

Kostpolitik for ældreområdet i Slagelse kommune.

Formål:

- 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.

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.

Målgruppe:

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

Fleksibilitet:

- Der skal være en god dialog med leverandører omkring tilmelding og afmelding af mad
- 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 og energitæt kost
- Borgere, visiteret til madservice frit valg, vælger selv leverandør blandt de af kommunen godkendte leverandører.
- Borgerne på plejecentrene kan vælge mellem døgnmadpakke eller moduler fra døgnmadpakken.

Kvalitet:

- Leverandører 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.
- Søndag skal retterne være lidt festligere end dem, 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.

Arbejdsmiljø:

- 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.

Udviklingsmål:

Udvikling:

- Kostpolitikken skal afspejle udvikling - nye tiltag, hvilket skal indgå i evalueringen af kostpolitikken hvert 2. år - næste gang i 2011
- At der via tilfredshedsundersøgelse afdækkes behov hos borgerne for nye tiltag
- At der igangsættes kostprojekter til gavn for borgerne
- Pilotprojekt i køkkenet Skovvang i 2010, hvor der arbejdes på en omlægning til ca. 15-20 % (målt i vægt) økologiske fødevarer inden for eksisterende budget og at der arbejdes på at begrænse energi- og vandforbrug samt madspild

Fleksibilitet:

- 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.

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 madspild begrænses.

*Kostpolitikken er udarbejdet i oktober 2007, godkendt af kostrådet i november 2007
Kostpolitikken er godkendt i Udvalget for Social og Omsorg den 12.12.2007.*

*Kostpolitikken er revideret i oktober 2009, godkendt af kostrådet den 5. oktober 2009.
Godkendt i Udvalget for Social og Omsorg den 6. november 2009.*