpolitik for Læsø Plejehjem, Poppelhaven samt ældre, der modtager madservice hjemme, er den første af sin art.

Kostpolitikken vil senere blive indarbejdet i den samlede ældrepolitik for Læsø Kommune.

Når vi starter med kostpolitikken, er det fordi netop kost på mange måder er så vigtig for os mennesker – vigtig i et sundhedsmæssigt perspektiv, men også når vi taler om værdighed, nærhed, tilfredshed hygge og samvær samt en af de indsats, der er særlig vigtig for den enkelte beboers sundhed og velvære.

En sund og varieret kost giver mere energi, bevarer færdigheder og kan være medvirkende til at forebygge sygdom.

Kostpolitikken sætter rammerne for en god kvalitet. Kvaliteten skal være synlig i såvel råvareproduktion, fremstilling af måltider og levering af mad

Principper for madproduktion

Overordnet gælder principperne for madproduktionen på Læsø Plejehjem, at maden er sund, ernæringsrigtig og veltillavet.

Maden fremstilles i plejehjemmets produktionskøkken, der lever op til kravene for ordentlig hygiejne og korrekt udført egenkontrol.

Køkkenets personale bestræber sig på at maden er lavet fra bunden af gode danske råvarer.

I 2020 var ca. 30 % af køkkenets vareforbrug økologiske produkter – primært baseret på mejeriprodukter, kornprodukter, frugt og grønt. Kravene til de offentlige køkkener samt de reviderede kostråd (2021) betyder, at endnu flere produkter skal være økologiske samt at vi skal fokusere på bæredygtighed. Det indebærer bl.a.

- Øget brug af økologi
- Lokale råvarer (nærhedsprincippet)
- Sæsonbestemte råvarer
- Reduktion af engangsemballage
- Måden, vi producerer maden på

Formål

Kosten skal være medvirkende til at fremme sundheden og forebygge sygdomme. For at kunne gøre det, er den enkelte borgers ønsker og behov i centrum

Borgere, der bor på plejehjem eller modtager hjemmepleje, har som oftest behov for en særlig ernæringsindsats. Derfor er kvaliteten af maden afgørende.

Læsø Kommune forpligter sig til at sikre det bedst mulige kosttilbud til beboerne på plejehjem og til borgere i eget hjem, der er visiteret til madservice.

Mål

Det er et overordnet mål at,

- der tages udgangspunkt i den enkeltes ønsker for kost og ernæring
- hjemmeboende får mulighed for at deltage i spisefællesskaber
- borgeren og dennes pårørende kan få ernæringsmæssig vejledning
- skabe et godt spisemiljø på plejehjemmet, der motiverer beboerne til at spise og gerne spise sammen
- der i forbindelse med udskrivelse fra sygehus tages stilling til borgerens ernæringstilstand og behov for særlig kost
- der i kommunens rehabiliteringsforløb sættes fokus på madens betydning på højde med træning og andre sundhedsfaglige indsatser
- personalet får styrket deres ernæringsfaglige kompetencer

Hvert mål omsættes i en eller flere handlinger. Alle skal være målbare og kunne evalueres. Hvert mål beskrives i nedenstående initiativ- og handleplan.

Kostpolitikken består af kendte mål og handlinger – og dem, der kommer til.....

Traditionel dansk mad og
egnsretter

Sunde råvarer
-brug af årstiden frugt og
grøntsager

Vi køber lokalt

Fokus på sund kost i
rehabiliteringen

Inspiration til nye sunde retter

Gode spisemiljøer

Vejledning i kost

Respekt, kvalitet og
selvbestemmelse

Beboere og pårørende er
aktive i planlægningen

.....

.....

.....

Initiativ- og handleplan 2021 - 2022

Indsats	Aktører	Deadline og målfastsættelse	Opfølgning
Der tages udgangspunkt i den enkeltes ønsker og behov	Alle medarbejdere, ledere og beboere	Successivt	Iterativ proces
Hjemmeboende får mulighed for at deltage i spisefællesskaber	Frivillige foreninger Sekretariat & Sundhed Køkkenet	<p>Hjemmeboende får mulighed for at deltage i spisefællesskaber på eks. plejehjemmet. Der gives samtidigt mulighed for at de deltagende ældre kan købe mad fra køkkenet. Det kan være salat, en ret mad til opvarmning e.a.</p> <p>Første halvår 2022 – plan for og implementering af fællesspisninger minimum én gang pr. måned.</p> <p>Andet halvår 2022 – plan for og implementering af fællesspisning 2-4 gange pr. måned.</p>	Evalueres et år efter opstart.

Borgere og deres pårørende kan få ernæringsmæssig vejledning	Som udgangspunkt gives vejledning fra faguddannet personale i køkkenet. Ved specielle behov henvises til kommunens diætist.	Igangsættes umiddelbart Ansvarlig: Plejhjemsleder Sekretariat & Sundhed	Første gang medio 2022
Beboere og pårørende er aktive i planlægningen	Plejhjemsleder undersøger hvordan beboere og pårørende ønsker at være med. Resultatet indarbejdes i arbejdet omkring årshjul, menuplanlægning m.v.	Plejhjemsleder August – september 2021	
Skabe et godt spisemiljø på plejehjemmet, der motiverer beboerne til at spise og gerne spise sammen	Atmosfæren omkring måltidet har betydning for appetitten. Beboerne, der spiser i spisestuen (Nord, Fællesstuen eller Pyramiden)	Plejhjemsleder 2. halvår 2021	
Plejehjemmet udarbejder årshjul, der omfatter de opgaver inden for ernæring og kost, der skal arbejdes med	Beboere, pårørenderepræsentanter, plejepersonale, repræsentant fra	2. halvår 2021	1. halvår 2022

	køkkenet, plejehjemsleder ansvarlig		
<p>Sammensætning af måltider</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvordan inddrages beboerne som aktører - Menu (buffet, smørrebrød eller varm mad) - Ønskemiddage 	<p>Beboere, pårørenderepræsentanter, plejepersonale, repræsentant fra køkkenet, plejehjemsleder ansvarlig</p>	<p>Plejehjemsleder, køkkenleder</p> <p>2. halvår 2021</p>	<p>1. halvår 2022</p>
<p>Kost- og menuplaner med brug af årstidens frugt og grøntsager</p>	<p>Kostplanerne tilpasses de nationale anbefalinger samt de konkrete ønsker og behov.</p> <p>Den nationale kosthåndbog følges både hvad angår normal som specialkost.</p> <p>I plejehjemmets have findes flere frugttræer, hvor de høstede frugter indgår i kosten.</p> <p>Der købes så vidt muligt lokalt hvad angår grøntsager som frugt.</p>	<p>Køkkenet ansvarlig for at de fagspecifikke anbefalinger samt kvalitetsstandarderne følges.</p> <p>Plejehjemslederen er ansvarlig for at beboernes ønsker indarbejdes i menuplanerne.</p> <p>I samarbejde med beboerne planlægges menuplaner for minimum en måned af gangen.</p>	<p>Evaluering én gang årligt.</p> <p>Tilfredshed med menuplanerne afdækkes i den årlige brugerundersøgelse – næste gang august 2022.</p>

I forbindelse med udskrivelse fra sygehus tages stilling til borgerens ernæringstilstand og behov for særlig kost. Individuel diætbehandling kan være en del af den øvrige behandling.	Teamleder/sygeplejerske, kontaktperson og en repræsentant fra køkkenet	2. halvår 2021 Der udarbejdes en "forløbsplan" for den enkelte beboer	Evalueres og justeres successivt
I kommunens rehabiliteringsforløb sættes fokus på madens betydning på højde med træning og andre sundhedsfaglige indsatser	Rehabiliteringsteamet i samarbejde med plejepersonale og køkkenet.	"Sekretariat & Sundhed" Opstart 2. halvår 2021	Evaluering første gang august 2022.
Personalet får styrket deres ernæringsfaglige kompetencer	I uddannelsesplanen for hele afdelingen indarbejdes plan for efteruddannelse af personalet. Det kan være generel efteruddannelse i kost men også specifikke kurser som eks. dysfagi.	Indarbejdes i forvaltningens årshjul for uddannelse og efteruddannelse (L-MED) Specifikke kurser gives ad hos (såvel inhouse som ved inddragelse af eksterne undervisere)	Evalueres i forbindelse med udarbejdelse af årshjul for 2023.
Indkøbspolitik - Lokalt indkøb - Fælles indkøb med andre afdelinger på Læsø	Forvaltningschefen Der laves en reel indkøbspolitik (behandles særskilt i direktionen)	Lokalt indkøb -startet i 2017 Fælles indkøb med andre afdelinger undersøges og om muligt startes i 2. halvår 2021	Evaluering et år efter opstart.