

ODENSEMODELLEN

MAD PÅ PLEJEHJEM
ODENSE KOMMUNE



REHABILITERING, MAD OG MÅLTIDER

I en rehabiliterende forvaltning spiller mad, måltider og ernæring en central rolle. Vi tager udgangspunkt i borgernes mål og arbejder efter, hvad der motiverer borgeren, og hvad der betyder noget for den enkelte omkring maden, måltidet og ernæringen.

Den rette ernæring udgør en del af fundamentet for en vellykket rehabilitering, og giver borgeren energi til at fastholde og genvinde tabt funktionsevne.

ÆHF er blandt de første til at arbejde målrettet med maden, måltidet og ernæringen, som en del af den rehabiliterende indsats.

Vi har investeret i de medarbejdere, som er sammen med borgerne i hverdagen. Alle medarbejdere har fået et kompetenceløft, som skaber en fælles viden og et fælles afsæt for at arbejde med mad, måltider og ernæring, som en essentiel del af rehabilitering.

Odense Kommune har investeret i at gøre køkkenerne på plejehjemmene demens- og ældrevenlige, så borgerne har mulighed for at deltage i madlavningen.

**VI KAN IKKE ALT MED MAD,
MEN UDEN KAN VI INGENTING**

UDEN MAD OG DRIKKE
DUR HELTEN IKKE

MÅLTIDSAKADEMIET

Måltidsakademiet er et køkkenværksted med fokus på oplevelseslæring. Aktiviteter i MåltidsAkademiet er med til at fastholde og sikre implementeringen af strategien "Sammen om bedre måltider", som måltider og ernæring er en del af.

Mad- & måltidsmentorerne underviser og udvikler læringskoncepter i samarbejde med de kliniske diætister. De arbejder med inspiration fra hverdagen og nyeste viden.

Der uddannes måltidsiværksættere, som er lokale medarbejdere, der i det daglige arbejder med at sætte fokus på maden, måltidet og ernæringen. De er ambassadører, der, sammen med Mad- & Måltidsmentorer, er med til at sætte "gryden i kog".



MAD- & MÅLTIDSMENTORERNE

Mad- & Måltidsmentorerne er ernæringsfaglige medarbejdere, der til hverdag arbejder tværfagligt sammen med borgere, borgernære medarbejdere og rehabiliteringsledere. De bidrager til en styrket rehabiliteringsindsats, øget livskvalitet og sundhed for borgerne.

Byens Køkken har to Mad- & Måltidsmentorer, som fungerer som bindeled mellem **Byens Køkken** og plejehjemmene. Mentorerne understøtter plejepersonalet i mad, måltider og ernæring. Herunder madbestilling, levering og færdigtilberedning.





DIÆTISTFUNKTION OG MIN PLAN

Odense Kommune har et team af diætister. De tilbyder sparring, undervisning og vejledning til personale på plejehjem og i udegrupper, samt telefonisk vejledning til borgere via Byens Køkken. Den primære målgruppe er ældre borgere (65+).

Alle nye borgere i Byens Køkken bliver kontaktet af en diætist. De borgere, der har behov for ekstra fokus på ernæringen, får udarbejdet "Min Plan" med individuelt råd og vejledning til borgeren.

GÆSTEKOK

Gæstekok er en måltidsindsats, hvor gæstekokke, én gang om ugen, kommer på plejehjemmene for at lave mad.

Med Gæstekok indsatsen skabes stjernestunder, hvor der kræses lidt ekstra for borgerne, og hvor borgerne får en "restaurantoplevelse" i deres eget hjem.

Borgerne kan komme med ønsker til menuerne, som består af to retter.

Råvarerne til maden, samt nødvendige diæter, leveres i måltidskasser fra Byens Køkken.



GÆSTEKOK
Mad & Måltider

HVORDAN FÅR BORGERNE MAD PÅ BORDET I ÆHF?

Borger/netværk der selv sørger for at købe ind og lave mad

Medarbejderne kan have en rådgivende og vejledende rolle i forhold til mad, måltider og ernæring.

Borger der bestiller madservice

Den valgte fritvalgsleverandør laver mad og bringer det ud til borgeren. Medarbejderne kan have en rådgivende og vejledende rolle.

Borger der får hjælp til at bestille madservice

Medarbejdere kan rådgive og vejlede om mad, måltider og ernæring samt hjælpe borgerne med at bestille og varme mad.

Borger der bor på traditionelt plejehjem

ÆHF har hele opgaven. På fem plejehjem, til cirka 317 borgere, laver **Byens Køkken** 6-8 måltider til hele døgnet årets 365 dage. Gæstekokke kommer én gang om ugen.

Borger der bor på leve/bo plejehjem

ÆHF har hele opgaven. 80% af maden laves lokalt og tæt på borgerne, som kan deltage og medinddrages efter ønske og ressourcer. Gæstekokke kommer én gang om ugen.

Borger der bor i botilbud

ÆHF har hele opgaven. På Munkehatten/Tornbjerggård og Bjørnemosen, laver **Byens Køkken** 6-8 måltider til hele døgnet årets 365 dage.

BYENS KØKKEN – ODENSE KOMMUNES LEVERANDØR AF MAD

Byens Køkken er Odense Kommunes leverandør af mad. De laver hverdagsmad helt fra bunden – af gode lokale råvarer og med professionel omhu. De er specialister i mad, der smager godt, som vækker sanserne og som dækker ernæringsmæssige behov – også selvom konsistensen er modificeret.

Byens Køkken er faglig stolte, og sætter en ære i at lave mad fra bunden. Eksempelvis presser de selv appelsiner og citroner til fromage, skræller gulerødder, skræller æbler til æblegrød, kløver og snitter rød- og hvidkål, koger fond, rører mayonnaise, remoulade og fars, foruden steger frikadeller, koger kødboller, laver medisterpølse, leverpostej, pålægssalater, pate og meget mere. I køkkenet hænger det økologiske spisemærke i sølv (60 % økologi). Årstidens frugt og grønt er i fokus og ca. 30 % af råvarerne er fra lokale producenter og leverandører.

Byens Køkken tilbereder hver dag ca. 3.000 måltider til borgere på plejehjem, botilbud, hjemmeboende, der får madservice, samt børneinstitutioner med børnehave- og vuggestuebørn. Maden bliver leveret tre gange om ugen.

Min Menu giver borgerne mulighed for at se billeder af den mad, de bestiller, give maden karakter samt skrive kommentarer og stille spørgsmål til callcenteret i Byens Køkken. Callcenteret er bemandedet med køkkenfagligt personale, som kan råde og vejlede borgerne i mad, måltider og ernæring, samt sikre at borgerne får svar på de spørgsmål, som de måtte have.

