

Hørings svar

Vedrørende forslag til velfærdsplan del. 3 forslag 3

Fra Bosted for udviklingshæmmede og aktivitet center for §104

Jeg kan læse mig til at, det er en mulighed ifølge spareplanen, at der skal skæres i bosteders tilbud om lokalt lavet varmt mad til beboere og at der skal hentes tilbud fra storkøkkener. Det er mig dybt bekymrende af følgende grunde.

- 1) Vi har flere borgere med specielle udfordringer i forhold til kost heriblandt småtspisende, og flere der skal tabe sig. Laktose intolerance, diabetes, dysfagi og autisme dvs. nogle ting som ikke kan ændres i forhold til kost eller er der udadreagerende adfærd mod andre borgere og personale. Vores beboere ønsker stabilitet, gennemskuelighed, rutiner i hverdagen i forhold til deres kost.
- 2) Beboerne kommer ikke til at kunne have indflydelse på hvad de godt kunne tænke sig at spise til hverdag, til fødselsdag og andre højtider, dette er forbundet med mange traditioner gennem mange år og betyder ekstra meget for dette segment, da mange af dem ikke har ret mange andre holdepunkter i tilværelsen, da personale, pårørende, kontaktpersoner og værger ikke er stabile gennem årene.
- 3) Beboerne betaler selv for deres mad og har selvbestemmelsesret til at vælge, hvor de ønsker mad fra. Beboerne ytrer at de er glade for det madtilbud de har nu.
- 4) Der ligger også udfordring i at fastholde vores beboere i at spise kost fra botilbuddet, da det er langt sundere end den junkfood de vælger, hvis ikke de er tilfredse med maden i madordningen. Selvom at de har selvbestemmelsesret, har en borger med en kognitiv udvikling på 0,5 - 6 år ikke mulighed for at tage de valg der er sunde på den lange bane, da de ikke kan behovsudsætte på samme måde som andre mennesker. Dette vil forårsage en stor forværring i borgerens fysiske og mentale sundhed. Beboergruppen kan ikke sammenlignes med det ældresegment, da de ikke har de samme behov, interesse i den samme mad. beboergruppen vil i højere grad have behov for grøntsags baseret kost, til at styrke deres velfærd og fysiske kunnen, til at i fremtiden at kunne være mere fysisk selvstændige og dermed kræve mindre pleje. Dette er noget vi arbejder på.

- 5) Beboerne har stor glæde i at kunne dufte maden fra køkkenet og have et tilhørsforhold til hvor deres mad kommer fra. I vil aldrig på samme måde kunne garantere at kvaliteten af maden er i orden, på samme måde som køkkenerne er i dag, da der enten skal produceres mad til en hel uge og genopvarmes til hver dag, ellers skal varm mad transporteres langt og dermed miste kvalitet. Dette vil kræve at der er afsat midler til transport både frem og tilbage med emballage og mad, nogle til at opvarme måltider og personale til transport. Hvis det er engangsemballage som er pakket til hver beboer, vil der genereres mere emballage spild. Da der i dag bliver brugt genanvendelige serverings service. Der ville skulle kunne garanteres faste leveringstidspunkter af mad til afdelingerne af førnævnte grunde som autisme, genkendelighed, gennemskuelighed og daglige rutiner som gavner denne borgergruppe.

- 6) Hvis maden skal laves i storkøkkener, skal der være sat midler af til at varme mad, og rydde op bag efter. Der er ikke personale som har kompetencerne, hygiejnebeviser og uddannelse til at vurdere om fødevare om er korrekt opbevaret og tilberedt eller gemt, hvis der ikke står en dato på, kan man ikke vurdere om fødevaren kan spises. Der er ud over det hygiejnekrav til, at medarbejdere der varetager hygiejnebesøg med beboerne, ikke kan varetage opgaven i køkkenet, da der vil ske en krydskonterminering af e- kolibakterie. Så der skal være afsat personale til at varetage køkkenet. Der skal være sat midler af til at varetage mødeforplejning til div. møder og arrangementer. Som vedrører personale, tilsyn og kursus
Man kan ikke personliggøre tallerkenen dette vil medføre en masse madspild. Der skal derudover være sat personale af til at varemottage, kvalitets tjekke de modtaget vare, varetage bestilling af madvare ved leverandør, varetage økonomisk forbrug af, madvare til de øvrige 2 andre hovedmåltider og mellem måltider.

- 7) Da der ud fra jeres egne beregninger ikke er nogen økonomisk besparelse, er jeg undrende overfor at det er en del af spareplanen.

Med venlig hilsen

Julie kaihøj

Kok, område

Ørsted, Auning og Aillingåbro