

## Bemærkninger til forslaget

### *Almindelige bemærkninger*

#### *1. Baggrund for forslaget*

Formålet med beslutningsforslaget er at pålægge regeringen at gennemføre en undersøgelse, der tager fat om en række centrale problemer, der vedrører de kommunale madordninger her i landet. Undersøgelsens resultater skal bruges til at stille konkrete forslag til, hvordan man bedst kan sikre en mere helhedsorienteret madpolitik, der lægger vægt på både kvalitet, socialt samvær og rimelige priser, så ingen er afskåret fra at kunne bruge de kommunale tilbud om madordninger.

Kommunale madordninger omfatter i dag først og fremmest ordninger for hjemmehjælpsmodtagere og beboere på plejehjem. Ordningerne kan være udformet på forskellig måde i de enkelte kommuner. Ganske få steder i landet har hjemmehjælpere indtil for nylig hjulpet hjemmeboende ældre med at tilberede maden i hjemmet, og mange steder tilberedes maden på en plejehjem institution el. lign. Andre steder er fremstillingen og udbringningen af mad udliciteret til eksterne leverandører, og endelig forekommer det enkelte steder i landet, at de ældre kan vælge at indtage et måltid på et lokalt spisested, som f.eks. en kro. Der er også steder i landet, hvor private har taget initiativ til alternative madordninger, der fungerer i konkurrence med de offentlige ordninger.

#### *2. Kritik af kommunale madordninger*

Det skal straks siges, at mange kommuner tilbyder gode madordninger med sund og nærende mad af høj kvalitet til rimelige priser. Det kan derfor ikke generelt siges, at standarden i landets kommuner er for ringe.

Alligevel har der i de seneste år jævnlige været kritik af kommunale madordninger. Nogle steder har man peget på, at selv om mange plejehjemsbeboere er undervægtige, er der stort set ingen steder, hvor man i forbindelse med madordninger holder øje med ernæringstilstanden eller tilbyder ekstra kost til de småtspisende.<sup>1)</sup> Andre steder har det været kritiseret, at der er

sket en centralisering af tilberedningen, så den f.eks. er flyttet væk fra institutioner til eksterne leverandører, hvor man tidligere selv lavede maden. Mad, der er pakket i varmeisolerende materiale og transporteret i varevogn over 10 eller 20 km, mister i smag og lodighed frem for mad, der fremstilles på stedet. Samtidig savner mange ældre selv at kunne hjælpe med ved tilberedning eller anretning.

Det er påvist, at udbragt mad undertiden er kedelig og farveløs, at maden spises i ensomhed, og at samværet omkring tilberedningen efterhånden er faldet helt bort - alt sammen med den virkning, at mange ikke får nok at spise.<sup>2)</sup> Det er meget uheldigt, fordi underernæring fører til stigende risiko for at blive ramt af plejekrævende sygdomme og faldulykker.

I sin undersøgelse af kommunale madordninger i 2003 fandt Ældre Sagen, at der i en del kommunal mad til de ældre var alt for lidt kød og grønt og alt for mange kartofler. Det manglede den næringsmæssige alsidighed, der er nødvendig for ældre. Man fandt også, at nogle ældre sparer på den kommunale mad ved et par dage om ugen at lave æggekage eller andre billige madretter eller nøjes med en frikadelle fra slagteren, hvis de ikke har mulighed for at spise hos familien.

Der er skønsmæssigt 60.000 ældre, der spiser mad fra kommunale madordninger, og de har behov for, at deres mad er både veltillavet, nærende, appetitvækkende og billig. Der skal derfor lægges afgørende vægt på, at råvarerne er friske og sunde med et højt næringsindhold.

Forslagsstillerne mener, at kommunerne skal se de ældres kost som en vigtig del af det forebyggende arbejde. Ved strukturreformen er det netop et centralt element, at kommunerne i fremtiden har ansvaret for forebyggelse, og madordningerne skal derfor vurderes i dette perspektiv.

#### *3. Priser ved madordninger i forskellige kommuner*

Der peges ofte på, at priserne for måltider er meget varierende i de forskellige kommuner, og at der i de senere år har været en tendens til prisstigninger, som i