



Madkoncept for plejecentrene

# Smag maden i Odsherred



Med madkonceptet "Smag Maden i Odsherred" bliver maden delvis tilberedt i de små, lokale køkkener ude på plejecentrene. Det gør vi for at skærpe alle sanserne hos beboerne, der bliver inddraget i planlægningen.

## Vi vil være kendt for

- Dejlige smagsoplevelser
- Hjemmelavet mad fra bunden
- Friskbagt brød
- Gode, friske og gerne lokale råvarer - alt efter årstiden
- Mindre madspild
- Økologi ift. 2020-planen
- Mange daglige fristelser
- Op til 8 måltider om dagen

Vi arbejder også med, at rammerne omkring måltidet er indbydende, og at der er et fællesskab omkring maden. Der bliver tilbudt et pædagogisk måltid til plejepersonalet.

## Rigtig ernæring giver bedre livskvalitet

Vi ved, at der er sammenhæng mellem ernæringstilstand og livskvalitet.

Derfor sikrer vi, at alle beboere får den rigtige ernæring. Målet er et stabilt blodsukker, flere aktiviteter, samt en rehabiliterende tilgang og dermed bedre livskvalitet for vores beboere.

## Det gør vi ved

- Generel kostvejledning
- Kostmøder hver 6. uge
- Ernæringscreeninger hver måned

## God mad og små fristelser

"Smag Maden i Odsherred" handler om god mad fordelt over hele dagen.

## Beboerne bliver tilbudt følgende måltider

- En morgenfristelse
- Morgenmad
- En formiddagsfristelse
- Frokost (varm mad)
- En eftermiddagsfristelse
- Aftensmad
- En aftenfristelse
- Godnatmad

En "fristelse" kan være alt lige fra et glas juice eller proteindrik til en lille fromage, frisk frugt, kiks med ost, en bolle eller et stykke kage.

