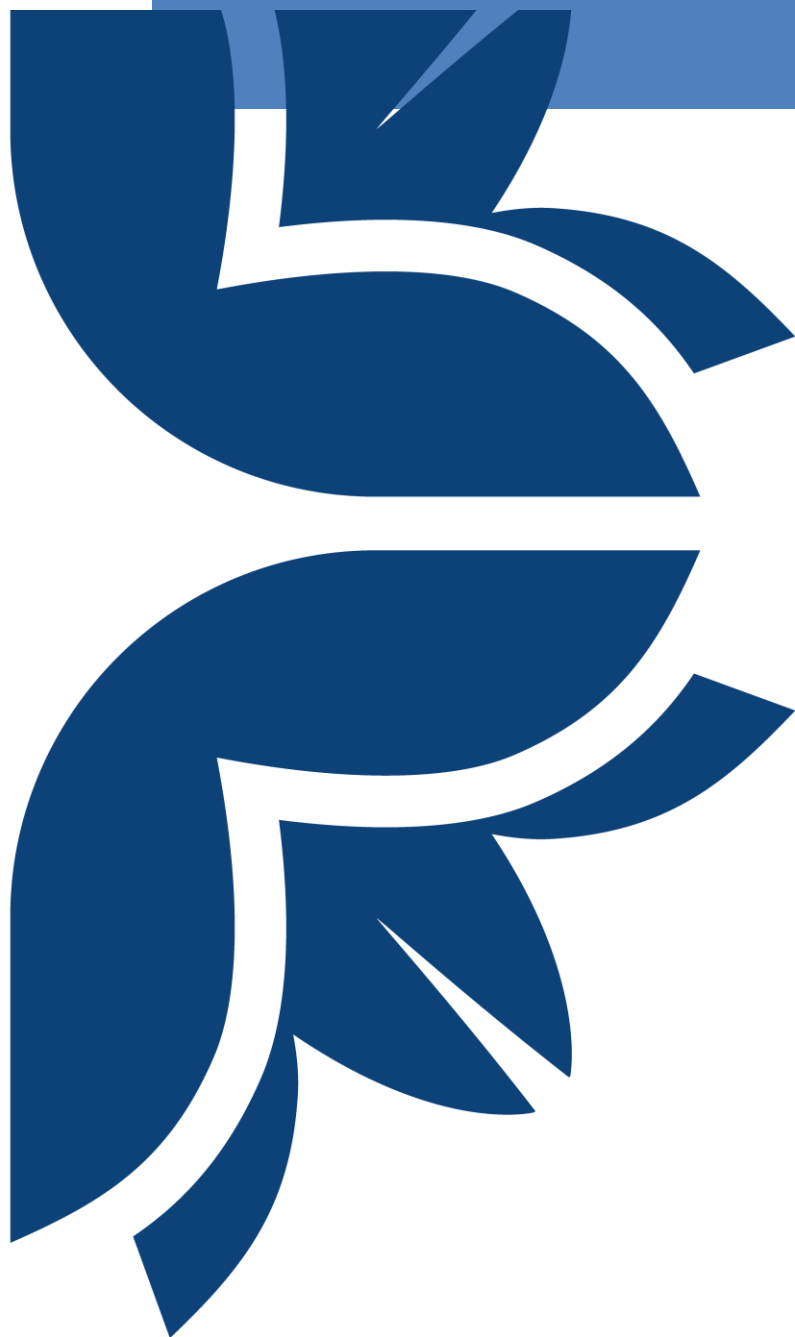


Madservice



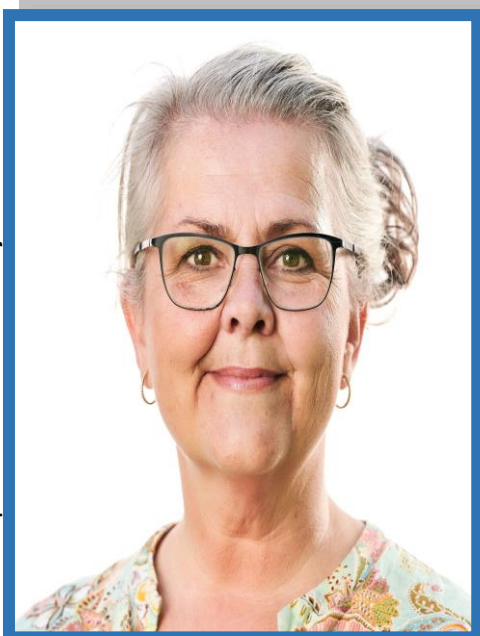
Kostkoncept fra Assens Madservice til Plejeboligerne 2024



ASSENS
KOMMUNE

Indholdsfortegnelse

KOSTKONCEPTETS RAMMER	3
SERVICENIVEAU	4
INDHOLD I SERVICEPAKKEN	4
ANSVARSFORDELING	4
KOSTFORM	6
DØGNKOST FORSLAG NORMAL KOST 9MJ	7
DØGNKOST FORSLAG SMÅTSPISENDE KOST 9MJ	8
DIÆTER	9
NORMALKOST:.....	9
KOST TIL SMÅTSPISENDE:	9
VEGETAR	10
TIL PERSONER MED TYGGE/SYNKEBESVÆR:.....	10
BLØD KOST.....	10
GRATIN KOST	10
ANDRE DIÆTER	10
MADSERVICE TILBYDER	11
MADSERVICE TILBYDER	12
ENERGI OG PROTEIN TILSKUD:	12
HÅNDTERING AF KARTOFLER, GRØNSAGER OG EFTERMIDDAGSKAGE	13
MSC AFDELING	14
STANDARDBESTILLING	14
RAMMEBESKRIVELSE FOR MADKASSER	14
NÅR I ØNSKER AT SKIFTE TIL STANDARDBESTILLING	15
ÆNDRINGER AF FAST MØNSTER	15
VALGMULIGHED	15
VARMEVEJLEDNING	15
EGENKONTROL	15
LEVERING	16
NY BEBOER	16
ÆNDRING AF MADEN ELLER SERVICEPAKKER	16
AFBESTILLING/BESTILLING FOR BEBOERNE	16
FESTER	16
GÆSTEMAD	16
VALG AF FØDEVARER	17
VALG AF FØDEVARER TIL NORMALKOST TIL ÆLDRE	17
VALG AF FØDEVARER TIL SMÅTSPISENDE ÆLDRE	18
EMBALLAGE	19
PRODUKTIONSMETODE	19
KLIMAVENLIG MADSERVICE	20
NYTTIGE KONTAKTOPLYSNINGER	21
BILAG 1. BESTILLING/AFBESTILLING AF MAD	22
BILAG 2: BS-BETALINGSSERVICE	23
BILAG 3. BESTILLINGSSKEMA TIL FESTER	24



Kostkonceptets rammer.

Assens Madservice ønsker at kostkonceptet for forplejningen i Plejeboligerne, skal ses som en guide og et inspirationsværktøj.

Her kan du få informationer om stort og småt, der knytter sig til mad, måltider, ernæring, økonomi i madkasserne og hygiejneregler. Derudover indeholder den også forskellige guides.

Vi ønsker, at vi sammen med jer i plejeboligerne kan opfylde beboernes behov for en modtage sund, indbydende, varieret og nærende mad af høj kvalitet, der er tilpasset den enkeltes ønsker og behov.

Dette sikres ved:

- at anbefalingerne fra Den Nationale Kosthåndbog følges
- mulighed for at vælge tilbud der tilpasses den enkeltes behov
- tilgængelig vejledning, således den enkelte får adgang til nødvendig information
- tæt kontakt fra Assens Madservice til plejeboligerne

Vi håber at dette redskab vil blive til gavn og glæde for jer alle ude i Plejeboligerne.

Line Hansen – Leder af Assens Madservice



Serviceniveau:

Kostkonceptet er opbygget ud fra et overordnet ønske om, at beboeren sættes i centrum og ud fra ønske om, at beboeren skal opleve:

- harmonisering af forplejningstilbuddet i Assens Kommunes Madservice med det formål at alle beboere på plejecentrene skal opleve samme serviceniveau i hele Assens Kommune.
- brugerindflydelse via beboer/plejepersonale/kontaktperson fra Madservice.
- individuel kost- og ernæringsvejledning via kontaktperson fra Assens Madservice
- maden som veltillavet
- maden som varm ved servering
- sanseoplevelse i forbindelse med måltiderne
 - ❖ smag
 - ❖ syn/farve
 - ❖ duft



Menu

- menuplaner der afspejler sæson, højtider og danske mærkedage
- mulighed for diæter
- mulighed for afvigende menu
- der tilbydes valget mellem 12 hovedretter og 10 biretter pr. uge
- Flere fester at vælge imellem om året

Indhold i servicepakken:

Servicepakken består af morgenmad, mellemmåltider, aftensmad og hovedret og boret.

Der er mulighed for at vælge morgenmad, mellemmåltider, aftensmad eller boret fra.

Prisen reguleres efter de valgte måltider og der bliver udarbejdet et serviceaftaleskema ved indflytning.

Ønsker man at fravælge et eller flere måltider kan man inden den 20. i en måned, få dette lavet om på plejecentrene og det vil derefter træde i kraft til næste den 1.

Ex. den 19. januar laver man nyt aftaleskema.
den 1. marts vil ændringen træde i kraft.

Ansvarsfordeling:

Assens Madservice er ansvarlig for at vejlede/rådgive plejepersonalet i håndtering af den enkelte beboeres ernæringsmæssige behov, samt i anretning af mad og måltider.

Det er plejepersonalets ansvar at tilbyde beboerne en optimal forplejning, som er tilpasset beboerens individuelle behov.

Assens Madservice har ansvaret for at den forplejning vi leverer til plejecentrene opfylder de gældende love og anbefalinger for forplejning til ældre.

Efter levering af forplejning fra Assens Madservice har plejepersonalet ansvaret for at den opbevares korrekt. Plejepersonalet er ansvarlig for at færdigtilberede/anrette og servere maden for beboerne.

Portionsstørrelser:

Det er opsat vejledende portionsstørrelser inden for de 2 kostformer som Assens Madservice tilbyder, normal kost til ældre 75+ og kost til småtspisende.

Normal kost		Mål og mængder	
Normalkost 9MJ	1 portion	Normalkost 9MJ	1 portion
Hovedret:		Hovedret:	
Stegt/kogt kød	120 g	Stegt/kogt kød	2 stk
Fars retter	120 g	Fars retter	2 stk
Frikadeller	120 g	Frikadeller	2 stk
Bøf/karbonader	120 g	Bøf/karbonader	1 stk
Fisk	120 g	Fisk	1-2 stk
Gryderetter	250 g	Gryderetter	2,5 dl
Tilbehør:		Tilbehør:	
Kogte kartofler	150 g	Kogte kartofler	4-5 stk
Pasta	80 g	Pasta	1 dl
Kartoffelmos	200 g	Kartoffelmos	1 1/2 dl
Kogte grønsager	125 g	Kogte grønsager	1 dl
Råkost/salat	125 g	Råkost/salat	1 dl
Ris	120 g	Ris	1-2 dl
Biretter:		Biretter:	
Grønsagssuppe/mælke	250 ml	Grønsagssuppe/mælke	2,5 dl
Frugtsuppe	200 ml	Frugtsuppe	2 dl
Frugtgrød	200 ml	Frugtgrød	2dl
Dessert	150 ml	Dessert	1,5 dl
Dessert med tilbehør	100 ml	Dessert med tilbehør	1 dl
Tilbehør til dessert	50 g.	Tilbehør til dessert	1/2 dl.
Henkogt frugt	100 g.	Henkogt frugt	2 stk.

Kost til småtspisende

Normal kost		Mål og mængder	
Normalkost 9MJ*	1 portion	Normalkost 9MJ *	1 portion
Hovedret:		Hovedret:	
Stegt/kogt kød	80 g	Stegt/kogt kød	1 stk.
Fars retter	80 g	Fars retter	1 stk.
Frikadeller/Medister	60-80 g	Frikadeller/ medister	1 stk.
Bøf/karbonader	80 g	Bøf/karbonader	1 stk.
Fisk	80 g	Fisk	1 stk.
Gryderetter	150 g	Gryderetter	1,5 dl
Tilbehør:		Tilbehør:	
Kogte kartofler	80 g	Kogte kartofler	3 stk.
Pasta	50 g	Pasta	1 dl
Kartoffelmos	100 g	Kartoffelmos	1 dl
Kogte grønsager	50 g	Kogte grønsager	1/2 dl
Råkost/salat	50 g	Råkost/salat	1/2 dl
Ris	50 g	Ris	1 dl
Biretter:		Biretter:	
Grønsagssuppe/mælke	150 ml	Grønsagssuppe/mælke	1,5 dl
Frugtsuppe	150 ml	Frugtsuppe	1,5 dl
Frugtgrød	150 ml	Frugtgrød	1,5dl
Dessert med tilbehør	100 ml	Dessert med tilbehør	1 dl
Tilbehør til dessert	50ml	Tilbehør til dessert	1/2 dl
Henkogt frugt	75 g	Henkogt frugt	1 -2 stk.

* Når denne kost trods mindre mængde stadig giver 9 MJ, skyldes det at en er beriget.

Kostform:

Som udgangspunkt tilbydes en normal kost som opfylder de krav der er til ældre (+75 år), jf. Den nationale kosthåndbog (<http://bog.kostforum.dk>)

Til borgere med nedsat appetit tilbydes kost til småspisende, jf. Den nationale kosthåndbog (<http://bog.kostforum.dk>)

Eksempel på døgnkost:

Morgenmad:

- Rugbrød (lyst, mørkt, fuldkorn)
- Franskrød, grovbrød eller bolle
- Smør
- Ost, marmelade
- Ymer, yoghurt eller andre surmælksprodukter
- Øllebrød eller havregrød
- Sødmælk, letmælk og kærnemælk
- Kaffe og te
- Appelsinjuice, æblejuice eller sveskejuice

Formiddag:

- Franskrød, grovbrød eller knækbrød
- ost
- frugt
- kaffe, te og saft

Varm mad:

- Hovedret
- Biret
- Vand

Eftermiddag:

- Kage
- brød
- kaffe og te
- saft

Kold mad:

- Rugbrød, franskbrød eller grovbrød
- pålæg
- ost
- lun ret
- tilbud om 1 portion flydende (suppe og grød)
- saft, te

Sen aften:

- småkager
- frugt
- kaffe, te



Døgnkost forslag normal kost 9MJ

Morgen 22 % af energi	1 blødkogt æg (50 g) ½ stk. rugbrød (25 g) med skrabet fedtstof (5 g) 1 appelsin (125 g) /juice (150 ml) 1 stk. fuldkornsbrød (50 g) med skrabet fedtstof (5 g) 1 skive ost 30+ (20 g) Marmelade (20 g) <p style="text-align: right;">Kaffe/te</p>
Formiddag 9 % af energi	1 banan (100 g) Letmælksyoghurt (100 g) med mysli (15 g)
Frokost 22 % af energi	3/2 stk. rugbrød (75 g) Skrabet fedtstof (10 g blød margarine) 1 leverpostejmad (10 g) med agurk (20 g) 1 sildemad (40 g) med løgringe (5 g) 1 skinkemad (10 g), 1 sherrytomat (20 g) 1 lille portion råkost (50 g gulerod, 5 g rosin, 3 g citronsaft) 1 glas minimælk (150 ml)
Eftermiddag 6 % af energi	1 stk. fuldkornsknækbrød (12 g) 1 skive ost 30+ (20 g) Marmelade (20 g) <p style="text-align: right;">Kaffe/te</p>
Aften 30 % af energi	Kyllingefilet (125 g tilberedt/(150 g råt) Broccoli (80 g) Majs-kerner, frosne (80 g) Olie (10 g) Skysovs, ca. ½ dl (3 g hvedemel til jævning) Kartoffler (150 g) Jordbærgrød (100 ml) med minimælk (50 ml) <p style="text-align: right;">Vand</p>
Sen aften 11 % af energi	Nødder/mandler (30 g) 1 glas minimælk (150 ml)

Døgnkost forslag Småtpisende kost 9MJ

Tidlig morgen 12 % af energi	Ernæringsdrik (125 ml)
Morgen 13 % af energi	1 portion ymer (100 g) med sukker (10 g) ½ stk. fransbrød (20 g) Fedtstof (8 g smør/blød margarine) 1 skive ost 45+ (20 g) Kaffe/te
Formiddag 12 % af energi	Ernæringsdrik (125 ml)
Frokost 17 % af energi	2 kvarte skiver rugbrød (25 g) Fedtstof (8 g smør/blød margarine) 1 leverpostejmad (15 g) med agurk (10 g) 1 sildemad (30 g) med løgringe (5 g) 1 snitte franskbrød (12 g) ½ skive ost 45+ (10 g) 1 glas sødmælk (100 ml)
Eftermiddag 10 % af energi	1 stk. kage (50 g) Kaffe/te
Aften 22 % af energi	Kyllingefilet (75 g tilberedt/90 g råt) Broccoli (10 g) Majskerner, frosne (10 g) Olie (5 g) Skysovs, ca. ½ dl (3 g hvedemel til jævning) Kartoffelmos med mælk og smør (50 g) Jordbærgrød (50 ml) med piskefløde (25 ml) 1 glas sødmælk (150 ml)
Sen aften 9 % af energi	Flødeis (40 g) Kakaoletmælk (150 ml)
”Nat” 5 % af energi	Energitæt dessert 80 g

Assens Madservice producere mange former for diæter.

Alle diæter er produceret ud fra anbefalingerne i Den nationale kosthåndbog.

Vi tilbyder ordinære diæter eller lægeordnede specielle diæter, hvis der forefindes en speciel diætvejledning fra læge eller sygehus vil vi gerne have en kopi af denne, så vi kan tilberede den korrekte diæt.

Assens Madservice arbejder ud fra 3 kostformer. **Normalkost, kost til småtspisende og Vegetarkost.**

Normalkost:

Raske ældre med normal appetit anbefales at spise normalkost og at følge De officielle kostråd og De supplerende anbefalinger til ældre over 65 år.

Normalkosten skal medvirke til at sikre en tilstrækkelig energi- og næringsstofindtagelse, der dækker den ældres behov.

Energibehovet falder dog med alderen som følge af den ændrede kropssammensætning og et nedsat fysisk aktivitetsniveau.

Behovet for vitaminer og mineraler mindskes imidlertid ikke tilsvarende med alderen, mens behovet for protein er lidt større. Anbefalingerne for næringsstoffer skal derfor opfyldes gennem en mindre fødeindtagelse, hvilket stiller krav om en højere næringsstoftæthed end i Normalkosten og med særligt fokus på de proteinrige fødevarer.

Fødevarer med et højt indhold af 'tomme kalorier' som fx sukker, fedt og alkohol bør begrænses.

Kost til småtspisende:

Kosten til småtspisende dækker et varmt hovedmåltid samt bilet og tre energitætte mellemmåltider, som kan fordeles frit over dagen. Der er fokus på, at måltiderne er små og overkommelige at spise for personer med en lille appetit. Kosten til småtspisende indeholder ekstra fedt og protein, som er særlig vigtig for den småtspisende person.

Der er fokus på at begrænse mængden af kostfibre og fuldkorn, som mætter og tager appetit fra en person, som har brug for, at maden er ekstra energirig.

Der tilstræbes følgende energifordeling:

Fedt: 50 E%

Protein: 18 E%

Kulhydrat: 32 E%

Der tilstræbes, at hovedmåltidet og bilet samlet har et energiindhold på ca. 2000-2500 kJ (inkl. 80 gram kartofler og 50 gram grøntsager tilberedt i plejeboligen). Mellemmåltiderne bidrager alle med ca. 1000-1500 kJ og 8-10 gram protein.

Proteinberigelsen vil ske ved brug Arla Protino Valleproteinpulver og Atpro 200, såfremt det naturlige proteinindhold ikke er tilstrækkeligt. Måltiderne fra madservice udgør ca. $\frac{2}{3}$ af dagens samlede energibehov (ved et energibehov på 9000 kJ), og morgenmad og frokost samt eventuelt 1-2 ekstra mellemmåltider bør dække det resterende behov.



Vegetar

Vegetarer spiser, som bekendt, ingen former for kød eller fjerkræ. Ej heller fisk, skaldyr og biprodukter, som f.eks. honning. Vegetarer lever af planteføde og kan supplere med mælkeprodukter og/eller æg.

Men der er flere grene af vegetarisme og i Assens Madservice planlægges vores vegetar ud fra en Pesco-pollotar.

En Pesco-pollotar er en kombination af pescetar og pollotar, kaldes en pesco-pollotar og er personer, der spiser vegetarisk, men til vælger både fisk og fjerkræ.

Der vil på en menu uge være 9 vegetariske retter og 3 retter med enten kylling eller fisk.

Til personer med tygge/synkebesvær:

Blød Kost

Blød kost kan sammensættes efter behov:

- Hakket kød – alt kød hakkes undtaget hakkede kødretter som er produceret af hakket kød i forvejen ex. frikadeller
- Hakket grønsager – alle grønsager hakkes
- Med mos – der serveres mos i stedet for kartofler.

Borgerne kan modtage hakket kød med kartoffelmos eller hakket kød med hakkede grønsager og alm. kartofler. Eller alle tre kategorier.

Gratin Kost

Blendet kost tilbydes til personer med synkebesvær (dysfagi), forsnævring af spiserøret eller lammelse.

Gratinkost er en kost-form egnet ved nogen tyggfunktion og nedsat synkeevne i større grad.

Gratinkost består af puréer, dvs. helt findelte råvarer, der ikke kræver meget tyggearbejde. Konsistensen er blød, ensartet og sammenhængende. Den er fast i konsistensen som fx æggestand og holder formen på en tallerken, hvilket gør det nemt både at tygge og synke maden. Gratinkost er mad uden klumper, uden kerner og frø, uden hårde skorper og har ikke en sej/klistret konsistens.

Det er også muligt at bestille Attylet fra madservice, som kan tilsættes i kaffe og andet tyndtflydende for at give en tyk konsistens, som er vigtig ved dysfagi.

Andre diæter

Hvis der er behov en særlig type diæt som er en lægelig eller sygeplejefaglig anbefaling (purinreduceret, laktosefri, glutenfri eller lignende), kan henvendelse ske til madservice@assens.dk som vil tilgodese disse behov.

Madservice tilbyder:

- **Råkost (Blandt andet)**
 - Gulerodsråkost med ananas og rosiner
 - Grøn salt m/ gul peberfrugt
 - Rød spidskålssalat
 - Spidskålssalat med selleri og abrikos
 - Skær selv salat
- **Småspisende mellemmåltider**
 - Protein is
 - Chokolademousse
 - Risalamande m/kirsebærsauce
 - Kræmmerhuse m/makronfløde
 - Koldkål
 - Nøddemix
 - Beriget grønsagssuppe
 - Protino drik
 - Protino dessert
- **Frostbrød**
 - Eftermiddagsbrød og kage
 - Kringler og wienerstænger
 - Kærnemælkshorn
 - Boller
 - Franskbrød
 - Træstammer
 - Hindbærnsnitter
 - Morgenbrød
 - Franskbrød
 - Grov og alm boller
 - Grovbirkes
 - Smørbirkes
- **Tilvalg**
 - Klar suppe med boller og urter
 - Risengrød
 - Øllebrød
 - Legerede grønsagsupper
 - Mælke mad
 - Frugtgrød
- **Lune retter**
 - Fiskefrikadeller
 - Stegt medister
 - Æbleflæsk
 - Bikse mad
 - Ugens lune ret

Ugens lune ret

Hver uge kan der vælges "ugens lune ret" Ugens lune ret er en overraskelse og det vides ikke på forhånd hvad den indeholder.

Det kan være overskud fra vores produktion. Som hvis vi har fået produceret for meget svenskpølseret, lasagne eller andet og vi vurderer, at det kan serveres som lun ret.

Det kan også være produkter vi har i fryseren som trænger til at blive brugt, mens det stadig er af god kvalitet.

Fælles for begge, er at det mindsker madspild, gør noget godt for vores miljø og når I vælger det, så tager vi et fælles ansvar.

Madservice tilbyder:

- **Energi og Proteintilskud**
 - Proteindrik
 - Citron/vanilje
 - Hindbær
 - Blåbær
 - Proteindessert
 - Rabarber
 - Æble og kanel
 - Atpo 200

Energi og Protein tilskud:

Protino:

Proteindrik kan bruges som supplement til kosten ved appetitløshed.

Den anbefales specielt ved dårlig ernæringstilstand og pludseligt vægttab. Samtidigt kan den med stor fordel bruges ved manglende sårheling.

De proteindrik vi bruger, er Arlas Protino, der har et højt indhold af valleprotein og energi. De indeholder ca. dobbelt så meget energi som sødmælk.

Indeholder 5,8 gram protein pr. 100 gram

Protinodessert:

Proteindessert kan bruges som supplement til kosten ved appetitløshed og til småtspisende.

Den anbefales specielt ved dårlig ernæringstilstand og pludseligt vægttab. Samtidigt kan den med stor fordel bruges ved manglende sårheling.

Foruden de småtspisende desserter vi selv producere, bruger vi Arlas Protinodessert, der har et højt indhold af valleprotein og energi.

Indeholder 7,3 gram protein pr. 100 gram

Atpo:

Atpo 200 proteinpulver er velegnet som tilsætning til diverse drikkevarer og måltider til småtspisende. Da smagen er neutral, kan Atpo 200 anvendes i et utal af retter og drikke, hvorved proteinindholdet optimeres.



Håndtering af kartofler, grønsager og eftermiddagskage

Kartofler

- Plejeboligerne køber kartofler som tilbehør
- Plejeboligerne køber ris og pasta som tilbehør
- Kartoffelmos, flødestuede kartofler, ristede kartofler og andre retter hvor kartofflen indgår, modtages fra Madservice
- Retter hvor ris og pasta indgår i retten, modtages fra Madservice
- Tarteletter modtages fra Madservice
- I MSC Afdeling er det synligt, hvad vi anbefaler som tilbehør til retten

Grønsager

- Plejeboligerne køber grønsager som tilbehør
- Der kan bestilles råkost som tilbehør ved hver levering fra Madservice
- Plejeboligerne køber surt (rødbeder osv.) til tilbehør
- Rødkål modtages fra Madservice
- Stuede grønsager, sammenkogte retter, brunkål og andre retter hvor grønsagen indgår, modtages fra Madservice
- Kompotter, chutney osv. modtages fra Madservice
- I MSC Afdeling er det synligt, hvad vi anbefaler som tilbehør til retten

Festmenuer

- Ved bestilling af festmenuer gælder ovenstående

Kager

- Plejeboligerne køber og bager kage til 3 dage om ugen
- Bagte kager og rørte kager leveres ikke fra Madservice

Bake off

- Plejeboligerne bestiller brød og kage (Bake off) som leveres af Madservice til 4 dage om ugen
- Bake off som eftermiddagsbrød er en varegruppe for sig selv og der kan bestilles 4 forskellige varianter om ugen
- Der tilbydes småkagedej på frost til jul

Morgenbrød

- Morgenbrød kan bestilles, for de plejeboliger der ønsker dette.
- Morgenbrød er i MSC info en varegruppe for sig selv og der kan bestilles til 7 dage

Rammebeskrivelse for madkasser:

Morgenmad:	Plejen:	Assens Madservice:
Havregrød	x	
Øllebrød	færdigtilberedes	x
Boller/rundstykker	x	
Franskbrød/rugbrød	x	
ost	x	
Kaffe/te	x	
Juice	x	
Varm mad:	Plejen:	Assens Madservice:
Hovedret (Kød og sauce)	færdigtilberedes	x
Hovedret (Kartofler og grønt)	x	x
Biret	færdigtilberedes	x
Drikkelse	x	
Kold mad:	Plejen:	Assens Madservice:
Rugbrød/franskbrød	x	
Pålæg	x	
Oste	x	
Pynt	x	
Lune retter	færdigtilberedes	x
Suppe	færdigtilberedes	x
Mælke/frugtgrød	færdigtilberedes	x
Mellemmåltid x 3	Plejen:	Assens Madservice:
Brød/boller	x	
Kage/eftermiddagsbrød	x	
Småtpisende		x
Frugt	x	
Proteindrik		x
Kaffe/te	x	
Saft	x	

MSC Afdeling:

Maden bestilles i MSC Afdeling. Programmet ligger i "Programkataloget" på computeren. Hver afdeling er oprettet med et fælles login.

Kontakt os gerne, hvis I har brug for hjælp og vi kommer gerne ud og underviser jer, hvis I har nye medarbejdere der skal bestille mad eller I af en eller anden grund har et behov

Standardbestilling

Opsætning til standardbestilling kan tilpasses som I ønsker det.

I kan som enhed være opsat til standard på hovedret og biret, men derudover bestille brød, kage, lun ret osv. i MSC Afdeling.

I kan også opsættes til standard på det hele. Vi skal blot modtage et aftaleskema i de forskellige kategorier fra jer og så får I tilsendt standard.

Selvom I modtager standard vil I stadig kunne bruge programmet og da det ikke kan låses, vil I kunne lave ændringer derinde. Hvis det er permanente ændringer skal vi have besked – se ændring af kostformer.

Når I ønsker at skifte til standardbestilling

Når I ønsker at skifte til standardbestilling, skal I fortælle hvad I ønsker at få leveret inden I kommer i gang. I finder de skemaer I skal bruge i "Standardbestilling af mad" brochuren som kan revireres hos Madservice.

Udfyld de relevante bilag og send til madservice på madservice@assens.dk

Ændringer af fast mønster

Ændringer af fast mønster skal sendes til os pr. mail på madservice@assens.dk

Ændringerne træder i kraft 3 hele uger efter vi har modtaget skemaet.

Valgmulighed

Ønsker I at vende tilbage til valgmulighed igen, kontakter I os pr. mail. Valgmuligheden vil træde i kraft løbende måned + 1 måned efter

Ex. den 19. januar sendes mail til Madservice og den 1. marts vil ændringen træde i kraft.

Varmevejledning:

Mad der er pakket i sort bulk må varmes.

Mad der er pakket i klar bulk må ikke varmes.

Vi anbefaler, at maden pakkes ud af poser og bakker inden den varmes. Maden varmes i gryder, på pander eller i ovn alt efter hvad det er.

Maden er mærket med labels, hvorpå der står varme vejledninger og tilberedningstider.

Egenkontrol:

Assens Madservice ansvar for egenkontrollen slutter når chaufføren har afhentet maden i Assens.

Plejecentrenes enheders ansvar, starter ved modtagelsen af maden fra chaufføren.

Assens Madservice har IKKE ansvaret for opbevaring og færdigtilberedning af maden i enhederne.

Alle Plejeboligerne er registrerede og autoriserede og skal have et egenkontrolsprogram og dokumenterer de udpegede kritiske kontrolpunkter.

Assens Madservice har udviklet et egenkontrols program til brug i Plejeboligerne og følger løbende op, når der kommer nye krav.

Det anbefales, at plejeboligerne bruger dette program, men det er ikke et krav.

Egenkontrolsprogrammet fra Assens Madservice er lavet i samarbejde med Mortalin Fødevaresikkerhed.

Der er fra 1. november 2014 ikke længere krav om uddannelse i fødevarehygiejne.

På alle arbejdspladser der arbejder med fødevarer gælder det dog stadig, at personalet skal instrueres i fødevarehygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører. Instruktionen skal gives fra første ansættelsesdag.

Det er lederen af arbejdspladsen, der er ansvarlig for, at personalet har den rette instruktion.

Levering:

Maden fra Assens Madservice bliver leveret til plejecentrene 2 gange om ugen, tirsdag og fredag og inden for et rimeligt fastlagt tidsrum.

I forbindelse med en helligdag der falder på en fredag, vil vi levere maden om torsdagen.

Maden leveres af den til hver tid godkendte kørselsleverandør og hvis der skulle være nogen form for utilfredshed med chaufførerne, bedes I kontakte Assens Madservice.

Ny beboer:

Ved modtagelsen af en ny beboer er det meget vigtigt, at I hurtigst muligt sender serviceaftaleskema, bilag 1 og evt. bilag 2, til Assens Madservice (madservice@assens.dk). Serviceaftaleskemaet danner grundlag for afregningen til borgerne, så det er af stor betydning at det kommer til madservice i den måned som borgerne flytter ind.

Ændring af maden eller servicepakker.

Prisen reguleres efter de valgte måltider og der bliver udarbejdet et serviceaftaleskema ved indflytning. Ønsker man at fravælge et eller flere måltider kan man inden den 20. i en måned, få dette lavet om på plejecentrene og det vil derefter træde i kraft til næste den 1.

Ex. den 19. januar laver man nyt aftaleskema.
den 1. marts vil ændringen træde i kraft.

Afbestilling/bestilling for beboerne:

Hvis en beboer ønsker at afbestille/bestille mad skal Madservice have besked på dette senest 8 dage før. Man har mulighed for at afbestille sin mad for en hel dag eller det enkelte måltid. se bilag 1.

Fester:

Assens Madservice udsender først i januar et festkatalog. Inden 4 uger før festen skal afholdes skal maden bestilles.

I dette katalog kan hvert plejecenter vælge 3 fester om året. Festerne er årstidsbestemt og kan derfor kun bestilles inden for et begrænset tidsrum.

Festerne bestilles i MSC Afdeling. Her bestiller i også til personale og gæster.

Bestillingsskema sendes til madservice i forhold til afregning af personale og gæster til plejeboligerne. Se bilag 3

Hvis den enkelte borger skal afregnes et gæstemåltid, skal skema Bestilling/afbestilling sendes til madservice. Se bilag 1

Gæstemad:

Beboerne i plejeboligerne kan hvis de ønsker det bestille gæsteportioner. Prisen for gæstemad er den samme som det beboerne giver. Gæstemaden skal bestilles 8 dage før besøget.

Gæsteportionerne bestilles med afbestilling/bestillingsskemaet se bilag 1.

Valg af fødevarer:

Da en del af døgnkosten både som indkøb og tilberedning er plejens ansvar, føler vi fra Assens Madservice os forpligtet til at anbefale en del fødevarer.

Anbefalingerne ses som vejledende og til den almindeligt spisende ældre.

Valg af fødevarer til normal kost til ældre

	Mælkeprodukter og ost
Spis og drik hyppigt	<ul style="list-style-type: none">➤ Gå efter <i>nøglehulsmærkede</i> produkter➤ mælk med et lavt fedtindhold fx skummetmælk, minimælk eller kærnemælk➤ syrnede mælkeprodukter med et lavt fedtindhold og uden tilsat sukker➤ oste med et lavt fedtindhold fx skæreost, kvart, rygeost og hytteost
Spis og drik af og til	<ul style="list-style-type: none">➤ letmælk➤ syrnede produkter af letmælkstypen
Spis og drik sjældent	<ul style="list-style-type: none">➤ mælk og syrnede mælkeprodukter med et højt fedtindhold og/eller med tilsat sukker fx sødmælk, ymer, tykmælk, A38, sødmælksyoghurt, frugtyoghurt og koldskål➤ oste med et højt fedtindhold➤ alle typer creme fraiche, fløde, syrnet fløde, flødepulver.➤ kakao- både sød-, skummet-, letmælkskakao
	Brød, mel og gryn
Spis og drik hyppigt	<ul style="list-style-type: none">➤ Gå efter <i>nøglehulsmærkede</i> og <i>fuldkornsmærkede</i> produkter.➤ Alle typer fuldkornsbrød uden hele kerner fx mørkt rugbrød, fuldkornsboller og –brød, -pitabrød.➤ Rugmel, finvalsede havregryn og fuldkornshvedemel
Spis og drik af og til	<ul style="list-style-type: none">➤ hvide brødtyper uden fuldkorn fx <. Franskbrød/boller/pitabrød, teboller, rosinboller og lign.
Spis og drik sjældent	<ul style="list-style-type: none">➤ Brød, morgenmadsprodukter, m.v. med et højt fedt og/eller sukker fx Croissanter, tebirkes, kiks, kryddere, kammerjunkere
	Drikkevarer
Spis og drik hyppigt	<ul style="list-style-type: none">➤ Vand, kaffe og te➤ dansk vand➤ sukkerfri læskedrik og sukkerfri sodavand
Spis og drik af og til	<ul style="list-style-type: none">➤ Frugtjuice, grønsagsjuice, æblemost, sukkerholdigt sodavand, sukkerholdigt læskedrik, sukkerholdigt sodavand, cider og ice-tea
Spis og drik sjældent	<ul style="list-style-type: none">➤ Øl, vin og spiritus i henhold til lægeordination

Valg af fødevarer til småspisende ældre.

	Mælkeprodukter og ost
Spis og drik hyppigt	<ul style="list-style-type: none">➤ Mælk og syrnede mælkeprodukter med højt fedtindhold fx sødmælk, ymer, A38, sødmælksyoghurt, frugtyoghurt og koldstål.➤ oste med højt fedtindhold fx skæreost (60%), brie, camembert og flødeost➤ alle typer creme fraiche, fløde, syrnede fløde og flødepulver➤ Sødmælkskacao
Spis og drik af og til	<ul style="list-style-type: none">➤ letmælkskacao
Spis og drik sjældent	<ul style="list-style-type: none">➤ Mælk og syrnede mælkeprodukter med lavt fedtindhold fx skummet- og letmælk samt skummetmælksyoghurt➤ oste med lavt fedtindhold➤ skummetmælkskacao
	Brød, mel og gryn
Spis og drik hyppigt	<ul style="list-style-type: none">➤ Fiberfattigt brød fx franskbrød, bagels og pitabrød➤ teboller, rosinboller, rosinbrød➤ Croissanter, tebirkes, kiks, kryddere➤ Alle mel og gryntyper➤ grød fx havregrød, øllebrød og risengrød➤ beriget med kulhydrater og/eller proteinpulver➤ müsli og morgenmadsprodukter med et højt indhold af fedt og sukker
Spis og drik af og til	<ul style="list-style-type: none">➤ knækbrød med kanel, kakao og lign
Spis og drik sjældent	<ul style="list-style-type: none">➤ Fiberrigt brød fx rugbrød, grovbrød, grovfranskbrød, grovboller og grovknækbrød➤ skorper➤ Müesli og morgenmadsprodukter med et lavt indhold af fedt og sukker
	Drikkevarer
Spis og drik hyppigt	<ul style="list-style-type: none">➤ Vand, kaffe og te➤ Frugtjuice, grønsagsjuice, æblemost, sukkerholdigt saftvand, sukkerholdigt læskedrik, sukkerholdigt sodavand, cider og ice-tea➤ ernæringstilskud
Spis og drik af og til	<ul style="list-style-type: none">➤
Spis og drik sjældent	<ul style="list-style-type: none">➤ dansk vand➤ sukkerfri læskedrik og sukkerfri sodavand➤ øl, vin og spiritus i henhold til lægeordination

Emballage:

Maden leveres fra Assens Madservice i fødevaregodkendt emballage.

Madbakker skabt med omtanke for miljøet. Måltidsbakker er fremstillet med stort indhold af genbrugsplast fra flasker og bakker.

Måltidsbakkerne er lavet i C-PET, der gør dem velegnede til håndtering af varme og kolde retter. Bakkerne tåler frost, høje temperaturer og kan komme i mikroovnen.

Måltidsbakken skal ikke tilbageleveres.

Når I er færdig med den, sorterer I den som plastaffald, så plastikken kan anvendes igen – måske til en ny måltidsbakke.

Den indgår i et cirkulært ressourceforbrug, der mindsker plastaffald.

Det er vigtigt at tjekke:

- At emballagen er intakt. Det vil sige, at filmen skal sidde fast på plastbakkerne og at varmeposerne ikke er utætte.
- emballage der "buler" (luft), **må ikke anvendes.**
- hvis der er mistanke om defekter på emballagen skal køkkenet kontaktes på tlf: 64 74 69 55 og der aftales en løsning
- Maden fra Assens Madservice er mærket med en holdbarhedsdato.
- Mad der har overskredet denne dato skal **altid kasseres.**

Produktionsmetode:

Maden fra Assens Madservice er tilberedt efter moderne kvalitetsmetoder. Formålet er opnå bedst mulig spisekvalitet for vores beboere og samtidig at sikre at maden bevarer indholdet af vitaminer og mineraler bedst muligt.

Assens Madservice producere til ca. 150 hjemmeboende i Assens Kommune og derudover produceres der mad til ca. 470 beboere på kommunes plejecentre og CUA - institutioner. Der produceres i køkkenet 5 dage om ugen, fra mandag til fredag. Maden pakkes efter nedenstående metoder og udsendes til enhederne på plejecentrene den efterfølgende uge.

Mad pakket i plastbakker er vacumpakket i "kontrolleret atmosfære" (MAP). Dvs. at den atmosfæriske luft der omgiver produktet er udskiftet med modificeret atmosfære.

Mad pakket i klare plastposer (varmeposer), er tilberedt som "hot-fill"produkt. Det vil sige at de varme sauce, suppe mv. er påfyldt poser direkte. Den metode betyder at maden bevares bedst muligt. Pakning mens maden endnu er meget varm, bevirker at produkterne får en væsentlig længere holdbarhed end ved traditionel tilberedning og pakning.

www.assensmadservice.dk

Se mere på

Klimavenlig Madservice:

Vi tager et stort ansvar på os, når vi producerer og leverer mad til andre mennesker. Der er mange kontroller og anbefalinger at leve op til for at føle sig ansvarlig i opgaveløsningen. Meget er rammesat og der er procedurer at støtte sig til og regler der skal efterleves.

I forhold til Klima og de nye klimavenlige kostråd, så er der målsætninger, men vejen derhen er ikke beskrevet. Der er mange anbefalinger at læne sig op af i arbejdet imod målet.

Vi vil, både personale og ledelse, i Assens Madservice gerne være First mover på området og blive et forbillede for andre aktører i Assens Kommune i arbejdet med klimavenlig mad, bæredygtig drift og reducere af madspild.

Vi læner os op af Fødevarerstyrelsens udtalelser omkring klimavenlige kostråd;

Vi kan ikke alt, men vi kan alle noget

CO₂ - udledningen fra den mad, vi spiser, kan blive mindre og dermed mere klimavenlig.

Klimavenlig mad handler bl.a. om at:

1. Spise årstidens frugt og grønt
2. Spise mere grønt og mindre kød
3. Spise magert kød som fjerkræ og fisk med lavere klimaaftryk end fx okse- og kalvekød
4. Spise lokale råvarer (ikke altid et mere klimavenligt – afhænger af produktionsformen)
5. Reducere madspild i hele kæden
6. Stille krav til leverandører ved indkøb af råvarer om mindst mulig emballage, og at det skal være klimavenlig emballage
7. Anvende mindst mulig emballage og bruge klimavenlig emballage til at levere mad til borger fra Madservice
8. Anvende vand fra hanen frem for flaskevand (produktion og transport af plasticflasker undgås)
9. Engangsservice til mødeforplejning o.l. undgås (hvis det er nødvendigt – så brug pap frem for plastic)
10. Købe større partier ind ad gangen, så transport af varer reduceres. Anvendelse af én hovedleverandør.
11. Spise kartofler og rodfrugter frem for ris og pasta

Som eksempel arbejder vi med, at vi overordnet kan reducere på kød, for at vi derved reducerer på CO₂ aftrykket i produktionen.

Målet er ikke, at fjerne kød fra menuen, men at vi reducerer hvor vi kan og ikke mere, end modtagerne af vores mad stadig oplever en genkendelig, smagfuld og ernæringsrigtig kost.

- Grønsagsmængden er øget for normal kost fra 75 g til 125 g i 2020
- Der er tilbud hver uge på 2 råkost/salater
- Salat på 1-2 menuer om ugen
- Kødmængde ændret fra fast 120 g kød til mellem 80-120 g
80 g i 4-6 retter pr. uge
100 g i 3-4 retter pr. uge
120 g i 1-2 retter pr. uge
- Retter med hakket kød eller fisk tilsættes op til 30% Ingridærter, hvide bønner eller lignende
- Gryderetter reduceres i kødmængde og grønsagsmængden øges
- Vegetarretter (1 i hver uge menu)

Nyttige Kontaktoplysninger:

Assens Madservice
Odensevej 29 D, 5610 Assens.
madservice@assens.dk
64 74 69 55



Ann-Charlott Valentin Carlsen: 64 74 69 51



Bente Sørensen: 64 74 69 53



Tina K. Jørgensen: 64 74 71 79

Telefonåbningstider:

mandag til torsdag: kl. 8.00 – 14.30 fredag: kl. 8.00-14.00

Bilag 1. Bestilling/afbestilling af mad.

Afbestilling/bestilling af mad.

Plejecenter:

Enhed:

Navn:

Adresse:

Cpr nr:

Ny beboer:

Dato:

Kostform:

Mors:

Dato:

Indlagt:

Dato:

Hjemkomst dato:

Afbestilling af mad:

Hele dagen, fra dato

til dato

Afbestilling af måltid: (sæt kryds bagved måltid)

morgenmad

varm mad

kold mad

mellemmåltider

Bestilling af gæstemad:

Antal:

Dato

Bilag 2: BS-BetalingsService

Retur til:
Assens Madservice
Odensevej 29 D
5610 Assens

Du ønsker at tilmelde dig BetalingsService.

Udfyld venligst

Navn _____

Cpr. nr.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Reg. nr:

--	--	--	--

Kontonummer:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Dato _____ **Underskrift** _____

Selvom du har udfyldt denne, er det vigtigt at du betaler girokort indtil tilmeldingen er gennemført.

Bilag 3. Bestillingskema til Fester.

Plejeboligens Navn:

Boenhed:

Antal personale:

Antal gæster:

Fest nr.: Navn

Dato for festen:



Madservice

Odensevej 29 D

5610 Assens.

Tlf: 64 74 69 55

Mail: madservice@assens.dk