

# TILSYNSRAPPORT MORSØ KOMMUNE

Centralkøkken Skovparken

December 2022



## 1. TILSYNETS SAMLEDE RESULTAT

### 1.1 Overordnet vurdering

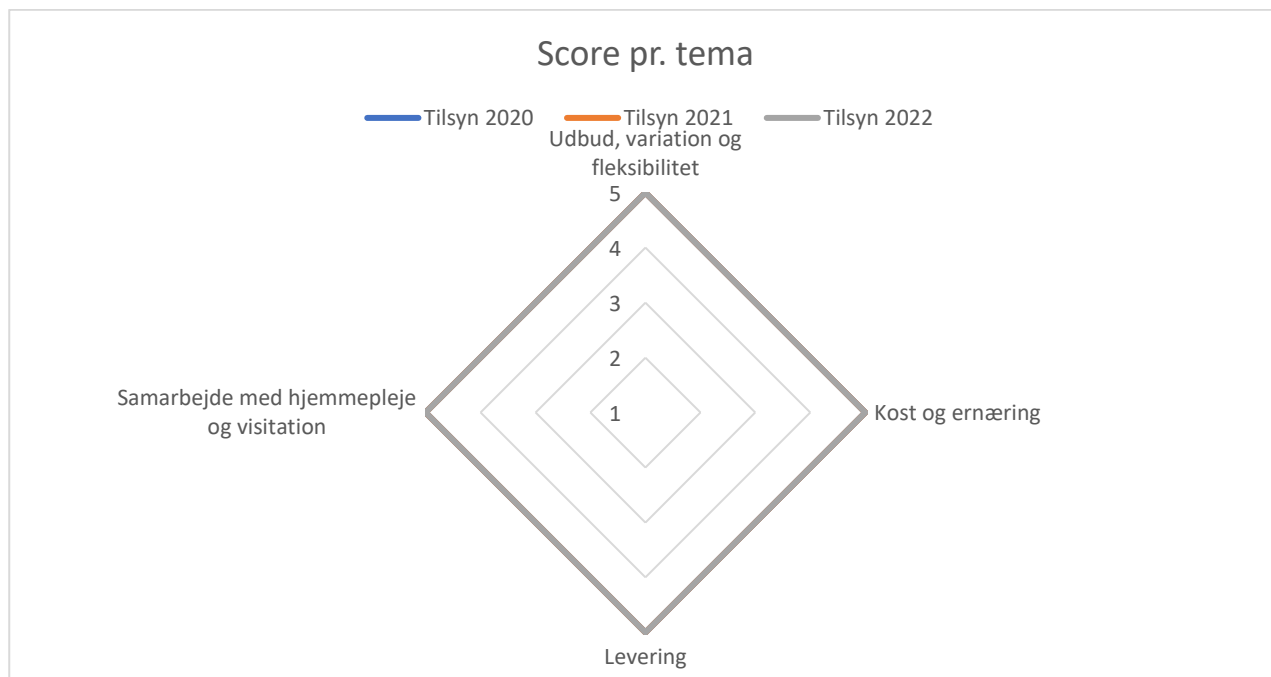
På vegne af Morsø Kommune har Evidentia foretaget et tilsyn med Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården. Det er vores vurdering, at leverandøren er et særdeles velfungerende tilbud, som i vid udstrækning lever op til servicelovens paragraffer og Morsø Kommune kvalitetsstandarder og politikker.

Centralkøkkenet Skovparken er karakteriseret af overordentligt tilfredse borgere. Leder og medarbejdere fremstår engagerede og dygtige og arbejder løbende på at udvikle tilbuddet til borgernes bedste.

Vurderingen er foretaget på baggrund af interviews, observationer og dokumentationsgennemgang, som foretaget i forbindelse med tilsynet.

### 1.2 Score

Af nedenstående figur fremgår det hvilken score leverandøren har opnået for hvert af de undersøgte temaer. Der gives en score fra 1-5, hvor 5 er den bedste og indikerer at leverandøren lever op til de indikatorer, som er tilknyttet det pågældende tema. Figurens størrelse er et udtryk for kvaliteten målt på de valgte temaer og indikatorer. Jo større figur, jo højere kvalitet.



### 1.3 Fokusområder og udviklingspunkter

På baggrund af det samlede tilsyn anbefales følgende fokusområder og udviklingspunkter:

Definition	Anbefalinger
<b>Fokusområder</b> Områder, hvor der er behov for en fokuseret indsats med henblik på at forbedre praksis.	Tilsynet giver ikke anledning til anbefalinger.
<b>Udviklingspunkter</b> Områder, hvor tilbuddet med fordel kan udvikle sin praksis for at blive endnu bedre.	Evidentia anbefaler, at Skovparken fortsat understøtter et kommunalt indsatsområde på plejecentre og i hjemmeplejen i forhold til at styrke kompetencer og opmærksomhed på dysfagi.

## 2. VURDERING AF TEMAER

Tema 1. Udbud, variation og fleksibilitet	Score 5
<p>Tilsynet vurderer, at der i meget høj grad er et varieret og alsidigt udbud af retter og biretter. Ligeledes at bestilling og afbestilling fungerer fleksibelt.</p> <p>Menuen består hver uge af 10 forskellige hovedretter, 12 biretter i form af forretter og desserter, samt 20 tilvalgsmuligheder, herunder proteindrikke, pålægsplatte, salater mv.</p> <p>Som noget nyt bliver de primære ingredienser angivet i de retter, som kan forekomme ukendte for borgerne. Fx kinesisk risret (skinkekød, pølser).</p> <p>Der er fortsat en ret med fisk hver uge, ligesom den sidste ret på ugens menu er en vegetarret og/eller en mere moderne ret. Det afprøves løbende hvilke retter, der vækker borgernes interesse eller dermed efterspørgsel.</p> <p>Borgere giver udtryk for stor tilfredshed med udbuddet af retter og variationen over ugerne. De oplever, at der altid er noget, som de godt kan lide. Der er mulighed for at vælge flere af samme ret. En borger har svært ved at læse, så borgeren lader køkkenet vælge menuen. Ifølge leder betyder det, at borgeren får de første syv retter på menuen.</p> <p>Nogle borgere bestiller til alle ugens dage, mens andre bestiller et mindre antal og dele en portion over to dage. De oplever, at der er rigeligt. En borger fortæller, at de to ægtefæller deles om en portion og laver lidt ekstra grønt og kartofler ved siden af.</p> <p>Der er mulighed for, at borgerne og/eller pårørende kan bestille mad online. Stort set alle ønsker dog at fortsætte med bestilling på papir.</p> <p>Medarbejderen i Café Støberigården sammensætter menuen til caféens gæster ud fra den ugentlige menu til levering. Medarbejderen kender borgernes præferencer og vælger menuen herefter. De borgere, som tilsynet taler med i Caféen, er meget tilfredse med den måde menuen sammensættes på. Det er primært traditionel dansk mad og der er altid flere valgmuligheder.</p> <p>Da antallet af gæster i caféen svinger mellem 15 og 30 gæster om dagen, oplever medarbejderen, at der indimellem er mad, som ikke bliver solgt. Det mad, som egner sig til at blive lavet til pålæg eller en lun</p>	

ret, fryses ned og serveres på et senere tidspunkt. Resten kan det være nødvendigt at kassere, selv om medarbejderen er ærgerlig over det. Generelt er der ifølge leder et begrænset madspil fra køkkenet. Der er netop igangsat et forsøg, hvor den overskydende mad leveres ud til socialt udsatte borgere.

Der arrangeres påske- og julefrokost i caféen, ligesom der kan laves andre særlige arrangementer. Aktuelt har der været afholdt en frokost for en lokal gåklub med henblik på at give disse borgere indblik i caféens tilbud.

De gæster i caféen, som tilsynet taler med, nyder det daglige sociale samvær med andre. Flere sidder fast sammen og spiser.

Flere borgere giver udtryk for, at de er bekymrede for prisstigninger på maden. Det gælder både i caféen og den leverede mad. Ifølge leder skyldes dette bl.a. en avisartikel, som netop er udkommet, som fejltagtigt angiver at prisen stiger med 61%. Leder oplyser, at der primo december sendes en besked ud til alle borgere om, at prisstigningen holdes på 1 kr. pr. måltid.

## Tema 2. Kost og ernæring

Score 5

Det er tilsynets vurdering, at der i meget høj grad er fokus på kostens sammensætning og ernæringsindhold. Der er kontinuerligt fokus på borgere med særlige ernæringsbehov.

Leder oplyser, at kostformen Diabetes-hjertevenlig er udgået. Køkkenets diætist har foretaget en undersøgelse, som viste, at kostformen i flere tilfælde blev brugt, selv om diæten ikke var en betydningsfuld del af den sygdomsmæssige behandling. I stedet er der oprettet en ny kostform – Reduceret kost – som følger kostprincipperne ved diabetes relativt tæt. Mængden af stivelse er reduceret, mens grøntsager er fordoblet i forhold til normalkostens indhold. Ligeledes tilberedes diæten med reduceret fedtindhold. Borgere, som tidligere var på kostformen Diabetes-hjertevenlig, har haft en personlig samtale med diætisten med henblik på, om borgeren ønskede at overgå til Normalkost eller Reduceret kost. Fremadrettet vil nye borgere, som anmoder om diæten, få tilbudt en samtale med diætisten.

Også kostformen Energitæt kost er udgået og i stedet tilbydes Normalkost med energitæt biret. I de tilfælde, hvor en borger har behov for ernæringsterapi, kobles køkkenets diætist på og foretager vurdering af, om borgeren får den forventede effekt af kosten. Som navnet antyder er der tale om normal kost med biretter, som er beriget.

De borgere, som tilsynet taler med, giver udtryk for, at de er meget tilfredse med maden. Det gælder både smag og konsistens. Efter opvarmningen i den angivne tid fremstår maden appetitlig og velduftende. Flere borgere fremhæver, at kødet er meget mørt og velmagende. En enkelte oplever, at grøntsagerne er for udkogte.

Den mad, som kan observeres ved besøg hos borgerne, fremstår indbydende i indpakningen, ligesom der ses en god fordeling af kød, grønt og tilbehør.

## Tema 3. Levering

Score 5

Det er fortsat centralkøkkenets egne medarbejdere, som leverer maden ud til borgerne.

Borgerne oplever, at leveringen er uproblematisk. Maden leveres på stort set samme tidspunkt hver uge. Borgerne oplever en god kontakt med de medarbejdere, som leverer maden.

Leveringen er aftalt individuelt, så nogle får det leveret til døren, mens maden andre steder levers helt ind i køleskabet. Hvis man ikke er hjemme på leveringstidspunktet, laves der en konkret aftale.

## Tema 4. Samarbejde med visitation og hjemmepleje

Score 5

Tilsynet vurderer, at der er et velfungerende samarbejde med både visitation, plejecentre, botilbud og hjemmepleje.

I 2021 udviklede diætisten en "kvalmekuffert", som kan inspirere medarbejderne på plejecentre og i hjemmeplejen til hvordan de kan handle hos en borger, som giver udtryk for kvalme. Kufferten indeholder fire eksempler på fødevare, som akut kan modvirke kvalme og derudover en række råd og anvisninger til hvad man kan gøre yderligere. Desværre oplever leder, at der kufferten ikke er implementeret i noget videre omfang. Der gøres derfor endnu et forsøg på at minde medarbejderne om den.

Diætisten underviser medarbejdere på plejehjem og i hjemmeplejen i dysfagi, når det efterspørges. Det er leders vurdering, at der fortsat er eksempler på, at der ikke er tilstrækkelig med fokus på dette. Der gives et eksempel på, hvordan der ved et arrangement for borgere med synshandicap i køkkenets regi blev opdaget to borgere med dysfagi. Tilsynet vurderer, at der er behov for en øget indsats for at kompetenceudvikle og skabe opmærksomhed på problemet.

### 3. OPLYSNINGER OM TILSYNET

<b>Dato for tilsynet</b>
Den 6. december 2022
<b>Deltagere i interviews</b>
Leder Lisbeth Pedersen Fire borgere Otte gæster i Café Støberigården
<b>Tilsynsførende</b>
Maud Rosendahl, cand.scient.soc.