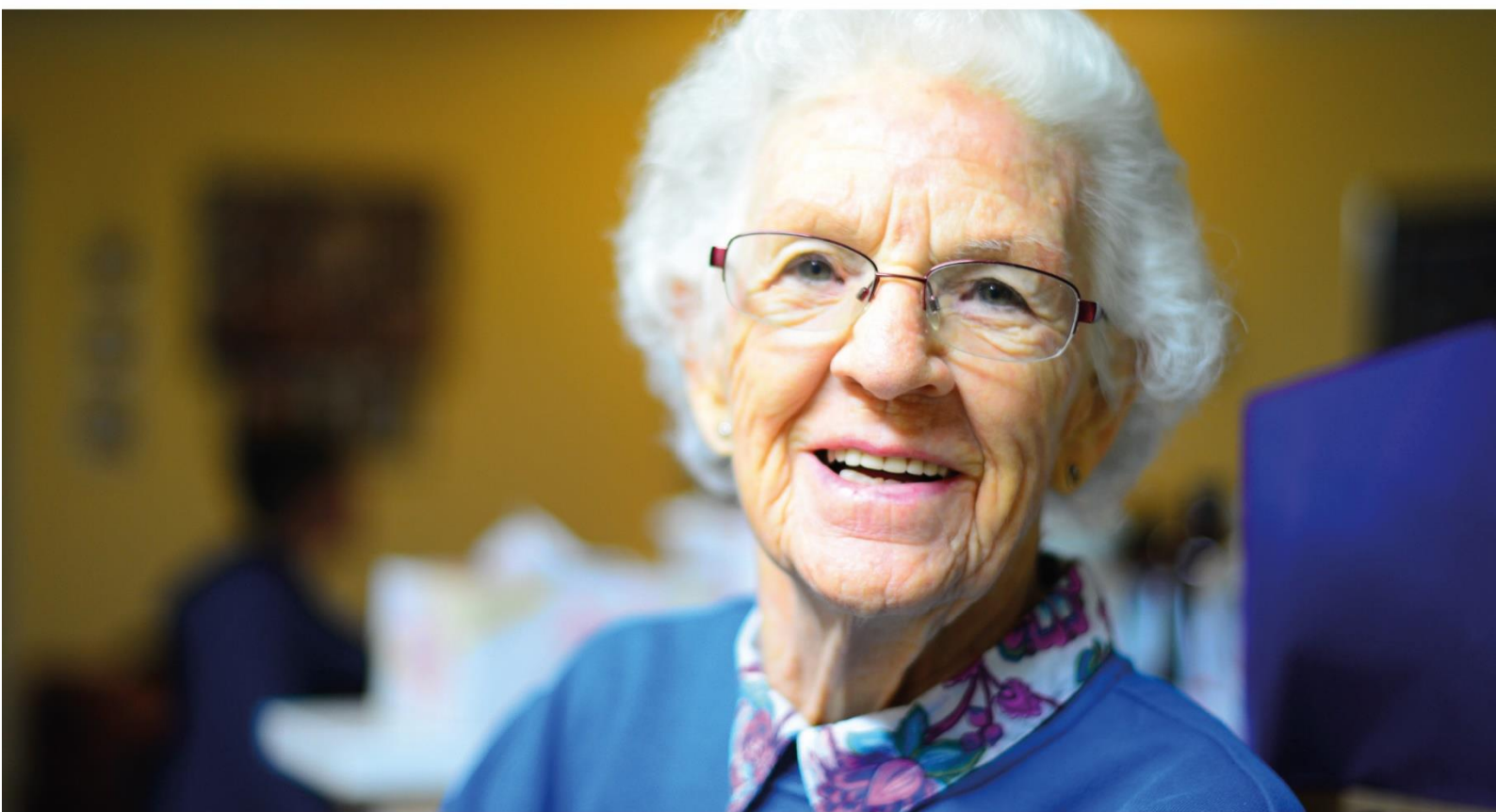


TILSYNSRAPPORT MORSØ KOMMUNE

Centralkøkken Skovparken

December 2021




evidentia

bedre til at gøre godt

1. TILSYNETS SAMLEDE RESULTAT

1.1 Overordnet vurdering

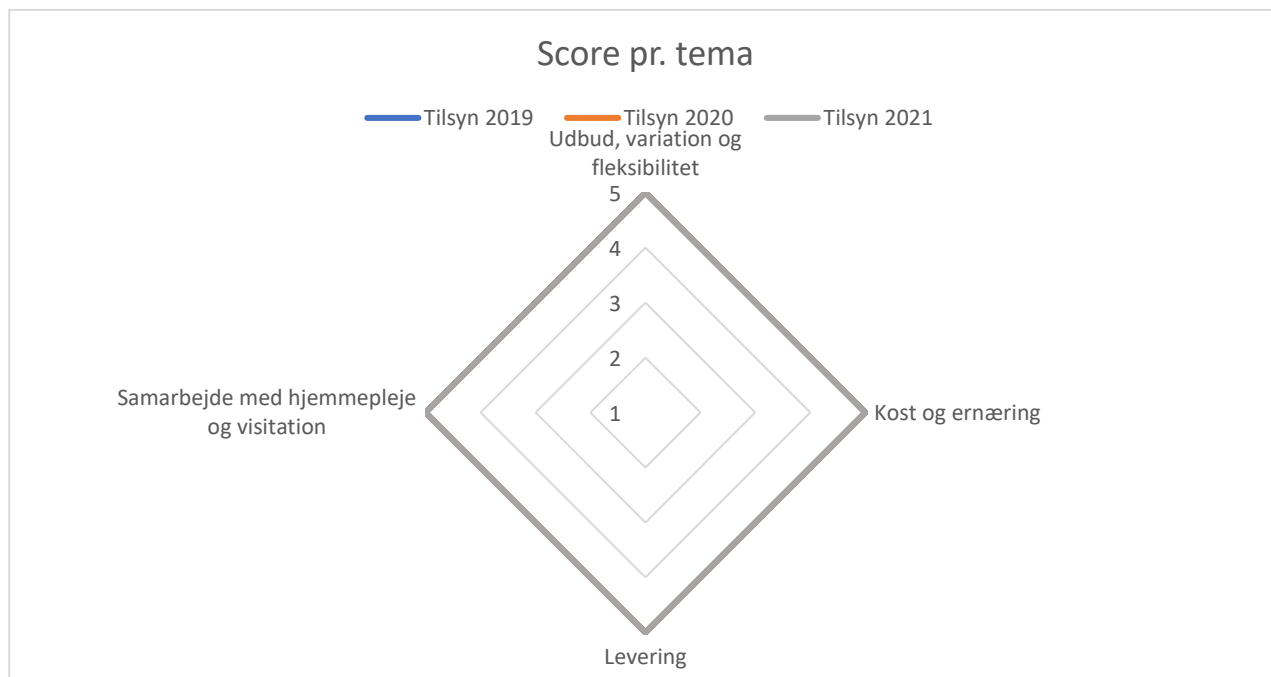
På vegne af Morsø Kommune har Evidentia foretaget et tilsyn med Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården. Det er vores vurdering, at leverandøren er et særdeles velfungerende tilbud, som i vid udstrækning lever op til servicelovens paragraffer og Morsø Kommune kvalitetsstandarder og politikker.

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
Fokusområder Områder, hvor der er behov for en fokuseret indsats med henblik på at forbedre praksis.	Evidentia finder ikke anledning til anbefalinger om fokusområder.
Udviklingspunkter Områder, hvor tilbuddet med fordel kan udvikle sin praksis for at blive endnu bedre.	Evidentia anbefaler, at det overvejes at oplyse borgere, som deler portionerne om, hvordan de bedst pakker kogte kartofler ind, så de bedre holder konsistensen efter at emballagen er brudt. Ligeledes kan det være relevant at minde om, at man kan bestille ekstra sovs. Det kan fx gøres ved at runddele et nyhedsbrev sammen med menuerne.

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 bieretter. Ligeledes at bestilling og afbestilling fungerer fleksibelt.</p> <p>Menuen består hver uge af 10 forskellige hovedretter, 12 bieretter i form af forretter og desserter, samt 20 tilvalgsmuligheder, herunder proteindrikke, pålægsplatter, salater mv. Der er nu fast en ret med fisk hver uge. Den sidste ret på ugens menu er som regel en nyere, mere moderne ret, fx pasta, fyldte pandekager, risotto eller lignende. Det afprøves løbende hvilke retter, der vækker borgernes interesse eller dermed efterspørgsel.</p> <p>Generelt giver borgere udtryk for, at udbuddet af retter er tilstrækkeligt stort til, at de kan sammensætte en bestilling med retter, som de kan lide. Enkelte synes endda, at det kan være svært at vælge. Der er altid noget de godt kan lide. Man har ligeledes mulighed for at vælge flere af samme ret.</p> <p>Borgerne bestiller et varieret antal retter, afhængigt af om de deler portionerne op til flere måltider eller om de kan spise det hele. Det opleves generelt at portionerne er rigeligt store.</p> <p>Flere borgere fremhæver den gode service, de oplever, både ved levering og anden kontakt med køkkenet. "Man kan virkelig mærke, at de er til for vores skyld", udtrykker en borger.</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>I Café Støberigården sammensætter en medarbejder menuen i caféen ud fra den ugentlige menu til levering. Medarbejderen giver udtryk for, at hun i vid udstrækning 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, som sælger godt.</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. Der er kontinuerligt fokus på borgere med særlige ernæringsbehov, fx på grund af dysfagi eller diabetes.</p> <p>Alle borgerne, som tilsynet taler med, giver udtryk for, at de er meget tilfredse med maden. Det gælder både smag og konsistens. Maden fremstår appetitlig og velduftende efter opvarmningen. Flere borgere har favoritter blandt retterne, som de gerne bestiller. Flere nævner at fiskeretterne er særdeles gode. Pastaretter fremhæves af enkelte.</p> <p>Flere borgere holder meget af de supper, de får. Sovsen fremhæves som rigtig god af mange borgere. En enkelt borger synes der er for lidt sovs og har ikke lagt mærke til, at man kan bestille ekstra.</p> <p>De kogte grøntsager roses af flere for at have tilstrækkeligt bid. Et par borgere nævner, at de ikke bryder sig så meget om de kogte kartofler. Det er bl.a. borgere, som deler portionen op over to dage.</p> <p>Det er generelt oplevelsen, at den angivne tid for opvarmning passer fint.</p> <p>Der er aktuelt et fokus på diabetes. Diætisten vil lave en individuel gennemgang med besøg hos hver enkelt borger, som får diabeteskost for at afklare om det fortsat er relevant.</p> <p>Leder er meget opmærksom på energiforbrug, både med hensyn til el, vand og genanvendelig plast. Der anvendes så vidt muligt økologiske råvarer, men det vurderes at økologisk kød er for dyrt. Leder har et ønske om at kunne tilbyde en klimavenlig menu, som alternativ til den almindelige, med lokale råvarer, flere bælgfrugter mv. I den forbindelse vil det være relevant med kompetenceudvikling af køkkenpersonalet. Aktuelt arbejdes der på et oplæg til politisk beslutning.</p> <p>Med hensyn til emballagen er det borgernes oplevelsen, at det kan være svært at lukke op, men at de finder ud af det. Det er ifølge leder en kontinuerlig afvejning i forhold til at emballagen skal kunne holde tæt. Leder rådgiver borgerne i, hvordan de kan åbne ved brug af redskaber.</p> <p>Den mad, som kan observeres ved besøg hos borgerne, fremstår indbydende i indpakningen, ligesom der ses en god fordeling af kød, grønt og tilbehør.</p>	
Tema 3. Levering	Score 5
<p>Det er fortsat centralkøkkenets egne medarbejdere, som leverer maden ud til borgerne.</p> <p>Alle de borgere, som tilsynet taler med, oplever, at leveringen er uproblematisk. 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. Borgerne oplever en god kontakt med de medarbejdere, som leverer maden.</p> <p>Når en ny borger starter op, tager Centralkøkkenets diætist eller køkkenpersonalet ud med første levering. Borgeren får en grundig forklaring på, hvordan det hele fungerer. Borgerne kan låne mikrobølgeovn af køkkenet og får introduktion til anvendelse, hvis de ikke er vant til det.</p> <p>Diætisten kan også bruge levering som anledning til at besøge en borger, hvor fx pårørende eller hjemmepleje har udtrykt bekymring.</p>	
Tema 4. Samarbejde med visitation og hjemmepleje	Score 5
<p>Tilsynet vurderer, at der er et velfungerende samarbejde med både visitation, plejecentre, botilbud og hjemmepleje.</p> <p>Der blev i foråret 2020 udviklet en håndbog om dysfagi, som kan inspirere til sammensætning af måltider, introduktion til hjælpemidler mv. Håndbogen ligger på intranettet og det er planen at den skal</p>	

præsenteres for bl.a. plejehjemmene. I et konkret eksempel er den blevet brugt til at forklare pårørende om dyfagi.

Der er i løbet af 2021 blevet udviklet 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 fødevarer, som akut kan modvirke kvalme og derudover en række råd og anvisninger til hvad man kan gøre yderligere.

3. OPLYSNINGER OM TILSYNET

Dato for tilsynet
Telefoninterview med fem borgere er foretaget den 1. december, besøg hos fire borgere den 7. december 2021. Interview med leder er foretaget den 7. december.
Deltagere i interviews
Leder Lisbeth Pedersen og diætist. Ni borgere
Tilsynsførende
Maud Rosendahl, cand.scient.soc.