

Ældrepolitisk konference

25. april 2017

Mad og ernæring.

Viborg kommunes indsats med at skabe et aktivt liv i
Bo-enhederne med fokus på hjemlighed og hverdagsliv



Madservice Viborg



VIBORG
KOMMUNE

Hvem er jeg

Ansættelse - Overblik

2017- d.d.	Leder for Madservice Viborg i Sundhed, Viborg Kommune - distanceledelse til to afdelingsledere for produktionskøkkenet, 15 serveringskøkkener, to dagcentre, ti cafeer, en rengøringsafdeling samt direkte ledelse for de kliniske diætister
1999- 2016	Leder for køkkenerne i Viborg Kommune, distanceledelse til to afdelingsledere for produktionskøkkenet, serveringskøkkener, dagcentre, cafeer og rengøringsafdeling
1993- 1998	Ledende økonoma på Plejecenteret Blichergården Viborg Kommune - direkte ledelse i produktionskøkkenet og distanceledelse til fire serveringskøkkener og en rengøringsafdeling
1992-1993	Økonomassistent i Centralkøkkenet Hammel Kommune - daglig ansvarlig for tilberedningen af maden til kommunens ældre borgere herunder personaleledelse
1989-1992	Økonomaassistent på Kommunehospitalet i København - daglig ansvarlig for diætafdelingen
1989	Økonomaassistent på Viborg Sygehus – daglig ansvarlig for diætafdelingen

Programmet

- Visionen for vores arbejde og hvordan opstod visionen.
- Indsatser vi har foretaget i Viborg Kommune og hvordan er konceptet.
- Forudsætninger for at det lykkes.
- Hvilke resultater har vi opnået.
- Videreudvikling af konceptet.
- Spørgsmål.

Fleksibel madtilbud, der medvirker til at skabe hverdagsliv i bo enhederne på plejecentrene.

Formålet er:

- at alle plejecentre har skabt et aktivt liv i den enkelte boenhed/afdeling med fokus på hjemlighed, hverdagsliv og det enkelte individ.
- at de beboere, som har lyst til at deltage i madlavningen, kan deltage.
- at de beboere, som har lyst til at se på, at maden bliver færdigtilberedt, gør det. (det er primært tilfældet i dag)
- at de beboere, som har lyst til at være i haven og komme hjem til et færdigdækket bord og færdiglavet mad, gør det.

Fleksibel madtilbud, der medvirker til at skabe hverdagsliv i bo enhederne på plejecentrene.

Formålet er:

- at borgerne i Viborg kommune får god og veltillavet mad i omgivelser, der giver dem lyst til at spise.
- at opnå den optimale madkvalitet, og at smagen kan tilpasses de beboere, som spiser i boenhederne.
- at duften af mad er tilstede i boenhederne
- at beboerne er tilfredse med maden og måltiderne

Indsatser

- Forventningsafstemning mellem centerlederne og kostfaglig leder
- Beskrivelser af arbejdsopgaverne
- Fordeling af arbejdsopgaverne imellem faggrupperne
- Arbejde med det tværfaglige samarbejde
- Arbejde med ny kultur for det kostfaglige personale

Konceptet

Hvert plejecenter har et serveringskøkken, hvor maden fra ”købmanden” bliver modtaget.

I vores måde at tale på, er vores serveringskøkken på plejecentret husets købmand.

Boenhedernes køkkener, kalder vi sansekøkkener. Alt det, som kan give sanseoplevelser, arbejder vi på at lave i sansekøkkenerne, vi ser dog også på kvaliteten af maden.

Forudsætninger

- Politisk opbakning
- Centerlederne og de kostfaglige ledere vil i samme retning
- At ressourcerne tilpasses
- Kulturændring tager tid
- Arbejde ud fra beboernes aktivitetsniveau

Resultater

- Mad konceptet er implementeret på 14 ud af 16 plejecentre.
- Dagligt nyder godt ca. 600 plejehjemsbeboere godt af indsatsen.
- Vi ser, at beboerne trives i det nye koncept.
- I perioder ønsker beboerne ikke at lave mad, så tones denne aktivitet ned og andre hverdagsaktiviteter øges og omvendt. Det viser dagligdagen, at sådan fungerer det.

Resultater

- Aktivitetsniveauet er også forskelligt fra boenhed til boenhed på et plejecenter. Derfor kalder vi det den fleksible løsning, så vi kan opfylde beboernes behov og ønsker i den enkelte boenhed. Vores målinger viser også, at det kører op og ned med de forskellige indsatser.
- Det gode ved dette koncept er, at nogle sensitive borgere oplever madlavningen som uro og har svært ved at håndtere det. De steder, hvor beboerne føler vores tilstedeværelse som uro, flytter vi den arbejdsopgave til serveringskøkkenet, eks. at piske flødeskum.

Resultater af evalueringen viser at

- Beboerne er tilfredse med maden og måltiderne.
- Beboerne oplever, de får den mad, de kan lide og maden er af god kvalitet.
- Beboerne har medindflydelse på, hvad de spiser
- Beboerne kan dufte, at maden bliver lavet.
- Beboerne kan deltage i madlavningen, hvis de ønsker det, samt opleve nærvær ved at være tilstede under færdigtilberedningen.
- Beboerne kan indgå i det sociale aspekt "det gode måltid" fra maden bliver til, ved borddækning, i spisesituationen og ved afrydningen.

Mad der fremstilles i bo enhederne

	Maj	Juni	Oktober	November
Antal beboere	608	610	593	590
Antal beboere der modtager diæt kost	164 (27%)	171 (28%)	168 (28%)	164 (28%)
Antal beboere der kun får sondeernæring	16	15	16	15

Mad der fremstilles i bo enhederne

	Primære produktionssted: Køkken i bo enheder		Primære produktionssted: Produktionskøkken		Primære produktionssted: Plejecenterets serveringskøkken			
	Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Maden færdiggøres i bo enhedernes køkken tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
	Maj/Jun.	Okt./Nov.	Maj/jun.	Okt. /Nov.	Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
					Maj/Juni	Okt./Nov	Maj/Jun	Okt./Nov.
Kød	10 %	32 %	47 %	50 %	4 %	3 %	40 %	15 %
Kartofler/ris/ etc.	63 %	61 %	9 %	19 %	27 %	19 %	2 %	1 %
Sovs	1 %	1 %	53 %	58 %	0,3 %	5 %	46 %	36 %
Grøntsager	51 %	61 %	9 %	18 %	34 %	20 %	6 %	1 %
Biret	5 %	2 %	23 %	37 %	22 %	11 %	50 %	49 %
Biret tilbehør	10 %	10 %	9 %	16 %	66 %	57 %	16 %	18 %

Mad der fremstilles i bo enhederne

	Primære produktionssted: Køkken i bo enheder		Primære produktionssted: Produktionskøkken		Primære produktionssted: Plejecenterets serveringskøkken			
	Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Maden færdiggøres i bo enhedernes køkken tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
	Maj/Jun.	Okt./Nov.	Maj/jun.	Okt. /Nov.	Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
					Maj/Juni	Okt./Nov	Maj/Jun	Okt./Nov.
Kød	10 %	32 %	47 %	50 %	4 %	3 %	40 %	15 %
Kartofler/ris/ etc.	63 %	61 %	9 %	19 %	27 %	19 %	2 %	1 %
Sovs	1 %	1 %	53 %	58 %	0,3 %	5 %	46 %	36 %
Grøntsager	51 %	61 %	9 %	18 %	34 %	20 %	6 %	1 %
Biret	5 %	2 %	23 %	37 %	22 %	11 %	50 %	49 %
Biret tilbehør	10 %	10 %	9 %	16 %	66 %	57 %	16 %	18 %

Mad der fremstilles i bo enhederne

Plejecenter der ikke er så langt

Plejecenter:	Primære produktionssted: Køkken i bo enheder		Primære produktionssted: Produktionskøkken		Primære produktionssted: Plejecenterets serveringskøkken			
	Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Maden færdiggøres i bo enhedernes køkken tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
	Maj/Jun.	Okt./Nov.	Maj/jun.	Okt. /Nov.	Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
					Maj/Juni	Okt./Nov	Maj/Ju n.	Okt./Nov.
Kød	13 %	15 %	26 %	42 %	4 %	13 %	57 %	30 %
Kartofler/ris/ etc.	30%	31 %	1 %	2 %	66 %	67 %	3 %	
Sovs	1 %		28 %	68 %			72 %	32 %
Grøntsager	28 %	27 %			64 %	66 %	84 %	6 %
Biret		6 %	7 %	23 %	33 %	3 %	60 %	68 %
Biret tilbehør			3 %	9 %	81 %	77 %	16 %	14 %

Mad der fremstilles i bo enhederne

Plejecenter som er kommet langt.

	Primære produktionssted: Køkken i bo enheder		Primære produktionssted: Produktionskøkken		Primære produktionssted: Plejecenterets serveringskøkken			
	Maden tilberedes tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Maden færdiggøres i bo enhedernes køkken tæt på beboerne så de oplever duft og aktivitet i køkkenet.		Maden tilberedes eller færdiggøres væk fra beboerne i centerets serveringskøkken.			
	Maj/Jun.	Okt./Nov.	Maj/jun.	Okt. /Nov.	Tilberedes		Færdiggøres fra PK	
				Maj/Juni	Okt./Nov	Maj/Jun	Okt./Nov.	
Kød	39 %	57 %	61 %	42 %				
Kartofler/ris/ etc.	93 %	94 %		6 %		7 %		
Sovs	2 %		98 %	100 %				
Grøntsager	56 %	67 %	24 %	22 %	21 %	10 %		
Biret	5 %	2 %	7 %	35 %	48 %	7 %	40 %	
Biret tilbehør	24 %	18 %	9 %	7 %	67 %	61 %	57 %	
							14 %	

Kostfagligt indsats

Pixibog: det gode måltid

Billedserie: skab måltidet på tallerkenen

Tilberedningsvejledning i boenhederne

Pjecer, der beskriver borgernes tilbud

Du kan finde hjemmesiden

<http://madservice.viborg.dk/Pjecer>

Kostfagligt indsats

- Undervisning af personalet, både plejen og det kostfaglige personale
- Tovholder for hele projektet
- Udviklet IT program til håndtering af det fleksible tilbud
 - Elektronisk bestillingssystem
 - Produktionsplanlægning
 - Opskrifter
 - Menuplan
 - Afregning til borgerne

Udvikling af konceptet

- Der skal dog løbende holdes fast i konceptet og videreudvikles, så det passer behov og madvaner.
- Et centralt punkt i al ernæring er vejen fra tallerkenen og ned i maven. Lige meget hvor god og nærende mad, der bliver lavet og serveret, så bliver den først til ernæring, når den ligger i maven. Derfor bør der også være fokus på selve måltidet.
- Næste step er skabe gode og appetitgivende forhold omkring måltiderne.

Spørgsmål?





**Tak for jeres
opmærksomhed og forsat
god dag**



Madservice Viborg



VIBORG
KOMMUNE