

UDVIKLINGSFORUM

5. MØDE - ERNÆRING



Byens Køkkens
Udviklingsforum

11. september 2019

Kære deltager i Udviklingsforum

Tak for endnu et godt møde

Onsdag d. 11. september 2019 holdt vi det 5. møde i Udviklingsforum. Temaet denne dag var ernæring.

Mødet startede på vanlig vis ud med morgenmad. Denne gang øllebrød med fløde eller creme fraiche. Mens vi spiste, fortalte Gitte Breum kort om, hvor langt vi er med implementering af forslag fra vores seneste møde omkring måltidet.

Herefter blev vi fodret med tre spændende oplæg om ernæring, der klædte deltagerne godt på til dagens arbejde:

- Christel Hjorth, koordinerende leder i Byens Køkken, fortalte om køkkenets kostformer og den gastronomiske indsats, der gøres for at maden både smager godt og giver borgerne det, de har behov for.
- Rikke Nestor, projektleder og klinisk diætist fra Ernæringsfagligt Team, gav et kort indlæg, hvor basisprincipperne omkring ernæring til ældre blev ridset op.
- Kirsten Færgeman, projektleder i Elbokøkkenet, delte sine erfaringer omkring madservice ved at fortælle om projektet: 'Fristelser i øjenhøjde', hvor hun blandt andet fortalte om deres gode erfaringer med fristeposer til borgerne.

Frokosten bød denne gang på det store kolde bord, og der blev serveret forskellige hjemmelavede lækkerier fra Byens Køkkens delikatesseafdeling.

Vi sluttede dagen af med en workshop, hvor vi, ved hjælp af cases, arbejdede på helt konkrete forslag til, hvordan Byens Køkken kan hjælpe den småtspisende borger til at øge sit indtag af energi og protein i det fulde døgn.

Tusind tak til vores deltagere. Vi er blevet beriget med mange gode forslag, som vi glæder os til at arbejde videre med. Vi mødes næste gang i november til det sidste møde.

Og selvom det er bittersødt, glæder vi os også til dette møde.



På vores youtube-kanal finder I en lille film fra dagen:

<https://www.youtube.com/watch?v=DldeVhIvM7Y>

Vi arbejder videre med



Byens Køkkens
Udviklingsforum

11. september 2019

Vi har gennemgået alle løsningsforslag, og der tegner sig et klart billede af, at råd og vejledning i forbindelse med ernæring skal gøres personlig og henvende sig til den enkelte borgers behov.

Vi ser denne gang flere enslydende forslag på tværs af de to grupper, og flere af forslagene kan med fordel kombineres i en samlet løsning.

Vi arbejder videre med følgende løsningsforslag:

- PERSONLIGE ANBEFALINGER – 'DIN MADPLAN'

Udarbejdelse af materiale, der kan skabe sammenhæng mellem den enkelte borgers behov og ønsker. 'DIN MADPLAN' skal baseres på borgerens ønsker sammenholdt med de ernæringsmæssige anbefalinger. Målet er således, at 'DIN MADPLAN' består af to elementer: Personlige forslag til dagskost og mere generelle anbefalinger udvalgt iht. kostform. På sigt drømmer vi om, at løsningen digitaliseres og udvides.



- OPFØLGNING PÅ BEHOV

I dag taler alle nye borgere i Byens Køkken med en diætist over telefonen. Dette tilbud kan udvides, således der foretages opfølgende omsorgsopkald til borgeren løbende. Her skal foretages en mini-ernæringsvurdering, der kan være med til at danne grundlag for nye tiltag, skift af kostform, tilbud om samtale med diætist mv.



- VEJLEDNINGSMATERIALE

Øget fokus på ernæringsrettet vejledningsmateriale til borgere, der får mad fra Byens Køkken. Det kunne være flyers i madkasserne, pop-up vinduer med nyttig viden i Min Menu, indkøbsguide mv. Derudover vil vi lave målrettede "stier" i minmåltidshåndbog.dk, så borgeren guides og derved har lettere ved at navigere rundt på siden og finde de relevante oplysninger.

- KRÆSEPOSER

Der er allerede iværksat en weekendkræsepose i Byens Køkken. Denne videreudvikles og testes.

- MÅLTIDS-SAMPAKNINGER

Spændende tanke, der kigges nærmere på i 2020

Til næste møde glæder vi os til, at samle op hele forløbet, give en status over hvor langt vi er samt at evaluere.

Vi glæder os til at se jer til næste og sidste møde i Udviklingsforum d. 27. November