

# Evalueringsrapport projekt

## ”Mad fra bunden”



## Indholdsfortegnelse

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 1. Resume.....                                            | 3  |
| 2. Baggrund for projekt "Mad fra bunden" .....            | 3  |
| 3. Formål med projektet.....                              | 4  |
| 4. Metodebeskrivelse.....                                 | 5  |
| 5. Sikring af sufficient kosttilbud.....                  | 6  |
| 6. Data indsamlet i projektperioden.....                  | 6  |
| - Kvalitative data – interviews.....                      | 6  |
| - Kvantitative data – vægtudvikling.....                  | 7  |
| 7. Evaluering af resultaterne i forhold til formålet..... | 10 |
| - Mulighed for øget spontanitet.....                      | 10 |
| - Mulighed for øget involvering af beboere.....           | 10 |
| - Mulighed for skærpelse af sanser.....                   | 11 |
| - Påvirkning af beboernes fødeindtag.....                 | 12 |
| - Betydning af at pårørende kan spise med.....            | 13 |
| - Den praktiske fremstilling af maden.....                | 13 |
| - Økonomi.....                                            | 13 |
| - Indkøb af komponenter fra centralkøkken.....            | 15 |
| 8. Samlet evaluering.....                                 | 16 |
| 9. Konklusion og styregruppens anbefalinger.....          | 16 |
| 10. Kildeoversigt.....                                    | 18 |
| 11. Bilagsfortegnelse.....                                | 18 |

## 1. Resumé

I en periode på 3 måneder har Ældreservice gennemført projekt "Mad fra bunden" i én boenhed på Bronzealdervej. Projektet skulle afklare, hvorvidt det var muligt såvel ernæringsmæssigt, personalemæssigt, praktisk som økonomisk selv at fremstille maden fra bunden i boenheden.

Evalueringen viser, at det er muligt og at der endda er mulighed for at finansiere mad tilbuddet fuldt ud af beboernes egenbetaling.

Såfremt projektet bliver udbredt til alle 12 kommunale boenheder på Bronzealdervej og Stenslund vil Odder kommune kunne opnå en besparelse på mellem kr. 700.000 og 1 mio. som er det kommunale tilskud i dag.

Samtidig vil der ske et kvalitetsløft i ernæringstilbuddet og livskvaliteten for den enkelte beboer og der vil være mulighed for yderligere at kunne ansætte 1 kostfagligt uddannet mere på henholdsvis Bronzealdervej og Stenslund.

## 2. Baggrund for projekt "Mad fra bunden"

Før og efter pilotprojektet har beboere i de kommunale plejeboliger fået et fleksibelt madtilbud (1), som er udarbejdet i samarbejde mellem Odder kommune og Det Danske Madhus (DDM). Tilbuddet betyder at beboere kan vælge mellem 14 hovedretter hver uge, som sammen med baret, øllebrød, supper og lune retter leveres færdig tilberedt fra DDM. Beboere og personale skal beslutte sig 16 dage før maden skal spises om hvilken ret de ønsker.

Plejebolighederne indkøber selv alle kolonialvarer fra Catering en Gros, og tilbereder selv alle mellemmåltider, friske grøntsager og kartofler daglig, samt bager næsten al brød og kager. Beboere med BMI under 24 får tilbudt superkost, som er en energitæt kostform.

Ældreservice arbejder efter værditankegangen EDEN alternative (2) om størst muligt inddragelse i hverdagslivet, med høj grad af selvbestemmelse, meningsfuldhed og spontanitet i hverdagen. Beboerne inddrages i planlægning af menuplan og fremstilling af maden i den udstrækning det er muligt, og en gang om ugen kan hver boenhed selv fremstille "mad fra bunden" hvor hoved- og baret fremstilles i den enkelte boenhed.

Det er Ældreservice oplevelse, at beboerne spiser mere mad den ene dag om ugen, hvor der tilberedes mad fra bunden, og at beboerne bliver mere aktive og engagerede deltagere i planlægningen af måltidet. Vi ser muligheden, for at deltage i planlægning af måltidet, indkøb og tilberedning af maden, som et meningsfyldt dagligt gøremål for beboeren, hvilket også Plejecentret Dalsbo i Kerteminde har haft succes med(3, bilag 1).

Anne Marie Beck<sup>1</sup> ser flere forklaringer på, at mange plejehjemsbeboere får for lidt at spise og dermed kommer til at mangle energi og modstandskraft (4). For det første er dialogen mellem plejepersonale og køkken på de fleste plejehjem mangelfuld. Det er især tilfældet på de mange plejehjem, hvor madlavningen er overtaget af et centralkøkken, der laver mange portioner mad i døgnet og ikke kender den enkelte gamle og dennes ønsker og behov. For det andet skal plejepersonale og køkkenpersonale vide, at gamle gerne må "mæske sig i basser og flødesovs". For det tredje skal maden prioriteres som en central del af plejen på linje med eksempelvis genoptræning.

Kok og madrådgiver Karen Leth<sup>2</sup>, er enig med Anne Marie Beck. Hun udtaler:

*"Mad til gamle bør tilberedes tæt på dem, så køkkenpersonalet kender den enkelte. Maden er en vigtig del af omsorgen for den enkelte, og den omsorg er næsten ikke mulig, når maden skal gennem flere led, før den når frem til plejehjemsbeboeren. Madens duft og smag vækker erindringer. Det er livlinen til fortiden, og for mange gamle er maden også det sidste, der er tilbage ved fremtiden at glædes eller skuffes over. Så når man vil de gamle det godt, skal man tage kærligt hånd om maden"(3).*

På baggrund af ovenstående, har Ældreservice ønsket at afdække, hvorvidt det var økonomisk og praktisk muligt at tilbyde en sufficient ældrekost, som blev fremstillet fra bunden i den enkelte boenhed.

Projekt "Mad fra bunden" er gennemført i en tre måneders periode fra maj-august 2010, hvor beboerne blev inddraget i processen – lige fra menuplanlægning på baggrund af ønsker, livretter, årstid og ugens tilbud annonceret i reklamerne, til indkøb og tilberedning af maden.

### 3. Formål med projekt "Mad fra bunden"

Det overordnede formål med projekt "Mad fra Bunden" var at afdække, hvorvidt det var økonomisk og praktisk muligt at tilbyde en sufficient ældrekost, som blev fremstillet fra bunden i den enkelte boenhed.

Konkret er det afdækket ved at undersøge følgende områder:

1. Muligheder for øget spontanitet.
2. Mulighed for øget involvering af beboerne i planlægning af menuen, indkøb og tilberedning – medinddragelse i meningsfulde daglige gøremål
3. Muligheder for at skærpe beboernes sanser i forhold til maden
4. Muligheder for at påvirke beboernes samlede fødeindtagelse i en positiv retning, ved at maden produceres i deres daglige omgivelser.

---

<sup>1</sup> Anne Marie Beck - klinisk diætist, forsker i ældres ernæring ved Danmarks Fødevareforskning og medforfatter til de officielle kostenbefalinger for ældre.

<sup>2</sup> Karen Leth - rådgiver i madkonsulentfirmaet Aggers Selskab/Frydenholm, som er et økologisk storkøkken

5. Muligheder for at pårørende kan spise med, og hvilken betydning det har for beboernes appetit og oplevelse af måltidet.
6. Om det er praktisk muligt at planlægge, indkøbe og tilberede måltidet.
7. Om den nuværende økonomiske ramme kan overholdes, og afdække mulighederne for en evt. besparelse.
8. Om der er delkomponenter, der med fordel kunne fremstilles i et centralkøkken.

## 4. Metodebeskrivelse

Der blev nedsat en *styregruppe* i Ældreservice bestående af ældrechef Anne Juul Sørensen, centerledere Bente Markfoged og Anni Andersen og kvalitets- og udviklingskoordinator Louise Nyholm. Styregruppen afholdte et møde med Socialdirektør Jette Rud Knudsen samt Henrik Sørensen og Mette Lei fra Det Danske Madhus. Styregruppen fik opbakning til i en forsøgsperiode på 3 måneder i hus 10 på Bronzealdervej, selv at stå for planlægning, indkøb og tilberedning af alle måltiderne.

En *projektgruppe* bestående af tre repræsentanter for plejepersonalet i hus 10, Bronzealdervejs sygeplejerske med bachelor i human ernæring, en køkkenassistent, ledelsen på Bronzealdervej og en tovholder blev sammensat, og udviklede en projektbeskrivelse (bilag 2).

Ønskerne om at indgå i projektet blev drøftet på et møde med *Bruger- pårørenderådet*, som bakkede op om ideen. Derudover blev beboerne og pårørende i hus 10 informeret. 9 ud af 10 beboere valgte at indgå i projektet. Den person, som ikke ønskede at indgå i projektet, fravalgte døgnkosttilbuddet i projektperioden, og fik mad fra både egne indkøb og Det Danske Madhus svarende til det de hjemmeboende borgere modtager.

Indledningsvis blev der gennemført en *kvalitativ undersøgelse* i form af et interview med beboerne i hus 10. Interviewet spurgte til beboernes tilfredshed med maden, og blev gentaget lige inden afslutning af projektet (skabelon til interviewet - bilag 3).

I projektperioden førte personalet i hus 10 dagbog over deres umiddelbare oplevelser og beboernes reaktioner.

Som supplement til de kvalitative undersøgelser, er der lavet en *kvantitativ undersøgelse* af beboernes vægt- og BMI udvikling. Analysen fokuserer på de beboere med en BMI omkring 24, og dem med vægttab. Baggrunden for det er, at BMI omkring 24 og selv små vægttab ved ældre mennesker over 65 år, kan have helbredsmæssige konsekvenser, og kræver en indsats fra personalet(4).

Den tildelte økonomi blev fordelt med 50 % til indkøb af råvarer og 50 % til personaleløn og øvrige udgifter. Forinden var der tilbageholdt en andel – svarende til det kommunale tilskud - i en pulje,

som kunne tildeles, der hvor ressourcerne evt. ikke slog til. Der har været tæt opfølgning på udgifter/forbrug undervejs i projektet(bilag 4).

Der blev indgået en aftale med Kvickly Odder ift. bestilling af kød og indkøb af de fleste standardvarer via konto. Valget skete på baggrund af en undersøgelse af prisen på 10 standardvarer fra Kvickly Odder, 2 andre butikker i kommunen, som kunne levere varer ud og 2 cateringfirmaer, hvor Kvickly havde billigste pris.

Udover kontoen i Kvickly Odder, havde huset altid 1000 kr. i kontanter til indkøb andre steder, som f.eks. fiskebilen, Torvet eller et andet supermarked med et godt tilbud.

Selve indkøbene af standardvarer foregik ved pedeller i Ældreservice, på baggrund af den indkøbs-seddel som beboere og medarbejdere havde udarbejdet i fællesskab. Beboere deltog så vidt muligt ved spontane indkøb og indkøb af varer fra Torvet, fiskehandler o. lign.

### 5. Sikring af sufficient kosttilbud.

Det har i projektperioden været alt afgørende at beboerne tilbydes en lødige kost, som opfylder ministeriets anbefalinger vedr. ældrekost og kommunens tilbud om superkost(1). Det er sket ved, at en køkken- og ernæringsfaglig medarbejder har sikret at sammensætning af døgnkost er i overensstemmelse hermed - både hvad angår kalorieindhold og næringssammensætning (bilag 5).

Der er ikke fastsat specifikke lovmæssige krav om at kunne dokumentere næringsberegning for de enkelte kostelementer<sup>3</sup>

### 6. Data indsamlet i projektperioden

#### 6.1. Kvalitative data

Vi tog hensyn til beboernes mentale og fysiske tilstand ved i interviewguiden at stille konkrete spørgsmål, som kunne svares på med få ord. 4 ud af 9 beboere kunne svare entydigt på nedenstående spørgsmål fra interviewguiden - svarende til en svarprocent på 44 %.

Beboerne har svaret på nedenstående spørgsmål hvor:

- 1=meget utilfreds
- 2=utilfreds
- 3=hverken eller

---

<sup>3</sup> Anne Marie Beck - klinisk diætist, forsker i ældres ernæring ved Danmarks Fødevareforskning og medforfatter til de officielle kostanbefalinger for ældre.

## Evalueringsrapport projekt "Mad fra bunden"

Odder kommune – Ældreservice - november 2010

- 4= tilfreds
- 5=meget tilfreds.

| Spørgsmål:                                | Svar inden projektet: | Svar ved afslutning: |
|-------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| "Hvor tilfreds er du alt i alt med maden" | 4,25 i gennemsnit     | 4,75 i gennemsnit    |

Beboerne har svaret på nedenstående spørgsmål hvor:

- 1=nej, aldrig
- 2=nej, sjældent
- 3=ja, nogen gange
- 4=ja, for det meste
- 5=ja. altid

| Spørgsmål:                                    | Svar inden projektet: | Svar ved afslutning: |
|-----------------------------------------------|-----------------------|----------------------|
| "Ser maden indbydende ud"                     | 3,75 i gennemsnit     | 4,75 i gennemsnit    |
| "Er du med til at bestemme hvad I skal spise" | 1 i gennemsnit        | 3,0 i gennemsnit     |
| "Er du med til at tilberede noget af maden"   | 1,5 i gennemsnit      | 2,5 i gennemsnit     |

### Analyse

Svarene viser, at der også forud for projektet var stor tilfredshed med maden og at den ser indbydende ud. Tilfredsheden stiger yderligere under projektperioden. Især er der en markant øget oplevelse af indflydelse på, hvad der skal spises og en større deltagelsen i madlavningen.

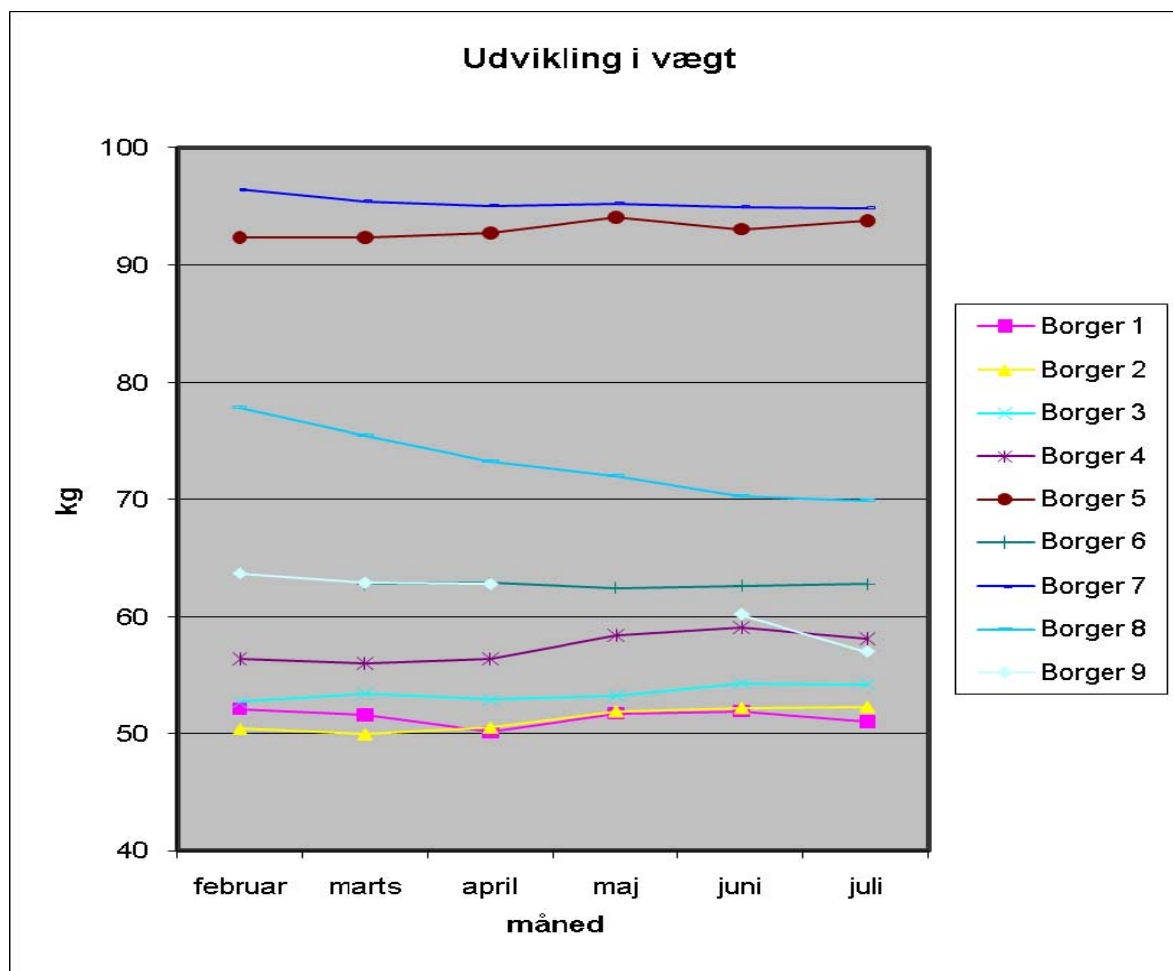
### 6.2. Kvantitative data

**Før projektperiode:** februar – april

**Projektperiode:** maj-juli

| Udvikling i vægt |         |       |       |      |      |      |             |               |
|------------------|---------|-------|-------|------|------|------|-------------|---------------|
|                  | Februar | marts | april | maj  | juni | juli | Før projekt | Under projekt |
| Borger 1         | 52,1    | 51,6  | 50,1  | 51,7 | 51,9 | 51   | -3,80%      | -1,40%        |
| Borger 2         | 50,4    | 49,9  | 50,5  | 51,9 | 52,2 | 52,3 | 0,20%       | 0,80%         |
| Borger 3         | 52,7    | 53,4  | 52,9  | 53,2 | 54,3 | 54,2 | 0,40%       | 1,90%         |
| Borger 4         | 56,4    | 56    | 56,4  | 58,4 | 59,1 | 58,1 | 0%          | -0,50%        |
| Borger 5         | 92,4    | 92,4  | 92,8  | 94,1 | 93,1 | 93,8 | 0,40%       | -0,30%        |
| Borger 6         |         | 62,8  | 62,9  | 62,5 | 62,7 | 62,8 | 0,20%       | 0,50%         |
| Borger 7         | 96,5    | 95,5  | 95,1  | 95,3 | 95   | 94,9 | -1,50%      | -0,40%        |
| Borger 8         | 77,9    | 75,5  | 73,3  | 72   | 70,3 | 69,9 | -5,90%      | -2,90%        |
| Borger 9         | 63,7    | 62,9  | 62,8  |      | 60,2 | 57   | -1,40%      | -5,30%        |

Tabel 1



Figur 1

### Analyse

Tabel 1 og Figur 1 viser at beboer 1 og 7 i tre måneder før projektet, havde vægttab på henholdsvis 3,8 % og 1,5 %. Under projektet brydes kurven så vægttabet reduceres til henholdsvis 1,4 % og 0,4 %.

Beboer 8 og 9 fik i projektperioden store helbredsmæssige problemstillinger, som forklarer vægttabet.

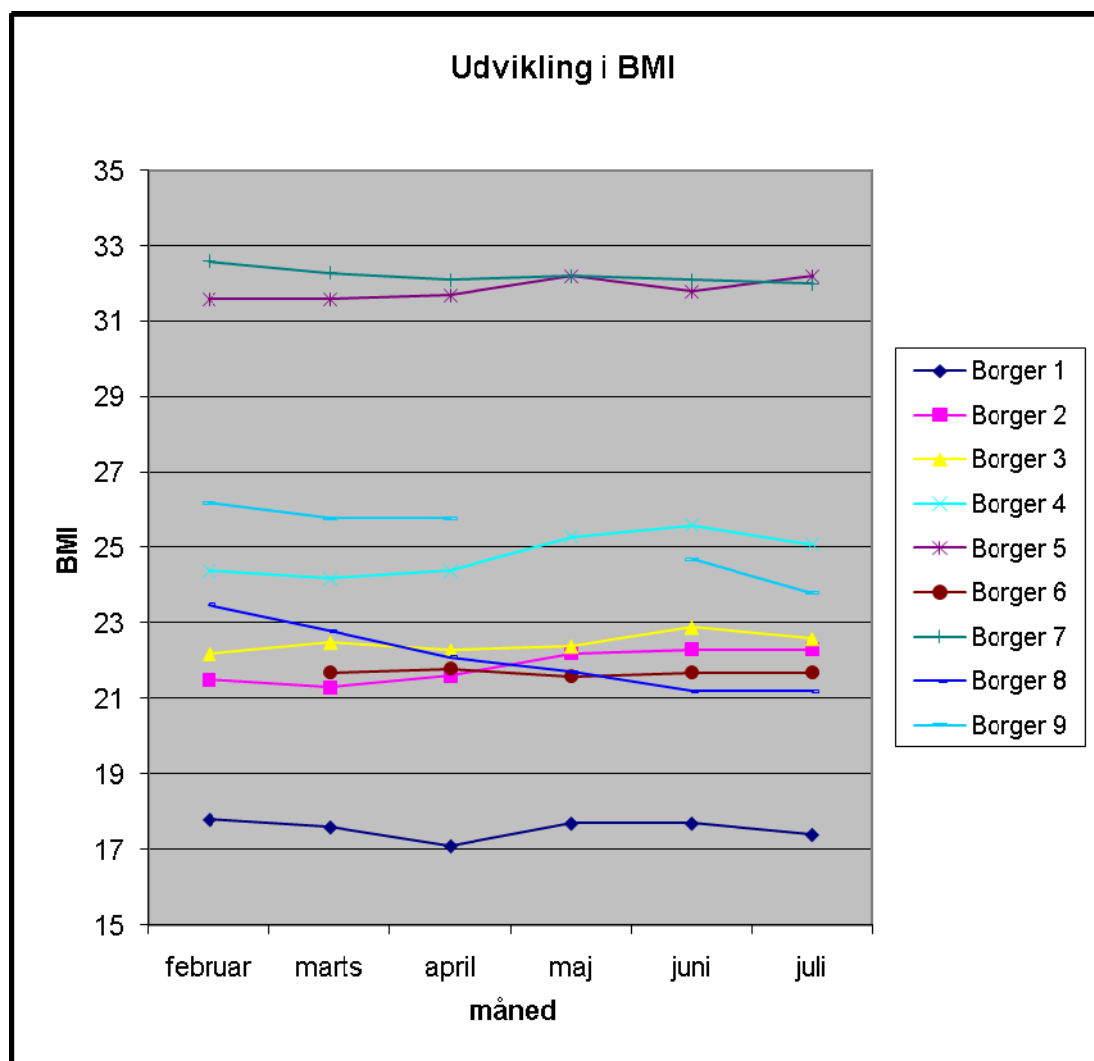
I den første måned af projektperioden har beboer 1, 2, 3, 4, 5 og 7 haft vægtøgning i forhold til april. Ved projektets afslutning har beboer 1, 2, 3, 4 og 5 haft en vægtøgning i forhold til før projektet.

# Evalueringsrapport projekt "Mad fra bunden"

Odder kommune – Ældreservice - november 2010

| Udvikling i BMI |         |       |       |      |      |      |             |               |
|-----------------|---------|-------|-------|------|------|------|-------------|---------------|
|                 | februar | marts | april | maj  | juni | juli | Før projekt | Under projekt |
| Borger 1        | 17,8    | 17,6  | 17,1  | 17,7 | 17,7 | 17,4 | -3,90%      | -1,70%        |
| Borger 2        | 21,5    | 21,3  | 21,6  | 22,2 | 22,3 | 22,3 | 0,50%       | 0,50%         |
| Borger 3        | 22,2    | 22,5  | 22,3  | 22,4 | 22,9 | 22,6 | 0,40%       | 0,90%         |
| Borger 4        | 24,4    | 24,2  | 24,4  | 25,3 | 25,6 | 25,1 | 0%          | -0,80%        |
| Borger 5        | 31,6    | 31,6  | 31,7  | 32,2 | 31,8 | 32,2 | 0,30%       | 0%            |
| Borger 6        |         | 21,7  | 21,8  | 21,6 | 21,7 | 21,7 | 0,50%       | 0,50%         |
| Borger 7        | 32,6    | 32,3  | 32,1  | 32,2 | 32,1 | 32   | -1,50%      | -0,60%        |
| Borger 8        | 23,5    | 22,8  | 22,1  | 21,7 | 21,2 | 21,2 | -6,00%      | -2,30%        |
| Borger 9        | 26,2    | 25,8  | 25,8  |      | 24,7 | 23,8 | -1,50%      | -3,60%        |

Tabel 2



Figur 2

## Analyse

Tabel 2 og figur 2 viser, at hos beboer 1, 2, 3, 4, 5, 8 er der en stigning i BMIværdien ved afslutningen af projektet i forhold til april måned – på trods af et fald i juli. Vægttab i juli er en tendens der også har vist sig hos beboerne i de øvrige plejeboliger, og kan formentlig tilskrives sommer varmen.

Hos beboer 5 og 7 er BMI stod set uændret.

Hos beboer 9 er der et markant fald i BMI, som skyldes store helbredsmæssige problemer, som er opstået undervejs i projektperioden.

## 7. Evaluering af resultaterne i forhold til formålet

Som beskrevet i formålet er der opstillet 8 undersøgelsesområder:

### 7.1. Muligheder for øget spontanitet

Projektet har øget mulighederne for spontanitet. Man har på selve dagen for måltidet kunnet ændre menuen afhængig af nye ønsker, vejret eller dagens tilbud. Dagens spontane indkøb er foretaget indenfor den tidsmæssige ramme der var afsat til projektet. Et personalemedlem og 1-2 beboere, foretog de spontane indkøb og fik som gevinst en tur ud af huset.

Ved at menuplanen blev lagt for en uge ad gangen, har det nedsat perioden fra planlægning af menuen til maden skal nydes, fra de 16 dage i Det Danske Madhus til 7 dage i projektperioden. Den menuplan der blev lagt for en uge ad gangen kunne nemt ændres, da de friske madvarer kunne nedfryses eller bruges næste dag.

I og med at maden ikke er præfabrikeret i faste portioner til 10 beboere, har det været muligt spontant at kunne genbruge rester fra måltidet, til enten en lun ret samme aften eller næste dag. Herved er der langt mindre spild af madvarer.

Følgende udsagn fra dagbogen bekræfter ovenstående:

*"Det er en klar fordel at kunne ændre menuen impulsivt ift. ex hvor varmt det er, hvilke rester der var tilbage fra dagen før, eller hvis en beboer havde fået lyst til noget bestemt. Vi har i projektperioden kunne servere to retter til frokost og en lun ret til aftensmad hver dag, hvilket var et stort ønske fra beboerne."*

### 7.2. Mulighed for øget involvering af beboerne i planlægning af menuen, indkøb og tilberedning – medinddragelse i meningsfulde daglige gøremål

Beboerne er blevet mere involveret i menuplanlægningen ved at læse reklamer sammen med personalet, som også har spurgt ind til livretter og egnsretter. Beboerne som har haft lyst, har deltaget i de spontane indkøbsture, og på hver deres måde i madlavningen – lige fra at sidde i køkkenet og kigge på, til at stege frikadeller og ordne grøntsager.

Besvarelsen i interviewet viser at beboeren også har følt sig mere involveret både i hvad der skal spises og i selve tilberedningen af maden under projektperioden – se side 6.

Beboernes involvering i den praktiske tilberedning kan bedst betragtes som en vedligeholdende og udviklende aktivitet. Det er ikke muligt at basere tilberedning af maden på beboere alene. Det kræver stor og tæt personaledeltagelse og involvering. Men det er tydeligt, at beboerne har en oplevelse af at "lave mad" og dermed "gøre nytte" og lave noget meningsfuldt, hvilket er et grundlæggende menneskeligt behov(5), som EDEN tankegangen netop forsøger at fremme mest muligt(2).

Følgende udsagn fra dagbogen bekræfter ovenstående:

*"Der var en helt anden stemning i huset, i de tre måneder hvor personale og beboere var i køkkenet sammen. Det var en meningsfuld aktivitet, som de ældre fandt glæde i at være en del af. Flere beboere var med ved ex fiskemanden og virkede til at nyde turen ud af huset meget – en enkelt beboer fortalte impulsivt, at nu følte hun der var brug for hende igen. Generelt oplevede vi beboerne mere vågne og deltagende i fællesrummet end før projektet."*

*"En beboer fik et andet fokus i hendes hverdag, som bevirkede at daglige klager over forskelligt kropsligt ubehag forsvandt. Beboeren var meget glad for at deltage i madlavningen, og synes det gav noget helt andet at spise mad som hun selv havde været med til at lave. Efter projektets afslutning, hvor jeg snakkede med hende to gange, bed jeg mærke i, at hun igen var begyndt at klage over forskellige gener, som ikke havde været så dominerende i de foregående tre måneder. Da jeg sagde, at hun jo godt kunne deltage i eks. kartoffelskrælning, sagde hun at det jo ikke var det samme som før."*

Det sidste udsagn er i overensstemmelse med filosofien M. Pahuus betragtninger om selvforglemmelse(6). Om at være optaget af noget eller nogen, så man glemmer sig selv og dermed de små skavanker/problemer, som ellers kan fylde meget, hvis man ikke har noget/nogen at være beskæftiget med.

Det stemmer også overens med EDEN tankegangen om vigtigheden af, at have meningsfulde gøremål til at fjerne kedsomheden og hjælpeløsheden, som ellers kan være fremherskende hos beboere på plejehjem(2).

### **7.3. Muligheder for at skærpe beboernes sanser i forhold til maden**

I kraft af at alt maden blev fremstillet i huset opstod der gode dufte og behov for at f.eks. sovsen skulle smages til. Synet af maden og lyden af aktiviteter i køkkenet mindede beboerne om daglige gøremål fra deres liv før de kom på plejehjem. Mulighed for at skærpe beboernes sanser er således øget i projektperioden.

Besvarelsen i interviewet i slutningen af projektet viser også, at beboernes tilfredshed med maden var øget og at de oplevede at maden så mere indbydende ud under projektperioden – se side 6.

Følgende udsagn fra dagbogen bekræfter ovenstående:

*"En beboer, som tidligere havde holdt fast i, at han ikke interesserede sig for hverken madens beskaffenhed eller tilbliven, fordi han kun spiste for at overleve, fik ændret lidt på denne indstilling. Han kom til at opleve større madglæde og savner efterfølgende, den hygge der var ved, at de selv fremstillede maden i huset af friske råvarer."*

#### **7.4. Muligheder for at påvirke beboernes samlede fødeindtagelse i en positiv retning, ved at maden produceres i deres daglige omgivelser.**

Det har været en stor fordel at kunne lave forskellige størrelser i f.eks. bøffer og frikadeller, og der er en oplevelse af, at det har skærpet appetitten, at kunne overskue at spise det, der er på tallerknen. Flere beboere, som tidligere ikke spiste op selvom bøffen var delt i halve, begyndte at bede om ekstra portioner fordi kødet havde små størrelser.

I og med at beboerne i plejeboliger har helbredsmæssige problemstillinger, kan ernæringsbehovet være meget anderledes end hos friske og raske mennesker med god appetit. Det har derfor stor betydning, at der er kostfagligt personale, der kan indgå i fremstillingen af maden, så den er tilpasset det ernæringsbehov, den enkelte beboer har.

Ligeledes er der brug for gensidig sparring mellem det køkkenfaglige personale og plejepersonalet for at imødekomme beboerens ønsker og behov. Denne sparring har fungeret upåklageligt i pilotperioden.

Såfremt projektet bliver udbredt til alle 12 boenheder vurderes det, at der vil være behov for yderligere én kostfagligt uddannet medarbejder mere på både Bronzealdervej og Stenslund. Der vil således være 3 kostfagligt ansatte begge steder, som vil kunne dække hvert to boenheder i hverdagen og dække hinanden ind ved ferie og andet fravær.

Hos 5 beboere er der sket en vægtøgning i projektperioden, hos 2 er vægten uændret og hos 2 er der et markant fald i vægten. Hos de 2 sidstnævnte beboere er der opstået store helbredsmæssige problemstillinger i perioden, hvormed deres vægtudvikling i høj grad er påvirket af andre faktorer end ændringen i madtilbuddet. Det kan således konkluderes, at der har været en vægtstigning eller uændret vægt i projektperioden hos beboere, som har haft uændret helhedstilstand i perioden.

Faktorer, der har haft betydning for beboernes vægt- og BMI udvikling, kommer til udtryk i nedenstående udsagn.

*"En beboer kunne komme med spontane glædesudbrud, når der blev serveret nogle genkendelige retter fra deres hjemegn og tidligere livsstil. Denne beboer plejer at indtage sine måltider på*

*nærmest mekanisk/apatisk vis uden synderlig interesse for maden. Måltidet var tidligere noget, der skulle overstås."*

*"Alt i alt et særdeles positivt forløb, hvor der var langt større mulighed for spontanitet, engagement, nærvær og livsglæde. Måltiderne i hus 10 blev i projektperioden også naturligt længere, og med mere nærvær og hygge sammen med personalet. Værdier som gik op i en højere enhed i arbejdet med at efterleve principperne i Eden Alternative."*

### 7.5. Muligheder for at pårørende kan spise med, og hvilken betydning det har for beboernes appetit og oplevelse af måltidet.

Det har i den 3 måneders projektperiode ikke kunne underbygges at flere pårørende ville vælge at spise med i og med der er kortere frist på bestilling af mad. Det formodes at det er en kulturændring som kræver mere tid og en større indsats fra personalet bl.a. med at oplyse om muligheden for at spise med. Data indsamlet i projekt "Fleksibel madtilbud"(1) viste, at det er et stort ønske fra beboerne, at både deres pårørende og personalet spiser sammen med dem.

### 7.6. Undersøge om det er praktisk muligt selv at fremstille maden

Projektet har vist, at det er praktisk muligt at lave alt maden fra bunden i den enkelte boenhed. Det kostfaglige personale havde stort fokus på at sikre høj kvalitet i den kostfaglige del af menu sammensætningen og var en god sparringspartner til plejepersonalet som medvirkede til at fremstille maden.

Udover at det var praktisk muligt selv at lave maden, oplevede både personale og beboerne madlavningen som et meningsfyldt dagligt gøremål, og sammenlignede det med at være en del af en storfamilie.

Følgende udsagn fra dagbogen bekræfter ovenstående:

*"To dage efter projektets udløb kunne jeg fra to beboere, der godt kan huske tilbage til projektperioden, få spontane tilkendegivelser af, at de savnede den hjemmelavede mad og den periode, hvor personalet var meget i køkkenet. Det var dejligt at se dem lave mad og have travlt i køkkenet, og selv om vi ikke selv deltog direkte med praktiske opgaver, var det hyggeligt og hjemligt. De syntes, at maden smagte af mere, var mere varieret og det var sjovere at sætte sig til bords, fordi man havde gode snakke om maden. Den bragte flere minder frem, og man kom til at huske tilbage i tiden."*

### 7.7. Undersøge om "mad fra bunden" kan holdes indenfor de nuværende økonomiske rammer og afdække evt. besparelse

## Evalueringsrapport projekt "Mad fra bunden"

Odder kommune – Ældreservice - november 2010

I projektperioden modtog Ældreservice den økonomi som Det Danske Madhus får for de 9 personer, som indgik i projektet. Beløbet udgør kr.: 100.152. Heraf udgør beboernes egenbetaling kr.: 83.977, og Odder kommune giver således et tilskud på kr. 16.155.

I projektperioden blev beboernes egenbetaling delt i to dele med 50 % til betaling for råvarer og 50 % til betaling for personalets løn til indkøb, forberedelse og fremstilling af maden, samt dækning af øvrige driftsudgifter.

Tabel 3 viser, at det er muligt at lave mad fra bunden indenfor beboernes egenbetaling. Kolonne 1 viser udgifter og indtægter i projektperioden. Kolonne 2 viser det beregnede års beløb, såfremt projektet blev udbredt til begge kommunale plejeboliger. Kolonne 3 viser anbefalingen til fordeling af brugerbetalingen ved udbredelse til begge kommunale plejeboliger. Alle tal er 2010 takster.

|                                                           | Regnskabs<br>resultat i<br>projektperioden<br>for 9 beboere | Beregnet<br>årsresultat ved<br>udbredelse til<br>begge kommunale<br>plejeboliger | Anbefaling til<br>fordeling af beløb<br>ved udbredelse til<br>begge kommunale<br>plejeboliger |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fødevarer                                                 | -28.666                                                     | - 1.456.400                                                                      | -1.702.339                                                                                    |
| Løn fremstilling af mad                                   | - 43.875                                                    | - 2.229.107                                                                      | -2.229.107                                                                                    |
| Øvrige løn og driftsudgifter                              | -8.325                                                      | - 422.959                                                                        | -324.402                                                                                      |
| <b>Udgifter i alt</b>                                     | <b>-80.866</b>                                              | <b>- 4.108.466</b>                                                               | <b>-4.255.848</b>                                                                             |
| Indtægter beboerbetaling                                  | 83.997                                                      | 4.255.848                                                                        | 4.255.848                                                                                     |
| Indtægter kommunebetaling                                 | 16.155                                                      | 818.520                                                                          | 0                                                                                             |
| <b>Indtægter i alt (kommunal andel og beboerbetaling)</b> | <b>100.152</b>                                              | <b>5.074.368</b>                                                                 | <b>4.255.848</b>                                                                              |
| <b>Mindreforbrug/overskud</b>                             | <b>19.286</b>                                               | <b>965.902</b>                                                                   | <b>818.520</b>                                                                                |

**Tabel 3.**

Tabel 3 viser at Odder kommune vil kunne spare sit kommunale tilskud til madtilbud i plejeboliger ved at flytte fremstilling af mad ud til boenhederne på Stenslund og Bronzealdervej. Hertil kommer en besparelse af udgiften til transport af maden fra det centrale køkken og ud til plejebolighederne.

Fordelingen af omkostninger til henholdsvis fødevarer og løn- og øvrig driftsudgifter viste sig at være 35,4 % til fødevarer og 64,6 % til løn og øvrig drift i projektperioden.

## Evalueringsrapport projekt "Mad fra bunden"

Odder kommune – Ældreservice - november 2010

---

Såfremt projekt bliver udbredt til alle 12 kommunale boenheder vil en beregnet besparelse blive på kr. 965.902 kr. ved en 100% beboerbelægning og ved at den fulde besparelse – også ud over det kommunale tilskud – realiseres.

I projektperioden var der samme begrænsninger vedrørende bl.a. drikkevarer, som der er i det kommunale fleksible madtilbud i dag. Ved at tilføre fødevarebudgettet differencen mellem det kommunale tilskud og den totale besparelse vil det være muligt at lempe disse restriktioner. Det vil således være muligt at købe f.eks. en is i ny og næ, ligesom øl/vin/sodavand i weekends vil være muligt at finansiere over brugerbetalingen. I dag skal beboeren betale disse "nydelsesmidler" af egen lomme ud over betalingen for døgnkosten.

Det hus, som pilotprojektet er gennemført i, må desuden antages at have særlige ildsjæle på madområdet. Det kan således ikke forventes at opnå samme mindre forbrug i alle 12 boenheder. Desuden vil der være større råvareudgifter i forbindelse med højtider og fødselsdage, hvor der gøres lidt ekstra ud af maden og mellemmåltider. Desuden vil det være ønskværdigt at der indenfor fødevarebudgettet er plads til at kunne købe særlige diæter hos en storleverandør af mad, jf. pkt. 7.8.

Endelig forventes det, at der vil være en stordriftsfordel på brug af pedeltimer og øvrig drift ved udbredelse til alle 12 boenheder.

Derfor anbefales at differencen mellem den totale besparelse og det kommunale tilskud samt at en stordriftsfordel indenfor pedel- og øvrig drift tilføjes fødevarebudgettet ved udbredelse til begge plejeboligheder. Fordelingen af beboernes egenbetaling vil således blive 40 % til fødevarer og 60 % til løn og øvrig drift. Denne fordeling fremgår af kolonne 3 i tabel 3.

Den samlede kommunale besparelse vil herefter være 818.520 kr. ved en 100% belægning. Hertil kommer besparelse af udgiften til transport fra det centrale køkken og ud til de to kommunale plejeboligheder. Eftersom der aldrig er 100% belægning vil den realistiske besparelse være på mellem 700.000 og 1 mio. når transportudgiften medregnes.

Det samme resultat har vist sig i Kerteminde kommune, hvor der er gennemført et tilsvarende projekt (Bilag 1). Her oplyser Anne Schmidt-Nielsen<sup>4</sup>, at der efter et års projektperiode er opnået en økonomisk gevinst på 25 % samt større tilfredshed og indflydelse på maden både hos beboere og personalet.

### **7.8.            Undersøge hvilke komponenter man med fordel kunne indkøbe via centralkøkken:**

Det har vist sig, at det i projektperioden har været muligt at fremstille alle komponenter i kosten herunder også sovser, supper og mælkeretter indenfor de afsatte rammer og ressourcer.

---

<sup>4</sup> Anne Schmindt-Nielsen - leder af plejehjemmet Dalsbo i Kerteminde.

Personalet har således ikke fremkommet med ønsker til delkomponenter, som man med fordel kunne indkøbe via centralkøkken.

Der har ikke været beboere på specielle diæter i projektperioden. I de situationer, hvor der er beboere med specielle diæter som f.eks. glutenfri, kolesterolsænkende eller proteinbegrænsende kost, vil det være optimalt med et tæt samarbejde med en storleverandør af mad f.eks. DDM og en diætist i helt særlige situationer.

### 8. Samlet evaluering

Resultat af hhv. spørgeskemaundersøgelse, vægt- og BMI-udvikling, regnskab for perioden og øvrige udsagn fra beboere og personale har vist, at projekt "Mad fra bunden" har levet op til formålet. Det er muligt at lave mad fra bunden i en boenhed såvel ernæringsmæssigt og praktisk som økonomisk.

Der er samtidig sket et kvalitetsløft i forhold til beboernes hverdagsliv i perioden. Ikke mindst var det tydeligt, at beboere som engagerede sig i madlavningen, fik et andet og mere meningsfuldt fokus i tilværelsen, og klager over helbredsproblemer forsvandt.

Projektet har skabt spontanitet i menuplanlægningen, medindflydelse og medinddragelse i positive daglige gøremål. Beboernes sanser blev skærpet både i forhold til den øgede aktivitet som var i huset pga. madlavningen, og de lyde og dufte som opstod som en naturlig konsekvens af at maden blev fremstillet i huset.

Tabel 3 viser, at mad fra bunden kan holdes indenfor den økonomiske ramme, der er til rådighed, og har endda påvist en kommunal besparelse uden at gå på kompromis med kvaliteten.

En beboer fravalgte at deltage i projektet, hvilket godt kunne lade sig gøre selvom resten af huset deltog. At lave mad fra bunden udelukker således ikke muligheden for at få færdiglavet mad udefra for beboere der evt. kunne ønske dette tilbud.

### 9. Konklusion og styregruppens anbefalinger

På baggrund af resultaterne af de ovenstående undersøgelser kan det konkluderes at projektet "Mad fra Bunden" har vist at det muligt såvel ernæringsmæssigt, personalemæssigt, praktisk som økonomisk selv at fremstille maden fra bunden i en boenhed.

Der vil endda ske et kvalitetsløft i ernæringstilbuddet og livskvaliteten for den enkelte beboer. Yderligere har det vist sig at være muligt at finansiere mad tilbuddet fuldt ud af beboernes egenbetaling.

## Evalueringsrapport projekt "Mad fra bunden"

Odder kommune – Ældreservice - november 2010

---

Såfremt projektet bliver udbredt til alle 12 kommunale boenheder på Bronzealdervej og Stenslund vil Odder kommune kunne opnå en besparelse på mellem kr. 700.000 og 1 mio. som er det kommunale tilskud i dag.

På Stenslund vil det dog kræve at ovnen får et større rumindhold og at der bliver en øget kogeplads. Generelt vil mad fra bunden i begge plejeboligheder kræve mere fryseplads, opbevaringsplads og service i form af gryder end der er til rådighed for nuværende. Det er engangsudgifter, som i løbet af kort tid vil tjene sig ind igen.

### Styregruppen anbefaler:

- at beboere i Odder Kommunes plejeboliger tilbydes mad fra bunden, således at al menuplanlægning, indkøb og tilberedning foregår i de enkelte huse.
- at det kommunale tilskud bortfalder til maden på plejeboliger i Odder kommune.
- at brugerbetalingen fordeles med 40 % til indkøb af fødevarer og 60 % til dækning af løn og øvrig drift til fremstilling af madtilbuddet.
- at der indenfor brugerbetalingens 60 % til løn ansættes 1 kostfaglig uddannet mere på både Bronzealdervej og Stenslund.
- at der gemmes et beløb indenfor brugerbetalingens 60 % til løn til at købe råd og vejledning fra diætist vedrørende helt specielle kostbehov.
- at der fortsat er et samarbejde med en storleverandør af mad vedrørende køb af specielle diæter.
- at der gemmes et beløb indenfor brugerbetalingens 40 % til fødevarer til køb af specielle diæter.
- at der er en særlig ledelsesmæssig opmærksomhed på, at motivere medarbejderens interesse i madlavning med et socialpædagogisk fokus, og i at anvende både sin sundhedsfaglige baggrund og kendskab til den enkelte beboer.

## Kildeoversigt

1. "Odder kommunes kosthåndbog – det fleksible madtilbud" – udviklet i samarbejde mellem Odder kommune og Det Danske Madhus 2009
2. "Eden Alternative – liv, der er værd at leve". Læge, Bill Thomas, 2008
3. "Succes med hjemmelavet mad" fra "Mad og Køkken" – forår 2010
4. "Mad er også omsorg". Marie Preisler, Samvirke – juni 2005
5. "Livskvalitet" – psykiater, Anton Aggernæs – 1988
6. "Sundhed på tværs" – filosof M. Pahuss - 1992

## Bilagsfortegnelse

Bilag 1: "Succes med hjemmelavet mad" fra "Mad og Køkken" – forår 2010: 727-2010-140315

Bilag 2. Projektbeskrivelse: 727-2010-46731.

Bilag 3: Kvalitativt spørgeskema: 727-2010-51411.

Bilag 4: Regnskab maj-juli 2010: 727-2010-55753.

Bilag 5: Menuplan for perioden maj-august 2010: 727-2010-128108.