

Hvis du vil vide mere

Du kan se mere om vores mad og måltider på vores hjemmesider [www.boligertilaeldre.kk.dk](http://www.boligertilaelldre.kk.dk) eller www.kk.dk/midlertidige-doenophold.

Har du spørgsmål eller kommentarer til maden, er du altid velkommen til at tale med vores medarbejdere.

Læs mere og find Mad- og Måltidsstrategien på Københavns Kommunes hjemmeside: www.maaltider.kk.dk

Plejehjem og
midlertidige
døgnophold

Mad og
måltider



Mad og måltider

– på plejehjem og midlertidige døgnophold

Mad og måltider er en vigtig del af hverdagen - ikke mindst for ældre borgere. Derfor prioriterer vi i København Kommune velsmagende måltider og mad af høj kvalitet.

Større fokus på klimaat

I 2019 fik Københavns Kommune en ny Mad- og Måltidsstrategi. Strategien fortsætter de seneste mange års fokus på den rette ernæring, økologi og madkvalitet, og med strategien er der øget fokus på klimavenlige klimaaftrykket fra kommunens samlede fødevarerindkøb med 25 procent inden 2025.

Sådan vil vi nå i mål

Med Mad- og Måltidsstrategien skal alle enheder, institutioner og tilbud i

1. Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden.

2. Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet.

3. 90 procent af råvarerne skal være økologiske, og køkkenerne skal have Det Økologiske Spisemærke i guld.

4. Klimaaftrykket fra fødevarer skal reduceres med 25 procent inden 2025.

5. Madspildet skal mindskes.

6. Sociale fællesskaber og madkultur skal styrkes.

Velsmag, ernæring

og økologi er stadig vigtigt

Måltidderne på plejehjem og midlertidige døgnophold bliver mere klimavenlige frem mod 2025. Vi skal fortsat også arbejde med velsmag og kvalitet. Ligesom måltidderne stadig vil være lavet af mange økologiske råvarer og have madglæde i fokus.

Vi planlægger ugens menuer med både velkendte retter, som de ældre er trygge ved, og med nye retter, som inspirerer og giver nye sansoplevelser.

Mindre kød og flere bælgfrugter

Måltidderne bliver mere klimavenlige, fordi vi ændrer lidt i sammensætningen af råvarer og erstatter f.eks. noget af kødet med flere bælgfrugter, så borerne får tilstrækkeligt protein i maden. Der vil også være fokus på at servere sæsonens råvarer og mindske madspild.

Eksempel på en frokostret – Farsbrød med flæskærter, grønne ærter og timian.



Vores klimavenlige opskrifter er tilpasset, så de understøtter ældres ernæringsbehov – både når det gælder ældre med normal appetit og småtspisende.

Medarbejderne er klædt på til opgaven

Vores medarbejdere bliver løbende klædt på og inspireret til at skabe måltider, som er velsmagende, klimavenlige, ernæringsrigtige og økologiske.

Københavns Kommune har indgået aftale med Meyers Madhus om at tilbyde rådgivning og afholde kurser for kommunens medarbejdere.

Frem mod 2024 får alle plejehjem og midlertidige døgnophold et rådgivningsforløb ved Meyers Madhus som en støtte til at arbejde med målene fra Mad- og Måltidsstrategien.