

Kvalitetsstandarder og leveringsbetingelser
for forplejning til borgerne på plejecentrene
i Brønderslev Kommune.
2025

September 2025

Indledning.	3
Målsætning.....	3
Produktion og distribution.	3
Kvalitetskrav til menuplan.	4
Dagskosttilbud.	5
Mærkedage.....	6
Tilkøb.....	6
Bilag 1: Portionsstørrelser – Varm mad.....	8
Administration af madordning.....	8

Indledning.

Denne version erstatter tidligere versioner og er en beskrivelse af den standard og de principper, man i kommunen ønsker, der skal være gældende på de plejecentre, hvor kommunen tilbyder ældre borgere forplejning i forbindelse med kommunens madordning til plejecentre.

Målsætning.

Overordnet kostpolitik:

Der henvises til principperne for kost til ældre i ”Anbefalinger for den dansk institutionskost”

[Anbefalinger for den danske institutionskost | Sundhedsstyrelsen](#)

Råvarer, tilberedning, servicering og hygiejne:

- Maden er veltillavet og tilberedt af råvarer af høj kvalitet.
- Kosttilbuddet er varieret og tilpasset målgruppen på det enkelte plejecenter.
- Maden fremstilles og håndteres efter gældende lovgivning.
- Det tilstræbes, at maden så vidt muligt fremstilles af økologiske råvarer og at produktionen har fokus på at mindske madspild. I al indkøb tilstræbes det at have fokus på bæredygtighed og mindske klimabelastningen ved at fokusere på klimavenlige tilberedningsmetoder og retter.

Yderligere mål

- At maden tilberedes så hjemmelavet og så tæt på servering som muligt under hensyntagen til produktionen.
- At sikre kvalitet og udvikling af maden.
- At maden produceres ud fra menuplaner, der tager hensyn til sæson.
- At yde optimal service, som i videst muligt omfang tilgodeser borgerens behov.
- At borgeren oplever, at maden og måltidet er af høj kvalitet, herunder en god æstetisk oplevelse, hvor der er taget højde for farvesammensætning og konsistens.
- At arbejdet med mad, måltider og ernæring udføres af faglig kompetent personale.
- At den nyeste viden om mad, måltider og ernæring indarbejdes i en ernærings- og sundhedsfaglig praksis.

Produktion og distribution.

Der leveres varmholdt mad tilberedt så tæt på serveringstidspunktet som muligt.

Til borgerne serveres der hver dag 3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider.

Maden leveres udportioneret i bulk og serveringsklar til det enkelte plejecenter. Diæter leveres i enkeltportioner, hvis der er flere af samme type diæt, kan de leveres i bulk.

Den varme mad er klar til servering mellem 16.30 og 17.30. Maden er klar til afhentning hos Nordjysk Mad kl. 16.00. Kernetemperaturen på den varme mad skal være over 56°C og den kolde mad må ikke overstige 5°C ved modtagelse på plejecenteret.

Der vil være én daglig levering. Madvogne og vedligeholdelse heraf påhviler Brønderslev Kommune, som ligeledes står for transporten. I forbindelse med den daglige levering tages rengjort leveringsemballage med retur til Nordjysk Mad.

Kolonialvarer bestilles og leveres direkte til centrene fra Nordjysk Mads leverandør.

Kost- og diætformer.

Kost- og diætformerne tager udgangspunkt i ”Anbefalinger for den danske institutionskost”.

Normalkost til ældre:

Normalkost til ældre tilbydes borgere, der ikke vurderes at have ernæringsmæssige problemer, som nedsat appetit og øget behov for energi. Normalkost til ældre er desuden det rette diætiske behandlingsgrundlag til borgere med diabetes, overvægt samt hjerte-kar-sygdomme.

Energi- og proteinrig kost:

Ved at indeholde mere fedt og protein og mindre kulhydrat og kostfibre end normalkosten, er kostformen mere energitæt. Dermed kan borgere med mindre appetit opretholde eller genvinde sin livskvalitet. Kostformen skal være beriget til hovedmåltiderne, når den leveres fra køkkenet.

Småtspisende borgere tilbydes kostformen suppleret med flere små, proteinrige og energitætte mellemmåltider. Det kan for eksempel være franskbrød m/smør og fed ost, kage m/flødeskum, småkager, is og proteindrikke. Der anbefales 6-8 måltider om dagen inkl. energi- og proteinrige drikkevarer.

Der kan evt. suppleres med frostsorimentet.

Kost med modificeret konsistens: Der tilbydes tre varianter: blød kost, gratinkost og cremet konsistens. Alle tre kosttyper er berigede efter principperne for energi- og proteinrig kost.

Vegetar og vegansk kost: tilbydes i forskellige udgaver i henhold til ”Anbefalinger for den danske institutionskost”.

Specielle kost- og diætformer: tilbydes i flere varianter i henhold til ”Anbefalinger for den danske institutionskost”. Det kan for eksempel være: glutenfri diæt, laktosereduceret diæt, diæter ved overfølsomhed over for visse fødevarer og kost til personer fra andre kulturer.

Fravælgelse af fødevarer: For de borgere, som ønsker at fravælge bestemte retter eller komponenter, skal der som minimum være mulighed for at bestille frikadeller og skysauce som frostprodukter.

Kvalitetskrav til menuplan.

- Menuplanerne tager udgangspunkt i den aktuelle sæson og har variation i farvesammensætning og konsistens.
- Menuplanerne afspejler De officielle Kostråd, dog tilpasset anbefalingerne for kost til ældre [De officielle Kostråd - godt for sundhed og klima \(altomkost.dk\)](http://altomkost.dk)
- Fra Nordjysk Mads side skal menuplanen være tilgængelig for plejecentrene. Det må gerne være elektronisk.

Højtider

- Der tages højde for højtider, hvor der udarbejdes separate menuplaner med udgangspunkt i eksisterende traditioner.
- Der serveres kage eller andet sødt til mellemmåltiderne.

Dagskosttilbud.

Der tilbydes forplejning seks gange om dagen. Nedenstående er eksempler på det tilbud, der forventes leveret til en kost på 9 MJ.

Middag, eftermiddag og aftensmad leveres direkte fra køkkenet. Morgenmad, sen aften samt enkelte komponenter til de øvrige måltider bestiller plejecentrene selv fra Nordjysk Mads leverandør af kolonialvarer.

Morgenmad:

2 dl. øllebrød eller surmælksprodukter

Tilbud om havregryn, ymerdrys, mysli eller cornflakes

½ sk. rugbrød, 1 sk. franskbrød/1 stk. rundstykke, 15 g. smør, 30 g. ost/pålæg, 10 g. marmelade

Drikkevarer: 1½ dl. juice, 2 dl. mælk, 2 kopper kaffe eller te

Formiddag:

½ sk. franskbrød m/ost eller pålæg, 50 g. frugt

Drikkevarer: 1 kop kaffe/te

Frokost:

3/2 sk. rugbrød og ½ sk. franskbrød.

Der leveres pålægspakker mandag, onsdag og fredag i henhold til det bestilte. Pynt bestilles hos køkkenets leverandør.

Herudover leverer køkkenet, hver dag, en slags pålæg. Minimum to gange om ugen, tilbydes der let/lun ret f.eks. frikadelle, lun leverpostej, tærte og suppe svarende til en ½ skive brød m. pålæg.

Drikkevarer: 2 dl. mælk, 1 kop kaffe/te

Eftermiddag:

1 sk. franskbrød eller 1 stk. bolle m/smør og ost/pålæg og 50 g. frugt

3-4 gange om ugen erstattes brød med kage, heraf 1-2 gang med flødeskum eller cremefraiche

Drikkevarer: 1 kop kaffe/te

Aften på hverdage:

Varieret varm mad der afspejler sæson og de officielle kostråd

Drikkevarer: vand

(se portionsstørrelser på den varme mad på bilag 1)

Aften i weekend og på helligdage:

Varieret varm mad, en hovedret og en bilet, som afspejler sæson og de officielle kostråd.

Drikkevarer: vand

Sen aften:

½ sk. franskbrød m/smør og ost/pålæg eller 3 småkager

Drikkevarer: 1 kop kaffe/te

Mærkedage.

Fødselsdag:

Ved borgers fødselsdag kan der rekvireres lagkage, kringle eller boller med smør og kakao til hele afdelingen.

Fødselsdagstilbuddet vil erstatte eftermiddagsmåltidet.

Deadline for bestilling er dagen før levering kl. 7.

Fastelavnsmandag:

Der serveres fastelavnsboller til eftermiddag.

Sankthansaften:

Der serveres en sommermenu m/biret.

Grillmenu:

I sommerperioden er der mulighed for at rekvirere en grillmenu i stedet for aftensmaden:

Grillmenuen kan bestå af:

2 stk. pølser eller 1 pølse og 1 kyllingespyd.

200 g. kold kartoffelsalat.

Pølsebrød.

Blandet salat.

Deadline for bestilling er to dage før levering kl. 7. Til søndag og mandag dog senest torsdag kl. 7.

Mortensaften:

Der serveres and m/kartofler, skysauce, rødkål og asier samt en dessert.

Julefrokost:

En hverdag i december inden jul serveres der julefrokostmenu.

Menuen består af sild m/løg og karrysalat, fiskefilet m/remoulade, grønlangkål m/medister, hamburgerryg, brunede kartofler og rødbeder samt risalamande m/kirsebærsauce og småkager.

Lucia:

Der serveres æbleskiver m/syltetøj til eftermiddag.

Helligdage:

Påske, pinse, jul og nytår er forbundet med traditioner og menuerne til disse helligdage og højtider udarbejdes derefter.

Tilkøb.

Særlige arrangementer:

Til særlige arrangementer kan der bestilles festmad f.eks. til fødselsdag. Prisen aftales med Nordjysk Mad og fastsættes ud fra fuld omkostningsdækning.

Deadline for bestilling er fire uger før levering. Endelig antal kan reguleres frem til en uge før.

Gæster:

Borgeren skal mod betaling kunne få leveret kaffe, brød, festmiddage og lignede til max. 4 gæster efter nærmere aftale med Nordjysk Mad.

Tilkøb til personale og pårørende:

Det er muligt at tilkøbe mad til personale og pårørende til juleaften, nytårsaften og til ekstra-arrangementer til produktionspris.

Mødeservering:

Nordjysk Mad kan, mod betaling, tilbyde mødeservering efter rekvisition fra plejehjemmene i det omfang, der er behov for. Der kan f.eks. leveres en lun frokostret, sandwich og kage.

Dagcentre:

Det er muligt at bestille forplejning i forbindelse med dagcenteraktiviteter for brugerne.

Bestilling af forplejning skal ske senest to dage før levering inden kl. 7. Til søndag og mandag dog senest torsdag kl. 7.

Bilag 1: Portionsstørrelser – Varm mad.

ALLE PORTIONSSTØRELSE ER TILBEREDTE MÆNGDER OG DEN MÆNGDE, DER FORVENTES LEVERET TIL EN KOST PÅ 9 MJ.	
Produkt	Portionsstørrelse
Kød: f.eks. farsretter, fisk, helt kød og fjerkræ Kan være vegetarisk*	Min. 90 g.
Kartofler (kogte/stegte), ris eller pasta	120 g.
Kartoffelmos	200 g.
Kartoffelsalat og flødekartofler	200 g.
Sauce	Min. 1 dl.
Stuede grønsager	200 g.
Kold sauce	0,75 dl.
Grønsager, kogte og stegte eller råkost	50 g.
Sammenkogte retter	2 dl.
Skipperlabskovs (og andre retter med kartofler)	300 g.
Suppe (som hovedret)	4 dl.
Risengrød og lign.	4 dl.
Suppe (som boret)	2 dl.
Desserter	Min. 1,5 dl.

**Der er fokus på sunde og klimavenlige måltider, derfor kan der være menuer med mindre eller ingen kød. Der tages højde for, at menuen vil indeholde minimum 18 E% protein (Sundhedsstyrelsens anbefalinger).*

For at undgå madspild kan mængden af tilbehør variere. Variationen vurderes fra måltid til måltid. Der vil dog altid indgå minimum den angivne mængde kød.

Administration af madordning.

Der afregnes fast pris på en døgnkost for de borgere, der er tilmeldt ordningen. Hvis en borger er hospitalsindlagt, på ferie eller lignede, refunderes døgnkostprisen ved afbestilling af 1/1 døgn.

I forbindelse med udflugter mv. skal borgerne kunne vælge en del af døgnkosten fra op til 5 gange pr. år. Refusion af dele af døgnkostprisen forudsætter, at hele afdelingen afmelder et måltid.

Deadline for afbestilling er dagen før kl. 7.