

Den gode spiseoplevelse

Basismodel, der skal afprøves i pilotprojekt fra 1. september 2018

4 udvalgte pilotkøkkener på:

Søkilde

Møllehjørnet

Præstehaven

Tjørnehaven



Skanderborg
Kommune

Den gode spiseoplevelse – Baggrund



Rehabilitering og borgerinddragelse

- ud fra en individuel vurdering

Alle beboere kan og har noget at bidrage med i hverdagen.

Rehabiliteringen skal bidrage til meningsfuldhed, selvstændighed og fællesskab i hverdagen.

Forankret i:
Strategi for rehabilitering

Hjemlighed og hygge via dufte- og sanseoplevelser

Når man bor på et plejecenter, er det ikke madlavningen, der fylder mest hos beboeren selv. Med maden følger dog en lang række sansestimuli, som kan knyttes til et tidligere levnet liv, hjemlighed og hygge

Forankret i:
Byrådets Værdigheds- og Socialpolitik
Byrådets Plejeboligplan

Fællesskab omkring maden og måltidet

Måltidet spiller en stor rolle hos alle – store som små. Måltidet sætter ofte rammen for fællesskab, hygge, fejring, og derfor spiller maden og måltidet ofte en central rolle i løbet af en dag for alle. Dette bliver ikke mindre, når man har sit hjem på et plejecenter.

Forankret i:
Byrådets Værdigheds- og Socialpolitik
Byrådets Plejeboligplan

Fælles vi

Når tværfaglighed bringes i spil, lykkes vi ofte endnu bedre til glæde for beboeren.

Den gode spiseoplevelse sætter forskellige fagligheder i spil som med hver sine fagligheder kan få 2+2 til at give 5.

Forankret i:
Direktionens Ide- og Arbejdsgrundlag
Strategi for rehabilitering

Den gode spiseoplevelse – Det vil vi



Rehabilitering og borgerinddragelse

- ud fra en individuel vurdering

Borgerens ressourcer bringes i spil – der er et vedvarende fokus på rehabilitering.

Beboeren skal motiveres og hjælpes til at kunne selv, og rehabilitering sker som en naturlig del af hverdagens daglige gøremål – både i egen lejlighed men ligeledes i forhold til fællesskabet

Hjemlighed og hygge via dufte- og sanseoplevelser

Der er fokus på at skabe hjemlighed og hygge - blandt andet ved at stimulere dufte- og sanseoplevelser

Fællesskab omkring maden og måltidet

Maden og måltidet er forbundet med fællesskab, inddragelse, nærvær, samtale og livskvalitet - det er en stjernestund med fokus på fællesskabende aktiviteter

Fælles vi

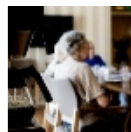
Vi arbejder ud fra et *Fælles vi* hvor tværfagligt samarbejde er en naturlig del, og hvor det hele tiden sker med fokus på den gode spiseoplevelse for borgeren

Den gode spiseoplevelse – Sådan gør vi til morgenmaden



Rehabilitering og borgerinddragelse - ud fra en individuel vurdering - Borgerens ressourcer bringes i spil – der er et vedvarende fokus på rehabilitering.

- Beboerens præferencer omkring morgenmaden efterkommes i det omfang det er muligt.
- Beboeren inddrages og motiveres til det, beboeren kan ift tilberedningen af morgenmaden (selv tage kaffe, smøre brødet, pille æg mv)
- Beboeren har mulighed for at få et blødkogt æg
- **Undgå bakeservering**
- Hos de beboere, der får morgenmad i eget hjem sættes morgenmaden af bakken, hvis beboeren ikke selv kan tage maden af bakken. **Kan de selv bør de selv**
- Der bør være et fokus på i det omfang det er muligt, at de beboere, der kan, henter selv bakken i køkkenet, hvis de gerne vil spise i eget hjem. Kan de selv smøre deres mad, bør morgenmaden være anrettet således dette er muligt.
- Beboerne motiveres til at hjælpe med afrydningen



Hjemlighed og hygge via dufte- og sanseoplevelser - Der er fokus på at skabe hjemlighed og hygge - blandt andet ved at stimulere dufte- og sanseoplevelser

- **Kaffemaskiner (friskbrygget kaffe) på afdelingerne**
Kaffe brygges på kaffemaskinen til hovedmåltiderne, der står på den enkelte afdeling
- **Friskbagt brød – rå brøddøj fra køkkenet – bages tidlig morgen.**
Brødet leveres formet og frosne fra køkkenet, og afdelingen har det liggende i fryseren. Vejledning kommer fra køkkenet i forhold til hævetid, indstilling af ovn, bagetid osv.
- Den rå dej tages ud til hævning af plejen og er lige til at sætte i ovnen tidlig morgen, så det kan serveres friskbagt til morgenmaden



Fællesskab omkring maden og måltidet - Maden og måltidet er forbundet med fællesskab, inddragelse, nærvær og livskvalitet - det er en stjernestund

- **Skabe ro, gode og hyggelige rammer omkring måltidet.**
Unødig gennemgang under måltider bør undgås. Det samme gælder lyde, der ikke har med måltidet at gøre fx lyde fra opvaskemaskine
- Fokuser på måltidet og fjern forstyrrende elementer
- Stop aktiviteter der ikke har noget at gøre med maden eller måltidet
- Dæmpende musik kan evt bidrage til en hyggelig stemning
- Samtaler kan bidrage til en hyggelig stemning
- Vent med at rydde af, til alle har forladt bordet.



Fælles vi - Vi arbejder ud fra et fælles vi hvor tværfagligt samarbejde er en naturlig del, og hvor det hele tiden sikrer fokus på den gode spiseoplevelse for borgeren

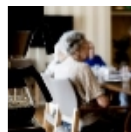
- Køkkenet udarbejder vejledninger til rådejen, som gør det nemt for plejen

Den gode spiseoplevelse – Sådan gør vi til formiddag



Borgeren Børns og sønens brug af springet og spillet ved værestedskøkken på frørens og rehabilitering.

- Fristelser: 1) Alle beboere tilbydes fristelser og 2) Alle beboere får flere fristelser at vælge imellem.
- Beboere, der er sengeliggende/ småtspisende eller af anden årsag ikke kan komme i spisestuen får tilbudt fristelser i egen bolig
- Overvej om der er beboere, der kan hjælpe med at tage fristelser med rundt evt. sammen med en medarbejder
- Fristelser stilles frem i spisestuen til de beboere, der selv kan komme i spisestuen, og hvor der er et behov for et mellemmåltid
- Beboeren inddrages og motiveres til det, beboeren kan ift. aktiviteter omkring formiddagskaffen – dække bord, pynte kage, piske mv
- Beboerne motiveres til at hjælpe med afrydningen
- Inddrag frivillige



Der er fokus på at skabe hjemlighed og hygge - blandt andet ved at stimulere dufte- og sansoplevelser

- Fristelser ser indbydende ud (plakat, bakke, rullebord)



Maden og måltidet er forbundet med fællesskab, inddragelse, nærvær og livskvalitet - det er en stjernestund

- **Skabe ro, gode og hyggelige rammer omkring måltidet.** Unødige gennemgang under måltider bør undgås. Det samme gælder lyde, der ikke har med måltidet at gøre fx lyde fra opvaskemaskine
- Fokuser på måltidet og fjern forstyrrende elementer
- Stop aktiviteter der ikke har noget at gøre med maden eller måltidet
- Dæmpende musik kan evt bidrage til en hyggelig stemning
- Samtaler kan bidrage til en hyggelig stemning
- Vent med at rydde af, til alle har forladt bordet.



Vi arbejder ud fra et Fælles vi hvor tværfagligt samarbejde er en naturlig del, og hvor det hele tiden sker med fokus på den gode spiseoplevelse for borgeren

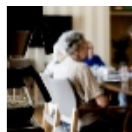
- Produkter til fristelser skal være lettilgængeligt for plejen og let at anrette, så det ikke er for tidskrævende
- Plejen gør fristelser klar og tager fristelserne/en plakat, der viser fristelser, med rundt til boligerne evt. sammen med beboere
- Køkkenet udarbejder et billede af fristelser til forskellige kosttyper, som kan bruges til at anrette fristelser og tage med rundt, så beboerne kan vælge ud fra billederne.
- Nogle produkter vil være der fast (i bølter o. lign.), så plejen "blot" skal sørge for at fylde op (eks. bakke eller rullebord).
- De dage hvor der er kostfagligt personale på afdelingen til aftensmaden, tjekker de lagerbeholdningen og sørger for eventuel opfyldning

Den gode spiseoplevelse – Sådan gør vi til frokost (koldt mad)



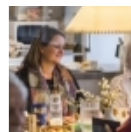
Borgerens ressourcer bringes i spil – der er et vedvarende fokus på rehabilitering.

- Beboeren inddrages og motiveres til det, beboeren kan ift aktiviteter omkring frokosten – dække bord, hente krydderurter mv
- Der bør være et fokus på, i det omfang det er muligt, at de beboere, der kan, henter selv bakken i køkkenet, hvis de gerne vil spise i eget hjem.
- **Undgå bakeservering**
- Hos de beboere, der får frokosten i eget hjem sættes frokosten af bakken, hvis beboeren ikke selv kan tage maden af bakken. **Kan de selv bør de selv**
- Beboerne motiveres til at hjælpe med afrydningen
- Beboerne medinddrages i ønsker til de lune retter
- Beboerne medinddrages i ønsker til pålægstyper og pynt på menuplanen
- Inddrag frivillige



Der er fokus på at skabe hjemlighed og hygge - blandt andet ved at stimulere dufte- og sansoplevelser

- Plant urter e.l i køkkenhave, drivhus, altankasser eller i pletter indenfor, som kan bruges til maden (persille, purløg mv), som kan passes af beboer og hentes af beboer
- Der står krydderurter og andre smagsforstærkere på bordet



Maden og måltidet er forbundet med fællesskab, inddragelse, nærvær og livskvalitet - det er en stjernestund

- **Skabe ro, gode og hyggelige rammer omkring måltidet.** Unødig gennemgang under måltider bør undgås. Det samme gælder lyde, der ikke har med måltidet at gøre fx lyde fra opvaskemaskine
- Fokuser på måltidet og fjern forstyrrende elementer
- Plejen (evt måltidsværter) samler beboerne til frokost og har fokus på at skabe ro og god stemning
- Ved måltidet er der en medarbejder, der har rollen som måltidsvært, gerne en "ildsjæl". Værten faciliterer den gode stemning
- Måltidsværten er friholdt for opgaver under måltidet, således at måltidsværten er nærværende under hele måltidet.
- Markér at måltidet starter. Når alle sidder ved bordet, kan man markere, at "nu spiser vi" med for eksempel en lille historie. En historie kan handle om maden, fællessang eller andet, som får beboernes opmærksomhed



Vi arbejder ud fra et Fælles vi hvor tværfagligt samarbejde er en naturlig del, og hvor det hele tiden sker med fokus på den gode spiseoplevelse for borgeren

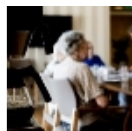
- Til de beboere, der ikke ønsker pynt på smørrebrødet, kan plejen bestille brød uden pynt hos køkkenet
- Køkkenet udarbejder samtalekort til plejen, der beskriver de forskellige sæsoner, som kan anvendes i samtale med beboerne omkring maden
- Plejen og Vores Køkken koordinerer beboernes ønsker omkring de lune retter, pålæg og pynt

Den gode spiseoplevelse – Sådan gør vi til eftermiddag



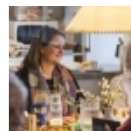
Borgerens ressourcer bringes i spil – der er et vedvarende fokus på rehabilitering.

- Fristelser: 1) Alle beboere tilbydes fristelser og 2) Alle beboere får flere fristelser at vælge imellem.
- Beboere, der er sengeliggende/ småtspisende eller af anden årsag ikke kan komme i spisestuen får tilbudt fristelser i egen bolig
- Overvej om der er beboere, der kan hjælpe med at tage fristelser med rundt evt. sammen med en medarbejder
- Fristelser stilles frem i spisestuen til de beboere, der selv kan komme i spisestuen, og hvor der er et behov for et mellemmåltid
- Beboeren inddrages og motiveres til det, beboeren kan ift. aktiviteter omkring eftermiddagskaffen – dække bord, pynte kage, piske mv
- Beboerne motiveres til at hjælpe med afrydningen
- Inddrag frivillige



Der er fokus på at skabe hjemlighed og hygge - blandt andet ved at stimulere dufte- og sansoplevelser

- Fristelser ser indbydende ud (plakat, bakke, rullebord)
- Der laves friskbagt kage / boller / vafler – Køkkenet leverer rådej



Maden og måltidet er forbundet med fællesskab, inddragelse, nærvær og livskvalitet - det er en stjernestund

- **Skabe ro, gode og hyggelige rammer omkring måltidet.** Unødige gennemgang under måltider bør undgås. Det samme gælder lyde, der ikke har med måltidet at gøre fx lyde fra opvaskemaskine
- Fokuser på måltidet og fjern forstyrrende elementer
- Stop aktiviteter der ikke har noget at gøre med maden eller måltidet
- Dæmpende musik kan evt bidrage til en hyggelig stemning
- Samtaler kan bidrage til en hyggelig stemning
- Vent med at rydde af, til alle har forladt bordet.



Vi arbejder ud fra et Fælles vi hvor tværfagligt samarbejde er en naturlig del, og hvor det hele tiden sker med fokus på den gode spiseoplevelse for borgeren

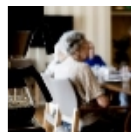
- Produkter til fristelser skal være lettilgængeligt for plejen og let at anrette, så det ikke er for tidskrævende
- Plejen gør fristelser klar og tager fristelserne/en plakat, der viser fristelser, med rundt til boligerne evt. sammen med beboere
- Køkkenet udarbejder et billede af fristelser til forskellige kosttyper, som kan bruges til at anrette fristelser og tage med rundt, så beboerne kan vælge ud fra billederne.
- Nogle produkter vil være der fast (i bølter o. lign.), så plejen "blot" skal sørge for at fylde op (eks. bakke eller rullebord).
- De dage hvor der er kostfagligt personale på afdelingen til aftensmaden, tjekker de lagerbeholdningen og sørger for eventuel opfyldning

Den gode spiseoplevelse – Sådan gør vi til aftensmaden (varmt mad)



Borgerens ressourcer bringes i spil – der er et vedvarende fokus på rehabilitering.

- Beboeren inddrages og motiveres til det, beboeren kan ift aktiviteter omkring aftensmaden – dække bord, hente krydderurter, sætte lidt musik på, anrette mv
- Der bør være et fokus på, i det omfang det er muligt, at de beboere, der kan, henter selv bakken i køkkenet, hvis de gerne vil spise i eget hjem.
- **Undgå bakeservering**
- Hos de beboere, der får aftensmaden i eget hjem sættes maden af bakken, hvis beboeren ikke selv kan tage maden af bakken. **Kan de selv, bør de selv**
- Beboerne motiveres til at hjælpe med afrydningen
- Beboerne medinddrages i ønsker til menuplanen
- Beboerne medinddrages i ønsker til fødselsdagsmenu en gang pr måned på afdelingen
- Inddrag frivillige



Der er fokus på at skabe hjemlighed og hygge - blandt andet ved at stimulere dufte- og sansoplevelser

- Plant urter e.l i køkkenhave, drivhus, altankasser eller i potter indenfor, som kan bruges til maden (persille, purløg mv), som kan passes af beboere og hentes af beboere
- Der står krydderurter og andre smagsforstærkere på bordet
- Mandag-torsdag laves dele af den varme mad på afdelingerne af køkkenpersonale



Maden og måltidet er forbundet med fællesskab, inddragelse, nærvær og livskvalitet - det er en stjernestund

- **Skabe ro, gode og hyggelige rammer omkring måltidet.** Unødig gennemgang under måltider bør undgås. Det samme gælder lyde, der ikke har med måltidet at gøre fx lyde fra opvaskemaskine
- Plejen (evt måltidsværter) samler beboerne til frokost og har fokus på at skabe ro og god stemning
- Fokuser på måltidet og fjern forstyrrende elementer
- Ved måltidet er der en medarbejder, der har rollen som måltidsvært, gerne en "ildsjæl".
- Måltidsværten er friholdt for opgaver under måltidet, således at måltidsværten er nærværende under hele måltidet.
- Markér at måltidet starter: Når alle sidder ved bordet, kan man markerer, at "nu spiser vi" med for eksempel en lille historie. En historie kan handle om maden, fællessang eller andet, som får beboernes opmærksomhed og giver fællesskab og en god start



Vi arbejder ud fra et Fælles vi hvor tværfagligt samarbejde er en naturlig del, og hvor det hele tiden sker med fokus på den gode spiseoplevelse for borgeren

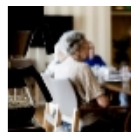
- Køkkenet udarbejder samtalekort til plejen, der beskriver de forskellige sæsoner, som kan anvendes i samtale med beboerne omkring maden
- Plejen og Vores Køkken koordinerer beboerønsker til den varme mad og fødselsdagsmenu

Den gode spiseoplevelse – Sådan gør vi sen aften



Borgerens ressourcer bringes i spil – der er et vedvarende fokus på rehabilitering.

- Fristelser: 1) Alle beboere, hvor der er behov for et mellemmåltid sen aften, tilbydes fristelser og 2) Beboerne får flere fristelser at vælge imellem.
- Beboere, der er sengeliggende/ småtspisende eller af anden årsag ikke kan komme i spisestuen får tilbudt fristelser i egen bolig
- Fristelser stilles frem i spisestuen til de beboere, der selv kan komme i spisestuen, og hvor der er et behov for et mellemmåltid sen aften (hvis det giver mening).



Der er fokus på at skabe hjemlighed og hygge - blandt andet ved at stimulere dufte- og sansoplevelser

- Fristelser ser indbydende ud (plakat, bakke, rullebord)



Maden og måltidet er forbundet med fællesskab, inddragelse, nærvær og livskvalitet - det er en stjernestund

- **Skabe ro, gode og hyggelige rammer omkring måltidet.** Unødige gennemgang under måltider bør undgås. Det samme gælder lyde, der ikke har med måltidet at gøre fx lyde fra opvaskemaskine
- Fokuser på måltidet og fjern forstyrrende elementer



Vi arbejder ud fra et Fælles vi hvor tværfagligt samarbejde er en naturlig del, og hvor det hele tiden sker med fokus på den gode spiseoplevelse for borgeren

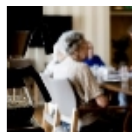
- Produkter til fristelser skal være lettilgængeligt for plejen og let at anrette på fristevoغن, så det ikke er for tidskrævende
- Plejen gør fristelser klar og tager fristelserne/en plakat, der viser fristelser, med rundt til boligerne evt. sammen med beboere
- Køkkenet udarbejder et billede af, hvad der skal være på vognen og hvordan det kan anrettes på vognen
- Nogle produkter vil være der fast (i bøtter o. lign.), så plejen "blot" skal sørge for at fylde op.
- De dage hvor der er kostfagligt personale på afdelingen til aftensmaden, tjekker de lagerbeholdningen og sørger for eventuel opfyldning

Den gode spiseoplevelse – inspiration/ideer



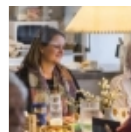
Borgerens ressourcer bringes i spil – der er et vedvarende fokus på rehabilitering.

- Motivere beboerne til at hjælpe med øvrige aktiviteter som fx at lægge karklude sammen, stryge dug, vande blomster osv.
- Inddrag og motiver beboerne til at deltage i de aktiviteter, der er forbundet med maden før, under og efter
- Inddrage beboerne i indkøb af råvarer til måltidet – som et event – fx køre ud og købe jordbær, kartofler
- Inddrag frivillige, der kan deltage i aktiviteter omkring maden og måltidet før, under og efter



Der er fokus på at skabe hjemlighed og hygge - blandt andet ved at stimulere dufte- og sansoplevelser

- Bage madbrød til suppe/forret – rå dej leveres fra køkkenet
- Servering og anretning. Skal maden serveres på serveringsfade eller som tallerkenanretning: Overvej hvad der passer bedst til afdelingens beboere – tag udgangspunkt i jeres beboere og hvad der vil og kan fungere hos jer
- Anret maden pænt med flere farver: Brug farver til at stimulere synssansen og øge appetitten. Brug eksempelvis grøntsager, salat og tilbehør med farver som pynt



Maden og måltidet er forbundet med fællesskab, inddragelse, nærvær og livskvalitet - det er en stjernestund

- Temadag/uge omkring maden (italinsk, spansk, dansk, fransk mv)
- Aktiviteter, der bryder med hverdagen – brunch, sønderjysk kaffebord, grill-aften mv
- Sylte, bage vafler, bage småkager o. lign som aktivitet, hvor beboerne deltager
- Fejre helligdage og mærkedag som man også gør i dag – men gerne flere "mærkedage" som fx dronningens fødselsdag, Knæk cancer dag osv.



Vi arbejder ud fra et Fælles vi hvor tværfagligt samarbejde er en naturlig del, og hvor det hele tiden sker med fokus på den gode spiseoplevelse for borgeren

- Fokus på hvorledes Vores Køkken, Plejen og Aktivitet og Træning i et tværfagligt samarbejde kan understøtte livsgivende stunder og hverdagsrehabilitering

Forudsætninger i basismodellen og forberedelse til gennemførelse af pilotprojekt

Basismodel, der skal afprøves i pilotprojekt

Den gode spiseoplevelse – forudsætninger

Mål	Aktivitet	Forudsætning
<p>Hjemlighed og hygge via dufte- og sanseoplevelser Der er fokus på at skabe hjemlighed og hygge - blandt andet ved at stimulere dufte- og sanseoplevelser</p>	<p>Dele af den varme mad laves på afdelingerne af Vores Køkken</p>	<p>Mandag-torsdag På hverdage mandag – torsdag laves dele af den varme mad af kostfagligt personale fra køkkenet. Der vil være forskudte spisetidspunkter, så den kostfaglige medarbejder kan dække 2 afdelinger. Spisetidspunkt aftales med køkkenet, dog tidligst kl 17.30.</p> <p>De dage hvor den varme mad løses i fællesskab mellem kostfagligt personale og plejepersonalet, skal der fra plejepersonalets side være et særligt fokus på at medinddrage beboerne i de aktiviteter, der sker før, under og efter maden (klargøre bordet, er der noget omkring maden beboeren kan lave, vælge musik, folde servietter, hente krydderurter, blomster mv.)</p> <p>Færdiganretning og afrydning/opvask Plejepersonalet er ansvarlige for at færdiganrette den varme mad, selve måltidsafviklingen og efterfølgende afrydning og opvask.</p> <p>Fredag-søndag og helligdage I weekenden fredag – søndag samt på helligdage bliver maden leveret som kølemad og skal derfor opvarmes inden serveringen af plejepersonalet. Der skal være fokus på, at maden er så lettilgængeligt at forberede som muligt.</p>

Den gode spiseoplevelse – forudsætninger

Mål	Aktivitet	Forudsætning
<p>Rehabilitering og borgerinddragelse - ud fra en individuel vurdering</p> <p>Borgerens ressourcer bringes i spil – der er et vedvarende fokus på hverdagsrehabilitering.</p> <p>Beboeren skal motiveres og hjælpes til at kunne selv, og hverdagsrehabiliteres som en naturlig del af hverdagens daglige gøremål – både i egen lejlighed men ligeledes i forhold til fællesskabet</p>	<p>Medinddragelse i menuen</p>	<p>Lune retter (til frokost) For at give beboerne indflydelse på menuplanen fra køkkenet, er måltidsværten ansvarlig for at snakke med beboerne om ønsker til menuplanen. Dette gøres i starten af hver måned. Måltidsværten er ansvarlig for at sende beboerønskerne til køkkenet senest den 10. i måneden. Køkkenet gennemgår beboerønskerne og retter i den kommende måneds menuplan, dog maksimalt i alt 4 ændringer i menuplanen.</p> <p>Beboerindflydelse på pålægstyper og pynt på menuplanen (til frokost) For at give beboerne indflydelse på pålægstyper og pynt på menuplanen fra køkkenet, er måltidsværten ansvarlig for at snakke med beboerne om ønsker til menuplanen. Dette gøres i starten af hver måned. Måltidsværten er ansvarlig for at sende beboerønskerne til køkkenet senest den 10. i måneden. Køkkenet gennemgår beboerønskerne og retter i den kommende måneds menuplan, dog maksimalt i alt 4 ændringer i menuplanen.</p> <p>Bestille smørrebrød uden pynt til de beboere der ønsker det (til frokost) Beboeren spørges, om de ønsker pynt på deres smørrebrød. Plejen ansvarlig for at bestille smørrebrød uden pynt til de beboere der ikke ønsker pynt.</p>

Den gode spiseoplevelse – forudsætninger

Mål	Aktivitet	Forudsætning
<p>Rehabilitering og borgerinddragelse - ud fra en individuel vurdering</p> <p>Borgerens ressourcer bringes i spil – der er et vedvarende fokus på hverdagsrehabilitering.</p> <p>Beboeren skal motiveres og hjælpes til at kunne selv, og hverdagsrehabilitering sker som en naturlig del af hverdagens daglige gøremål – både i egen lejlighed men ligeledes i forhold til fællesskabet</p>	<p>Medinddragelse i menuen</p>	<p>Menuplanen til aftensmaden</p> <p>For at give beboerne indflydelse på menuplanen fra køkkenet, er måltidsværten ansvarlig for at snakke med beboerne om ønsker til menuplanen. Dette gøres i starten af hver måned. Måltidsværten er ansvarlig for at sende beboerønskerne til køkkenet senest den 10. i måneden. Køkkenet gennemgår beboerønskerne og retter i den kommende måneds menuplan, dog maksimalt i alt 4 ændringer i menuplanen.</p> <p>Fødselsdagsmenu</p> <p>Beboerne vælger selv deres menu til deres fødselsdag – kun på afdelingsniveau og kun én gang om måneden, så hvis der er flere beboere der har fødselsdag i samme måned, bliver de enige om ”månedens fødselsdagsmenu”. Plejepersonalet er ansvarlige for at have dialog med månedens fødselarer og for at give besked til køkkenet indenfor den fastlagte deadline (den 15. i måneden før).</p>

Den gode spiseoplevelse – forberedelse forud den 1. september 2018

Mål	Aktivitet	Forberedelse	Ansvarlig
Fællesskab	Skabe ro, gode og hyggelige rammer omkring måltidet Unødige gennemgang og lyde	Hav dialog om og beslut hvorvidt spiserummet skal indrettes anderledes fx: <ul style="list-style-type: none"> • Planter som skærmning • Mobile vægge som skærmning • Placering af borde – evt indkøb af smalle borde for at kunne samtale • Større eller mindre borde • Indkøb af sager, der bidrager til hyggelige rammer (fx pæn voksdug, duge, planter, lysestager mv) • Bordplan hvis det giver mening • Overvej at rollatorer står et andet sted end i spiserummet • Er der behov for anden belysning 	Teamleder
Fællesskab	Samtale	<ul style="list-style-type: none"> • Der udarbejdes samtalekort omkring maden 	Vores Køkken
Hverdagsrehabilitering og borgerinddragelse	Gå rundt med fristelser til sengeliggende	<ul style="list-style-type: none"> • Hvordan skal den se ud • Hvad skal der være på den • Der skal vælges en tovholder fra plejen i hvert pilotkøkken 	Vores Køkken Teamleder
Hverdagsrehabilitering og borgerinddragelse	Medinddragelse af beboerne i menuplanen	Hav dialog om, hvordan beboernes ønsker til de lune retter, den varme mad, fødselsdagsmenuen formidles til køkkenet <ul style="list-style-type: none"> • Liste i køkkenet hvor ønsker skrives ned eller noget andet 	Teamleder
Hverdagsrehabilitering og borgerinddragelse	Dyrk urter i drivhus, på altanen i krukke/potter	<ul style="list-style-type: none"> • Hav dialog og beslut hvordan 	Teamleder
Implementering lokalt	Der skal tages en snak i de enkelte afdelingskøkkener om, hvordan basismodellen kan implementeres. Skal der ændres på vagtplaner, roller, opgaver mv		Teamleder 15

Den gode spiseoplevelse – Ernæringsteammøder

Mål	Aktivitet	Forberedelse	Ansvarlig
Fælles vi – tværfagligt samarbejde Løbende dialog, evaluering og justering.	Ernæringsteammøder Bibeholdes hver 8. uge - og der suppleres med 14. dages møder i pilotperioden	Der skal bookes ekstra møder	Lotte Fisker

Under pilotprojektet

Basismodel, der skal afprøves i pilotprojekt fra 1. september 2018

1 pilotkøkken på:

Søkilde

Møllehjørnet

Præstehaven

Tjørnehaven



Skanderborg
Kommune

Den gode spiseoplevelse – løbende evaluering

Aktivitet	Formål	Ansvarlig
14 dages løbende evalueringsmøder	Løbende dialog med henblik på at evaluere og justere. Det er vigtigt, at dette dokumenteres løbende. Deltager i evalueringen er teamledere og medarbejdere fra plejecentrene og Vores Køkken	Projektleder