

Gør måltidet til en stjernestund

Måltidet giver livsglæde og livskvalitet i hverdagen. Gode rammer skaber trivsel, tryghed og hyggelige stunder for den enkelte og fællesskabet.



Sæt gryden i kog

Lær at lave mad og lær det fra dig. Madlavning kan være et aktivt bindeled mellem kulturer og generationer og skabe både færdigheder, identitet og fællesskab.



Spis klogt og bliv klog

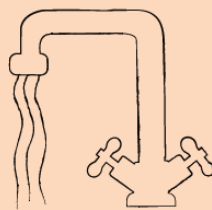
Maden laves med omtanke og afsæt i viden om god ernæring og giver gode betingelser for læring og livsudfoldelse.

STRATEGI MAD OG MÅLTIDER 2019-2020



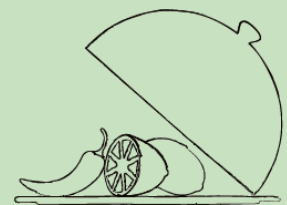
Brug den fynske køkkenhave

Maden laves af friske råvarer af god kvalitet. De høstes lokalt og vælges med respekt for årstiderne. Dyрк det fynske og favn verden.



Nemt at vælge sundt

Lige og let adgang til god og sund mad er målet. Gode rammer og tilbud hjælper den enkelte til at vælge den gode og sunde mad. Viden og valg skal gå hånd i hånd.



Mærk på smagen

Mad der dufter godt, smager godt og ser lækkert ud, er med til at skabe nydelse. Mad kan vække alle sanser. Det kan give mod på at prøve noget nyt.



VI HÆVER BARREN

Vi kan ikke alt med ernæring, men vi kan intet uden.

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 &
Måltider**

Mad & Måltider er organiseret i Byens Køkken, Ernæringsfagligt Team, MåltidsAkademiet og Caféeerne.

VÆRDIGHEDSPOLITIKKEN – 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 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.

FAGLIGHED FOR FREMTIDEN

Vi har en håndværkerkultur, hvor maden er udgangspunkt for vores arbejde. Madens kvalitet vækker sanserne og giver energi. Vi arbejder hver dag på at blive bedre - også i dialog med borgerne og på tværs af fag. Medarbejderne i Mad & Måltider bygger deres faglighed på viden, forskning og erfaring. Vores gode resultater bidrager til forskning på flere områder.

SAMMEN OM MÅLTIDER SOM STJERNESTUNDER - SAMMEN KAN VI MERE

Vi arbejder tæt sammen med borgere og personale om mad, måltider og ernæring med udgangspunkt i den enkeltes hverdagsliv samt kulturelle og sociale betingelser. Med det rehabiliterende afsæt lytter vi til hinanden og bidrager på tværs af fagligheder og sikrer intelligente løsninger.

SUND SAMMEN

Visionen for Odense Kommunes sundhedspolitik er, at borgerne tager ansvar for egen sundhed og har et selvstændigt og meningsfuldt liv. I dialog med borgerne tilpasser Mad & Måltider løbende rammerne, så det er nemt for den enkelte at vælge det rigtige. Dermed bidrager Mad & Måltider til forebyggelse af borgernes almene sundhed og trivsel.

BYENS KØKKEN - BÆREDYGTIGHED OG KVALITET

I Byens Køkken laver vi 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, og vi udvikler maden i dialog med borgerne. Samtidig er vi eksperter i at lave individuelt tilpasset mad til borgere med særlige behov. Vi er professionelle madhåndværkere, der sætter en ære i at lave mad, der smager, dufter samt vækker sanserne og lysten til at spise.

ERNÆRINGSFAGLIGT TEAM - REHABILITERING I MAD, MÅLTIDER OG ERNÆRING

Kliniske diætister og mad- og måltidsmentorer arbejder dagligt tæt sammen med borgerne og personale om mad, måltider og ernæring. Ernæringsfagligt Team tilbyder vejledning og dialog med borgere og medarbejdere om alt fra ernæring til mad fra Byens Køkken samt måltidsrammer. Derudover underviser de i MåltidsAkademiet.

ALLE KAN IKKE ALT – MEN ALLE KAN NOGET

Mad, måltider og ernæring er med til at fastholde og udvikle borgernes færdigheder, identitet og sociale kompetencer. Med afsæt i vores faglighed, viden og erfaring, vejleder vi borgerne og understøtter borgerne i at leve det liv, de selv ønsker.

DIÆTISTER – STADIG EN NY FAGLIGHED

De færreste af os tænker nok over, hvor svært det kan være med maden og måltiderne under sygdom, og hvor svært det er at opretholde den gode ernæring. Mad bør være en nydelse og måltidet en stjernestund, for god ernæring er afgørende for vores sundhed og livskvalitet. Hvordan kan man i hverdagen genfinde madglæden og energien til livet? For som bekendt: ”Uden mad og drikke duer helten ikke”. Vi kan ikke leve uden mad, og når sygdom spænder ben for den rette ernæring, er det nødvendigt med en ekstra indsats. Her kan diætisten med sin faglighed og relation til hvert enkelt menneske hjælpe ernæringen på rette vej, skabe samtaler om måltidet og give en forståelse for madens næringsindhold.

NY FAGLIGHED I DEN TVÆRFAGLIGE REHABILITERENDE FORVALTNING

I ÆHF har vi lagt en ambitiøs linje og sat visionerne højt. Det er ikke kun Odense, der ser potentialet. I en nylig udført rundspørge blandt ældrechefer i kommunerne svarer hele 64% ”ja” til, at der er behov for tiltag for, at mad-, måltides og ernæringsindsatsen i kommunen bliver forbedret. Vi er på vej, men ikke i mål endnu. Mad, måltider og ernæring kan anvendes mere systematisk i rehabiliterings- og genoptræningsindsatser og ses i en tydeligere sammenhæng med behandling og pleje. Det bringer ernæringens og måltidets forebyggende og rehabiliterende effekt i fokus. Der kan være langt fra køkken til mave.

MÅLTIDSAKADEMIET - VÆRKSTED FOR ALLE FAGGRUPPER

MåltidsAkademiet er et innovativt læringsmiljø med moderne køkkenværksteder og fokus på oplevelseslæring. Mad & Måltiders egne medarbejdere underviser og udvikler læringskoncepter med inspiration fra hverdagen og nyeste viden.

MåltidsAkademiet er unikt for Odense Kommune, og er et kompetenceløft, som er til stor inspiration for andre kommuner, der kommer fra hele landet og lærer af os.

Formålet er, at alle, uanset fag, forstår hvad mad, måltider og ernæring betyder for den enkelte. De skal kunne tale med borgerne om maden og sætte rammer for måltidet sammen med borgeren, så maden bliver spist, og borgeren får den nødvendige ernæring.

MåltidsAkademiet understøtter Odense Kommunes bevægelse fra personlig til professionel i arbejdet med mad, måltider og ernæring. Aktiviteter i MåltidsAkademiet er med til at fastholde fokus og sikre implementering af tværgående strategier: ”Bæredygtighedsstrategien”, ”Forebyggelses- og sundhedsstrategien” og særligt den tværgående mad- og måltidsstrategi ”Sammen om bedre måltider”.

CAFÉERNE – MAD- OG MØDESTEDER FOR MEDARBEJDERNE

Caféerne 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 caféerne og bruge dem til møder og arbejde. Hver café er indrettet med fantasi og har sin egen stemning.

HVILKE PROJEKTER ARBEJDER VI MED NU

- Projekt lokal madlavning på to plejecentre, afprøvning af madfagligt team på to plejecentre samt udvikling af og afprøvning af ”gæstekok” på plejecentrene (afsluttes december 2019).
- Samskabende madservice (afsluttes marts 2019).
- Projekt MET – Mere Ernæring i Træning - et samarbejde mellem fem kommuner (sluttes med udgangen 2021).

HVAD DRØMMER VI OM

- Tæt samarbejde med universiteterne om forskning.
- Projekter/indsatser rettet mod forløb for medfødt hjerneskade og sindslidelse.

INDSATSER VI ARBEJDER MED LIGE NU

- Styrke samarbejdet med praktiserende læger og OUH, så borgerne oplever sammenhæng og får den ernæring, de har behov for.
- Understøtte frivilliges initiativer til spisefællesskaber. Ingen skal være nødt til at spise alene.
- Samskabe og udvikle "Odensemodellen" for Danmarks bedste Madservice – gennem udviklingspanel og tæt samarbejde med andre kommuner.
- Samarbejde med lokale producenter og købe flere fynske råvarer og mere økologi.
- Udvikle fleksible og intelligente løsninger på levering af mad.
- Udvikle bæredygtige løsninger til emballering af maden.
- Implementere det faglige værktøj Mad og Minder samt vejledning i demensvenlige køkken/alrum.
- Udvikle sund, fleksibel og lækker mødeforplejning.
- Videreudvikle ramme for sund og bæredygtig frokost for alle ansatte.
- Øge medarbejdernes kendskab til FN's verdensmål og indtænke målene i den daglige drift i Mad og Måltider.
- Beskrive kerneopgaven for Ernæringsfagligt Team.
- Beskrive kerneopgaven for Caféerne.
- Udvikle og implementere nyt bestillingssystem "Vores Menu" på plejecentrene (2019).
- Beskrive udbud af fritvalgsydelsen Madservice i samarbejde med Udbud og kontraktstyring.

I Mad & Måltider ønsker vi at være fælles om madopgaven, uanset hvor vi er ansat. Mad, måltider og ernæring er en vigtig faglighed, som skal formidles via dialog – både internt, på tværs af fag og med borgerne. I Mad og Måltider bruger vi hinandens stærke og svage sider til hele tiden at udvikle os. Vi vil turde tænke anderledes. Vi er lidt nogle fagnørder, der brænder for vores fag – og så har vi hjertet med. Det kan mærkes, i den indsats vi yder, samt smages og duftes i den mad vi laver. Det smitter af på vores samarbejde med borgerne.



BYENS KØKKENS KERNEOPGAVE

MAD TIL EN STJERNESTUND

*Vi laver hverdagsmad af friske,
økologiske råvarer.*

Vi har sans for detaljen.

Vi ser den enkelte.

Vi bringer mad ud med et smil.

Byens Køkken er VORES køkken.

Dit og mit.