

TILSYNSRAPPORT MORSØ KOMMUNE

Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården

December 2018




evidentia

bedre til at gøre godt

1. TILSYNETS SAMLEDE RESULTAT

1.1 Overordnet vurdering

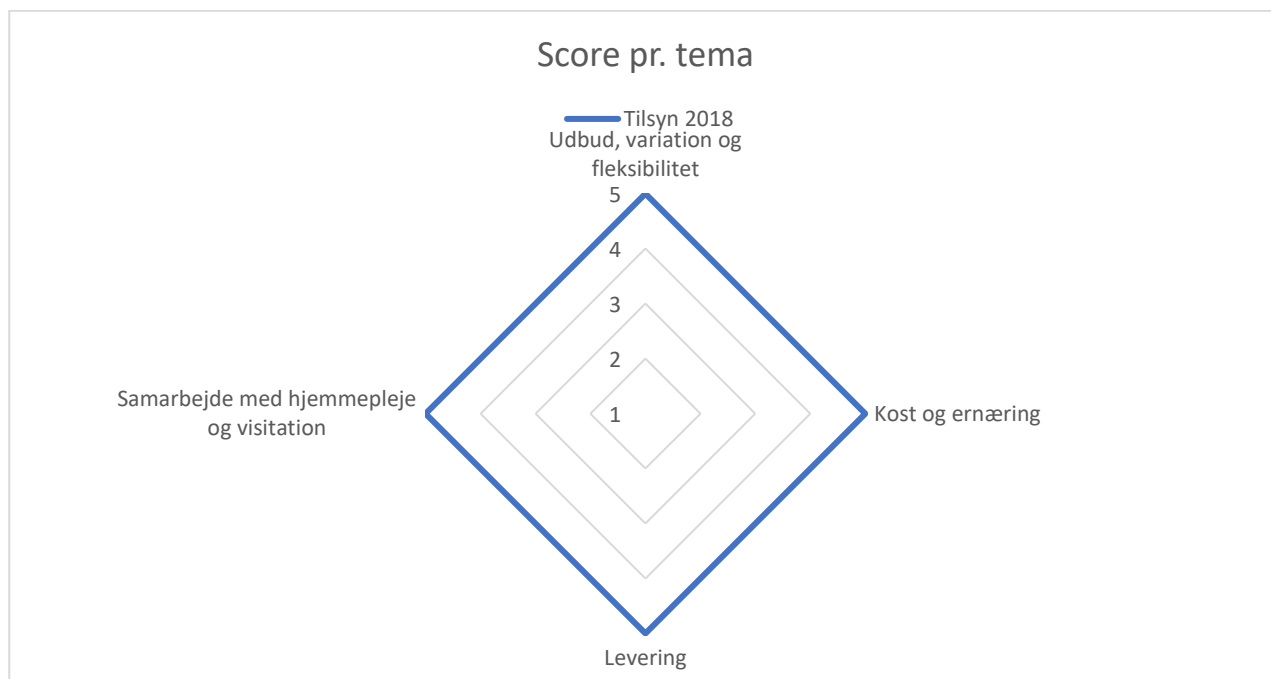
På vegne af Morsø Kommune har Evidentia foretaget et tilsyn med Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården. Det er vores vurdering, at leverandøren samlet set er et særdeles velfungerende tilbud, som i vid udstrækning lever op til servicelovens paragraffer og Morsø Kommune kvalitetsstandarder og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

Centralkøkkenet Skovparken, herunder Café Støberigården, bidrager til den enkelte borgers velbefindende gennem veltillavet mad, som tager hensyn til borgerens særlige behov, og arbejder struktureret og relevant med at understøtte sine samarbejdspartnere i at give borgerne de bedst mulige ernæringsmæssige forudsætninger. Det er tilsynets indtryk, at Centralkøkkenet Skovparken i alle henseender tager udgangspunkt i et fokus på borgerne.

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 plejecentret har opnået for hvert af de undersøgte temaer. Der gives en score fra 1-5, hvor 5 er den bedste og indikerer at plejecentret 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 på baggrund af tilsyn, at det overvejes at udbyde menuen med angivelser af, hvad de retter, som ikke har selvforklarende navne, indeholder af kød.

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 der er bestilling og afbestilling fungerer fleksibelt.</p> <p>Leder og diætist redegør relevant for, hvordan det sikres, at udbuddet er varieret og alsidigt, herunder ved at følge, hvad borgerne vælger. Ligeledes tilrettes menuen, så den afspejler årstiden og højtider. Ledelsen afholder endvidere et par gange om året køkkenmøder, hvor plejecentrenes køkkenpersonale deltager. 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>I caféen tilbydes dagligt en hovedret, en frokostret – enten i form af smørrebrød eller en lun ret, og en bired. Menuen vælges af Centralkøkkenets menu ud fra erfaring med, hvad kunderne normalt efterspørger.</p> <p>De borgere, som deltager i tilsynet, er alle meget tilfredse med udbud og variation i de retter, der kan vælges mellem. Borgerne bestiller et varieret antal retter, afhængigt af om de kan spise hele portioner eller om de deles op til flere måltider. Det opleves, at der altid er noget, som den enkelte borger godt kan lide på menuen. Flere borgere fremhæver retter, som de særligt godt kan lide. Enkelte borgere påpeger, at de ind i mellem fravælger retter, fordi de ikke ud fra navnet på retten kan gennemskue, hvad det er. De vil derfor ønske, at det fremgik hvad retten bestod af, da det ellers opleves, som om valgmulighederne indskrænkes.</p> <p>Borgerne finder, at bestillingsmetoden, hvor man afkrydser retter for tre uger ad gangen, er meget velfungerende. En borger ville ønske, at man kunne fravælge kartoflerne, som vedkommende aldrig spiser, da kvaliteten ikke er tilfredsstillende.</p> <p>Borgerne giver udtryk for, at de primært kommunikerer med leverandøren gennem den medarbejder, som bringer maden ud. Der opleves generelt en god service, stor venlighed og behjælpelighed i alle kontakter. En borger fremhæver, at hun har oplevet, at microbølgeovnen gik i stykker og der blev reageret på dette øjeblikkeligt, så den blev udskiftet samme dag.</p>	

Det er borgernes oplevelse, at portionsstørrelsen er passende. Det gælder hvad enten borgeren kan spise hele portionen på en gang eller om den deles til to måltider, hvilket er gældende for tre af borgerne.

Kunderne i Café Støberigården er glade for, at der dagligt er flere valgmuligheder. De er generelt tilfredse med udbuddet af retter og finder, at det er tilstrækkeligt varieret. En enkelt kunde synes, at der alt for ofte er kalve- eller oksekød på menuen. En anden efterspørger at der bliver tilbudt flere forskellige retter. Kunderne oplever, at der er en hyggelig stemning i cafeen, hvor de ofte får sig en snak med medarbejderne. Portionsstørrelserne tilpasses efter, hvad den enkelte kan spise.

Det kan i de seneste ugers menuplan observeres, at der over fire uger kun er enkelte gentagelser af retter, ligeledes ses det, at menuen er tilpasset årstiden og den forestående højtide. Af menuen fremgår flere retter, hvor det er svært at vide, hvad hovedingrediensen/kødtypen er. Det gælder fx Morsøgryde, kinesisk risret, carrygryde og Indianerhashis.

Tema 2. Kost og ernæring

Score 5

Det er tilsynets vurdering, at der i meget høj grad er fokus på kostens sammensætning og ernæringsindhold. Menuen sammensættes, så der altid er retter med fisk, fars, reelt kød, sammenkogte retter og indmad. Der er særligt fokus på borgere med særlige ernæringsbehov, herunder småtspisende, særlige diæter, borgere med dysfagi, og der gøres løbende en række tiltag for at imødekomme disses behov. Senest er der udviklet energitætte cremede supper, som kan opbevares på frost og nemt varmes op til småtspisende.

Der tilbydes undervisning til personalet på plejecentrene, i hjemmeplejen og af sygeplejersker, bl.a. med henblik på at kunne få øje på borgere med dysfagi, så der bliver mulighed for at tilpasse kosten og undgå unødigt vægttab.

Centralkøkkenets diætist tilbyder samtaler med den enkelte borger, samt løbende vejning og udarbejdelse af vægtkurver for alle, som ønsker det. Ligeledes har disse adgang til omsorgssystemet og kan følge borgernes vægt her.

Både de kunder i cafeen, som tilsynet taler med, og de borgere, som får maden leveret hjem, er generelt meget tilfredse med maden. Flere fremhæver kvaliteten af kødet, som altid er velstegt og mørt. Der er tre borgere, som ikke bryder sig om konsistensen af kartoflerne og til tider grøntsager, som de oplever er overkogte. En borger oplever derimod, at kartoflerne er kogt for lidt. I forhold til dette angiver leder, at særligt kartoflerne kan svinge i kvalitet over året, hvorfor det er væsentligt at få tilbagemeldinger fra kunderne om smagsoplevelser.

Flere borgere er meget glade for, at de har taget på i vægt og fået flere kræfter, siden de er begyndt at få mad fra Centralkøkkenet Skovparken. Flere oplever også, at de i begyndelsen syntes der var alt for meget mad i en portion, mens de nu kan spise det hele.

Et ægtepar får diabetesmad, som de finder er tilpasset deres behov med bl.a. reduceret fedtindhold.

Borgerne giver udtryk for, at maden efter opvarmning fremstår indbydende og velduftende. En enkelt borger påpeger, at det angivne minuttal for opvarmning ikke altid passer, men at man let finder ud af at varme det op lidt ekstra tid. Flere borgere varmer maden op i almindelig ovn, da det opleves lettere at styre.

Med hensyn til emballagen er det oplevelsen, at det kan være svært at lukke op og at man bliver nødt til at bruge en kniv eller lignende. Til gengæld er det meget hygiejnisk og praktisk. Flertallet af borgerne vurderer, at prisen i forhold til kvaliteten er i orden. Det gælder også kunderne i cafeen.

Tilsynet ser hos flere borgere, de retter, som er leveret. Maden fremstår indbydende i indpakningen, ligesom der ses en god fordeling af kød, grønt og tilbehør.

Tema 3. Levering	Score 5
<p>Det er centralkøkkenets egne medarbejdere, som leverer maden ud til borgerne. Det har ifølge leder store fordele, da det giver en unik mulighed for at følge op på borgerne. Både med hensyn til den generelle tilfredshed, om de får spist maden, har udfordringer, som kan give anledning til ændring i kosten mv.</p> <p>Der leveres i enkelte tilfælde varm mad, det gælder fx til de fire spiseklubber på øen, som er et samarbejde med menighedsråd og når Ældresagen har arrangementer i caféens lokaler.</p> <p>Flere af borgerne tilkendegiver, at de er meget glade for den kontakt, de har ved levering af maden. Borgerne oplever, at leveringen fungerer yderst fleksibel, idet de ikke nødvendigvis behøver være hjemme, når maden leveres. Det kan aftales, at de sætter en køletaske eller flamingokasse et sted, i andre tilfælde har medarbejderen nøgleadgang, så de kan gå ind og sætte maden i køleskab. En borger henter selv maden i køkkenet, hvis hun ikke kan være hjemme ved levering.</p>	
Tema 4. Samarbejde med visitation og hjemmepleje	Score 5
<p>Tilsynet vurderer, at der er et velfungerende samarbejde med både visitation, plejecentre og hjemmepleje.</p> <p>Ifølge leder er der et tæt samarbejde med hjemmeplejen. Det gælder både i forhold til den enkelte borger og i forbindelse med undervisning og sparring.</p> <p>Der har gennem længere tid været fokus på at skabe <i>det gode måltid</i> på plejecentrene, hvor Centralkøkkenet og diætisten har været involveret i undervisning, dialoger mv. om alt fra valg af service til måltidsværter. På alle plejecentrene har tilsynet mødt medarbejdere, som refererede til dette samarbejde og som kunne fortælle om betydningen heraf for beboerne.</p> <p>Det sker ofte, at borgerne eller deres pårørende henvender sig direkte til leder, når de har brug for at få mad leveret. Centralkøkkenet igangsætter herefter leveringen og kontakter visitationen via omsorgssystemet.</p> <p>Centralkøkkenet holder løbende arrangementer, hvor kunderne har mulighed for at komme på en rundvisning i køkkenet. Derudover deltager Centralkøkkenet i flere messer, hvor der er mulighed for at synliggøre sig over for potentielle kunder og samarbejdspartnere.</p>	

3. OPLYSNINGER OM TILSYNET

Dato for tilsynet
Telefoninterview med seks borgere er foretaget den 26. november.
Interview med leder, borgerbesøg og besøg i Café Støberigården er foretaget den 5.12.
Deltagere i interviews
Leder Lisbeth Pedersen og diætist Mette Pilegaard
Ni borgere, 12 kunder i Café Støberigården
Tilsynsførende
Maud Rosendahl, cand.scient.soc.