

Folkemødet: Christian Bitz og Claus Holm komponerer mad til de kommende generationer af ældre

Oplev ernæringsekspert Christian Bitz og tv-kokken Claus Holm tilberede mad tilrettet den kommende generation af beboere på plejecentrene. Og deltag gerne i en tilhørende inspirerende debat med udgangspunkt i krydsfeltet hvor det ny nordiske køkken møder det traditionelle køkken og krydres med de kommende generationers forventninger til området.

Hvordan ser madplanen ud på plejehjemmet i fremtiden – koteletter, sovs og kartofler eller sushi, byg-selv-burger og lokalproduceret økologisk perlebygssalat? Eller måske koteletter, sovs og kartofler på en helt ny måde? Vil de kommende plejehjemsbeboere kunne vælge individuelt hvad de vil spise, og vil de få mulighed for selv at deltage i tilberedningen af maden? Og kan maden for eksempel tilrettes de enkelte beboeres sygdomme, handicap og udfordringer.

Forenede Care, der er en af de største private aktører i landet på pleje- og omsorgsmarkedet, er lørdag formiddag på Folkemødet arrangør af en event, hvor ernæringsekspert og forskningschef Christian Bitz og tv-kokken Claus Holm giver et kvalificeret bud på, hvordan den kommende generation af beboere på plejecentrene bliver sikret god, ernæringsrigtig og spændende mad. Der bliver mulighed for at smage kreationerne, ligesom Christian Bitz og Claus Holm vil debattere emnerne med tilhørerne.

Brug for ernæringsdebat

Og der er brug for debat og holdninger på området. Blandt andet viser en nylig undersøgelse, som fagforeningen FOA har lavet blandt 500 ansatte på landets plejehjem, at 30 procent svarer, at de mindst én gang om måneden oplever, at de ældre ikke vil spise, fordi maden ikke er god nok. Undersøgelsen viser også, at det gør en stor forskel, om plejehjemmet serverer mad, der er lavet i deres eget køkken, eller om det er færdiglavet mad leveret fra et stort centralkøkken, der lander på beboernes tallerkner.

”Samfundet står overfor nogle årtier, hvor der vil komme endnu flere ældre medborgere, som får brug for hjælp og plejecenterplads. Forenede Care er som privat aktør hele tiden på mærkerne og åbne i forhold til at skabe nye og andre tilgange til at drive ældre- og hjemmepleje. Også hvad angår centrale spørgsmål som ernæring. Derfor er det interessant at få Christian Bitz og Claus Holm’s engagerede bud på, hvordan de ældre medborgeres ønsker og behov omkring ernæring kan mødes bedst muligt i de kommende år,” forklarer Forenede Care’s administrerende direktør Thomas Nistrup.

Valgmuligheder og køkkenafsnit er vigtigt

Forenede Care har op til Folkemødet fået foretaget en YouGov-undersøgelse af 50-65-årige borgeres ønsker og forventninger til plejecentre og tilværelsen på plejecenter. Og på spørgsmålet om hvilke muligheder der vil have størst betydning, hvis man skulle bo på et plejecenter i fremtiden, melder respondenterne, at det forhold individuelt at kunne vælge hvad man spiser, er en af de fem vigtigste ønsker. Og som en af de vigtigste faciliteter på et plejecenter peger respondenterne i YouGov-undersøgelsen på, at et køkkenafsnit hvor beboere og besøgende kan lave mad, bage og spise sammen står højt på ønskelisten.

”Som generation er de kommende beboere på plejecentre nok kendetegnet ved i højere grad at være individualister, set i forhold til tidligere generationer. Og hvis borgernes ønsker og håb bliver hørt i dag, er der mulighed for at livskvaliteten kan blive højere på fremtidens plejecentre. Og det vigtige arbejde vil Forenede Care gerne bidrage målrettet til i de kommende år,” siger Thomas Nistrup.

Eventen ”Sovs og kartofler eller økomad til de ældre? Bitz&Holm ved!” bliver afholdt i Brandstationens mødetelt lørdag mellem kl. 10.00 og 11.00.

Faktabokse:

Om Christian Bitz og Claus Holm

Christian Bitz er fast ernæringsekspert på DR og blandt andet vært på det ugentlige forbrugerprogram MadMagasinet Bitz & Frisk der sendes hver tirsdag på DR1. Han er uddannet cand.scient i human ernæring og forskningschef på Herlev Hospital. Han er desuden forfatter til flere bestseller-bøger i både Danmark og i udlandet. Christian har tidligere været fast ekspert på TV2's Go' Morgen Danmark, samt klummeskribent i Berlingske og iForm.

Claus Holm er kokken, der kæmper for smagen og de gode råvarer. Claus har fået sit store folkelige gennembrud som fast kok på Go' Morgen Danmark på TV2. Her har han siden 2006 underholdt de morgenfriske danskere – ofte sammen med ernæringseksperter Christian Bitz. Sammen har de bl.a. lavet ”Go Kuren”, som i 2012 har haft over 110.000 danskere tilmeldt. Sammen med Bitz har han også stor succes med ”Bitz og Holms Sundhedsværksted”, hvor de to sammen møder danskerne med fokus på sundhed og nydelse

Om Forenede Care

Forenede Care leverer omsorg, pleje og sundhedsydelser af høj standard, der henvender sig til

såvel kommuner og regioner som virksomheder og den enkelte borger. Virksomheden driver for tiden tre plejecentre i Danmark: Langagergård Plejecenter i Karlslunde ved Greve, Søhusparken Plejecenter i Ebeltoft og Kastanjely Plejecenter ved Holbæk. Derudover varetager Forenede Care plejen af cirka 1.200 kunder fordelt over hele landet under den særlige ”fritvalgsordning”. Forenede Care, der er en del af Forenede Koncernen, har cirka 400 medarbejdere ansat til at varetage driften af plejecentrene og serviceringen af de 1.200 kunder under fritvalgsordningen.