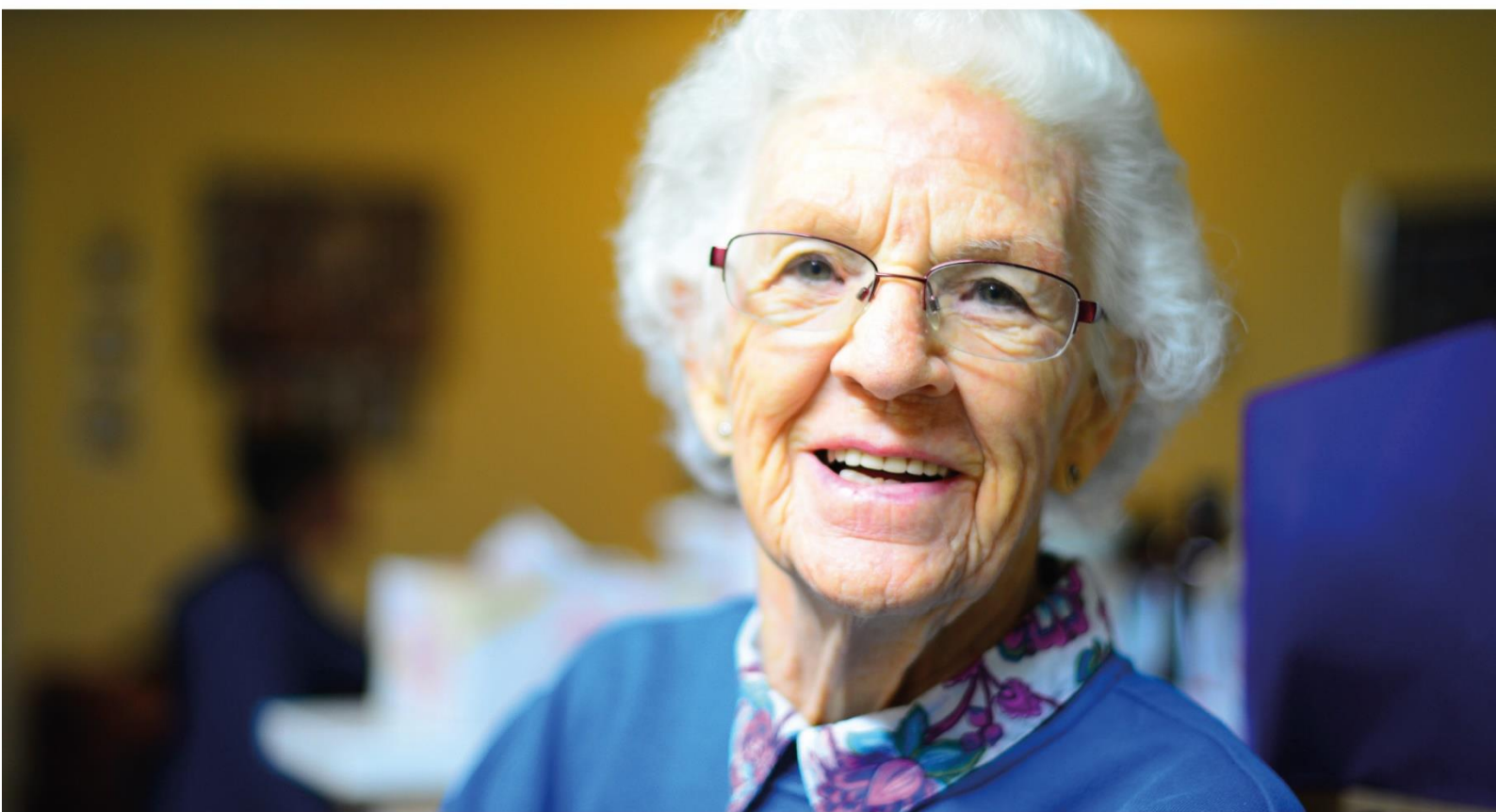


TILSYNSRAPPORT MORSØ KOMMUNE

Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården

September 2019




evidentia

bedre til at gøre godt

1. TILSYNETS SAMLEDE RESULTAT

1.1 Overordnet vurdering

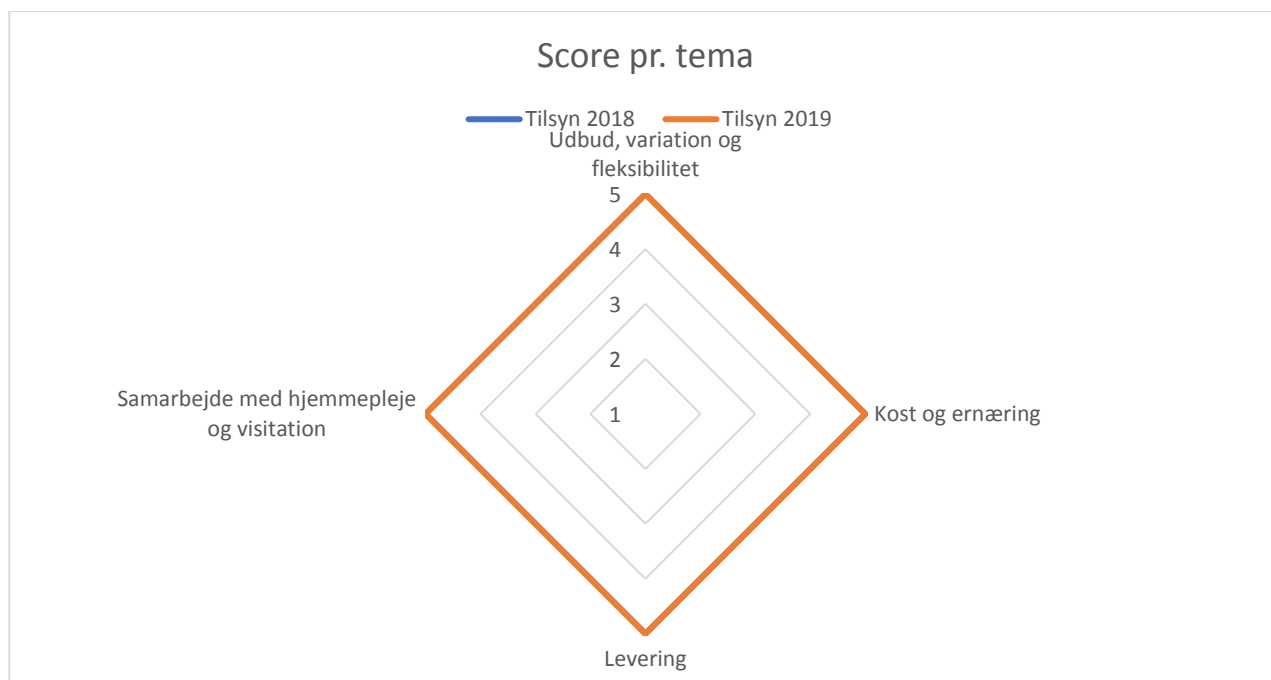
På vegne af Morsø Kommune har Evidentia foretaget et tilsyn med Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården. Det er vores vurdering, at leverandøren samlet set er et særdeles velfungerende tilbud, som i vid udstrækning lever op til servicelovens paragraffer og Morsø Kommune kvalitetsstandarder og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

Centralkøkkenet Skovparken, herunder Café Støberigården, er karakteriseret af engagerede leder og medarbejdere, som med stor dygtighed arbejder med at tilbyde borgerne veltillavet og velsmagende mad og fortsat understøtte samarbejdspartnere i at give borgerne de bedst mulige ernæringsmæssige forudsætninger.

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 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.	<p>Evidentia anbefaler på baggrund af tilsyn og i lighed med sidste år, at det overvejes at uddybe menuen med angivelser af, hvad de retter, som ikke har selvforklarende navne, indeholder af kød/primær ingrediens. En manglende forklaring kan af borgerne opleves som en indskrænkelse af deres valgmuligheder.</p> <p>Evidentia anbefaler, at Centralkøkkenet overvejer at sætte fokus på, hvordan produktion, indhold, emballage mv. kan blive klimavenligt. På nuværende tidspunkt er der blot én borger, som peger på dette, men det kan formodes fremadrettet at blive et ikke uvæsentligt kriterium for borgernes valg af mad og madleverandør.</p>

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. 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 biret. Menuen vælges af Centralkøkkenets menu ud fra erfaring med, hvad kunderne normalt efterspørger. Medarbejderne i caféen gør rede for, hvilke overvejelser de har omkring sammensætning af menuen. Fx hvis den valgte hovedret er ny på menuen eller indeholder indmad, så kombineres den med en lun ret, som normalt er efterspurgt.</p> <p>Borgerne udtrykker, at udbuddet af retter er tilstrækkeligt stort til, at de kan sammensætte en bestilling med retter, som de kan lide. Borgerne bestiller et varieret antal retter, afhængigt af om de deler portionerne op til flere måltider eller om de kan spise det hele. Flere borgerne fremhæver retter, som de særligt godt kan lide, fx risengrød, kogt torsk mv.</p> <p>Borgerne kommunikerer typisk 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 sin taknemmelighed over, at hendes mand fik hjælp af chaufføren til at lave bestillingen i en</p>	

situation, hvor hun selv var indlagt. Generelt oplever borgerne, at de medarbejdere, som kommer i hjemmet, er meget opmærksomme på borgernes behov.

Ifølge borgerne er portionsstørrelsen passende. Det gælder hvad enten borgeren kan spise hele portionen på en gang eller om den deles til to måltider. Omkring halvdelen af de deltagende borgere ønsker dog, at der var flere kartofler. De fleste af disse borgere deler portionen til to måltider.

Kunderne i Café Støberigården er generelt tilfredse med udbuddet af retter og finder, at det er tilstrækkeligt varieret. En enkelt kunde påpeger, at der alt for ofte er kalve- eller oksekød på menuen og at dette ikke er klimavenligt.

Ved besøget i caféen kan det observeres, at personalet indgående kender borgernes vaner og ønsker, fx i forhold til portionsstørrelse, tilbehør, lidt eller meget sovs mv. og tilpasser serveringen herefter. Ligeledes ved personalet hvilke borgere, der har behov for hjælp til at bære bakken ned til bordet.

En gennemgang af menuplan viser, at der over fire uger kun er enkelte gentagelser af retter. Ved flere retter er det ikke gennemskueligt, hvad hovedingrediensen/kødtypen er. Det gælder fx Morsøgryde, kinesisk risret, grillkølle, Carrygryde og Indianerhashis.

Der er ifølge leder ved at blive udarbejdet et elektronisk program, som muliggør at borgere og evt. pårørende kan bestille mad online. Det vil ligeledes blive muligt at lægge billeder ud af maden, give informationer om indhold mv.

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, herunder småtspisende, særlige diæter, borgere med dysfagi. Siden sidste år er der arbejdet med at udvikle kost med cremet konsistens, som er særligt møntet på borgere med omfattende spise/synkebesvær. Det gælder fx borgere med svær udviklingshæmning eller akutte skader.

De energitætte cremede supper, som var nye ved sidste tilsyn, har været en succes og fortsætter derfor uden ændringer.

Ifølge leder og diætist er Centralkøkkenet meget tæt på borgerne og i vid udstrækning i stand til at tage individuelle hensyn. Der gives flere gode eksempler på, hvordan maden til den enkelte borger er specieltillavet eller tilpasset. Fx får en borger kun karbonader, fordi det er det eneste han vil spise, mens en anden får kost uden ærter.

Alle borgerne, som tilsynet taler med, giver udtryk for, at de er meget tilfredse med maden. De oplever, at maden fremstår appetitlig og velduftende efter opvarmningen. Flere fremhæver sovsen som utroligt velsmagende og gulerødderne, som flotte og lækre. En enkelt borger synes, at kartoflerne er lidt kedelige og at hun var skuffet over, at der ikke var nye kartofler i forsommeren. En anden borger giver udtryk for, at maden ikke er krydret tilstrækkeligt. Han tilsætter derfor selv ekstra salt og peber.

Det er generelt oplevelsen, at den angivne tid for opvarmning passer fint.

Med hensyn til emballagen er det borgernes oplevelsen, at det kan være svært at lukke op, men at de finder ud af det. Borgerne og kunderne i caféen vurderer, at prisen i forhold til kvaliteten er i orden.

Den mad, som kan observeres, 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. Det har ifølge leder store fordele, da det giver en unik mulighed for at følge op på borgerne. Både med hensyn til den

<p>generelle tilfredshed, om de får spist maden, har udfordringer, som kan give anledning til ændring i kosten mv.</p> <p>Alle de borgere, som får leveret maden hjemme, oplever at leveringen er uproblematisk. Leveringen sker på omtrent samme tid hver uge, så man nemt kan arrangere at være hjemme. Borgerne oplever en god kontakt med de medarbejdere, som leverer maden.</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>Centralkøkkenets diætist og ergoterapeut tilbyder samtaler med den enkelte borger, samt løbende vejning og udarbejdelse af vægtkurver for alle, som ønsker det. Et besøg hos en borger iværksættes fx efter et præj fra en medarbejder i hjemmeplejen, ved levering af maden mv.</p> <p>Det seneste år er der gjort en særlig indsats i forhold til borgere på kommunens botilbud, hvor medarbejderne er blevet undervist, alle borgere er gennemgået med henblik på energibehov, vægtkurver mv. Det er med til at skabe fælles fodslag og har haft en målbar effekt.</p> <p>Der er etableret en facebookside for køkkenpersonale på kommunens plejecentre og botilbud, hvor man kan dele forskellige inspirationsoplæg og billeder. Dertil har Centralkøkkenet sin egen facebookside, som dog er mindre aktiv.</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, senest har de været på Samværsfest for ældre og Forårsmesse.</p>	

3. OPLYSNINGER OM TILSYNET

Dato for tilsynet
<p>Telefoninterview med fire borgere er foretaget den 23.9.</p> <p>Interview med leder, borgerbesøg og besøg i Café Støberigården er foretaget den 25.9.</p>
Deltagere i interviews
<p>Leder Lisbeth Pedersen og diætist.</p> <p>Syv borgere og otte kunder i Café Støberigården</p>
Tilsynsførende
Maud Rosendahl, cand.scient.soc.