



TILSYNSRAPPORT MORSØ KOMMUNE

Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården
2023



1. TILSYNETS SAMLEDE RESULTAT

1.1 Overordnet vurdering

På vegne af Morsø Kommune har Konsulenthuset Resopti 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.

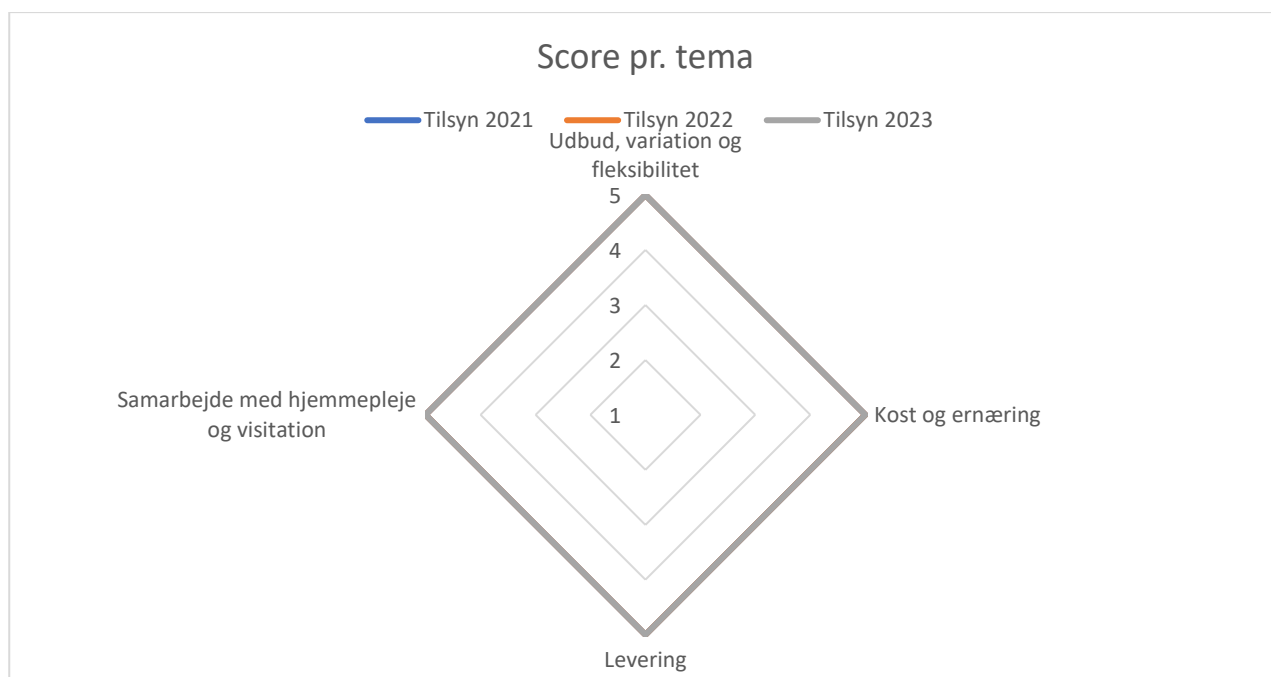
Centralkøkkenet Skovparken har ca. 300 kunder om ugen og leverer mad til private, boenheder, plejecentre, og til møder og aktiviteter. De leverer ligeledes til Café Støberigården, hvor der serveres formiddagskaffe med rundstykker, frokost og dessert.

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 og observationer, 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
Fokusområder Områder, hvor der er behov for en fokuseret indsats med henblik på at forbedre praksis.	Tilsynet giver ikke anledning til anbefalinger.
Udviklingspunkter Områder, hvor tilbuddet med fordel kan udvikle sin praksis for at blive endnu bedre.	Tilsynet giver ikke anledning til anbefalinger.

1.4 Opfølgning

Opfølgning på sidste tilsyn
Det er tilsynets vurdering, at Centralkøkken Skovparken fortsat understøtter et kommunalt indsatsområde på plejecentre og i hjemmeplejen i forhold til at styrke kompetencer og opmærksomhed på dysfagi. Ledelsen beretter, at Skovparkens kliniske diætist tilbyder gratis undervisning og rådgivning for medarbejdere og pårørende, inden for ernæringsrelevante emner, herunder dysfagi.

2. VURDERING AF TEMAER

Tema 1. Udbud, variation og fleksibilitet	Score 5
<p>Tilsynet vurderer, at der i meget høj grad tilbydes et varieret udvalg af retter, og at bestilling og afbestilling foregår fleksibelt.</p> <p>Centralkøkken Skovgården har et ugentligt udvalg på 10 hovedretter og 12 biretter, samt et bredt udvalg af tilvalgsmuligheder som pålægssplatte, råkost, kartoffelmos, flere grøntsager, proteindrikke og "energibomber". Ledelsen beretter om forsøg med vegetariske retter, som ikke har mødt stor tilslutning. Borgere har mulighed for tilkøb af retter til hele døgnet, og som følge af de nye kvalitetsstandarder, udvides menuen fra 2024 med smørrebrød, som kan tilkøbes. Ledelsen beretter, at de tænker meget over bæredygtighed, og derfor har de nu mindre oksekød og mere kylling på menuen og genbruger rester i andre retter.</p> <p>Ledelsen beretter, at kontinuerlige evalueringer af borgeres feedback og tilslutning til retter sker på ugentlige udviklingsmøder, hvor medarbejdere fremsætter mange gode ideer, som prøves af.</p> <p>Borgere giver generelt udtryk for stor tilfredshed med udvalget og kvaliteten af retterne, dog ønsker én borger frisk salat på menuen. Borgere bestiller et varieret antal retter ugentligt efter behov, og flere supplerer med flere grøntsager eller salat som de selv køber. Der udtrykkes tilfredshed med portionsstørrelserne, hvor flere borgere deler portionerne over to dage. Borgere og pårørende kan</p>	

<p>bestille online eller på papir, og diætisten assisterer ved førstegangsbesøg, hvor der ofte tages retter med ud til illustration. Her modtager borgerne også en mappe med relevante informationer.</p> <p>Café Støberigårdens menu sammensættes ud fra den ugentlige menu til levering. De borgere, som tilsynet taler med i caféen, er meget tilfredse med menuen og fortæller, at der altid er flere valgmuligheder. Caféen har i gennemsnit 25-30 besøgende dagligt, og ledelsen fremhæver et tæt sammenhold i caféen, hvor der skal være plads til alle. Flere besøgende kommer regelmæssigt efter andre aktiviteter i bygningen, og nyder det sociale i fællesskabet under måltidet. En besøgende fortæller, at han får varm mad i caféen hver dag, og nødtigt vil undvære det. Der arrangeres blandt andet påske- og julefrokost i caféen, hvor der aktuelt har været afholdt fællesspisning, ligesom der i afholdes komsammener i samarbejde med Ældresagen. Tilsynet finder, at køkken og Café fremstår rent og ryddeligt og understøtter en god måltidsoplevelse.</p>	
Tema 2. Kost og ernæring	Score 5
<p>Det er tilsynets vurdering, at der i meget høj grad er fokus på kostens sammensætning og ernæringsindhold, og at der er kontinuerligt fokus på borgere med særlige ernæringsbehov.</p> <p>Ledelsen og diætisten understreger, at alle deres retter er ernæringsrigtige og hjemmelavede. Maden som observeres ved tilsynets besøg hos køkkenet, fremstår indbydende i indpakningen, og der ses en god balance mellem kød, grøntsager og tilbehør. Fromager anrettes hensigtsmæssigt i høje bægre for bedre håndtering.</p> <p>Køkkenet tilbyder også beriget kost, dysfagikost, hjertevenlig kost, samt mulighed for tilkøb som proteinrige mellemmåltider og energitætte frostvarer. Ledelsen fremhæver, at Protino-drikke kun er tilgængelige i én butik på Mors, og er placeret bagerst i butikken, hvorfor det prioriteres fortsat at have disse på menukortet for at imødekomme potentielt sårbare borgere, der ikke selv kan handle ind. Der tilbydes desuden saft med kulhydrat og protein, velegnet til borgere med kvalmeproblemer. Alle borgere, som får diætkost, følges af køkkenets diætist, som er opmærksom på den samlede kostsammensætning.</p> <p>De borgere, som tilsynet taler med, giver udtryk for stor tilfredshed med maden både hvad angår smag og konsistens. En borger nævner specifikt, at der ikke opleves problemer med at tygge maden, mens en anden fremhæver, at det tydeligt kan smages, at maden er lavet fra bunden.</p>	
Tema 3. Levering	Score 5
<p>Virksomhedens egne medarbejdere leverer fortsat mad hos borgerne om tirsdag, onsdag, torsdag og fredag. Ledelsen fremhæver, at chaufførerne kender borgerne rigtig godt, og modtager feedback og assisterer borgere med bestillinger, hvis det findes vanskeligt at bestille online. Hvis borgerne ikke selv kan udfylde menuplanerne kan de også visiteres hjælp fra hjemmeplejen til dette.</p> <p>Der indgås individuelle aftaler om hvor maden stilles ved levering, og det noteres i køreplanen, hvis en borger f.eks. har kognitiv svækkelse, så chaufføren kan være opmærksom på at placere maden i køleskabet og i evt. skrive ugedage på retterne. Ved særlige anledninger som fødselsdage, jul og nytår vedlægges en hilsen fra køkkenet, hvilket flere borgere giver udtryk for at sætte stor pris på.</p> <p>Borgerne oplever punktlig levering, og udtrykker stor tilfredshed med kontakten til medarbejderne. En borger nævner, at chaufføren altid medbringer en godbid til hans hund, mens en anden beskriver, at <i>"hende der kommer med maden, er simpelthen også en solstråle, man kan ikke andet end at blive glad"</i>.</p>	
Tema 4. Samarbejde med visitation og hjemmepleje	Score 5
<p>Tilsynet vurderer, at der er et velfungerende samarbejde med både visitationen, plejecentre, botilbud og hjemmepleje.</p>	

Ledelsen beretter om et godt samarbejde, hvor alle kan kontakte diætisten og sende opgaver via Nexus. Skovparkens tilstræber at komme hurtigt ud og kan levere mad med det samme. Ved utilsigtede væggtab går diætisten i dialog med sygeplejersken om forskellige kostformer.

Diætisten tilbyder gratis håndbogsmapper, undervisning og rådgivning for plejepersonale og pårørende inden for emner som dysfagi, kvalmestillende tiltag, diabetes, nedsat appetit, Parkinson, irritabel tyktarm og måltidsrammesætning for demensramte. Desværre oplever diætisten, at færre tager imod tilbuddet om vejledning efter corona, sandsynligvis på grund af travlhed. Skovparken forsøger i stigende grad at gøre opmærksom på tilbud og aktiviteter via Sociale Medier.

Diætisten fortæller, at hun bl.a. går i en faglig dialog med plejepersonalet, når en borger med diabetes flytter på plejehjem og der ofte automatisk bestilles diabeteskost. Her bestræber hun sig på at opretholde borgerens livskvalitet og vanlige livsførelse ved at guide personalet i forhold til om der er behov for diætkost eller om der blot kan serveres mindre portioner og anrettes med mindre flødeskum og sukker, så borgeren ikke føler sig udenfor fællesskabet.

3. OPLYSNINGER OM TILSYNET

Dato for tilsynet
Den 21/11 2023
Deltagere i interviews
Leder Lisbeth Pedersen Klinisk diætist Mette Pilegaard Besøg ved tre borgere samt telefoninterview af syv borgere Samtale med seks gæster i Café Støberigården
Tilsynsførende
Tina Risager, CEO Resopti, lektor, cand.mag. og sygeplejerske (tilsynsførende resopti@resopti.dk) Karen Klitsgaard Müller, pædagog, proceskonsulent og stud.mag. Læring og forandringsprocesser