


Kost og Ernæringsforbundet

Høring i Ældreudvalget

6. november 2024

Ghita Parry - Formand, Kost og Ernæringsforbundet

Lone Fløe – Cheføkonoma, Køkkenet Åkanden Ringkøbing Skjern Kommune

An elderly woman with short, wavy grey hair and blue-rimmed glasses is smiling warmly. She is wearing a blue textured cardigan over a dark top. She is seated at a dining table with a red tablecloth. In front of her is a white plate with a meal consisting of meat, potatoes, and vegetables. To the right of the plate is a clear glass and a small glass salt shaker. In the background, another person is partially visible, and the room is decorated with Christmas ornaments.

Ældres behov er
forskellige
– det skal deres mad
også være

Underernæring

- Ca. **60 % af ældre** i plejebolig og i hjemmeplejen er i ernæringsrisiko.
- **42 % af ældre** i plejebolig har i løbet af 6 måneder haft et **uplanlagt vægttab**.





Fasthold ansvaret hos kommunerne og hæv de politiske ambitioner for ældres ernæring, mad og måltider

Køkkenet Åkanden i Ringkøbing - Skjern Kommune

- 650 ældre borgere får madudbringning
- 110 beboere får med på tre plejehjem



Mad fra bunden til mange

Professionelt madhåndværk af høj kvalitet:

- Koger selv fond
- Hjemmelavede frikadeller
- Bager brød og kager

Vi lægger vægt på:

- Tilsmagning
- Æstetik i anretning



Appetitvækkeren

Måltidet - meget mere end mad



1

Skab gode rammer

Gør måltidet hyggeligt

Gode rammer fremmer appetitten. Mærk efter – hvordan er indeklimaet, er det for varmt? Trænger der til at blive luftet ud? Belysningen – er den god? Er det hyggeligt?

Overvej indretningen. Kunne I med fordel indrette spisestuen anderledes? Eksempelvis med flere mindre "spiseøer", så I kan tilgodese beboernes forskellige ønsker og behov. Er der ro om måltidet?

Nye pladser giver nye muligheder for bekendtskaber. Gør opmærksom på fællesspisninger og mulighed for følgeskab med andre.

2

Få den ældre med

Giv ansvar og bed om hjælp

Brug den ældres ressourcer, giv ansvar og medindflydelse – det fastholder funktionsniveau og skærper appetitten.

Inddrag den ældre i aktiviteterne rundt om måltidet f.eks.: dække bord, nippe jordbær, skrælle æbler, folde servietter, tage opvasken, dele kaffe og kage ud eller passe krydderurtebedet.

3

Væk appetitten

Giv maden de bedste betingelser

Et måltid opleves med alle sanser: Skru op for lysten til mad og tænk både i duft, smag og farve, når du anretter.

Præsenter maden lækkert. Anret på service – og måske på det pæne stel. Vis maden før du evt. skærer den ud.

Et veldækket bord vækker glæde. Brug dækkeservietter eller dug, når det er muligt. Tænd gerne en lyskæde og pynt op med f.eks. forårsgrene, blomster, kogler eller måske smukke sten fra Vesterhavet.

Forventningens glæde tænder appetitten; tal om det næste måltid og slut hvert måltid af med et velbekomme.

4

Vis interesse

Lyt, spørg og vær nær

God kontakt er vigtig. Signalér at du har tid og vis interesse, det giver samtalestof, men også konkrete idéer til, hvordan du kan gøre en forskel for vedkommende. Spørg f.eks. ind til familiefotografier, billeder på væggen eller blomster i haven. Husk at ønsker forandrer sig, så spørg med jævne mellemrum, hvad det gode måltid er for den ældre.

Hav øjenkontakt, det skaber nærvær. Lad maden vække minder.



Borgerne har særlige behov

- 36 varianter af den samme ret pga fx.:
 - Allergier
 - Sygdomsspecifikke diæter
 - Mange kombinationer af særlige behov
- Dysfagikost tilberedes af gode råvarer fra bunden



Borgerinddragelse og nærhed i centrum for vores arbejde

- Ældrerådet
- Borgerpanel
- Smagspanel
- Tæt kontakt til plejehjemmene
- Ledelsesdialog

