

# ODENSEMODELLEN MAD OG MÅLTIDER



## REHABILITERING, MAD OG MÅLTIDER

Ældre- og Handicapforvaltningens transformation til en rehabiliterende forvaltning er kendt i hele Danmark, og udenlandske gæster kommer jævnligt på besøg for at høre om forvaltningen, der tager udgangspunkt i borgerens mål. I en rehabiliterende forvaltning spiller mad, måltid og ernæring en central rolle, for vi arbejder efter, hvad der motiverer borgeren, og hvad der betyder noget for den enkelte – og det gør maden. Mad og den rette ernæring udgør en del af fundamentet for en vellykket rehabilitering, så borgeren har energi til at fastholde eller genvinde tabt funktionsevne.

ÆHF er derfor også blandt de første til at arbejde målrettet med maden, måltidet og ernæringen som en del af den rehabiliterende indsats. Vi har investeret i medarbejderne, som er sammen med borgerne til hverdag. Alle medarbejdere har fået et kompetenceløft, for at skabe en fælles viden og et fælles afsæt til at arbejde med mad, måltider og ernæring, som en essentiel del af rehabilitering. Borgernes bliver stadig mere svækkede og deres problemstillinger mere komplekse, når de kommer i rehabiliteringsforløb blandt andet på grund af accelererede patientforløb og comorbiditet. Det kræver, at medarbejderne er klædt rigtig godt på til at løse opgaverne med høj grad af medinddragelse og faglighed.

# ODENSEMODELLEN

Mad og måltider er en vigtig del af det gode liv. Mad giver nydelse, og måltider giver fælles oplevelser. Kroppen har brug for ernæring for at kunne fungere. 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 også at løfte blikket fra tallerkenen og se på omgivelserne og rammerne for det gode måltid.

Odensemodellen kombinerer et centralt køkken, der laver det varme måltid og mange lokale køkkener, som laver alle andre måltider og færdigtilbereder det varme måltid. Det er samtidig en måde at strukturere samspillet mellem central og decentral faglighed.

Modellen har gjort Odense kendt som den kommune der systematisk arbejder med mad, måltider og ernæring i det rehabiliterende samarbejde med borgerne. Formålet er, at alle uanset fag skal vide, hvad mad, måltider og ernæring betyder for rehabilitering. De skal kunne tale med borgerne om maden og sammen med borgerne sætte rammer for måltidet, så maden bliver spist, nydt og borgeren får den nødvendige ernæring.

***Vi kan ikke alt med mad  
Men vi kan ingenting uden***



Odense Modellen er en fortælling om samarbejde og at udnytte potentiale på tværs af arbejdspladser og fagligheder. Det er en faglig tilgang til arbejdet med mad, måltider og ernæring, uanset om det er i centrum eller periferien af de opgaver, medarbejderen samarbejder med borgerne om. Det handler om at arbejde professionelt med mad, måltider og ernæring for at højne borgernes livskvalitet og sundhed.

Sundhed og mad hænger uløseligt sammen, da god sund mad øger både den fysiske og mentale sundhed. Den professionelle tilgang er med til at styrke forebyggelse og sundhedsfremme – især for borgere med særlige behov. Mange borgere har eksempelvis synkebesvær og er afhængige af, at maden har en bestemt konsistens for at undgå fejlsynkning og efterfølgende lungebetændelse. Det kræver kvalitet og faglighed i opgaveløsningen, som der er tilstede i Odensemodellen.

# MÅLTIDSAKADEMIET

**MåltidsAkademiet er et innovativt læringsmiljø med moderne køkkenværksteder og fokus på oplevelseslæring. Alle der samarbejder med borgerne i et rehabiliteringsforløb skal lære, hvad mad, måltider og ernæring betyder for rehabilitering, så de kan bruge den viden i deres daglige arbejde.**

Medarbejdere fra Mad & Måltider underviser og udvikler læringskoncepter med inspiration fra hverdagen, nyeste viden og fra alternative vinkler. De skaber et kompetenceløft, der sætter fokus på mad, måltider og ernæring på tværs af fagligheder og som en del af kerneopgaven i ÆHF. Alle medarbejdere skal have viden om smag og sensorik. De skal være opmærksomme på, hvad rammerne om måltidet betyder, og hvilke muligheder de har for at skabe en positiv forskel for borgernes oplevelse af måltidet. Medarbejderne skal undervises i den rette ernæring for de specifikke målgrupper, de samarbejder med. De skal have redskaber, der gør dem i stand til at spotte en borger med underernæring.

**UDEN MAD OG DRIKKE  
DUR HELTEN IKKE**

Der er blevet uddannet særlige måltidsiværksættere, som er lokale medarbejdere, der i det daglige arbejder med at sætte fokus på maden, måltidet og ernæringen på arbejdspladsen. De er ambassadører, der sammen med Mad & Måltidsmentorer er med til at sætte ”gryden i kog” på de enkelte arbejdspladser og løfte ernæringsplejen i tæt samarbejde med diætisterne.

Odensemodellen understøtter Ældre- og Handicapforvaltningens bevægelse mod højere grad af specialisering under titlen ”fra personlig til professionel” – også i arbejdet med mad, måltider og ernæring. Aktiviteter i MåltidsAkademiet er med til at fastholde fokus og sikre implementering af strategien ”Sammen om bedre måltider”, hvor måltider og ernæring har særligt fokus.





## ERNÆRINGSFAGLIGT TEAM

**Ernæringsfaglig team er ernæringsfaglige medarbejdere, der til hverdag arbejder tæt tværfagligt sammen med medarbejdere, rehabiliteringsleder og borgere for at bidrage til en styrket rehabiliteringsindsats, øget livskvalitet og sundhed for borgerne.**

Teamet består af kliniske diætister og Mad- & Måltidsmentorer. Diætisterne har særligt fokus på ældre, underernærede borgere. I det daglige arbejde er medarbejderne i teamet specialister i det faglige arbejde med ernæring, sundhed og måltider. De er i tæt dialog om ernæringsindsatser til borgerne og understøtter en styrket rehabiliterende indsats omkring maden og måltiderne. De er desuden et aktivt bindeled til Byens Køkken, går på tværs af forløb, og understøtter medarbejdere i hele forvaltningen.

Både diætister og Mad- & Måltidsmentorer har fast deres gang på alle plejecentre, hvor de understøtter medarbejdere og rehabiliteringslederne i at skabe rammer om måltider som stjernestunder og sikre borgernes ernæring. På tværs af fagligheder samarbejdes der om en styrket rehabiliteringsindsats og et kvalitetsløft ift. mad, måltider og ernæring. Diætisterne er desuden en del af tværfagligheden i Byens Køkken, de udekørende grupper og i træning. Fokus er tidlig opsporing af underernærede ældre borger, samt kvalitetsudvikling og forbedring af ernæringsindsatsen.

# HVORDAN FÅR BORGERNE MAD PÅ BORDET I ÆHF?



Vi arbejder med madservice på mange forskellige måder. Nogle gange rådgiver vi blot. Andre gange står vi for alt lige fra indkøb af råvarer til at skabe et hyggeligt måltid med velsmagende mad. Vi skal møde borgerne, dér hvor de er og understøtte, at de kan leve et så selvstændigt og uafhængigt liv som muligt. Herunder er de mange roller:

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

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

## **Borger bestiller madservice med Byens Køkken som leverandør**

Byens Køkken laver mad og bringer det ud til borgeren. Medarbejderne kan have en rådgivende og vejledende rolle.

## **Borger 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 fra Byens Køkken.

## **Borger bor på traditionelt plejecenter**

ÆHF har hele opgaven. Køkkenfagligt personale fra Byens Køkken bestiller, handler og tilbereder mad til alle dagens måltider i centrale køkkener på plejecentrene. På 5 af vores "ældre plejecentre" er der lokale storkøkkener, der er bemandet med faglært personale fra Byens Køkken.

## **Borger bor på leve/bo plejecenter**

ÆHF har hele opgaven. Der er både faglært og ufaglært personale. Det er primært plejepersonale der handler og tilbereder mad til morgenmad, frokost, mellemmåltider, natmad og drikkevarer i de små lokale køkkener. De bestiller og færdigtilbereder mad fra Byens Køkken i de små lokale køkkener. Byens Køkken bringer maden ud. I leve/bo enheder bor 6-10 borgere, og de deler et fuldt funktionsdygtigt køkken/alrum, der netop er renoveret og nyindrettet med henblik på demens venlighed. 80% af al maden bliver lavet lokalt - helt tæt på og i øjenhøjde med beboerne. Beboerne kan deltage og medinddrages efter ønske og ressourcer.

## **Borger bor i botilbud**

ÆHF har hele opgaven, Byens Køkken har køkkenfagligt personale på Munkehatten/Tornbjerggård og Bjørnemosen. Faglærte og ufaglærte handler ind og tilbereder enten al mad eller mad til morgenmad, frokost, mellemmåltider, natmad og drikkevarer. De bestiller og færdigtilbereder også mad fra Byens Køkken. Byens Køkken bringer maden ud.



## BYENS KØKKEN

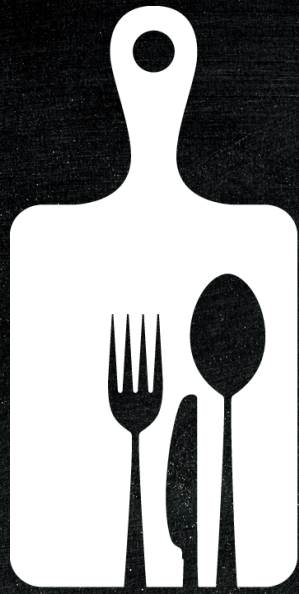
Byens Køkken er Odense Kommunes leverandør af mad. De laver hverdagsmad helt fra bunden - af gode lokale råvarer og med professionel omhu. De er specialister i mad der smager godt, vækker sanserne og som dækker forskellige behov.

Byens Køkken laver mad fra bunden i både store og små gryder. Vi mennesker er forskellige og har forskellige behov afhængig af livssituation og sygdom. Borgerne, de laver mad til, har funktionsnedsættelser eller sygdom, der skal tilgodeses. Derfor arbejder de professionelt med den gode smag og den rette ernæring. Fagligheden i køkkenet gør, at de kan lytte til borgernes drømme om mad, tilgodese den rette ernæring og omsætte det til mad i store gryder.

Byens Køkken laver mad fra bunden af gode råvarer fx presser de selv appelsiner og citroner til fromage, skræller gulerødder og æbler til æblegrød, kløver og snitter rød- og hvidkål, koger fond, rører mayonnaisen, remouladen og farsen, foruden steger frikadeller, koger kødboller, laver medisterpølse, leverpostej, pålægssalater, pate og meget meget mere. I køkkenet hænger det økologiske spisemærke i sølv (over 60 % økologi). Årstidens frugt og grønt er i fokus og på den måde er det muligt at få råd til økologi i køkkenet. Mere end 30 % af råvarerne er lokale, så de støtter op om de lokale producenter.

### Måltidet som stjernestund

Byens Køkken tilbereder hver dag 2.500 måltider til borgere på plejecentre, botilbud og hjemmeboende der får madservice. Maden bliver leveret tre gange om ugen. Madudbringeren har stor betydning for de borgere, der får leveret mad. De er med til at sikre, at borgerne oplever en tryghed og relation til ÆHF. Samtidig kan madudbringerne være behjælpelige med brug af mikroovn og introduktion af Min Menu. Min Menu er den digitale madbestilling i Byens Køkken. Min Menu giver borgerne mulighed for at se billeder af den mad de bestiller, og mulighed for at give maden karakter samt skrive kommentarer og spørgsmål til callcenteret i Byens Køkken. Callcenteret er bemandet 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.



# Mad & Måltider



ODENSE  
KOMMUNE