

Kvalitetsstandarder og leveringsbetingelser
for forplejning til borgerne på plejecentrene
i Brønderslev Kommune.
2024

November 2023

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.

Nordjysk Mad har udarbejdet dette materiale, som et forslag til 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. Denne udgave erstatter tidligere udgaver.

Målsætning.

Overordnet kostpolitik:

Der henvises til ”Den Nationale Kosthåndbog”

[Ældre i primærsektor | Kosthåndbogen.dk \(xn--kosthndbogen-xcb.dk\)](#)

samt principperne for kost til ældre i ”Anbefalinger for den dansk institutionskost”

https://www.sst.dk/da/udgivelser/2016/-/media/Nyheder/2016/Anbefalinger_institutionskost.ashx

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 klimabelastning 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 skal leveres varmholdt mad tilberedt så tæt på serveringstidspunktet som muligt, dog med mulighed for tilpasning til det enkelte plejecenters behov og fysiske rammer.

Til aften, i weekender og på helligdage accepteres det, at der benyttes alternative produktionsformer.

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

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

Den varme mad skal være klar til servering mellem 11.30 og 12.30. Maden skal være klar til afhentning i fælleskøkkenet kl. 10.45. Kernetemperaturen på den varme mad skal være over 65°C og den kolde mad må ikke overstige 5°C ved modtagelse på plejecenteret.

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

Kolonialvarer bestilles og leveres direkte til centrene fra fælleskøkkenets leverandør.
Mejeriprodukter og frisk brød skal leveres to gange pr. uge
Øvrige produkter skal leveres en gang pr. uge.

Kost- og diætformer.

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

Sygehuskost (ældrekost):

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

Kost til småtpisende:

Småtpisende borgere skal tilbydes sygehuskost suppleret med flere små, 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.

Normalkost til ældre:

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

Diabetesdiæt: Diabetikere skal tilbydes sygehuskost eller normalkost. Der skal ikke tilbydes desserter, kage og småkager bagt specielt til diabetikere. I stedet kan der tilbydes brød/boller eller knækbrød med ost, hvis borgeren ikke er velreguleret.

Kost med modificeret konsistens: Der skal tilbydes tre varianter: blød kost, gratinkost og cremet konsistens. Alle tre kosttyper skal være berigede efter principperne for kost til småtpisende.

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

Specielle kost- og diætformer: skal 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 skal tage udgangspunkt i den aktuelle sæson og have variation i farvesammensætning og konsistens.
- Menuplanerne skal afspejle 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 skal tages højde for højtider, hvor der udarbejdes separate menuplaner med udgangspunkt i eksisterende traditioner.
- Der skal serveres kage eller andet sødt til mellemmåltiderne.

Dagskosttilbud.

Der skal 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 fælleskøkkenets 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

Middag:

Variert varm mad (en hovedret og en boret), der afspejler sæson og de officielle kostråd

Drikkevarer: vand

(se portionsstørrelser på den varme mad på bilag 1)

Eftermiddag:

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

3 gange om ugen erstattes brød med kage, heraf en gang med flødeskum eller cremefraiche

Drikkevarer: 1 kop kaffe/te

Aften:

3/2 sk. rugbrød m/smør og ½ sk. franskbrød m/smør til ost/pålæg.

Pynt leveres ved siden af.

Minimum to gange om ugen, skal der tilbydes let/lun ret fx frikadelle, lun leverpostej, tærte og suppe, som erstatning for en ½ skive brød m. pålæg.

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

Sen aften:

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

Drikkevarer: 1 kop kaffe/te

Mærkedage.

Fødselsdag:

Ved borgers fødselsdag skal der kunne 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 skal serveres fastelavnsboller til eftermiddag.

Sankthansaften:

Der skal serveres en sommermenu m/biret.

Grillmenu:

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

Grillmenuen kan bestå af:

2 stk. pølser eller 1 pølse og 2 kyllingespyd (ca. 60 g. i alt)

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 skal serveres and m/kartofler, skysauce, rødkål og asier samt risalamande m/kirsebærsauce.

Julefrokost:

En hverdag i december inden jul skal der serveres julefrokostmenu

Menuen skal bestå 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 skal serveres æbleskiver m/syltetøj til eftermiddag.

Helligdage:

Påske, pinse, jul og nytår er forbundet med traditioner og menuerne til disse helligdage og højtider skal 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 skal være muligt at tilkøbe mad til personale og pårørende til juleaften, nytårsaften og til ekstra-arrangementer til produktionspris.

Mødeservering:

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

Dagcentre:

Det skal være 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 TILBEREDEDTE MÆNGDER OG DEN MÆNGDE, DER FORVENTES LEVERES TIL EN KOST PÅ 9 MJ.	
Produkt	Portionsstørrelse
Kød, fisk og fjerkræ	100 g.
Farsretter (hakket kød som blandes med andre råvarer)	100 g.
Kartofler (kogte/stegte), ris eller pasta	120 g.
Kartoffelmos	200 g
Kartoffelsalat og flødekartofler	200 g
Sauce	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.
Desserter	2 dl.
Suppe	2 dl.
Suppe (som hovedret)	4 dl.

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.