

Høringsvar vedrørende Ældrekommissionens rapport - kommissionen om livskvalitet og selvbestemmelse i plejebolig og plejehjem. Livskvalitet og selvbestemmelse på plejehjem.

Social- og integrationsministeriet

J.nr. 2012-1178

p-aeldre@sm.dk

ssk@sm.dk

Mad, måltider, frihed, trivsel og tryghed udgør helt centrale elementer i et menneskes liv. Elementer som er en vigtig del af den sundhedsfremmende service, til de borgere som er sidst i livet.

Kost & Ernæringsforbundets medlemmer varetager dagligt kost-, ernærings-, og sundhedsfaglige opgaver. Vores medlemmer tæller bl.a.: ernæringshjælpere, ernæringsassistenter, ernæringsteknologer, professionsbachelorere i ernæring og sundhed, kliniske diætister, økonomaer, køkkenassistenter, ernærings- og husholdningsøkonomer, køkkenledere m.fl.

Kost & Ernæringsforbundet bakker op om ældrekommissionens værdier og anbefalinger. I det nedenstående vil Kost & Ernæringsforbundet uddybe tilkendegivelsen af de forskellige anbefalinger i kapitel 4 og 5.

Kapitel 4. Overgangen til livet på plejehjem

Anbefaling 3: Der skal udarbejdes en "livshistorie" for beboeren, som medarbejderne kan bruge i det daglige arbejde og kontakt med den enkelte beboer

- **Kommentar fra Kost & Ernæringsforbundet:** Vi bakker op om denne anbefaling, hvor det nævnes at der også skal spørges ind til "livretter". En såkaldt kulinarisk screening. Et menneskes kulinariske erfaring er yderst vigtig at blive bekendt med. Dermed kan køkkenets mad- og måltidsprofessionelle sammensætte et attraktivt og velsmagende menuudbud til beboerne og følge med når beboergruppen naturligt forandres.
- **Anbefaling fra Kost & Ernæringsforbundet:** Vi anbefaler at der ved indflytningssamtalen bliver monitoreret en ernæringsscreening af den enkelte borger. Dette gøres med henblik på at blive bevidst om den enkeltes borgers ernæringstilstand og dermed kunne tilbyde det korrekte kosttilbud (kost til småtspisende, normalkost eller specialdiæt som eksempelvis dysfagi) Ældre er i højrisikogruppen for at blive under- og fejlernæret. En koncentreret og kontinuerlig indsats kan mindske risikoen. Vi anbefaler at ernæringsscreeningen implementeres, udføres, og opfølges af en kost-, ernærings- og sundhedsfaglig ansvarsperson.

Kapitel 5 – Et sundt og aktivt ældreliv

Anbefaling 5: For at skærpe appetitten skal der dufte af mad forud for måltidet

- **Kommentar fra Kost & Ernæringsforbundet:** Denne anbefaling er i tråd med vores anbefaling om ernæringscreening. Velduftende måltider fremmer lysten til at spise, men det er essentielt at maden er korrekt tilberedt og præsenteret, så den enkelte borger rent faktisk kan nyde maden. Ernæringscreening er et professionelt værktøj, som kvalitetssikre indsatsen overfor potentiel fejlnæring.
- **Anbefaling fra Kost & Ernæringsforbundet:** Vi anbefaler helt konkrete ideer til at få duften ud på afdelingen – også når der ikke er køkken på afdelingen. Ristet brød, frisk kaffe, lun eftermiddagskagen i tekøkkenet etc.

1.

Anbefaling 6: Maden på plejehjem bør følge årstiderne, have smag samt være af en ernæringsrigtig god kvalitet

- **Kommentar fra Kost & Ernæringsforbundet:** Denne anbefaling forudsætter at det er professionelt personale der varetager planlægningen, tilberedningen og præsentationen af måltidstilbuddene. Vi anbefaler at det er kost-, ernærings- og sundhedsfaglige der varetager mad- og måltidsproduktionen. Denne faggruppe har den helt korrekte viden om hvordan et smukt, velduftende og smagsfuldt måltid sammensættes ud fra brugernes behov, ønsker og forventninger – både sensorisk og ernæringsmæssigt.

Anbefaling 7: Beboerne skal inddrages i menuplanlægningen og deltage i madlavningen

- **Kommentar fra Kost & Ernæringsforbundet:** Som det står i rapporten, kan det at deltage i madlavningen være oppyntningen af det færdige måltid og at hjælpe med borddækning. Få maden over på smukke fade og drysse persille på kartoflerne for det sidste æstetiske pift. Aktiviteter som ikke kræver mange kræfter og overblik – noget de fleste vil kunne inddrages i.
- **Anbefaling fra Kost & Ernæringsforbundet:** Vi anbefaler at der henvises til Birgitte Højlund's Liv i køkkenet samt Servicestyrelses materiale God mad – godt liv for flere ideer. Et materiale som Kost & Ernæringsforbundet i øvrigt har bidraget til.

Anbefaling 8: Medarbejderne skal spise med, så de kan inspirere beboerne til at spise mere og bidrage til at skabe en hyggelig stemning

- **Kommentar fra Kost & Ernæringsforbundet:** Anbefalingen er fuldstændig i tråd med Kost & Ernæringsforbundets værdimateriale "Den gode hverdagsmad" som anbefaler en måltidsværts tilstedeværelse ved måltiderne.
- **Anbefaling fra Kost & Ernæringsforbundet:** Vi anbefaler at måltidsværtsens rolle varetages af kost-, ernærings- og sundhedsfaglige som har specialviden omkring maden og måltidet. Helt konkret skal måltidsværtsens rolle be- og nedskrives i mad- og måltidspolitikken således at gode indarbejdede rutiner omkring måltidet, fastholdes når personalet løbende forandres.

Anbefaling 11: Beboerne skal inddrages i hverdagsaktiviteter – rengøring, madlavning og vande blomster

- **Kommentar fra Kost & Ernæringsforbundet:** Inddragelse af beboerne i madlavningen kan lade sig gøre, når det er overskuelige aktiviteter der tage højde for motoriske og styrkemæssige begrænsninger. Aktiviteter i køkkenet handler også om at fastholde et hverdagsliv og være med til at skabe. En aktivitet som ikke længere er forbeholdt kvinder.
- **Anbefaling fra Kost & Ernæringsforbundet:** Vi forudser at efterspørgslen på en sådan aktivitet vil fylde mere i de kommende ældregenerationer. Et spændende aktivitetstilbud, forestået af en kost-, ernærings- og sundhedsfaglig, som har viden om formidling og kulinariske aktiviteter er i tråd med anbefalingen.

Kost & Ernæringsforbundet anbefaler at kommunerne ansætter en mad- og måltidschef, der har det overordnede ansvar for at sikre kvalitet og service på mad og måltidsområdet. Mad- og måltidschefens ekspertise på det kost- og ernærings- og sundhedsfaglige område skal være garant for den kvalitetssikring af måltidet, der er brug for.

Kost & Ernæringsforbundet ønsker at medvirke til, at kommissionens anbefalinger udbredes og gennemføres, således at borgerne får en tryk alderdom. Forbundet vil meget gerne indgå i en løbende dialog og udvikling af indsatsområderne.

Med venlig hilsen

Karina Kyhn Andersen
Mad- og måltidskonsulent
Kost & Ernæringsforbundet