

SAMMEN OM MAD OG MÅLTIDER

Vi vil være med til at gøre Odense landskendt som den kommune der systematisk arbejder med mad, måltider og ernæring i det rehabiliterende samarbejde med borgerne.

Mad og Måltider er en del af Sundhed, Forebyggelse og Frivillighed i Ældre- og Handicapforvaltningen.



I MAD OG MÅLTIDER ER VI:

- Byens Køkken, der tilbereder og leverer mad til borgere i eget hjem, i plejecentre, bosteder og cafeer for kommunens ansatte.
- Ernæringsfagligt Team, der støtter og vejleder medarbejdere, som arbejder tæt sammen med borgerne om mad og måltider i hverdagen.
- MåltidsAkademiet, der samler viden og udvikler medarbejdernes kompetencer til at arbejde med mad, måltider og ernæring sammen med borgerne.
- Cafeer, som er mad- og mødesteder for ansatte i Odense Kommune.



**Mad &
Måltider**



**BYENS
KØKKEN**
Mad & Måltider



**ERNÆRINGS
TEAMET**
Mad & Måltider



**MÅLTIDS
AKADEMIET**
Mad & Måltider



CAFÉERNE
Mad & Måltider



**ODENSE
KOMMUNE**

BYENS KØKKEN - BÆREDYGTIGHED OG KVALITET

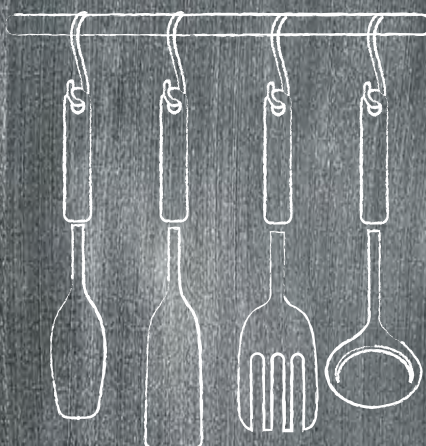
Byens Køkken producerer 2.500 måltider hver dag. Vi laver hverdagsmad fra bunden af de bedste råvarer og med professionel omhu.

Vi bruger stadig flere økologiske og fynske råvarer. Vi udvikler menuer i dialog med de borgere, der skal spise maden og sætter menuerne sammen efter borgernes forskellige behov.

Alle i køkkenet er professionelle madhåndværkere. Vi går lige så meget efter duft og smag, der vækker sanserne og lysten til mad som efter at levere ernæringsrigtig mad til borgerne.

Medarbejderne i Byens Køkken skal sige:

”Vi elsker vores håndværk. Det kan smages og duftes i den mad, vi laver. Og det smitter af på vores samarbejde med borgerne.”



DET VI VIL:

- Åbne Byens Køkken og byde borgere indenfor. I samarbejde med frivillige indbyde til fællesspisning.
- Udvikle og bruge robotteknologi til eksempel at pakke mad.
- Samarbejde med lokale producenter og købe flere fynske grøntsager og frugt.
- 60 % af vores råvarer skal være økologiske i 2017.
- Over de næste tre år, give medarbejderne i køkkenet en ti dages kulinarisk efteruddannelse.

ERNÆRINGSFAGLIGT TEAM - REHABILITERING I MAD, MÅLTIDER OG ERNÆRING

I vores ernæringsfaglige team arbejder kliniske diætister sammen med måltidsmentorer for de kolleger, der i det daglige arbejder tæt sammen med borgerne om mad, måltider og ernæring. Ligesom de underviser i MåltidsAkademiets værksted.

Lederne i plejecentrene skal sige:

”de er gode til at lytte til vores ønsker og til at finde løsninger. De er tilgængelige og fleksible og de ved, hvad de snakker om... de er lidt nogle fagnørder der brænder for deres arbejde”

DET VIL VI:

- Udbrede indsatsen for mad, måltider og ernæring til alle borgere, der har brug for os. Vores mål er at have 12 diætister i 2019.
- Vi vil have særligt fokus på demensområdet, indsamle viden og udvikle de rette tilbud og indsatser til denne målgruppe. Vi vil være den førende kommune, når det gælder at bruge mad, måltider og ernæring i indsatsen for demente.

7 KOSTRÅD TIL SMÅTSPISENDE ÆLDRE

1. Server kun lidt brød og grød. Gerne tynde skiver brød med rigeligt fedtstof og pålæg. Grøden må gerne koges på sødmælk med en smørklat oveni. 
2. Server kun lidt frugt og grønsager hver dag; det kan være stuvede grønsager eller grønsagsmos, gerne af enten friske eller frosne grønsager. Gerne henkogt eller tørret frugt, avocado, frugtpurce og frugtgrød med fløde. 
3. Server kun få kartofler, lidt ris eller pasta hver dag. Server gerne kartoffelmos rørt op med piskelløse, smør eller æg. 
4. Server ofte fisk og fiskepålæg; gerne i form af fiskesalater, tun rulle og lignende. Pynt med mayonnaise eller remoulade. 
5. Tilbyd mælkeprodukter og ost med et højt fedtindhold. Gæt 45+ i tykke skiver i stedet for ost 30+. Piskelløse og cremefrøche i søvs og desserter. Tilbyd gerne flødes, koldskål, drillekagehurt og kakaomælk med højt fedtindhold. 
6. Vælg kød og pålæg med et højt fedtindhold. Tilbyd gerne retter med fars eller æg. Vælg flødeleverpostej, smøge- og rullepostej og salater med mayonnaise. Lun en eventuel middagsrest til de kolde måltider. 
7. Tilbyd gerne smør, margarine og olie, for eksempel i søvs, supper, mos og på brød. Tilbyd rigeligt med dressinger af olie og eddike, cremefrøche, piskelløse eller mayonnaise og brug gerne sukker i mad og drikke. Tilbyd kiks, chokolade, kager, fromage, is, koldskål og kakao. 

MÅLTIDSAKADEMIET - VÆRKSTED FOR ALLE FAGGRUPPER

MåltidsAkademiet er et værksted, hvor medarbejderne mødes og får viden og indsigt i, hvordan de kan bruge mad, måltider og ernæring i det rehabiliterende samarbejde med borgerne. Det får de gennem praktiske øvelser, dialog og oplevelser for alle sanser.

MåltidsAkademiet er også der, hvor vi samler og udvikler ny viden om mad, måltider og ernæring som en del af vores samarbejde med borgerne om rehabilitering og sundhedsfremme.

Kursisterne skal sige:

***”De har nogle skønne ideer –
man bliver vildt overrasket!
Altid brugbar viden formidlet
på en anderledes måde.”***



DET VIL VI:

- Udvikle Måltidscertifikater til SOSU-elever i samarbejde med skolerne.
- Udvikle en specialuddannelse for diætister i rehabilitering gennem mad, måltider og ernæring i samarbejde med Kliniske Diætister og Professionshøjskolerne.

♥ - KÆRLIGHED TIL MAD



ODENSE
KOMMUNE

VI LØFTER BLIKKET FRA TALLERKENEN

Mad og måltider er en vigtig del af det gode liv. Kroppen har brug for ernæring for at kunne fungere. Mad kan også give nydelse, og måltider kan give fælles oplevelser. Derfor har vi mad, måltider og ernæring med i alle forløb og indsatser for borgerne.

Mad er meget mere end det, der ligger på tallerkenen. Både mad, måltider og ernæring har stor betydning for borgernes helbred, livskvalitet og evne til at fungere godt i hverdagen. Derfor bestræber vi os på at løfte blikket fra tallerkenen og se på omgivelserne og rammerne for det gode måltid.

DET VIL VI:

- Udvikle fleksible og intelligente løsninger på levering af mad.
- Udvikle mad med høj kulinarisk kvalitet.
- Arbejde for, at plejecentrene får ernæringsassistenter, som kan hjælpe med at planlægge og give råd om dagens mad, måltider og ernæring.



ALLE KAN IKKE ALT - MEN ALLE KAN NOGET

Vi bruger mad og måltider i samarbejdet med borgerne for at fastholde den enkeltes færdigheder og oparbejde nye i hverdagen. Alle kan ikke alt, men alle kan noget.

For os hører arbejdet med mad, måltider og ernæring med til at bevare og udvikle den enkeltes identitet, færdigheder og sociale kontakter. Vi understøtter borgerne i at leve det liv, de selv ønsker.

SAMMEN KAN VI MERE

Vi er mange faggrupper der sammen med hinanden og borgerne skal sikre, at mad, måltider og ernæring bliver en del af den rehabiliterende indsats

Når vi lytter til hinanden og bidrager på tværs af fagligheder, kan vi løse opgaverne intelligent.

DET VIL VI:

- Insistere på at blive inddraget i det tværfaglige samspil, dialogen og samarbejdet med:
 - ledere, personale, borgere, og pårørende i plejecentre og bosteder
 - borgere i eget hjem
 - ledere og medarbejdere i udegrupperne
- De næste to år have særligt fokus på at udvikle fleksible tilbud om mad og måltider til borger der bor i plejecentre og bosteder

SAMMEN OM MÅLTIDER SOM STJERNESTUNDER

Vi arbejder sammen med borgerne om mad, måltider og ernæring med udgangspunkt i den enkeltes hverdagsliv, sociale betingelser og kulturelle sammenhæng.

Vi arbejder som kolleger tæt sammen på tværs af alle fag om at give hver enkelt den bedste mad og måltider der bliver stjernestunder i hverdagen.

”I Mad og Måltider er vi fælles om madopgaven, lige meget hvor vi er ansat. Vi bruger hinandens stærke og svage sider til udvikling. Vi rykker os hele tiden, og borgerne er glade for os. Det er et fedt sted at arbejde.”

Medarbejder i Mad & Måltider



Vi understøtter foreninger og frivilliges initiativer til aktiviteter sammen med borgerne, så de får et hverdagsliv med gode måltider.

DET VIL VI:

- Styrke samarbejdet med praktiserende læger og hospitaler, så borgerne oplever sammenhæng og får den ernæring, de har behov for.
- Styrke samarbejdet med erhvervsliv og uddannelsessteder om at udvikle nye metoder og ny viden, som kan hjælpe os til at støtte borgerne til et hverdagsliv med gode måltider.
- Understøtte frivilliges initiativer til spisefællesskaber. Ingen skal være nødt til at spise alene.



SUND SAMMEN

Det er en vigtig del af Odense Kommunes sundhedspolitik, at alle borgere skal tage mest muligt ansvar for egen sundhed. Målet er, at flest mulige borgere har et selvstændigt og meningsfuldt liv.

Mad og måltider er en uundværlig del af indsatsen for at fremme sundhed og forebygge sygdom. Medarbejderne i Mad og Måltider skal være med til at forebygge, at borgere svækkes og bliver syge.

Det ernæringsfaglige team tilbyder vejledning og dialog med medarbejdere og borgere om maden fra Byens Køkken, og om hvilke rammer der kan være med til at gøre måltiderne til en god oplevelse.

Borgerne skal sige:

”De ved, hvad de snakker om i Byens Køkken. Personalet er veluddannet, og maden er altid lækker.”



DET VIL VI:

- Udvikle måltidscertifikat til ældre borgere – gerne i samarbejde med andre kommuner og med frivillighedsorganisationer
- Tilbyde alle kommunens ældre borgere et måltidscertifikat.

FAGLIGHED FOR FREMTIDEN

Maden er udgangspunktet for vores arbejde. Vi har en håndværkerkultur, som betyder, at vi går efter kvalitet forstået som mad der vækker sanserne og giver energi. Vi arbejder hver dag på at blive bedre til det, vi gør, i dialog med hinanden på tværs af fag og med borgerne.

Medarbejderne i Mad og Måltider bygger deres faglighed på eksisterende viden, forskning og erfaring og har selv udviklet viden og fået erfaringer gennem de senere års arbejde med at forny maden og samarbejde med hinanden og borgerne om mad og måltider.

Vores chefer skal sige:

”De har vendt en skude, der i den grad var synkende. De tænker anderledes, brænder for deres fag, har styr på økonomien – og så har de hjertet med.”



Vi er nået langt, når det gælder at indarbejde sundhedsfremme og den rehabiliterende tankegang i det daglige arbejde. Vi vil være med til at samle mere viden og erfaring og bidrage til forskning på flere områder.

Derfor indsamler vi viden og erfaring og arbejder sammen med borgere, medarbejdere og forskere om at udvikle Odensemodellen – en model for, hvordan rehabilitering med succes kan indarbejdes i mad, måltider og ernæring til borgere, som har brug for hjælp i hverdagen.

Vi satser på faglighed for fremtiden. Til gavn for borgerne i Odense Kommune og forhåbentlig også for andre.

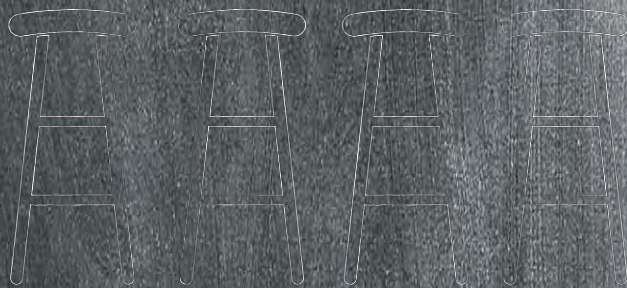
CAFÉERNE - MAD- OG MØDESTEDER FOR MEDARBEJDERNE

Cafeerne er mad- og mødesteder for ansatte i Odense Kommune. De er indrettet med hyggelige, fleksible rum med plads til dialog, fordybelse og arbejde. Her kan administrationernes medarbejdere få en sund og smagfuld frokostbuffet hver dag. De kan også spise deres madpakke i cafeerne og bruge dem til møder og arbejde. Hver café er indrettet med fantasi og har sin egen stemning.

Caféens brugere skal sige:

”Der er hyggeligt og rart i cafeen.

*Også altid noget spændende og varieret på buffeten, og salatbaren er **der vist ingen der savner... Også fedt at bruge cafeen til møder i stedet for de traditionelle mødelokaler.**”*



DET VIL VI:

- Reducere madspild ved at tilbyde ”Shared Dining” i Caféerne.
- Etablere små haver og drivhuse ved Caféerne til blandt andet krydderurter.
- Udvikle sund, fleksibel og lækker mødeforplejning.
- Ansætte flere flygtninge og andre i brugerjob og flexjob.