

Kostpolitik for ældreområdet i Slagelse kommune.

Formål:

Formålet med at formulere en kostpolitik for ældre området er, at sikre den enkelte borger det bedst mulige tilbud om madservice i forhold til borgerens behov og ønsker, med udgangspunkt i de politisk godkendte kvalitetsstandarder. Kostpolitikken dækker borgere, der bor hjemme, på plejecenter og i ældreboliger.

Mål:

- At fremme sunde kostvaner.
- At skabe samhørighed mellem måltid og livskvalitet.
- At kostpolitikken indgår både hos hjemmeboende borgere, der får maden bragt ud, og borgere på kommunens plejecentre.
- At kostpolitikken indeholder både konkrete mål og visioner for fremtiden.

Kostpolitikken målgruppe er ældre og handicappede borgere i Slagelse kommune, som er modtagere af madservice.

Fleksibilitet:

- Det skal være muligt med en god dialog med leverandører omkring tilmelding og afmelding af mad
- Det skal være borgernes konkrete og aktuelle behov, der skal ligge til grund for levering af mad, ikke leverandørens vaner og rutiner.
- For hjemmeboende borgere skal det være muligt at kombinere madudbringning med besøg i caféerne.
- På plejecentrene skal de fysiske rammer udnyttes til at skabe de bedst mulige spisetilbud for den enkelte borger.

Valgmuligheder:

- Borgerne skal have mulighed for at vælge mellem to hovedretter.
- Der skal være mulighed for at vælge en bilet, som kan være en forret eller en dessert.
- Efter lægeordination tilbydes diætkost.
- Borgeren vælger selv leverandør blandt de af kommunen godkendte leverandører.
- Borgerne på plejecentrene kan vælge mellem døgnmadpakke eller moduler fra døgnmadpakken.

Kvalitet:

- Leverandøren af madservice er forpligtet til at levere ernæringsrigtig mad, der kvalitets- og indholdsmæssigt overholder "Anbefalinger for den danske institutionskost", udgivet af Fødevarestyrelsen.
- Der skal i menu sammensætningen tages hensyn til årstidernes skiftende retter.
- Søndage skal der serveres "finere" mad end den, der serveres på hverdage.
- Der skal serveres særlige måltider på alle helligdage, Mortens aften samt jul og nytår.

Samarbejde:

- Chaufføren der er ansvarlig for levering af maden, er forpligtet til at kontakte leverandøren, hvis der observeres uregelmæssigheder ved leveringen.

- Det er et krav at samarbejdet mellem leverandøren og kommunens ansatte bygger på at finde de bedste løsninger for den enkelte borger.
- Leverandøren skal respektere borgerens ønske om inddragelse eller udelukkelse af borgerens pårørende.

Arbejds miljø:

- Køkkenets arbejde skal vidne om en høj hygiejnisk standard med korrekte arbejdsgange.
- Køkkenets medarbejdere skal tilbydes gode og sikre arbejdsforhold med mulighed for supplerende uddannelse.

Visioner 2008

Fleksibilitet:

- At der bliver mulighed for at købe gæstemiddage.
- At der bliver mulighed for, at alle borgere - uanset bopæl, kan spise varm mad om aftenen.
- At der bliver mulighed for at købe madpakker, som leveres sammen med den øvrige mad.

Økologi:

- Der arbejdes på at vælge flest mulige økologiske råvarer.
- Der arbejdes på at produktionen bliver 5 % økologisk.

Miljø:

- At der udarbejdes miljøregnskaber, der dokumenterer udviklingen i køkkenets miljøtiltag.
- At køkkenet begrænser energi- og vandforbrug mest muligt.
- At forbruget af emballage nedsættes.
- At der anvendes miljømærkede rengøringsmidler.
- At begrænse madspild.

Revidering af kostpolitikken:

- Kostpolitikken skal afspejle udvikling - nye tiltag - forskningsresultater m.m., hvilket også skal indgå i evalueringen af kostpolitikken, som skal foretages en gang om året ultimo november.
- Kostpolitikken skal ses i sammenhæng med alle forvaltninger indenfor Slagelse Kommune.

Kostpolitikken er udarbejdet af udviklingsafdelingen i samarbejde med ledere af køkkenerne og medarbejdere fra området ultimo oktober 2007.

Kostpolitikken er godkendt i USO den 12.12.2007.

Udarbejdet oktober 2007 og godkendt af kostrådet den 1.11.2007