

MADSPILD

MINDRE



KOL'ING
VI DESIGNER LIVET

En pixibog med eksempler fra hverdagen

Mad, som bliver smidt ud, er mad,
som kunne være blevet spist.

Madspild udgør både et økonomisk
og et miljømæssigt problem, da det
kræver ressourcer – både tid, penge,
fødevarer og energi, at producere
den mad, der ender i skraldespanden.

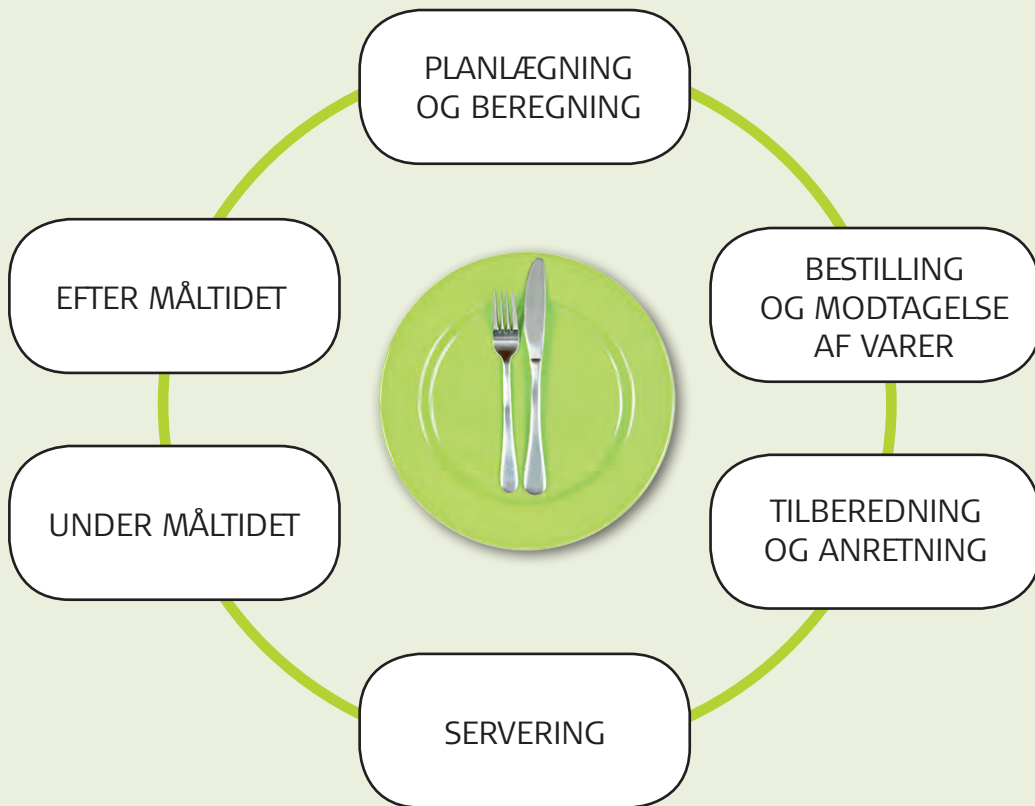
Der er også et sundhedsmæssigt
problem, fordi madspild er mad, som
beboerne skulle have spist - men som
i stedet ender i skraldespanden.

Der er altså både penge, miljø og sundhed,
bag tankerne om Mindre Madspild.

Ofte er det de små ting, der gør den store forskel.

Læs videre, få indblik og inspiration til hvordan
du kan være med til at gøre en forskel.





På de følgende sider er der eksempler fra seks forskellige situationer i hverdagen. Eksemplerne er indsamlet på en workshop med personale fra Kolding Kommune, og overfor eksemplerne, er der et bud på hvad der kunne have været gjort anderledes.

Fase 1:
Planlægning og beregning
– herunder kendskab til
beboernes madvaner

Et indblik i hverdagen

Til morgen kommer en kvindelig beboer ud i fællesstuen for at spise sin morgenmad. Plejepersonalet tilbereder en portion havregrød, og hælder godt med fløde, smør og sukker i – beboerens appetit er meget lille, så hun har behov for ekstra energi.

Da havregrøden serveres kommenterer kvinden, at det er en alt for stor portion.

De bliver enige om, at det er okay, hvis hun levner noget af grøden.

Ganske rigtigt ender halvdelen som spild.

I kampen for at spise den store portion grød virker det halve stykke smurt franskbrød, som ligeledes er tilberedt til beboeren, ikke længere så indbydende.



Mulighed for reducere af madspild i fase 1:

- Overblik over det reelle forbrug, herunder kendskab til beboernes madvaner
- Samarbejde omkring planlægning og beregning mellem afdelingskøkkenet og centralkøkkenet – eller blot internt i afdelingen
- At der allerede ved planlægning af menuer tænkes på at minimere madspild



Fase 2: Bestilling og modtagelse af varer

Et indblik i hverdagen

I dag skal der bestilles varer hjem. Sedlen, hvorpå bestillingsvarerne noteres, har ligget på bordet hele dagen, og de forskellige plejepersonale har hver især tilføjet de ting, de mener, der mangler.

Inden bestillingssedlen sendes, skal der skrives mejerivarer på, og et plejepersonale åbner køleskabet for at se, hvad der allerede er på lager.

Hun konstaterer, at de i hvert fald ikke har behov for ost (der er 9 hele blokke ost i køleskabet).

Da varerne kommer hjem dagen efter er der alligevel fire blokke ost med, og bestillingssedlen viser, at de rigtig nok stod på sedlen.



Mulighed for reducere af madspild i fase 2:

- En fælles vurdering blandt plejepersonalet af forbruget mellem to bestillingsfaser – evt. udarbejdelse af en skabelon som udgangspunkt for bestillingen
- Uddelegering af det daglige bestillingsansvar til et eller flere gennemgående personer
- Dialog omkring en nedjustering af bestillingen, hvis meget mad må kasseres – både pga. overskridelse af holdbarhedsdato eller som følge af store mængder, der ikke spises til måltiderne



Fase 3: **Tilberedning og anretning af mad i afdelingskøkkenerne**

Et indblik i hverdagen:

Det er aften, og aftensmaden er så småt ved at blive gjort klar til servering.

Maden anrettes fint i skåle og på fade, og beboerne hentes ned til fællesstuen.

Plejepersonalet præsenterer maden: Fyldte pandekager med salat og ris som tilbehør. De fleste beboere kigger lidt skeptisk på den noget moderne mad, og til plejepersonalets spørgsmål om, hvordan maden smager, lyder svaret fra et par enkelte beboere: *"Det er da okay"*.

Der er en hel pakke med pandekager i overskud denne aften, som står urørt i madvognen. Pandekagerne gemmes til frokost dagen efter.



Mulighed for reducere af madspild i fase 3:

- At få tydeliggjort regler og retningslinjer for genanvendelse af mad og huske datomærkning på gemte fødevarer
- En dialog blandt plejepersonalet omkring muligheden for at genanvende resterne, så alle i højere grad får en forståelse for arbejdsopgaven
- En forventningsafstemning mellem afdelingskøkkenet og centralkøkkenet – hvem har ansvaret for hvilke dele af madlavningen?



Fase 4: Servering

Et indblik i hverdagen:

Klokken nærmer sig frokosttid, og pålægsfade samt brød ankommer til afdelingen på en madvogn.

Omtrent seks beboere spiser frokost på eget værelse, og er ikke i stand til selv at smøre deres mad.

Omkring køkkenbordet bliver pladsen hurtigt trang, da tre plejere straks går i gang med at smøre mad og anrette de i alt seks bakker, til servering på værelserne. Stemningen er hektisk, og der er tydelig travlhed.

I kampens hede sættes alle fire pålægsfade frem på bordet ved beboerne i fællestuen. Normalt er praksis i afdelingen at gemme et af pålægsfadene i køkkenet, som kun sættes frem ved behov.

Herved er det hygiejnemæssigt forsvarligt at gemme pålægget til senere brug. Det nåede de ikke denne dag i afdelingen.



Mulighed for reducere af madspild i fase 4:

- Et fokus på de hygiejnemæssige udfordringer ved at gemme mad, der har været på bordet
- At være opmærksom på, hvor meget mad der serveres og hvor stort behovet reelt er
- At gøre det nemt at sætte dele af maden til side inden måltidets begyndelse, så det også i travle perioder er det lette valg



Fase 5: Måltidets forløb

Et indblik i hverdagen:

På en meget travl aften, bl.a. på grund af underbemanding blandt plejepersonalet, formåede aftenvagten alligevel at finde tid til at gøre lidt ekstra ud af aftensmaden og opretholde sit løfte til beboerne fra i går om, at de ville få brasede kartofler.

Efter at have løbet rundt for at nå de mange forskellige plejeopgaver, kom hun helt forpustet ind i køkkenet, tørrede sved af panden, og gik herefter i gang med at brase kartofler. Rester af de kogte kartofler fra den foregående aften blev således genanvendt til stor begejstring for beboerne.

Den aften blev der skabt ro og hygge om aftensmaden og aftenvagten underholdte også beboerne med vitser – der blev grinet og snakket.



Mulighed for reducere af madspild i fase 5:

- Stemningen omkring måltidet - ro, hygge og socialt samvær
- Opfordres beboerne opfordres til at spise en ekstra portion
- Mulighed for et pædagogisk måltid tages i brug.



Fase 6: Efter måltidet

Et indblik i hverdagen

I løbet af formiddagen bliver plejepersonalet opmærksom på den uåbnede pakke med fyldte pandekager, som står i køleskabet fra i går aftes.

De er enige om, at det er synd bare at smide pakken ud, og de beslutter sig for at genopvarme pandekagerne og servere dem som supplement til frokosten.

Da madvognen kommer op til frokost fra centralkøkkenet er der fire fade med pålæg, ligesom der plejer.

Pandekagerne bliver spist, men til gengæld er der meget spild på pålæg i dag.



Mulighed for reducere af madspild i fase 6:

- At få afbestilt mad i centralkøkkenet, hvis der tilberedes mad i afdelingskøkkenet, som ikke er indgået i den oprindelige planlægning og beregning
- Løbende dialog mellem plejepersonalet og det madfaglige personale omkring nedjusteringer, hvis der allerede er nok på lager i afdelingen
- Fordeling af ansvar mellem plejepersonalet for opfølgning på rester og afbestilling af mad



Mindre Madspild er et fælles ansvar - det drejer sig om:

- At få etableret en god dialog mellem forskellige faggrupper af personale
- At få samarbejdet til at fungere i en tværgående indsats
- At få maden og måltiderne på dagsordenen

For mere information, så klik ind på Køkkenforummet på det fælles intranet Herkules.

Adressen er: **[http://herkules/kokkenforum senior](http://herkules/kokkenforum%20senior)**

Har du flere spørgsmål, brug for materialer, input eller gode råd, så kan du også kontakte Kathrine Ringvad, Ernærings-assistent/TR køkkenområdet, på mail: **katr@kolding.dk**



Kolding Kommune

SENIOR- OG SOCIALFORVALTNINGEN

Domhusgade 22
6000 Kolding