

REFERAT Ældrerådet 2026-2029 d. 08-06-2026

Mødedato Mandag d. 08. juni 2026 kl. 10:00

Mødested Forvaltningschefens kontor

Indholdsfortegnelse

Orientering fra Ældrerådets formand.....	3
Orientering fra Ældre- og Sundhedsforvaltningen.....	4
Lægedækning ved akut kald.....	5
Ændring af produktionsmetode for madservice i Læsø Kommune.....	6
Godkendelse af beslutningsprotokol.....	13

Orientering fra Ældrerådets formand

Sagsfremstilling

Formanden orienterer om aktuelle sager fra sidste ordinære møde i Ældrerådet.

Kompetence

Ældrerådet

INDSTILLING

FORVALTNINGSCHEF FOR ÆLDRE OG SUNDHED INDSTILLER,

at orienteringen taget til efterretning.

BESLUTNING

Orienteringen taget til efterretning.

Orientering fra Ældre- og Sundhedsforvaltningen

Sagsfremstilling

Forvaltningschefen orienterer om aktuelle sager og temaer siden sidste ordinære møde i Ældrerådet.

Kompetence

Kulturrådet

INDSTILLING

FORVALTNINGSCHF FOR ÆLDRE OG SUNDHED INDSTILLER,

at Ældrerådet tager orienteringen til efterretning.

BESLUTNING

Taget til efterretning.

Lægedækning ved akut kald

Sagsfremstilling

Igennem et par år har Ældrerådet haft en klar opmærksomhed rettet mod det faktum, at der er ikke kan kaldes læge til AKUT kald på Læsø. Regionen har valgt at der ikke gøres brug af paramedicinere på Læsø.

Ved fællesmøder mellem DPV (Den præhospital Virksomhed) og Læsø Kommune har man drøftet hvilke muligheder, der er for at optimere servicen for øens borgere.

Ældrerådets formand har for nyligt været i dialog med medlem af Regionsrådet. Der gives en status på mødet.

Sundhedsmæssige konsekvenser

Ikke relevant.

Miljømæssige konsekvenser

Ikke relevant.

Kompetence

Ældrerådet

INDSTILLING

FORVALTNINGSCHEF FOR ÆLDRE OG SUNDHED INDSTILLER,

at orienteringen tages til efterretning.

BESLUTNING

Taget til efterretning. Ældrerådet arbejder fortsat aktivt med opgaven.

Ændring af produktionsmetode for madservice i Læsø Kommune

Sagsfremstilling

Kommunalbestyrelsen skal tage stilling til, om produktionsmetoden for madservice i Læsø Kommune skal ændres fra daglig produktion og levering af varm mad til produktion og levering af kølemad.

Proces og implementering

Overgangen foreslås implementeret i to trin:

- Kølemad implementeres for borgere i eget hjem pr. 1. Oktober 2026. I de første to måneder forbereder Læsø Plejehjem og Poppelhaven overgangen. Der gennemføres afprøvninger og tilpasninger, så den mest hensigtsmæssige model kan implementeres. Beboere, pårørende og Plejhjemsrådet inddrages i processen.
- Projektet forventes fuldt implementeret inden udgangen af 2026.

Forslaget behandles efter følgende politiske proces:

- Ældrerådet præsenteres for forslaget på møde den 8. juni og afgiver høringssvar.
- Ældre- og Sundhedsudvalget behandler forslaget på møde den 9. juni og afgiver anbefaling til Kommunalbestyrelsen.
- Kommunalbestyrelsen behandler sagen på møde den 29. juni.

Sagsbeskrivelse

Læsø Kommune producerer i dag døgnkost til borgere på plejehjemmet og i Poppelhaven samt madservice til borgere i eget hjem.

Madservice til borgere i eget hjem produceres i dag som varm mad, der leveres af madchauffører alle ugens dage mellem kl. 11.00 og kl. 13.00. Der udarbejdes en kostplan for én måned ad gangen. Borgerne kan vælge hovedret og bilet eller én af delene, men det er ikke muligt at vælge mellem flere forskellige retter den enkelte dag.

Den varme mad til beboerne på Læsø Plejehjem og i Poppelhaven produceres samtidig med den varme mad til hjemmeboende borgere og leveres i madvogne til afdelingerne. Morgenmad og aftensmad klargøres om morgenen og placeres henholdsvis i køleskab og på leveringsvogn. Plejepersonalet klargør morgen- og aftensmad i afdelingen, serverer middagsmaden og varetager den efterfølgende oprydning.

Køkkenpersonalet møder dagligt kl. 6.30-14.00 alle ugens syv dage. Der er tre fastansatte medarbejdere i køkkenet og to ansatte madchauffører. For at løse opgaverne 365 dage om året, er driften afhængig af afløsere udefra eller alternativt af at trække på personale i hjemmeplejen.

Den nuværende ordning betyder, at produktion, pakning og udbringning skal ske inden for et kort dagligt tidsrum. Borgeren modtager maden varm og spiseklar og er i praksis bundet til leveringstidspunktet. Ordningen giver derfor begrænset fleksibilitet for både borgerne, køkkenets produktion og den samlede drift.

Administrationen anbefaler, at produktionsmetoden ændres fra varm mad til kølemad. Ved kølemad produceres maden på forhånd, nedkøles under kontrollerede forhold og leveres kølet til borgeren. Maden opbevares i køleskab og opvarmes, når borgeren ønsker at spise. Der arbejdes med emballage og bakker, der kan tåle både mikroovn og almindelig ovn. Formålet med ændringen er at skabe en mere fleksibel, robust og økonomisk bæredygtig madservice, samtidig med at borgerne får større valgfrihed og bedre mulighed for selv at bestemme, hvad de vil spise, og hvornår de vil spise.

Opgørelse over produktion januar-april 2026

Nedenstående opgørelse er omarbejdet til et stående A4-format. Det anbefales at præcisere i den endelige sag, hvilke kolonner der vedrører henholdsvis madservice, daghjem, plejehjem, Poppelhaven og aflastning.

Område/ydelse	Antal januar-april 2026
Hovedret	2.097
Biret	609
Aftensmad	118
Gæstemad	23
Hovedret, øvrig produktion	276
Biret, øvrig produktion	276
Frokost, daghjem	84
Døgnkost, Læsø Plejehjem	1.936
Døgnkost, Poppelhaven	660
Dagskost, aflastning	434

Forskellen på varm mad og kølemad

Forhold	Varm mad - nuværende ordning	Kølemad - foreslået ordning
Produktion	Producers dagligt og leveres varm samme dag.	Producers, nedkøles og pakkes til senere opvarmning.
Levering	Leveres dagligt mellem kl. 11.00 og kl. 13.00.	Kan leveres færre gange om ugen og til flere dage ad gangen.
Spisetidspunkt	Borgeren er i praksis bundet til leveringstidspunktet.	Borgeren kan selv vælge, hvornår maden opvarmes og spises.
Valgmulighed	Borgeren kan vælge hovedret og/eller biret, men ikke mellem flere retter.	Borgeren kan få større mulighed for at vælge mellem flere retter og gentage foretrukne retter.

Forhold	Varm mad - nuværende ordning	Kølemad - foreslået ordning
Opvarmning	Maden er varm og klar til at spise.	Maden opvarmes i mikroovn eller almindelig ovn.
Opbevaring	Kræver ikke opbevaring i flere dage hos borgeren.	Kræver køleskabsplads og korrekt opbevaring.
Drift	Kræver daglig produktion og levering i et fast tidsrum.	Giver større fleksibilitet i produktion, planlægning og levering.
Kontakt med borger	Daglig levering giver daglig kontakt.	Færre leveringer, men mange borgere har fortsat kontakt via praktisk hjælp, pleje og omsorg.

Erfaringer fra andre kommuner

Erfaringer fra andre kommuner viser, at kølemad er en almindeligt anvendt model i kommunal madservice. Flere kommuner anvender modeller, hvor kølemad leveres én eller to gange ugentligt, portionspakket i bakker, opbevares i borgerens køleskab og opvarmes i mikroovn eller almindelig ovn, når borgeren ønsker at spise.

De kommunale eksempler peger samlet på, at kølemad især anvendes for at skabe fleksibilitet, valgmuligheder, bedre planlægning og færre leveringer. De peger samtidig på, at der skal være tydelig opmærksomhed på korrekt opbevaring, opvarmning, fødevarer sikkerhed og borgerens mulighed for at håndtere maden.

Fordele ved kølemad

Fordel	Betydning
Øget valgfrihed	Borgeren kan i højere grad vælge mellem flere retter og sammensætte måltider efter egne ønsker. Hvis en borger for eksempel ønsker flæskesteg flere gange om ugen, kan dette bestilles, hvis retten indgår i sortimentet. Tilbehør til maden, eksempelvis surt, kan leveres ved siden af.
Fleksibelt spisetidspunkt	Borgeren er ikke bundet til levering mellem kl. 11.00 og kl. 13.00, men kan vælge, om den varme mad ønskes til middag eller aften. Smørrebrød eller anden kold mad kan tilsvarende spises, når borgeren ønsker det.
Mere individuel hverdag på plejehjemmet og i Poppelhaven	Måltider kan i højere grad indrettes efter borgernes døgnrytme, appetit, ønsker og dagsform frem for et fast produktions- og serveringsskema.
Bedre måltidsoplevelse	Maden kan opvarmes langsomt i almindelig ovn. Erfaringer fra andre steder peger på, at duften af mad under opvarmning kan brede sig og understøtte måltidsoplevelsen.

Fordel	Betydning
Mere robust drift	Køkkenet får bedre mulighed for at planlægge produktion, indkøb, bemanning, pakning og udbringning. Driften bliver mindre sårbar ved sygdom, ferie og andre driftsforstyrrelser. Køkkenpersonalet kan selv udbringe maden, uanset om der leveres én eller to gange pr. uge.
Færre leveringer og bedre ressourceanvendelse	Levering til flere dage ad gangen kan reducere transport- og leveringsopgaven og frigøre ressourcer.
Bedre portionsstyring og mindre madspild	Forudbestilling og pakning af kølemad kan give bedre overblik over antal portioner, retter og behov.

Udfordringer og opmærksomhedspunkter

Udfordring	Håndtering i Læsø Kommune
Maden leveres ikke varm og spiseklar	Borgeren skal kunne opvarme maden i mikroovn eller almindelig ovn. For borgere, der ikke selv kan, vurderes behovet for hjælp konkret.
Behov for hjælp til opvarmning og anretning	Langt de fleste borgere, der modtager madservice, modtager også praktisk hjælp, personlig pleje og omsorg. Hjælp til opvarmning vil derfor i mange tilfælde kunne indgå i den samlede hjælp.
Mindre daglig kontakt fra madlevering	Mange borgere vil fortsat have kontakt og tilsyn via praktisk hjælp, pleje og omsorg. Der skal dog være opmærksomhed på enkelte borgere, hvor madleveringen kan have haft særlig trygheds- eller observationsmæssig betydning.
Krav til opbevaring	Borgeren skal have mulighed for forsvarlig opbevaring i køleskab. Der gives tydelig vejledning om holdbarhed, opbevaring og opvarmning.
Risiko for oplevet kvalitetsforringelse	Der arbejdes systematisk med smag, konsistens, ernæring, anretning, emballage og borgerinformation samt opfølgning på borgernes oplevelse.
Ændrede arbejdsgange	Omlægningen kræver planlægning af produktion, nedkøling, pakning, mærkning, levering og opvarmning. Dette håndteres i implementeringsplanen.
Udstyr til gaspakning	Der er bevilget 130.000 kr. i budgettet, hvilket forventes at dække indkøb og opsætning. Udstyret forventes at kunne overflyttes til det nye køkken.

Betydning for plejepersonalet

Omlægningen vurderes ikke at medføre væsentligt ekstraarbejde for plejepersonalet. Maden leveres i bakker, der kan tåle både mikroovn og almindelig ovn og den praktiske opgave vil bestå i at sætte bakkerne i ovnen eller mikroovnen og opvarme maden efter anvisning. Plejepersonalet anvender allerede tid på måltidsrelaterede opgaver, herunder anretning og pyntning af smurte pålægsmadder. Opgaven med opvarmning af kølemad vurderes derfor ikke

som en væsentlig ny belastning, men som en ændret arbejdsgang omkring måltidet. Samtidig kan kølemad give plejepersonalet større fleksibilitet i tilrettelæggelsen af måltiderne, fordi den varme mad ikke nødvendigvis skal serveres på et fast tidspunkt. Det giver mulighed for i højere grad at tage hensyn til borgernes ønsker, dagsform og døgnrytme.

Hvad betyder den politiske beslutning konkret?

Konkret beslutning	Praktisk betydning
Varm mad ophører som almindelig leveringsform til borgere i eget hjem	Borgerne får som udgangspunkt ikke længere leveret varm mad dagligt mellem kl. 11.00 og kl. 13.00.
Kølemad bliver den fremtidige produktions- og leveringsform	Maden produceres, nedkøles, pakkes og leveres kølet.
Maden opvarmes tæt på serveringstidspunktet	Borgeren, hjemmeplejen eller pårørende opvarmer maden i mikroovn eller almindelig ovn, når den skal spises.
Leveringsfrekvensen ændres	Maden kan leveres til flere dage ad gangen. Den konkrete leveringsmodel fastlægges administrativt.
Valgmulighederne udvides	Der kan arbejdes med en model, hvor borgeren får mulighed for at vælge mellem flere retter og gentage foretrukne retter.
Måltider på plejehjemmet og i Poppelhaven kan tilrettelægges mere fleksibelt	Den varme mad kan serveres enten til middag eller aften, og smørrebrød eller anden kold mad kan placeres efter borgernes ønsker og behov.
Der udarbejdes implementeringsplan	Administrationens plan omfatter borgerinformation, arbejdsgange, emballage, opvarmning, hjælp til borgere, kvalitetssikring og evaluering.

Den politiske beslutning er dermed ikke kun en teknisk ændring af køkkenets produktionsmetode. Det er en ændring af den service, borgerne modtager. Borgerne får ikke længere varm mad leveret spiseklar på et fast tidspunkt, men får i stedet kølede måltider med større mulighed for fleksibilitet, valgfrihed og individuel tilpasning.

Borgerperspektiv

For borgerne vil den væsentligste ændring være, at maden ikke længere som udgangspunkt leveres varm og spiseklar hver dag. Til gengæld får borgerne større mulighed for selv at bestemme, hvornår de vil spise samt hvilke retter de ønsker at bestille.

Det er væsentligt, at langt de fleste borgere, der modtager madservice i Læsø Kommune, også modtager praktisk hjælp, personlig pleje og omsorg. Det betyder, at en omlægning til kølemad ikke nødvendigvis indebærer, at borgerne står alene med opvarmning og anretning, og at borgerne fortsat får kontakt og tilsyn, selv om maden ikke leveres hver dag.

Økonomi

Forslaget fremsættes blandt andet af hensyn til den kommunale økonomi. En omlægning til kølemad forventes at kunne give en mere effektiv tilrettelæggelse af produktion og levering.

- færre leveringer og reduceret transport-/leveringsopgave
- bedre planlægning af produktion, indkøb og bemanning
- mere fleksibel anvendelse af køkkenets ressourcer
- mindre sårbar daglig drift
- bedre mulighed for portionsstyring og reduktion af madspild

Der kan samtidig være behov for engangsudgifter eller investeringer i forbindelse med omlægningen, eksempelvis til emballage, mærkning, kølekapacitet, transportkasser, information og eventuelt opvarmningsudstyr hos enkelte borgere. Den konkrete økonomiske konsekvens afhænger af den valgte implementeringsmodel.

Den omlagte produktions- og leveringsmetode forventes at give en årlig besparelse på ca. 275.000 kr. i lønudgifter. Derudover forventes en udgift til emballage på ca. 2 kr. pr. portion pr. dag.

I forbindelse med et eventuelt udbud af produktion af madservice udarbejder administrationen en gennemgående beregning af de økonomiske konsekvenser. Det vurderes, at udgifterne til emballage kan indeholdes i det fastlagte budget, idet omlægningen af produktionsmetoden forventes at medføre besparelser på strøm, materialer samt reduktion i madspild.

Administrationens vurdering

Administrationen vurderer, at en omlægning fra varm mad til kølemad kan understøtte en mere fleksibel, robust og økonomisk bæredygtig madservice i Læsø Kommune.

Administrationen vurderer samtidig, at kølemad kan give borgerne større valgfrihed og øget selvbestemmelse i forhold til både menuvalg og spisetidspunkt. Dette gælder både borgere i eget hjem og borgere på plejehjemmet og i Poppelhaven.

Det vurderes, at en væsentlig del af de typiske udfordringer ved kølemad kan håndteres i Læsø Kommune, fordi mange borgere allerede modtager praktisk hjælp, pleje og omsorg. Dermed vil der i mange tilfælde fortsat være hjælp, kontakt og tilsyn, selv om maden ikke leveres dagligt.

Administrationen vurderer samlet, at fordelene ved kølemad overstiger udfordringerne, forudsat at omlægningen gennemføres med tydelig borgerinformation, individuel vurdering af behov for hjælp, sikker håndtering af opbevaring og opvarmning samt løbende opfølgning på kvalitet og borgernes oplevelse af ordningen.

Videre proces

Element	Indhold
Tidsplan	Fastlæggelse af tidspunkt for overgang til kølemad.
Leveringsmodel	Fastlæggelse af hvor ofte maden leveres, og hvordan levering organiseres.

Element	Indhold
Menu- og bestillingsmodel	Tilrettelæggelse af valgmuligheder, herunder mulighed for at vælge flere retter og gentage foretrukne retter.
Borgerinformation	Information til borgere og pårørende om ændringen, opbevaring, opvarmning, hjælpemuligheder og kontaktveje. Kommunens kvalitetsstandard tilpasses.
Hjælp til opvarmning	Konkret vurdering af borgere, der har behov for hjælp til opvarmning og anretning.
Fødevarerikkerhed	Rutiner for nedkøling, opbevaring, transport, mærkning og opvarmningsvejledning.
Kvalitetsopfølgning	Opfølgning på madkvalitet, ernæring, borgeroplevelse, arbejdsgange og økonomi.

Lovgrundlag

Madservice til borgere i eget hjem ydes efter reglerne om praktisk hjælp og madservice i serviceloven og ældreloven. Der skal fortsat foretages en konkret og individuel vurdering af borgerens behov. Produktion, opbevaring, transport og håndtering af maden skal desuden ske efter gældende fødevarehygiejniske regler.

Sundhedsmæssige konsekvenser

Det er afgørende for borgerens livskvalitet, at vedkommende har mulighed for at vælge den mad, han/hun har lyst til og spise når det passer ind i borgerens dag.

Inviterede deltagere til punktets behandling

Jette Strøm

Kompetence

Ældrerådet, Ældre- og Sundhedsudvalget, Kommunalbestyrelsen

INDSTILLING

FORVALTNINGSCHEF FOR ÆLDRE OG SUNDHED INDSTILLER,

At Ældreråd og Ældre- og Sundhedsudvalg anbefaler Kommunalbestyrelsen at beslutte ændring af produktionsmetoden ved madservice i Læsø Kommune.

BESLUTNING

Ældrerådet anbefaler at produktionsmetoden ændres til kølemad som beskrevet.

Godkendelse af beslutningsprotokol

BESLUTNINGSPROTOKOL

Udvalgets medlemmer skal godkende beslutningsprotokollen.

Dette gøres ved at trykke godkend på dette punkt i FirstAgenda Prepare.