

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.....	12

Punkt 1: Orientering fra Ældrerådets formand

00.22.00-P35-9-22

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.

Punkt 2: Orientering fra Ældre- og Sundhedsforvaltningen

00.22.00-A00-1-26

Sagsfremstilling

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

Kompetence

Kulturrådet

Indstilling

Forvaltningschef for Ældre og Sundhed indstiller,

at Ældrerådet tager orienteringen til efterretning.

Beslutning

Taget til efterretning.

Punkt 3: Lægedækning ved akut kald

29.30.04-A00-1-25

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.

Punkt 4: Ændring af produktionsmetode for madservice i Læsø Kommune

27.36.24-G01-21-25

Sagsfremstilling

Å

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 koldmad.

Proces og implementering

Overgangen foreslås implementeret i to trin:

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

Forslaget behandles efter følgende politiske proces:

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

Sagsbeskrivelse

Læsø Kommune producerer i dag dagkost 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 årlig måned ad gangen. Borgerne kan vælge hovedret og baret eller årlig 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 afløste 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 koldmad. Ved koldmad produceres maden på forhånd, nedkøles under kontrollerede forhold og leveres kold 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 standard 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
Baret	609
Aftensmad	118
Gæstemad	23

Område/ydelse	Antal januar-april 2026
Hovedret, Åvrig produktion	276
Biret, Åvrig produktion	276
Frokost, daghjem	84
Dagkost, Læst, Plejehjem	1.936
Dagkost, Poppelhaven	660
Dagskost, aflastning	434

Forskellen på varm mad og koldmad

Forhold	Varm mad - nuværende ordning	Koldmad - 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 flere 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 stillet mulighed for at vælge mellem flere retter og gentage foretrukne retter.
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.	Få flere leveringer, men mange borgere har fortsat kontakt via praktisk hjælp, pleje og omsorg.

Erfaringer fra andre kommuner

Erfaringer fra andre kommuner viser, at koldmad er en almindeligt anvendt model i kommunal madservice. Flere kommuner anvender modeller, hvor koldmad 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 koldmad især anvendes for at skabe fleksibilitet, valgmuligheder, bedre planlægning og flere leveringer. De peger samtidig på, at der skal være tydelig opmærksomhed på korrekt opbevaring, opvarmning, fødevarer sikkerhed og borgerens mulighed for at hylde maden.

Fordele ved koldmad

Fordel	Betydning
Årget valgfrihed	Borgeren kan i højere grad vælge mellem flere retter og sammensatte måltider efter egne ønsker. Hvis en borger for eksempel ønsker flåskesteg 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 dagrytme, 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.
Mere robust drift	Køkkenet får bedre mulighed for at planlægge produktion, indkøb, bemanding, 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 Låså, 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.

Udfordring	HÅndtering i LÅsÅ, Kommune
Åndrede arbejdsgange	OmlÅgningen kræver planlÅgning af produktion, nedkÅling, pakning, mÅrkning, levering og opvarmning. Dette hÅndteres i implementeringsplanen.
Udstyr til gaspakning	Der er bevilget 130.000 kr. i budgettet, hvilket forventes at dÅkke indkÅb og opsÅtning. Udstyret forventes at kunne overflyttes til det nye kÅkken.

Betydning for plejepersonalet

OmlÅgningen vurderes ikke at medfÅre vÅsentligt ekstraarbejde for plejepersonalet. Maden leveres i bakker, der kan tÅle bÅde mikroovn og almindelig ovn og den praktiske opgave vil bestÅ i at sÅtte bakkerne i ovnen eller mikroovnen og opvarme maden efter anvisning.

Plejepersonalet anvender allerede tid pÅ mÅltidsrelaterede opgaver, herunder anretning og pyntning af smurte pÅlÅgsmadder. Opgaven med opvarmning af kÅlemad vurderes derfor ikke som en vÅsentlig ny belastning, men som en Åndret arbejdsgang omkring mÅltidet.

Samtidig kan kÅlemad give plejepersonalet stÅre fleksibilitet i tilrettelÅggelsen af mÅltiderne, fordi den varme mad ikke nÅdvendigvis skal serveres pÅ et fast tidspunkt. Det giver mulighed for i hÅjere grad at tage hensyn til borgernes Ånsker, dagsform og dÅgnrytme.

Hvad betyder den politiske beslutning konkret?

Konkret beslutning	Praktisk betydning
Varm mad ophÅrer som almindelig leveringsform til borgere i eget hjem	Borgerne fÅr som udgangspunkt ikke lÅngere leveret varm mad dagligt mellem kl. 11.00 og kl. 13.00.
KÅlemad bliver den fremtidige produktions- og leveringsform	Maden produceres, nedkÅles, pakkes og leveres kÅlet.
Maden opvarmes tÅt pÅ serveringstidspunktet	Borgeren, hjemmeplejen eller pÅrÅrende opvarmer maden i mikroovn eller almindelig ovn, nÅr den skal spises.
Leveringsfrekvensen Åndres	Maden kan leveres til flere dage ad gangen. Den konkrete leveringsmodel fastlÅgges administrativt.
Valgmulighederne udvides	Der kan arbejdes med en model, hvor borgeren fÅr mulighed for at vÅlge mellem flere retter og gentage foretrukne retter.
MÅltider pÅ plejehjemmet og i Poppelhaven kan tilrettelÅgges mere fleksibelt	Den varme mad kan serveres enten til middag eller aften, og smÅrrebrÅd eller anden kold mad kan placeres efter borgernes Ånsker og behov.
Der udarbejdes implementeringsplan	Administrationens plan omfatter borgerinformation, arbejdsgange, emballage, opvarmning, hjÅlp til borgere, kvalitetssikring og evaluering.

Den politiske beslutning er dermed ikke kun en teknisk Åndring af kÅkkenets produktionsmetode. Det er en Åndring af den service, borgerne modtager. Borgerne fÅr ikke lÅngere varm mad leveret spiseklar pÅ et fast tidspunkt, men fÅr i stedet kÅlede mÅltider med stÅre mulighed for fleksibilitet, valgfrihed og individuel tilpasning.

Borgerperspektiv

For borgerne vil den vÅsentligste Åndring vÅre, at maden ikke lÅngere som udgangspunkt leveres varm og spiseklar hver dag. Til gengÅld fÅr borgerne stÅre mulighed for selv at bestemme, hvornÅr de vil spise samt hvilke retter de Ånsker at bestille.

Det er væsentligt, at langt de fleste borgere, der modtager madservice i Låså, Kommune, også modtager praktisk hjælp, personlig pleje og omsorg. Det betyder, at en omlægning til kø, lemad 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 kø, lemad forventes at kunne give en mere effektiv tilrettelæggelse af produktion og levering.

- færre leveringer og reduceret transport-/leveringsopgave
- bedre planlægning af produktion, indkøb og bemanding
- mere fleksibel anvendelse af køkkenets ressourcer
- mindre særbar 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, kø, lekapacitet, 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 kø, lemad kan understøtte en mere fleksibel, robust og økonomisk bæredygtig madservice i Låså, Kommune.

Administrationen vurderer samtidig, at kø, lemad 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 kø, lemad kan håndteres i Låså, 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 kø, lemad 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 kø, lemad.
Leveringsmodel	Fastlæggelse af hvor ofte maden leveres, og hvordan levering organiseres.
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.
Fødevaresikkerhed	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 Ældrerådet og Ældre- og Sundhedsudvalg anbefaler Kommunalbestyrelsen at beslutte ændring af produktionsmetoden ved madservice i Lås, Kommune.

Beslutning

Ældrerådet anbefaler at produktionsmetoden ændres til kølemad som beskrevet.

Punkt 5: Godkendelse af beslutningsprotokol

00.22.04-P35-7-25

Beslutningsprotokol

Udvalgets medlemmer skal godkende beslutningsprotokollen.

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