

Høringsvar vedrørende Aktiv & tryk hele livet - et reformprogram for ældrepleje og sundhed i Københavns Kommune

Sagsnr. 2011-50143

Dokumentnr. 2011258046

Sagsbehandler Ian Røpke

Dato: 04-05-2011

Mad, måltider, frihed, trivsel og tryk udgør helt centrale elementer i et menneskes liv. Elementer som er en vigtig del af Københavns Kommunes sundhedsfremmende service til kommunens borgere.

Kost & Ernæringsforbundet bakker principielt op omkring reformprogrammets hovedmotiv, at den sundhedsfremmende indsats skal forbedres overfor ældre og syge københavnere, og i særdeleshed at ensomhed skal bekæmpes. At civilsamfundet kan være aktive medspillere i indsatsen er helt i tråd med det europæiske frivillighedsår 2011. Derfor skal det offentlige arbejde og den frivillige indsats fra befolkningen supplere hinanden for at sikre en helhedsorienteret og sammenhængende social indsats.

Måltider i fællesskab

Vi spiser mere, når vi er i selskab med andre. Vi udveksler tanker, meninger, oplever sammenhørighed og bliver civiliseret omkring bordet. Tilbud om spisning og tilmed tilbud om deltagelse i madklubber er en oplagt sundhedsfremmende indsats. At kunne tilberede mad til mange på tværs af generationerne, som der lægges op til i reformprogrammet, er en arbejdsopgave, der kræver særlige kompetencer. Kompetencer som menuplanlægning og sammensætning ud fra forventninger og ernæringsmæssige behov, tilberedningsmetodik og arbejdsplanlægning, tilsmagning, hygiejne og egenkontrol. Elementer, som skal sikre et velsmagende og dejligt måltid, som er i overensstemmelse med ernæringsmæssige behov, og som sidst men ikke mindst er forsvarligt at tilbyde og nyde. Arbejdsopgaven skal varetages af mad- og måltidsprofessionelle som eksempelvis ernæringsassistenter og ernæringsteknologer.

Kost & Ernæringsforbundet ser muligheder i, at frivillige kan supplere mad- og måltidsprofessionelle på en række områder f.eks.:

- Fungere som måltidsvært ved bordet, sørge for, at maden præsenteres i overensstemmelse med det professionelle personale, at fadene bydes rundt, at samtalen iværksættes, og at alle føler sig velkomne i fællesskabet

- Dække bord og rydde af

Frivillige kan og skal ikke:

- Deltage i menuplanlægning og sammensætning
- Tilberede maden
- Vurdere portionsstørrelser og ernæringsbehov
- Anrette og servere maden

Madlavning i fællesskab med andre

At kunne tilberede et måltid mad er forbundet med stor egenomsorg og et værdifuldt redskab til at sikre en vis kulinarisk variation og undvigelsen af fejlnæring ved ensidig madindtag.

Kost & Ernæringsforbundet hilser initiativet med et kursusforløb i madlavning og ernæring meget velkomment. Forbundet henleder opmærksomheden på, at personale med den uddannelsesmæssige baggrund som professionsbachelor i ernæring og sundhed vil være oplagte til at varetage denne arbejdsopgave. En arbejdsopgave som både kræver kompetencer inden for et kulinarisk og ernæringsmæssig perspektiv samt en pædagogisk formidlingsmæssig vinkel, som kan virke til en meningsfuld social begivenhed samt træning af almene fysiske færdigheder.

Rygestop og forebyggelse af alkoholmisbrug blandt ældre

I indsatsen omkring større tryghed for det enkelte menneske lægger indsatsen om rygestop og forebyggelse af alkoholmisbrug i høj grad op til arbejdsopgaver, der kan varetages af professionsbachelor i ernæring og sundhed. Medarbejdere med denne baggrund har en helhedsorienteret og pædagogisk tilgang til borgere, der ønsker at ændre vaner og misbrugsforhold.

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

Med venlig hilsen

Karina Kyhn Andersen
Mad- og måltidskonsulent