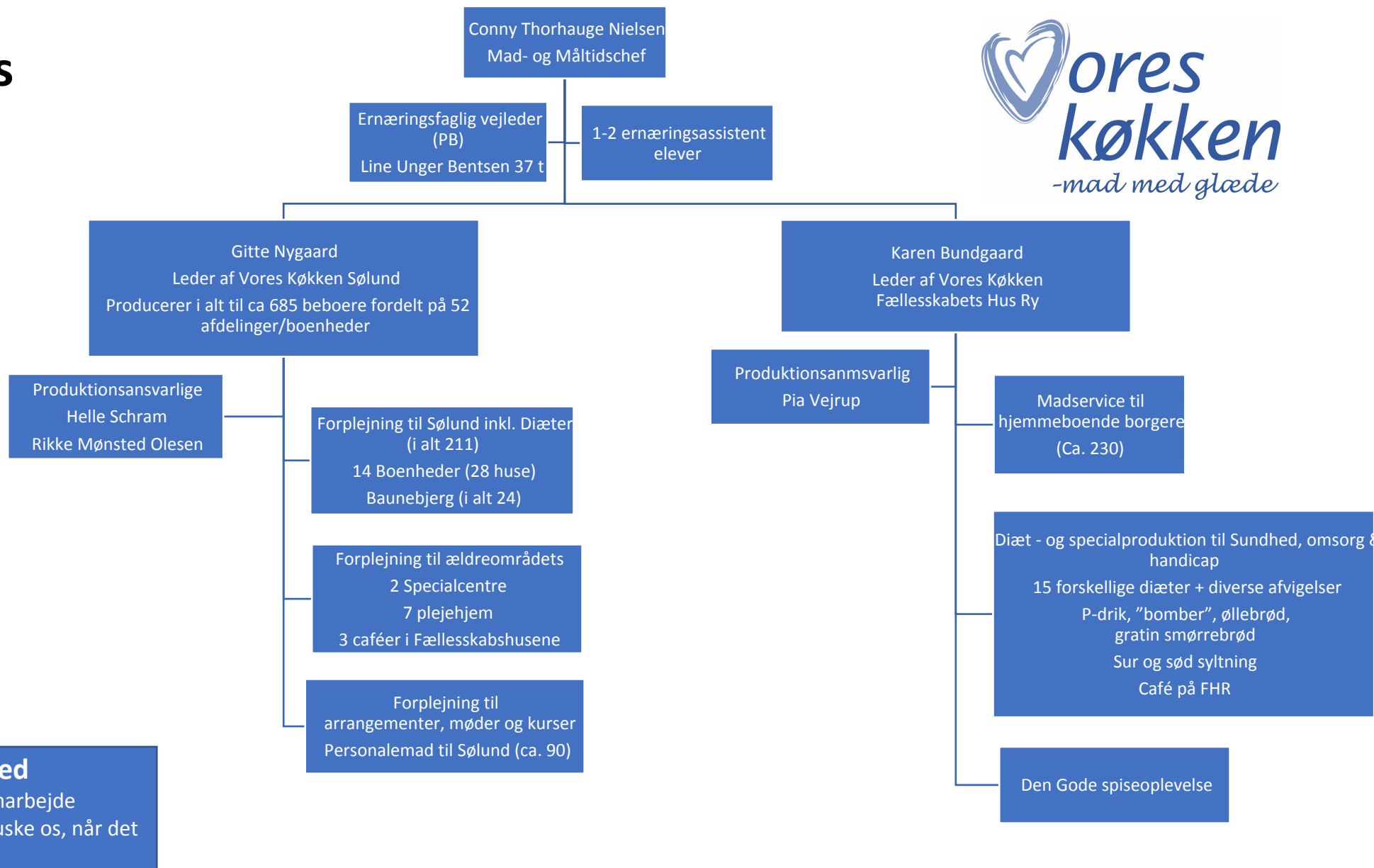


Vores Køkken Sølund & Fællesskabets Hus Ry



Januar 2025

Vores Køkkens organisation



Antal medarbejdere

Sølund 40
FHR 11+1 afl
DGS 21
Ledergr. 4
Elever 1-2

Tværgående enhed

Fokus på inddragelse og samarbejde
Vi er afhængige af at andre også huske os, når det er relevant

Tanker om maden i Vores Køkken

God kvalitet og mest muligt hjemmelavet mad uden tilsætningsstoffer

Lytter til beboernes ønskes og behov

”Rette mad til rette borger”

Markerer mærkedage & helligdage

Bæredygtigt & klimavenligt (mere plantebaseret, mindre kød og mindre madspild)

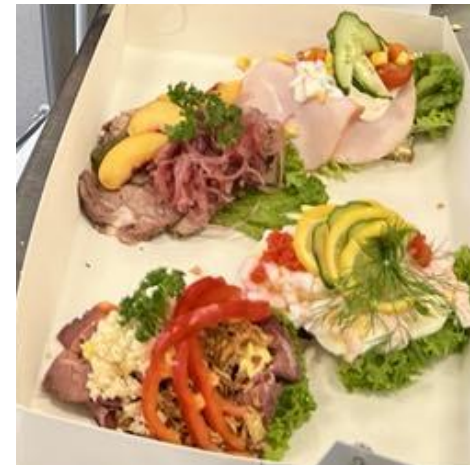
Økologi (ca. 35 %)

Vision 2025 er på vej...



Billede kavalgade fra Sølund

 **Søres**
køkken
-mad med glæde



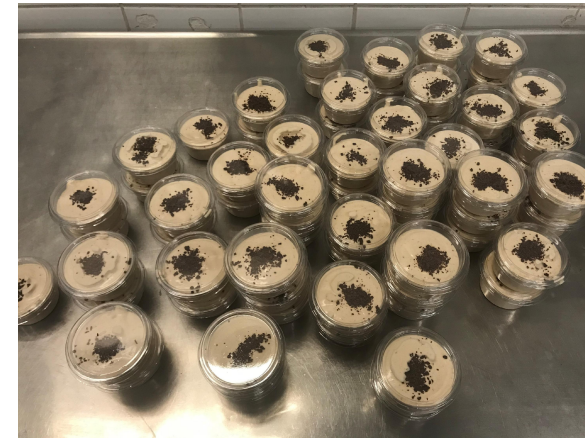
Lidt fra Ry



 **Vores
køkken**
-mad med glæde

% fjerkræ
% okse
% indmad
% lam
% svin
% fisk
% alkohol
Diabetes
Purinfattig
Kaliumfattig
Stomi
Gratin
Laktosefri
Glutenfri
Vegetar

Alle de nok mere
hjemmedigtede
diæter – "ka'-li'
diæterne"



Rammer vi opererer indenfor



Lokalpolitiske

- Økonomi
- Udkørsel én gang om ugen (FV)
- Grøn omstilling – herunder økologi, madspild, emballage
- Ingen turbokyllinger ☐(☐☐)
- Udvidet cafe åbningstider (Fællesskabshuse)

Nationale

☐ Den Danske Institutionskost

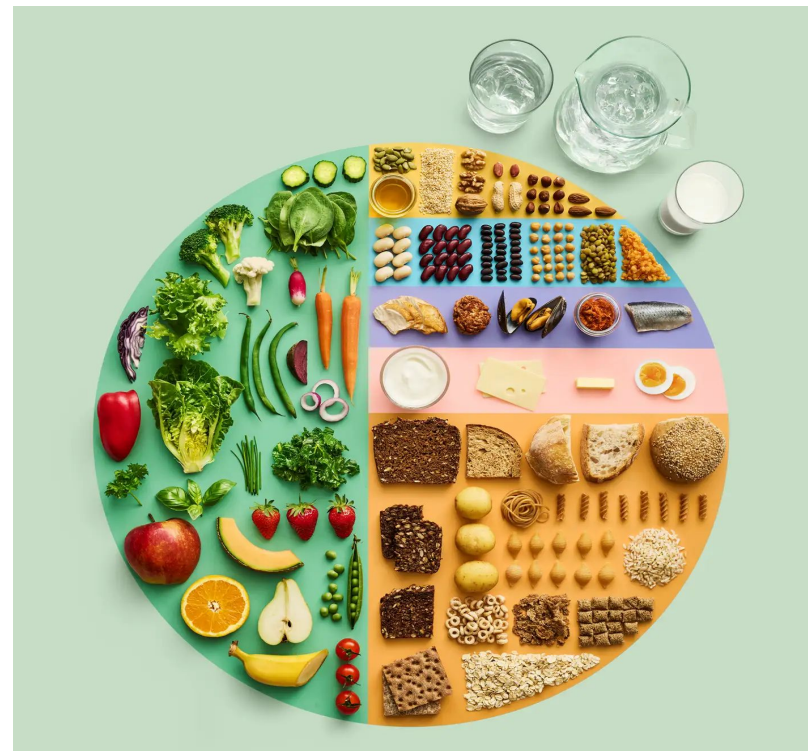
- Målet med måltidsservice er at sikre, at den tilbudte mad på danske institutioner lever op til de **ernæringsmæssige kvaliteter**, som videnskaben har udpeget som væsentlige.
- Sikrer at modtageren af maden får dækket sit behov for både proteiner, fedt og kulhydrater, men også vitaminer og mineraler

☐ De officielle kostråd fra Fødevarestyrelsen

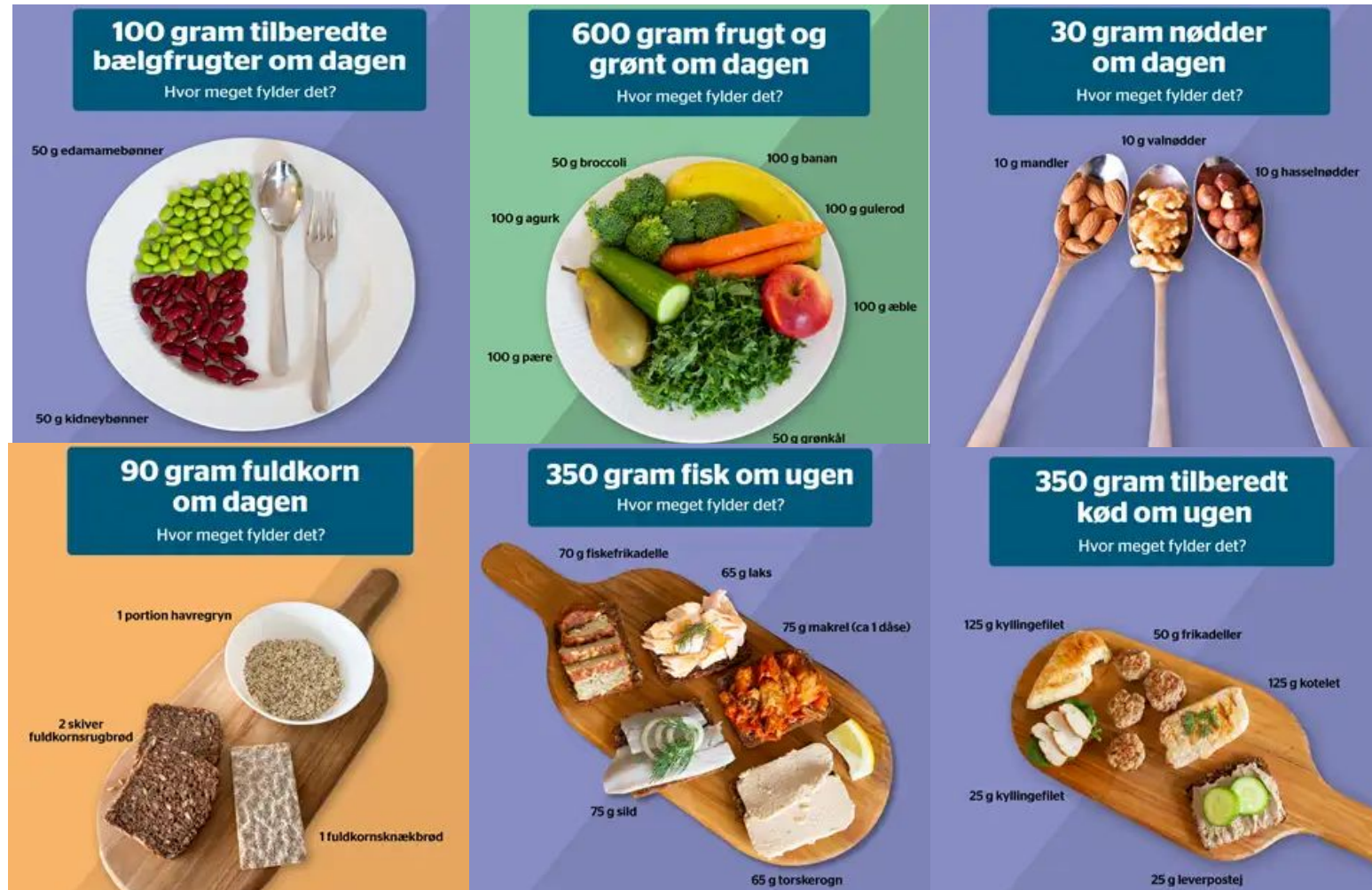
- Se næste slide...

De officielle kostråd

- Spis planterigt, varieret og ikke for meget
- Spis flere grønsager og frugter
- Spis mindre kød – vælg bælgrugter og fisk
- Spis mad med fuldkorn
- Vælg planteolier og magre mejeriprodukter
- Spis mindre af det søde, salte og fede
- Sluk tørsten i vand



De officielle Kostråd - hvor meget fylder de anbefalede mængder?



Menuplanlægning i Vores Køkken



4 menuplaner årligt

- Sæsonopdelt
- Højtider
- Tilpasses de officielle anbefalinger i forhold til energifordeling, ernæringstilstand og aldersgrupper
- Hjemmelavet og uden tilsætningsstoffer
- Bæredygtighed hvor vi bl.a. ser på:
 - økologi
 - madspild
 - emballage

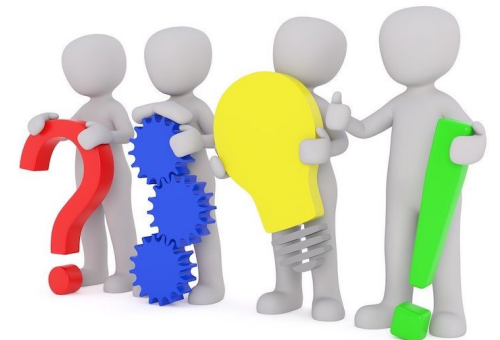
Grundtanker i menuplanen

- Fisk én gang om ugen
- Vegetarisk 1 – 2 gange pr. mdr.
- Færre retter med oksekød
- Lam og vildt én gang årligt
- Let tyggelig - frikadeller, bøf og karbonader
- Mindre kød – flere bælgrugter og linser
 - Kræver omstilling og kompetenceløft i køkkenet
 - Sårbare beboere i forhold til selv små ændringer
- Tilretning til Sølund
 - 2-3 retter skiftes ud til vegetar, burger, pizza eller andet "mere ungt mad"
- Diæter
- Vejledninger som inspiration til servering og appetitvækker



Samarbejde med kollegaer hos beboerne

- Gitte (leder af VK Sølund) besøger alle afdelinger/boenheder 2 gange årligt (2x48)
 - Respons på maden, ønsker til maden, kolonialvarer
 - Frokost væk fra madpakker
- Line (ernæringsfaglig vejleder) holder møder med alle afdelinger/boenheder 2 gange årligt
 - Fokus på ernæring, kostkort, screeninger af beboerne, vejledning til maden
- 1-2 årlige workshops for personalet – for ældre og handicapområdet særskilt
 - Madkonceptet, ernæringsfaglighed (fx dysfagi), Kolonialvarernes muligheder, Kosthåndbogen / kostkort o.a.



Spændende udfordringer

- Vi har tilrettet portionsstørrelser ud fra Den danske Institutionskost, og nu oplever vi, at de gerne vil have mere kød....
 - Det er imod de nye trends / Madspildsmåling
- Mange meninger om mad – den ene boenhed spiser med velbehag mens en anden ikke bryder dem om det
 - Vi vil gerne valgmenu men det kræver tid fra personalets side
- Nogen spiser hvad der serveres, er meget åbne og nysgerrige for nye ting, mens andre har stærke vaner og fx autisme, som betyder at de KUN vil spise bestemte fødevarer eller retter
- Der er mange særlige hensyn at tage til beboernes kost. Det er forskelligt hvad beboerne har brug ernæringsmæssigt.
Afvigelser fra normalkosten er et tæt samarbejde med personalet i boenheden, ergoterapeuter og ernæringsfaglig vejleder
 - Lægelig dokumentation for at vedkommende reelt set har behov for en specialdiæt.
 - Vi producerer mad til mange og hver special diæt er både ressource og omkostningstung.
 - Har en beboer en reel allergi eller intolerance, så tilbereder vi selvfølgelig mad tilpasset dette uden beregning, men det betyder også at vi ikke kan tilbyde at lave mad ud fra hvad den enkelte beboer kan li eller ikke li.
- Mange forskellige funktionsniveauer,
 - mange med dysfagi
 - småtpisende som er i ernæringsmæssig risiko, som vi skal tage hensyn til





Spørgsmål og kommentar



Tak for invitationen

I er altid velkomne til at kontakte os angående maden her på Sølund
Køkkener træffes bedst på mail: vores.kokken@skanderborg.dk

Conny Thorhauge Nielsen, mail: conny.nielsen@skanderborg.dk tlf.. 20 35 45 95