

Undersøgelse af kontraktholdernes arbejde med kost i alle kommunens kantiner og køkkener

Spørgsmålene er sendt ud til alle kontraktholdere med svarfrist den 1. maj 2019, og der efterfølgende sendt påmindelser til dem, der ikke svarende i første omgang.

33 har svaret, heraf dækker nogle svar flere kontraktområder.

Helt konkret vil vi gerne have en tilbagemelding på følgende:

1. hvorledes arbejdes i forhold til børns, brugeres og beboeres ønsker til den mad, der serveres på kommunens institutioner, plejehjem, opholdssteder m.v.?
2. giver de nuværende frihedsgrader mht. madordninger anledning til lokale udfordringer?
3. har I mulighed for, igennem valg af menu, at bidrage til, at Skanderborg Kommune agerer klimavenligt. Det kunne eksempelvis være ved at reducere forbruget af kød.

De samlede besvarelser af spørgsmålene:

Spm.1. Hvorledes arbejdes i forhold til børns, brugeres og beboeres ønsker til den mad, der serveres på kommunens institutioner, plejehjem, opholdssteder m.v.?	
Bestyrelsen i Dagtilbud Højvangen	Med udgangspunkt i Skovtroldene, så er det den kostfaglige eneansvarlige, der overordnet bestemmer menuen ud fra kostrådene. Men har børnene eller personalet ønsker og ideer, så inddrages de i videst mulig omfang. Der tages hensyn til lægedokumenteret allergi, og der tages hensyn til kultur.
Dagtilbud Stjær-Sorring	Vi respekterer trosretninger, ved særlige hensyn beder vi jvf dagtilbudsloven om lægerklæring.
Dagtilbud Ry	<p>Vi har fire børnehuse med fuldkostordning. Det er en populær ordning som alle brugerne er meget tilfredse med, hvilket kan aflæses på afstemningen om kostordningen i januar måned, hvor der var 100 % opbakning.</p> <p>Børn og forældre kommer somme tider med ønsker eller forslag til menuer, fagpersonalet i køkkenet vurderer om det er muligt at opfylde ønsket både i forhold til kapacitet og økonomi. Som oftest kan det godt lade sig gøre, og børnene oplever et ejerskab ved at de fx har ønsket pitabrød. Det giver et madmod ved nogle børn som ikke i første omgang havde forsøgt sig med de forskellige grøntsager.</p> <p>Vi laver mad til børnene og følger derfor Sundhedsstyrelsens anbefalinger for 0-5 årige, det er mere energitæt mad end til voksne. Dog har flere ansatte ytret mere sund mad, i forhold til mindre kulhydrater og mindre fedt.</p>
Landsbyordningen Virring	<p>Man er løbene dialog om, hvad børn ønsker. Der er lavet ønskekasse, hvor børnene kan komme med ønsker og ris og ros.</p> <p>Evalueringskema om kostordningen bliver sendt ud hver 14. dag, til børn og personale.</p> <p>Til forældre bliver der sendt et spørgeskema ud om indholdet af madordning ca. 2 gange om året.</p>
Bjedstrup Skole	<ul style="list-style-type: none">• Børnene i dagtilbuddet involveres i madlavning i den udstrækning det er

og Børnehus	<p>hygiejnemæssigt forsvarligt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Børnene i dagtilbuddet bestemmer selv, hvad de ønsker fra dagens menu • I skolen/fritidsklubben serveres der hver dag et lille mellemmåltid. Børnene har mulighed for at indgive ønsker til køkkenet og elevrådet har været involveret. • Børnene stemmer i høj grad med fødderne, og de forskellige menuer afpasses herefter.
Skovbo	<p>Vi tager så vidt muligt hensyn til ønsker til maden i tæt samarbejde med forældre, pædagoger, skole / aktivitetstilbud. Fx vedr. madpakker eller fødselsdagsmenu.</p> <p>Vi opfylder også individuelle ønsker mht. specielle produkter, da vores borgere kan være meget selektive i deres valg af mad (fx autister), hvilket kan være afgørende for om måltidet bliver spist eller ikke.</p>
Morten Børup skolen	<p>I Morten Børup Skolens kantine er personalet meget lydhøre overfor børn, forældre og personalets gode ideer med hensyn til udvalget af mad i kantinen. Børn og voksne med specielle diæter kan lave aftaler med kantinepersonalet om dette. Der vil så blive pakket særskilt mad til denne gruppe.</p>
Højboskolen	<p>På Højboskolen indførte man for få år siden en kantineordning, samtidig med at man lukkede for elevernes adgang til at gå på torvet i Hørning og købe forskellige kaloriebomber til frokost. Det var og er en stor succes.</p> <p>Vi udvikler løbende på kantinen, og der serveres kun sundhedsmæssig god mad.</p> <p>Vi er i gang med at se på, hvordan vi kan omlægge madkundskabsundervisningen, sådan at elever i rotation deltager i et produktionskøkken, der laver mad til skolen.</p> <p>Vi har startet en tradition med at servere morgenmad til de 9. klasses elever, som kommer og arbejder på skolen i deres læseferie, det har også været en stor succes.</p> <p>Kantinen har det økologiske broncemærke, og vi vil gerne gå videre af den vej, til glæde for grundvandet og dyrevelfærden.</p> <p>I forbindelse med, at vi pr. 1. januar 2019 har ansat en kok, kommer der også til at ske ændringer i retning af endnu mere fokus på det sundhedsfaglige og samtidig med et økonomisk / klimavenligt fokus.</p>
Niels Ebbesen Skolen	<p>Det arbejdes, der ikke fyldstgørende med p.t. Vi ønsker at sætte brugernes ønsker til maden mere på dagsordenen f.eks. i elevråd, MED-udvalg og i skolebestyrelsen. Vi er p.t. i gang med omstrukturering og bemandingsreduktion i vores kantine grundet stort fald i elevtal (demografisk betinget), og det giver os i høj grad anledning til at inddrage særligt elevrådet i, hvad kantinen fremover skal tilbyde, når den ikke længere kan tilbyde en varm ret hver dag.</p>
Stilling Skole	<p>Elevråd og Trivselsråd på Stilling Skole kommer ind i mellem med ønsker til kantinen udbud, det er dog ikke altid, at det går fint i spænd med skolens kostpolitik. Kostpolitikken er udarbejdet af skolens bestyrelse, og den er udarbejdet således, at den lever op til de officielle kostråd i Danmark. Kostpolitikken er vedhæftet.</p> <p>Helt konkret er der kommet ønske om et vegetarisk tilbud (lun ret) én gang ugentlig.</p> <p>(Kostpolitik for Stilling skole var vedlagt besvarelsen)</p>

Skovby Skole	Vi har en gang årligt vores Bod oppe på et bestyrelsesmøde, hvor det forudgående er blevet debatteret i vores elevråd. Her fremsendes ønsker til sortiment osv. Under hensyntagen til sundhedspolitikken ”Gøre det sunde valg nemt”.
Ry Hallerne	Med vores ”dagens ret” koncept prøver vi at ramme bredt, dvs. både alders- og smagsmæssigt. Der er mange forskellige ting på menuen, både almindelig hverdagsmad, men også noget som er lidt anderledes, og som den travle børnefamilie måske ikke lige får lavet på en hverdag. De brugere, vi har i hallen, kommer ofte med forslag til både dagens ret og andre ting, vi kan sælge i cafeen.
Spm. 2. giver de nuværende frihedsgrader mht. madordninger anledning til lokale udfordringer?	
Bestyrelsen i Dagtilbud Højvangen	Vi har ikke udfordringer i forhold til frihedsgrader, undtagen i forhold til indkøb, der er en indkøbsaftale, der skal overholdes.
Dagtilbud Stjær-Sorring	-
Dagtilbud Ry	<p>Vi har 5-10 % børn og voksne som ikke ønsker svinekød. Det tilpasses i den daglige madlavning og kostplanlægning ud. Men er dog en ekstra ressourcekrævende faktor, både i forbindelse med planlægning, indkøb, tilberedning og information til personalet som serverer maden til barnet. Derfor er det vigtigt med kommunikation fra forældre/personale omkring ferie og fridage, således ressourcerne ikke spildes.</p> <p>Der er blevet besluttet i dagtilbuddet, at der skal fremvises lægeerklæring, hvis vi i køkkenet skal lave diætmad. F. eks omkring børn der skal have laktose- eller glutenfri kost.</p> <p>Dette medfører nogle gange udfordringer fra forældre der ikke har lægeerklæring, men en holdning og ønske om at deres børn skal have laktosefri kost, mad opbevaret i aluminium, citrusfrugt eller vegetarmad. Såfremt det er muligt forsøger vi at mødekomme nævnte ønsker, såfremt det sker i en dialog og med hjælp fra forældrene og det faglige personale.</p> <p>Vi ser dog en tendens til flere ønsker om særlig kost. Vi vil derfor indlede en drøftelse i forældrebestyrelsen om nødvendigheden af at frembringe lægeerklæring ved særlig kost.</p> <p>Vi kan ikke tilberede hverken vegetar eller veganermad til børnene, såfremt det er et fåtal der har ønske eller behov herfor.</p> <p>I forhold til ovenstående følger vi os desuden forpligtiget til at følge sundhedsstyrelsens anbefalinger, og på baggrund heraf ønsker vi ikke at servere ren vegetar eller veganermad.</p>
Landsbyordningen Verring	<p>Handler både lokalt og ved skiaftalefirmaerne. Der er en udfordring i, at firmaer med skiaftaler skal der handles med, skal beløbet der købes for, være af en vis størrelse, før de bringer ud.</p> <p>Ellers ingen udfordringer</p>
Bjedstrup Skole og Børnehus	Vi har ikke særlige udfordringer i forhold til frihedsgraderne

Skovbo	-
Morten Børup skolen	Medarbejderne i kantinen tænker meget på, at maden skal være sund for børnene og skal give dem energi til hele skoledagen. Der har ikke været lokale udfordringer i forhold til kantinens udbud.
Højboskolen	Vi er i gang med at indføre det obligatoriske Skanderborgkort – det giver en del udfordringer, men vi håber at det bliver godt på sigt.
Niels Ebbesen Skolen	Ja, til en vis grad. Der kunne godt være behov for andres ”forstyrrelse” i forhold til nytænkning, der forholder sig både til markedsvilkår og det forhold, at maden også skal leve op til Sundhedsstyrelsens anbefalinger. En mulighed kunne være et tættere bydækkende samarbejde kantinelederne imellem.
Stilling Skole	Indkøbsaftalen med Hørkram giver udfordringer i forhold til fødevarernes kvalitet. Vi er nødt til dagligt at kontrollere og fotografere alle madvarer, for at kunne indsende reklamationer til Hørkram. Det er en tidskrævende procedure – det ville være skønt, at få varer i den kvalitet vi bestiller. Vi kunne godt tænke os, at vi som tidligere, kunne købe friske råvarer lokalt og efter eget valg, da det betyder meget for kvaliteten og udbuddet.
Skovby Skole	Da vi ikke har en skolebod med køkken bliver udvalget ikke stort og består af færdigpakkede salater og sandwich far lokal leverandør.
Ry Hallerne	De kan være svært at få det økonomisk til at hænge sammen, men vi vil gerne prioritere, at maden så vidt muligt er lavet fra bunden, og meget af det er økologisk.
Spm. 3. har I mulighed for, igennem valg af menu, at bidrage til, at Skanderborg Kommune agerer klimavenligt. Det kunne eksempelvis være ved at reducere forbruget af kød.	
Bestyrelsen i Dagtilbud Højvangen	I forhold til klimavenlighed er vi igen underlagt indkøbsaftaler, så hvis de økologiske varer er produceret langt fra Dk, så er vi ikke særlig klimavenlige. I forhold til kød, så følger vi Sundhedsstyrelsens anbefalinger.
Dagtilbud Stjær-Sorring	Ja, det giver sig selv. Budgettet har ikke råd til meget kød, så vi bruger meget bønner og grønsager. Vi er kødfrie 2-3 dage om ugen. Vi lever selvfølgelig op til Sundhedsstyrelsens anbefalinger og har uddannet køkkenpersonale.
Dagtilbud Ry	Vi har et mål om at handle så meget økologisk som muligt; mælkeprodukter, mel og gryn, grønt og rodfrugter m.m. er økologiske. Vi køber så vidt det er muligt danske produkter, og f.eks. ikke udenlandske produkter, der skal flyves ind. I alle børnehuse er der en kød fri dag om ugen. Vi tænker meget bevist på at undgå madspil. I vores pædagogiske arbejde har vi fokus på bæredygtighed i børnehøjde, f. eks. omkring affaldssortering og kan fint kombinere det med vores tilberedning af kost, f. eks. er der en ”hønsespand” i de fleste køkkener. Vi vil som forældrebestyrelse gerne bakke op om en målsætning og retningslinjer fra Skanderborg kommune på at agere klimavenligt. Det vil passe perfekt til det oplæg vi fik på nytårskuren omkring FNs 17 verdensmål om bære-

	dygtig udvikling.
Landsbyordningen Virring	Har reduceret i kødmængden og vil gerne købe økologisk. Har hele tiden reduceret madspild men med selvfølgelig hensyntagen til brugernes ønsker.
Bjedstrup Skole og Børnehus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bjedstrup Børnehus har sølvmærket i økologi. ▪ Der arbejdes aktivt med at reducere mængden af kød. Seneste tiltag er at gå fra at tænke kød som primær omdrejningspunkt for en menu til at det er et supplement et antal dage om ugen ▪ Der arbejdes med at reducere madspild og der sorteres affald efter alle måltider.
Skovbo	<p>Vi køber så vidt muligt økologiske råvarer eller danske – (vi tænker også på transporten).</p> <p>Vi bruger altid råvarer efter sæson.</p> <p>Vi serverer vegetarmad 1 gang om ugen.</p> <p>Vi arbejder konstant med at reducere madspild og forsøger at finde nye og spændende anvendelsesmuligheder for tiloversbleven mad.</p> <p>Vi anvender som oftest rester 1. dag efter servering, så vi sparer en arbejds-gang og emballage (pakning, mærkning, plasticemballage, nedfrysning).</p> <p>Øvrige rester sendes med DAKA-REFOOD.</p>
Morten Børup skolen	Der laves sundt og varierende kost i kantinen. Kantinens personale er meget opmærksom på at reducere madspild og er utrolig dygtige til at genbruge rester. Det er vigtigt, at børnene oplever, at rester bliver genbrugt, så de kan være med til at påvirke deres omgivelser til reduceret madspild.
Højboskolen	Ja, og det vil vi bestemt tage med i vores videre udvikling af kantinedriften.
Niels Ebbesen Skolen	Ja, det har vi, men vi benytter os ikke godt nok af muligheden. Det handler i vid omfang om at skabe balance imellem udbud og efterspørgsel, og det kan sætte det grønne valg under pres.
Stilling Skole	Vi tilbyder som tidligere nævnt en vegetarisk lun ret, vores salatbar er meget populær blandt både børn og voksne, vi har fast suppedag. Der er gennem årene sket en væsentlig reduktion af kantinens udbud af kød.
Skovby Skole	I og med at det er sandwich og salater der sælges er der ikke et stort kødforbrug. Vi kunne reducere i udvalget af sandwich med kød, men ville her gå imod elever og bestyrelsens ønsker.
Ry Hallerne	<p>Vi har til alle vores faste ting på menuen altid et ”kød-frit” alternativ, f.eks.. en pastasalat, en alm. salat med humus & bønner, en sandwich med æg/rejer. Derudover er vores ”dagens ret” indimellem skiftet ud med en veganer- eller vegetaruge, hvilket vi har haft god succes med.</p> <p>Vi har naturligvis altid glutenfribrød, kompostspand og salg af sandwich fra dagen før til nedsat pris, da vi går ind for stop madspild!</p>

Andre besvarelser:

Dagplejen	Vi har drøftet kost på forældrebestyrelsesmøde, hvor der er et ønske om mere økologi.
-----------	---

	<p>Der var også enighed om, at vejen dertil var motivation og afsmitning fra andre dagplejere og ikke krav og repressalier.</p> <p>Vi har ikke et præcist overblik over, hvor mange dagplejere, der serverer økologisk mad, men mit indtryk er, at det rigtig mange (hvis så upræcis formulering gælder)</p> <p>(Kostpolitikken for Dagplejen var vedlagt besvarelsen)</p>
Møllegades børnehave	Vi har ikke madordning i vores børnehave.
Søvang børnehave og vuggestue	<p>Søvang har ikke som sådan udfordringer med spørgsmålene stillet af Byrådet. Vores køkkenleder efterlyser dog, at det kan være svært at få budgettet til at hænge sammen, til trods for at der er 1 ugentlig grøddag, 1 ugentlig suppedag og der selvfølgelig arbejdes på at reducere madspild.</p> <p>Desuden tages der hensyn til børn, der ikke må spise svinekød.</p>
Galten / Låsby Dagtilbud	<p>I vores dagtilbud har vi udarbejdet en kostpolitik, som forældrebestyrelsen har drøftet og godkendt. Den tager udgangspunkt i Sundhedsstyrelsens anbefalinger om kost til de 0-6 årige, og derud fra sammensætter vores køkkenpersonale menuerne. De er dog meget lydhøre overfor evt. ønsker fra børn og personale i forhold til menu.</p> <p>Vi har et betænksomt forbrug af kød, både for at reducere indtag af mættet fedt, men også med tanker om klimavenlighed. De børn, vi serverer mad for, er fremtidens voksne, og de har godt af at lære fra start, hvordan man kan reducere sit kødforbrug. Forskellige vegetariske retter og pålægsløsninger er allerede blandt børnenes favoritter på den ugentlige menu - retter med begrænsede mængder af kød, hvor der "spædes op" med grøntsager. Sådan sætter vi ind på at reducere kødforbrug de fleste dage, og således kan vi stadig finde plads til også at have kød på menuen.</p> <p>Vi har endnu ikke haft børn fra familier, der er veganere. Hvis det skulle ske, vil vi have svært ved at imødekomme deres ønsker, idet de ikke harmonerer med Sundhedsstyrelsens anbefalinger.</p> <p>Udover at have fokus på forbruget af kød, er vi opmærksomme på madspild, og hvordan vi reducerer dette.</p> <p>Der har fra forældrebestyrelsens side været et ønske om at alle fire institutioner i dagtilbuddet kom op på at få bronzemærket i økologi. Det har 3 af de 4 institutioner, den sidste er oppe på sølvmærket. De 3 på bronzemærket ligger i praksis også tæt oppe på sølvmærket.</p> <p>Der tages meget hensyn til særlige ønsker til fra forældrenes side. Det kan være fra muslimske forældre, hvor børnene ikke må spise svinekød, eller det kan være et barn, der er allergisk over for mælk eller gluten. Disse ting håndterer vores køkkenpersonale uden problemer.</p> <p>Den største udfordring for køkkenpersonalet er, at vi af pædagogiske grunde - og fordi vi i perioder har mange ekstra børn inde i vores institutioner - foretrækker, at børnene sidder i mindre grupper og spiser. Der skal derfor øses mad op i mange skåle, hvilket efterfølgende også giver en del opvask. Det gør det også sværere at minimere madspildet så meget, som vi gerne ville, men det er også vigtigt for os, at børn og voksne kan sidde sammen i en god atmosfære.</p> <p>Vi har ikke de store udfordringer i forhold til vores madleverandør.</p>

<p>Dagtilbud Skanderborg by</p>	<p>I dagtilbud Skanderborg by har forældrene hvert andet år – denne gang i dec. 2018 valgt at stemme for en frokostordning. Denne ordning koster pr. barn 562 kr. i 11 måneder. Derudover har de syv huse en frugtordning, hvor der betales 100 kr. i 11 måneder pr. barn. Nedenfor har vi forsøgt at besvare de spørgsmål, I har stillet, og lidt til.</p> <p>Forældrebestyrelsen har i den overordnede kostpolitik besluttet følgende (2016):</p> <ul style="list-style-type: none"> • At der fortrinsvis anvendes danske og eller økologiske råvarer, og at det foretrækkes at maden tilberedes fra bunden. • At maden er en del af den pædagogiske hverdag, hvor børnene inddrages i de praktiske gøremål der er forbundne med måltiderne. • At børnene får en viden om sund kost og lærer gode og sunde kostvaner. • At måltidet prioriteres som en del af pædagogikken og af barnets dannelses proces. • Der tages højde for etniske og sundhedsmæssige forskelligheder. Såfremt der er behov for at ændre råvarer, serveres måltidet med samme høje standard. <p>På en uge serveres en varm ret, to x rugbrød, en suppe og en grøddag. Der er ansat kost- eneansvarlige til hver kostordning. De har en stor indsigt i børneernæring og vejleder og guider både forældre og ansatte ift. kost for 0-6 år.</p> <p>Børnene inddrages i kostordningen ved:</p> <ul style="list-style-type: none"> • At skrælle / vaske / snitte grønsager • At mindske madspild – italesætter det og lærer gennem tiden at tage portioner, der er realistiske ift. behov (ser portionen i køkkenet der kasseres – ser en realistisk portionsstørrelse m.m.) • Vælge livretter og hjælper med tilberedelsen • De kosteneansvarlige har madplaner på Børneintra, så familien kan følge med i køkkenets gang. <p>Pædagoger i huset:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deltager i et kostudvalg • Lære omkring portionsstørrelse • Kosteneansvarlig deltager i temauger, så maden indgår som et element i dette • Madplaner er på stuerne, og der tales med børnene om, hvad der serveres, og hvilke nye grønsager, de bliver præsenteret for. <p>De daglige ledere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Er ansvarlig for kostudvalget i huset – mødes ca. 2-3 gange årligt. • Introducere nye medarbejder sammen med den kosteneansvarlige i køkkenet, maskinparken og i spild og oprydning. <p>Forældrebestyrelsen oplever ikke udfordringer ved at skulle afvikle valg til</p>
---------------------------------	--

	<p>kostordningen hvert andet år. Valget foregår elektronisk på en fælles platform, BørneIntra for det enkelte hus.</p>
Veng Skole og Børnehus	<p>I Veng har børnene i børnehave og skole selv madpakker med.</p>
Landsbyordningen Voerlagedgaard	<p>Da vi er en landsbyordning, og dermed hører hjemme under folkeskoleloven og ikke dagtilbudsloven, er vores madordning et tilbud til den enkelte. Dvs. at hvert enkelt forældrepar beslutter, om deres barn skal være en del af madordningen, eller om de selv vil medbringe madpakke. Det betyder samtidig også, at vi selv sætter prisen og ikke er underlagt den kommunale takst for kostordning.</p> <p>Vi tilbyder til børnehavebørn – fuld kost = morgenmad, formiddagsmad, frokost og eftermiddagsmad for 450 kr. pr. måned.</p> <p>Vi tilbyder til SFO børn morgenmad + eftermiddagsmad for 100 kr. pr. måned.</p> <p>I og med at vi som institution – især i børnehaven – har nogle ønsker i forhold til det rent pædagogiske i det fælles måltid, inddragelse af børnene m.m., så har vi valgt at prisen skulle være så lave som overhovedet muligt for at gøre det attraktivt for forældrene at vælge madtilbuddet til. Vi har også (med ganske få og periodiske undtagelser) haft 100% tilslutning i de år madtilbuddet har eksisteret.</p> <p>Den lave pris betyder dog også, at der ikke er økonomi til, at vi kan tilbyde ren økologisk mad, men vi har en opmærksomhed på at købe så mange økologiske råvarer som muligt.</p> <p>Vi har lige nu ikke noget formelt eller struktureret i forhold til børnenes inddragelse i fastlæggelse af menuen, men vi lytter til børnenes ønsker og retter ind i forhold til deres reaktioner på den mad de bliver præsenteret for. Dog har vi en tradition for, at de børn der rykker i skole (rullende indskoling 4*årligt) bestemmer, hvad der er til frokost på deres sidste dag i børnehaven.</p> <p>At købe klimavenligt er et temmelig nyt opmærksomhedspunkt for os – så der kan vi vist bare sige, at vi øver os 😊</p> <p>Vi har udarbejdet en lokal kostpolitik, på baggrund af Sundhedsstyrelsens anbefalinger, i samarbejde med vores forældreråd i børnehaven, samt skolebestyrelsen.</p> <p>I de få tilfælde vi har oplevet at der skulle tages særlige hensyn f.eks. to-sprogede med anden madkultur, fødevarerallergi eller lign. har vi løst det i dialog med de pågældende børns forældre – det har været ganske uproblematisk.</p> <p>Ét enkelt tilfælde har dog givet lidt undren – idet vores madordning ikke er obligatorisk, har vi oplevet, at et forældrepar har fået afslag på økonomisk tilskud, selvom de havde en økonomisk friplads.</p>

Tandplejen	Spørgsmålet er ikke relevant.
Låsby Skole	Vi har drøftet madordning adskillige gange på bestyrelsesmøder, haft besøg af forskellige leverandører, men vi strandede altid ved, at det er en stor tidsmæssigt udfordring at håndtere for personalet, og derfor har vi valgt det fra. Vi har som skole ikke råd til at ansætte personale til opgaven. Sidst skolen havde en kantine gik den i underskud. Det kan ikke løbe rundt for os.
Gl. Rye og Knudsøskolerne	Vi har ikke i Gl. Rye eller Knudsø kantine- eller anden madordning i institutionerne. Dette er vedtaget i bestyrelserne.
Stjærskolen	Stjærskolen har ikke produktionskøkken eller kantine – så hos os er det madpakker.
Gyvelhøjskolen	Vi har netop åbnet en skolekantine. Kantinen varetages af ekstern leverandør, som benytter vores kantinefaciliteter – og her produceres og sælges kun mad og drikke til skolens personale og elever – ikke til 3. part. Skolebestyrelsen har formuleret principper for kost og for kantinen – som supplerer hinanden. Vi arbejder fortløbende på at reducere madspil og bruge klimavenligt emballage.
Hørningskolen	Hørningskolen er en madpakkeskole, hvor forældrene sender den mad med, som eleverne spiser.
Kulturskolen	Vi har ikke køkken
Bibliotekerne	Det ikke virker til at være relevant for bibliotekerne
Hørning Junior-klub	Vi har ikke nogen madordning i vores klub. Sommetider er der nogle børn som lave det vi kalder cafe, hvor de så sælger det de har lavet. Børne er selv medbestemmende om hvad der skal tilbydes. Vi forsøger altid at tænke på både klima og miljø, når vi køber ind og tilberede mad i klubben, og har netop haft en snak om bæredygtighed i forhold til engangsservice, flaskevand og forbrug af kød.
Entreprenørafdelingen	Vi har en frugtordning – men ikke et køkken eller borgere / brugere, der skal have leveret mad
Museum Skanderborg	Museum Skanderborg har pt. ingen madordning for gæster eller medarbejdere. Skoleklasser og børnehaver kan selv medbringe madpakker i forbindelse med arrangementer, men vi blander os ikke i indholdet.
Vores Køkken og Mad på Sølund (dækker ældreområdet og Sølund)	Hermed et samlet svar på Byrådets spørgsmål om lokal tilrettelæggelse af maden på ældreområdet og Sølunds beboere 1. Hvordan arbejder vi lokalt med madtilbuddet? Giver det lokale udfordringer? Til hvert sæson udarbejder vi en menuplan, der består af sæsonens råvarer og traditioner i forbindelse med mærkedage og helligdage. Vi tillæggeretter menuerne ud fra de råvarer der er sæson for og dermed billigst. Det kan også være særlige produkter der er tradition for f.eks. lam til påske og and til jul

Vi tager højde for, hvilken målgruppe der skal tilberedes til, og vi lytter meget til beboernes/borgerenes respons, samt forsøger efterfølgende at efterleve de ønsker, der er muligt at efterleve.

På ældreområdet er maden generelt tilberedt ud fra en gul kosttype (= i risiko for fejl- og underernæring) og derefter tilrettes maden den enkelte borgers ernæringsmæssigt behov.

På Sølund spiser beboerne noget mere, og har en lidt anden ernæringsstatus. Derfor tages der udgangspunkt i en grøn kosttype (normalkost), og derefter reguleres der ud fra de individuelle ernæringsmæssige behov.

Alle steder er det muligt at få lægeordnede diæter, og man kan fravælge de forskellige kødsorter. Det er også muligt helt at fravælge kød og få vegetarkost.

Der er på alle plejecentre og Sølunds boenheder Ernæringsteams, hvor maden er omdrejningspunktet. Her deltager personale fra de lokale afdelinger, teamledere, køkkenfaglige medarbejdere og vores diætist.

Det er et fast punkt på dagsordenen, at få respons på den mad der serveres, både hvad beboerne ønsker mere af, og hvad de ikke er så glade for. Har beboerne bestemte ønsker tages dette med til køkkenerne som forsøger at tilgodese ønsket via den varme menuplan, lun ret til frokost, dagens kage eller hvor det nu er muligt at efterleve ønsket.

Vores udfordring er at tilgodese beboerne ønsker her og nu, da maden er planlagt noget tid i forvejen på grund af indkøb-, produktions- og personaleplanlægning.

Eksempler på mærkedage og helligdagsmenuer:

- Dronningens fødselsdag, hvor der serveres lagkager til alle
- Danmarks nationale kartoffeldag, hvor alle får nye danske kartofler og en snaps (hvor halvdelen er sponseret af de Danske Spritfabrikker)
- Pandekagedagen hvor der serveres pandekager til dessert eller som eftermiddagskage – gerne bagt decentralt, hvor dette er muligt
- Adventskager til adventsarrangementer
- Hjemmebagte traditionelle julesmåkager
- Julefrokost, påskefrokost og pinsefrokost med traditionelle retter til den givne højtid
- Julemiddag og nytårsmiddag
- Der serveres flere gange op til fastelavn hjemmelavede fastelavnsboller, og på fastelavnsmandag serveres der fastelavnsboller med fløde til alle
- Der serveres lune hveder på Bededag
- Til Halloween pynter vi dagens kage med spindelvæv, edderkopper og lignende der relaterer til Halloween

- ”Knæk Cancer kager” eller andre tema-kager, når der er show på TV

På Sølund er der følgende faste arrangementer i løbet af et år, hvor maden også er med til at markere dagen:

- Løvfaldsfest, hvor der serveres Indbagt mørbrød eller anden farsbrød med flødegratinerede kartofler og æblekage som dessert
- Dyrehavemarch, hvor der serveres Lagkager og Dansk Bøf med løg
- Fastelavnsfest, hvor der serveres røde pølser med brød, fastelavnsbol-ler og fastelavnsgryde (millionbøf med pølser og champignon)
- Juletræsfest, hvor desserten altid er Ris ala mande med kirsebærsaucen)

Ovenstående arrangementer bliver hvert år drøftet med beboerne og derfor kan det variere lidt hvad der serveres.

Den gode spiseoplevelse

Fra 1. oktober 2018 til 31. marts 2019 har vi kørt projektet ”den gode spiseoplevelse” på 4 afdelinger på ældreområdet. Projektet skal politisk behandles i forbindelse med Budget 2020, hvor det skal besluttes, om det skal køre videre i fremtiden og gælde for alle afdelinger på ældreområdet.

Formålet med projektet var at flytte nogle køkkenfaglige mad-aktiviteter ud på afdelingerne, hvor beboerne bor. Det skulle være aktiviteter der gav duft og aktivitet, og da det var køkkenfagligt personale der skulle ud og færdigtillerede maden, ville det være muligt at de fik en tættere kontakt til beboerne.

2. Hvordan I håndterer brugere/pårørendes særlige ønsker til mad?

Har vi beboere der er terminale eller generelt meget dårlige tilbereder vi ønskekost – dette er dog meget sjældent det forekommer

I forbindelse med ”den gode spiseoplevelse” på ældreområdet, har vi afprøvet at afdelingerne 1 gang om måneden kan holde fælles fødselsdag, og de der har fødselsdag i den pågældende måned, kan finde frem til en fælles menu, som kan serveres for afdelingen. Dette forventer vi ruller ud til alle på ældreområdet, hvis projektet bliver godkendt politisk, og skal køres i drift senere.

I forbindelse med værdighedsmidlerne har vi nogle steder, hvor der kommer én ud fra køkkenet eller en anden person, fx en frivillig, producerer en middag til afdelingen helt fra bunden. Denne middag bliver aftalt med beboerne fra gang til gang

3. Hvilke krav vi evt. stiller til vores madleverandør? Giver det nogle lokale udfordringer?

Stiller krav via SKI, da vores fødevareaftale er forhandlet gennem SKI

Vi samarbejder med Bostederne, og aftager de varer det er muligt at få leveret derfra. Her produceres økologisk, hvilket betyder meget i forhold til vores økologiprocent.

Vi modtager persille fra en borger, der dyrker rigtig meget af det, og som han gerne vil give os.

	<p>4. Har vi mulighed for at agere klimavenligt i vores madtilbud?</p> <p>Vi har en økologiprocent på ca. 60% på ældre køkkenerne og 74,7 % på Sølund</p> <p>Vi tænker bæredygtigt og klimavenligt når det er muligt, primært indenfor fødevarer, emballage, strømforbrug samt transport.</p> <p>Indenfor fødevarer er det særligt økologi og madspild vi arbejder med, og mht. til emballage forsøger vi at bruge genanvendelige emballage, hvor det er muligt.</p> <p>Vi har arbejdet sammen med Ken Storkøkken for at finde ”energifråserne” hvilket har været med til at vi alle har fokus på at minimere strømforbruget, og reduceres hvor det var muligt.</p> <p>Transporten tilrettelægges vi så vi kører mindst mulige kilometer.</p> <p>Vi kunne godt tænke os at kunne sortere affaldet yderligere, f.eks. sortering af plastik bæger til genbrugsplast</p> <p>Konkrete spørgsmål:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hvorledes arbejdes i forhold til børns, brugeres og beboeres ønsker til den mad, der serveres på kommunens institutioner, plejehjem, opholdssteder m.v. <ul style="list-style-type: none"> ○ Se punkt 2 • giver de nuværende frihedsgrader mht. madordninger anledning til lokale udfordringer? <ul style="list-style-type: none"> ○ Når mange skal spise sammen er det ikke let at tilgodese alles ønsker, men over tid forsøger vi at få dem tilgodeset. • har I mulighed for, igennem valg af menu, at bidrage til, at Skanderborg Kommune agerer klimavenligt. Det kunne eksempelvis være ved at reducere forbruget af kød. <ul style="list-style-type: none"> ○ Ja i en vis grad – se punkt 4 <p>Byrådet finder det vigtigt, at – ud over at maden selvfølgelig skal være sund og varieret – skal maden og tilberedningen leve op til Sundhedsstyrelsens anbefalinger.</p> <p>Vores diætist tjekker ved hvert sæsonskift ifm. udarbejdelse af menuplanerne om maden ernæringsmæssigt lever op til de anbefalinger Sundhedsstyrelsen har. Hvis ikke tilretter vi menuer så de passer.</p>
Galten Plejestrict	<p>Beboerne har mulighed for at ønske fødselsdagsmiddage, samt andet ønske til lun ret og varm mad. Dog skal de være ude i god tid med disse ønsker.</p> <p>I forhold til små retter og smørebød har vi stor mulighed for at opfylde ønsker fra dag til dag, da vi har vores køkken tæt på. Dette sætter beboerne stor pris på. Det højner fagligheden i forhold til hurtig bestilling af diæter og kvaliteten i den mad den enkelte får.</p> <p>Er der tid hos personalet, har vi mulighed for at hente ingredienser til bagværk i køkkenet, hvilket er med til at give de gode dufte i huset og inddragelse af beboerne.</p> <p>Alle beboere har døgnpakke, og der sættes pris på muligheden for at melde fra ved ferie eller andet.</p>

	<p>Med den beboergruppe vi har nu, er der ingen ønsker om at fravælge kød. Snarere tværtimod. Men den fremtidige beboersammensætning vil uden tvivl også ønske vegetariske retter.</p>
Bostederne	<p>Vi forholder os altid borgernes ønsker til menuen . Enten spørger vi borgerne direkte eller også kommer de til os og fortæller, hvis de har ønsker. Vi prøver derefter at tilgodese det i planlægningen af menuen. Vi tager det også til os og laver ændringer, hvis borgerne eller personalet har feedback til maden. Derudover kan borgerne altid ønske menuen til, når de har fødselsdag. De nævnte ting er selvfølgelig indenfor rimelighedens grænser og det er jo ikke alt, vi kan opfylde. Det samme gælder ønsker om specialmad. Vi prøver at indfri ønskerne fra fx pårørende, men bliver også nødt til at være skarpe på, at vi skal have lægens ord for, hvis der er noget en borger ikke kan tåle. Det er pga., at vores kapacitet i køkkenet ikke er stor, så det er begrænset, hvor meget forskelligt mad, vi kan lave. Vi tager naturligvis hensyn anden etnisk madkultur og religion.</p> <p>Vi prøver at reducere forbruget af kød ved at servere fisk eller vegetarretter i stedet. Vi skærer også ned på mængden af kød i maden og tilsætter flere grøntsager eller andre proteinholdige råvarer som fx Kidneybønner eller linser. Udfordringen her kan være, at borgerne godt kan lide kød og derfor kommenterer på det, hvis de mener, at der ikke er kød nok.</p> <p>Vores mad og tilberedningen lever op til sundhedsstyrelsens anbefalinger.</p>