Hedensted Kommune

Mad og Måltider

”Vi skal ikke kun sikre, at borgerne får mad. Vi skal sikre, at måltidet giver mening for det menneske, der sidder ved bordet”.

Udvalgsmøde i Social Omsorg

30. November 2026

Lina Lindstrøm Mortensen

Hvem er jeg – og hvorfor er jeg optaget af mad og måltider?

Med en baggrund som SSA og en PBES har jeg en forståelse for både plejens og ernæringens faglighed.

Det, der driver mig, er det virkelighedsnære – mødet med borgerne, deres livshistorier, behov og ønsker.

For vi kan aldrig tage for givet, at vi ved, hvad der giver det enkelte menneske livskvalitet. Vi skal huske at spørge.

Hvad er Mad og Måltider?

Madservice

- Varm mad og kølemad til borgere i eget hjem



10 Plejehjemskøkkener

- Køkkener, der hver dag producerer mad til plejehjemmets beboere

Én fælles opgave:

At skabe måltider, der understøtter ernæring, sundhed, livskvalitet og gode hverdagsoplevelser.

Madservice

Levering af varm mad (produceres i Løsning)

Maden skal spises med det samme

Levering af kølemad (produceres i Rårup)

Maden opvarmes af borger eller hjemmeplejen og kan spises, når borgeren har lyst.





Hedensted Kommune

Vi spørger borgeren – fordi vi ikke kan vide det hele på forhånd!

Hovedretter

1. **Millionbøf**, kartoffelmos, kroblanding
2. **Stegt andebryst**, kartofler, skysovs, rødkål
3. **Julekål**, sprængt flæsk, sennep, rødbeder
4. **Klar suppe med urter**, kød - og melboller + 2 tartelet med høns i asparges
5. **Frikadeller**, kartofler, brun sovs, timian gulerødder
6. **Hønsefrikasse**, kartofler, blomkålsblanding
7. **Ugens overraskelse**
8. **Flippertorsk**, kartofler, remouladesovs, grønsagssymfoni
9. **Lasagne**, euromix
10. **Æggekage**, grøntsagsblanding

Kartofler

1. **Almindelige kartofler**
2. **Kartoffelmos**

Små fristelser

1. **Klar suppe**, kød og melboller, Frost
2. **Aspargessuppe**, kødboller, Frost
3. **Ris ala mande**, kirsebærsovs
4. **Fromage**,Frost
5. **Hjemmebagt kringle Frost**
6. **Protino dessert med rabarber-vanilie 10.00 kr**
7. **Protino dessert med æble-kanel 10.00 kr**

Hovedretter

1. **Bøf bearnaise**, kartofler, grønt
2. **Chili-vaniliesteg**, kartofler, appelsinsovs, romanescoblanding
3. **Fars med suppeurter**, kartofler, rosmarinsovs, gulerødder
4. **Urtekarbonader**, kartofler, persillesovs, julienneblanding
5. **Kylling tærte**
6. **Fynsk gullash**, kartoffelmos, grønt
7. **Chili con carne**, cremefraiche, flütes
8. **Dampet sej**, kartofler, hollandaisesovs, buketblanding
9. **Hjerter i flødesovs**, kartofler, bønner, asier
10. **Flæskestegssandwich**

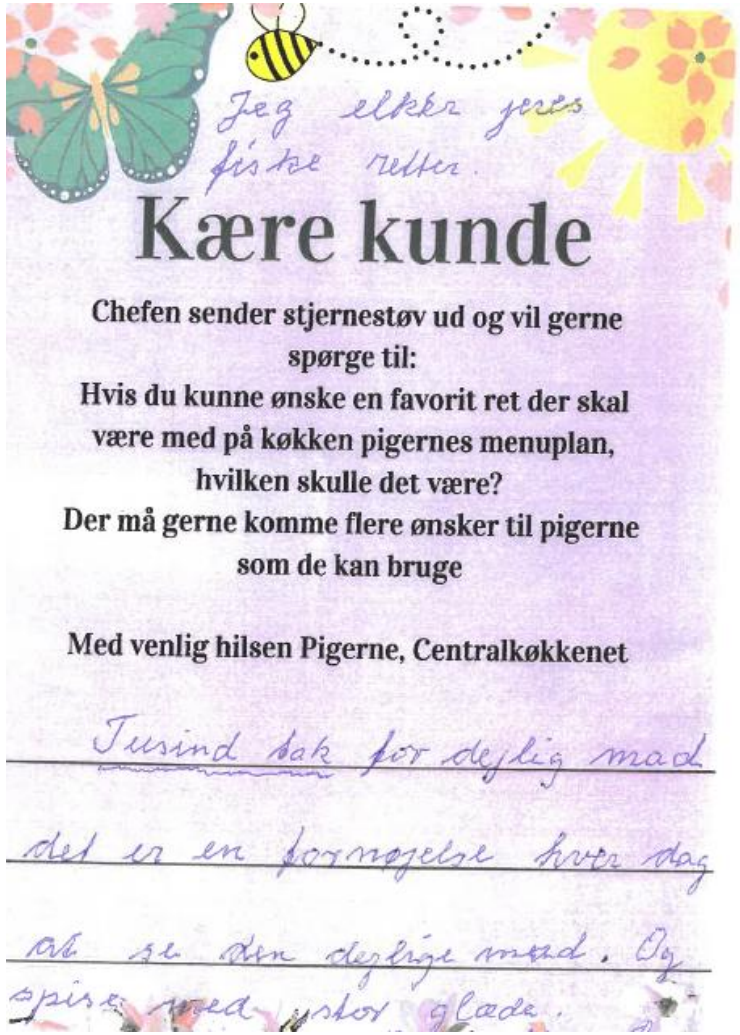
Kartofler

1. **Almindelige kartofler**
2. **Kartoffelmos**

Små fristelser

1. **Klar suppe**, kød og melboller, Frost
2. **Blomkålsuppe**, kødboller, Frost
3. **Mannagrød**, Frost
4. **Fromage**,Frost
5. **Hjemmebagt kringle Frost**
6. **Protino dessert med rabarber-vanilie 10.00 kr**
7. **Protino dessert med æble-kanel 10.00 kr**

Vi spørger borgeren – fordi vi ikke kan vide det hele på forhånd!



Jeg elker jeres
friske retter.

Kære kunde

Chefen sender stjernestøv ud og vil gerne spørge til:
Hvis du kunne ønske en favorit ret der skal være med på køkken pigernes menuplan, hvilken skulle det være?
Der må gerne komme flere ønsker til pigerne som de kan bruge

Med venlig hilsen Pigerne, Centralkøkkenet

Tusind tak for dejlig mad
det er en fornøjelse hver dag
at se den dejlige mad. Og
spise med stor glæde.



NÅ JEG KUNNE TÆNKE MIG
LIDT FLERE KARTOFLER HVIS DET ER
MULIG - SELVFØLGELIG MOD BETALING

Kære Kunde

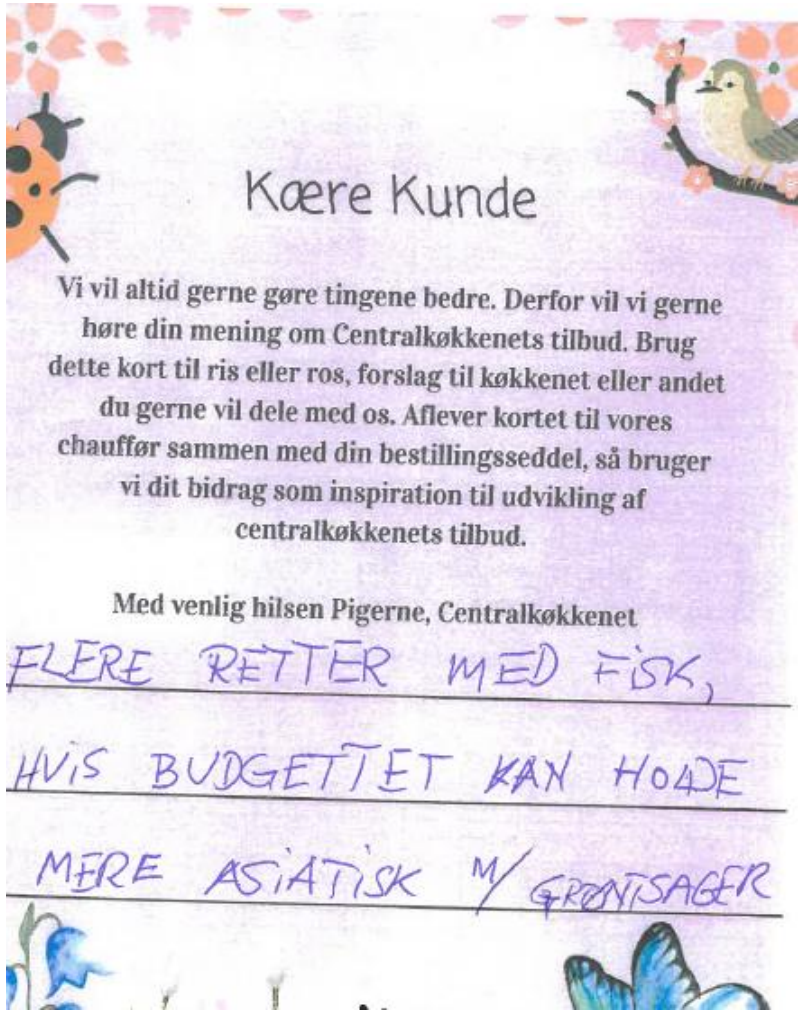
Vi vil altid gerne gøre tingene bedre. Derfor vil vi gerne høre din mening om Centralkøkkenets tilbud. Brug dette kort til ris eller ros, forslag til køkkenet eller andet du gerne vil dele med os. Aflever kortet til vores chauffør sammen med din bestillingsseddel, så bruger vi dit bidrag som inspiration til udvikling af centralkøkkenets tilbud.

Med venlig hilsen Pigerne, Centralkøkkenet

KÆRE PIGER I KØKKENET SOM LAVER LÆKKER

OG VARIERET MAD, STOR ROS TIL JER, JEG GLÆDER

MIG TIL HVER MÅLTID (ER VILD MED SKYSOVS)



Kære Kunde

Vi vil altid gerne gøre tingene bedre. Derfor vil vi gerne høre din mening om Centralkøkkenets tilbud. Brug dette kort til ris eller ros, forslag til køkkenet eller andet du gerne vil dele med os. Aflever kortet til vores chauffør sammen med din bestillingsseddel, så bruger vi dit bidrag som inspiration til udvikling af centralkøkkenets tilbud.

Med venlig hilsen Pigerne, Centralkøkkenet

FLERE RETTER MED FISK,

HVIS BUDGETTET KAN HOLDE

MERE ASIATISK M/ GRØNTSAGER



Vores 10 plejehjemskøkkener

- Birkelund køkken (øst)
- Kildevældet køkken (øst)
- Kirkedal køkken (øst)
- Kærminde køkken (midt)
- Bøgely køkken (midt)
- Løsning køkken (midt)
- Øster Snede køkken (vest)
- Møllebo køkken (vest)
- Nederbylund køkken (vest)
- Nedergaarden køkken (vest)

Hedensted Kommune



Måltidet er mere end blot maden på tallerkenen

Hvis vi skal lykkes med helhedspleje, skal vi bryde med de traditionelle skel mellem køkken og pleje og i stedet tænke måltidet som en fælles opgave med borgeren i centrum.

Hedensted Kommune

Fra lukket dør til fælles måltidsoplevelser

Vi skal måske bevæge os lidt væk fra tankegangen om, at alle skal være færdige med at spise kl. 12.30.
For hvis behov er det egentlig?

1. Mere fokus på måltidsrammen
2. Tættere samarbejde mellem faggrupperne
3. Frivillige som måltidsværter
4. Mere fleksibilitet omkring måltiderne

Hedensted Kommune



Tre ambitioner for Mad og måltider

1. Borgeren i centrum

- Vi skal blive ved med at spørge, lytte og tage udgangspunkt i borgernes ønsker, livshistorier, vaner og behov. Inddrage pårørende.

2. Faglighederne tættere sammen

- Ernærings- og køkkenfagligheden skal i højere grad integreres i helhedsplejen og spille sammen med plejepersonalets viden.

3. Måltidet som en vigtig del af hverdagslivet

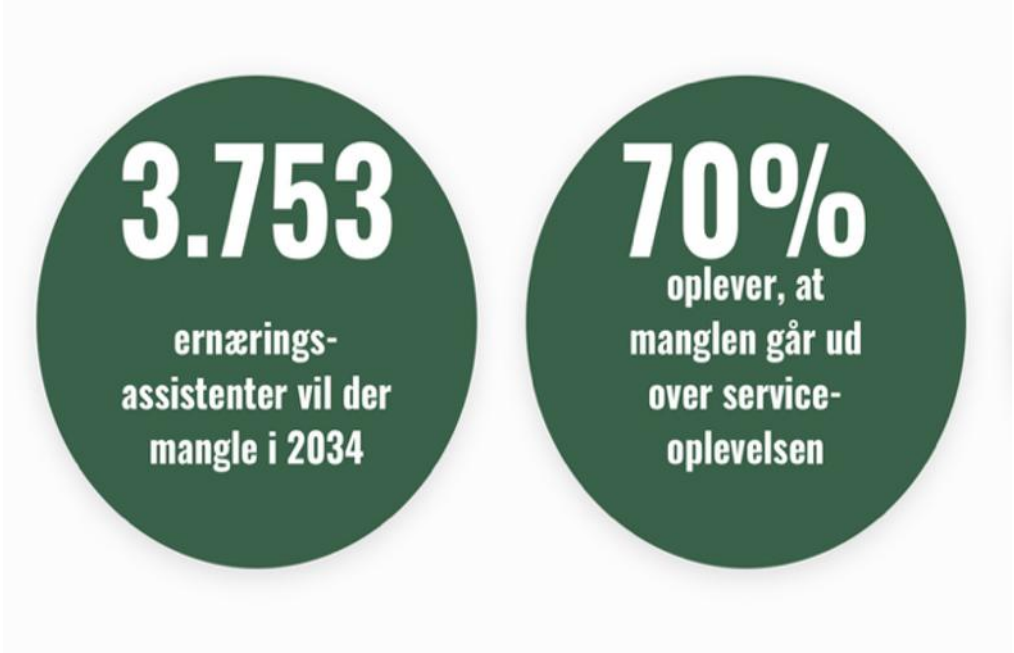
- Vi skal udvikle måltidet endnu mere fra at være en praktisk opgave til også at være en oplevelse med nærvær, fællesskab, fleksibilitet og livskvalitet.

4. Tør vi gentænke det eksisterende?

- Et blik på, om vores nuværende organisering af mad og måltider er den mest hensigtsmæssige – og om der er potentiale for at skabe endnu større kvalitet, sammenhæng og bæredygtighed.

Udfordringer

- Markant færre faglærte i køkkenerne – både i privat og offentlig regi
- For lavt elevoptag på skolerne



Overvejelser/tiltag:

- Husassistenter, der ønsker uddannelse
- Uddannelsesmesser
- Hjælpe på tværs af køkkenerne
- Hvad kan vi gøre i Mad og måltider for at frigøre ernæringsassistenter uden det går ud over kvaliteten for borgeren?



Afsluttende refleksioner

- Jeg tror grundlæggende på, at vi skal tættere på borgerne og tættere på hinanden som faggrupper.
- Vi skal være nysgerrige på, hvad der betyder noget for det enkelte menneske, og vi skal turde udfordre nogle af de vaner og arbejdsgange, vi gennem mange år har taget for givet.
- For måltidet er ikke bare noget, der skal produceres, serveres og ryddes af igen. Det er en del af borgerens liv.
- Vi skal ikke tage udgangspunkt i, hvordan vi plejer at gøre – men i, hvad der giver mening for det menneske, vi er her for.
- Tør vi i Hedensted Kommune ændre på den organisering som Mad og måltider har haft indtil nu?

Hedensted Kommune