



19-03-2010

Sagsnr.
2010-47750

Dokumentnr.
2010-199346

Sagsbehandler
Sidse Vinkler Rasmussen

Ramme for Sundheds- og Omsorgsforvaltningens Smagspanel

Baggrund

I forbindelse med udmøntning af 2 mio. kr. fra ældrepuljen i budget 2008 til bedre ældremad, har Sundheds- og Omsorgsudvalget besluttet, at der skal etableres et Smagspanel bestående af ældre, der smager for ældre. Smagspanelets opgave bliver, at give en løbende vurdering af maden på plejehjem og komme med gode idéer til kvalitetsudvikling af maden.

Formålet med Smagspanelet

Formålet er:

- At vise vej og inspirere til gode måltider på plejehjem
- At invitere til dialog om mad og måltider mellem plejehjem og ældreorganisationer samt repræsentanter fra bruger og pårørende
- At give ideer til hvordan måltiderne kan kvalitetsudvikles
- At supplere brugerundersøgelser og andre kvalitetsbedømmelser af mad og måltider til ældre

Smagspanelet bliver ikke en kontrol instans i forhold til mad og måltider på plejehjem. Panelet vil fungere som dialogpartner for plejehjemmene og inspirere plejehjemmene i deres bestræbelser på at tilbyde veltillavet mad.

Smagspanelets sammensætning

Sundheds- og Omsorgsforvaltningens Smagspanel består af repræsentanter for ældreorganisationer samt repræsentanter for brugere (ved beboer) samt pårørende. Der er således ingen madeksperter eller andre faguddannede inden for køkkenområdet i panelet. Brugerperspektivet i panelet er således prioriteret frem for et professionelt dommerpanel.

Smagspanelet er repræsenteret ved følgende:

Navn	Repræsentant for:
Tove Ryle	Ældresagen
Karen Dahlerup	Beboer på Plejecenter Sølund
Ete Forchhammer	Pårørende (medlem af bruger-pårørenderåd på Rosenborgcentret)
Grethe Mørk	Valby lokaludvalg
Bodil Jensen	Ældremobiliseringen
Ruth Hanson	Ældrerådet, Indre by

Ældrestaben

Sjællandsgade 40, H433
2200 København N

Telefon
3530 3118

E-mail
QX26@suf.kk.dk

EAN nummer
5798009290809

Besøg

Smagspanelet tager på smagebesøg ca. 1 gang om måneden. Et besøg af smagspanelet varer 3 timer og starter med, at forstanderen byder smagspanelet velkommen og introducerer til plejehjemmet. Der hilses på personalet fra køkken og pleje, hvorefter Smagspanelet spiser sammen med brugerne (præferabelt beboerne. Dette er til tider ensbetydende med, at Smagspanelet splittes op og spiser fordelt på forskellige afdelinger).

Efter smagningen vurderer Smagspanelet måltidet ud fra fastlagte kriterier (se nedenfor). Smagspanelet giver herefter personale og ledelse en tilbagemelding, hvor begge parter har mulighed for at stille uddybende spørgsmål. I dialogen med plejehjemmet har ledelsen/køkkenet på det enkelte plejehjem også mulighed for (hvis de finder det relevant), at bidrage med de drøftelser der eksisterer omkring mad og måltider i ”husets” kostudvalg og/eller bruger-pårørende-råd.

Plejehjemmet modtager efterfølgende en skriftlig opsummering af Smagspanelets vurdering.

Metode

Smagningen bygger på dels en kvantitativ vurdering (i form af gafler - hvor 5 gafler gives for den bedste oplevelse) samt en mere kvalitativ beskrivelse af Smagspanelets oplevelser af måltidet.

Bedømmelses-kategorier

Deltagerne i Smagspanelet foretager den kvantitative såvel som den kvalitative vurdering indenfor nedenstående bedømmelses-kategorier.

Emne til bedømmelse	Under-emner
Omgivelser	Spiserum
	Borrdækning
	Værtsskab
	Stemning
Selve maden	Udseende
	Duft
	Smag
	Konsistens
	Temperatur
Menuplan	Råvarer
	Årstid
	Tradition
De ældres glæde ved maden	Variation
Samlet vurdering	

Brugen af vurderingsskema; herunder kriterier for vurdering fremgår af dokumentet: Vejledning til Smagspanelets vurderingsskema. Endvidere kan selve vurderingsskemaet; herunder det udviklede logo ses af dokumentet: Smagspanelets vurderingsskema.

Udbytte af Smagspanelets besøg og vurdering

Det er efterfølgende op til den enkelte institution at vurdere, hvordan de vil handle på baggrund af Smagspanelets bedømmelse – herunder hvilke tiltag, de vil iværksætte. Målet er således, at den enkelte institution selv står for opfølgningen. Dette kan eksempelvis gøres ved, at Smagspanelets bedømmelse og eventuelle idéer drøftes i institutionens kostudvalg og/eller bruger-pårørende-råd. Konkret er der set mange forskellige initiativer igangsat på plejehjemmene, som opfølgning på Smagspanelets besøg og vurdering. Der er for eksempel steder, der har etableret deres eget smagspanel, hvor ældre smager for ældre imens andre har oprettet funktioner som kostansvarlige på hhv. afdelinger og i køkkenet. Der er også set eksempel på, at der efterfølgende er mere fokus på kvalitet og hjemmelavede produkter samt vejledning af personale i modtagerkøkkener, der bestiller mad til de ældre samt fokus på varmholdning af maden.

Praktiske forhold

Kostsekretariatet deltager i smagningen og noterer undervejs Smagspanelets vurdering og oplevelse af måltidet.

Anmeldt besøg

Smagspanelets besøg er altid anmeldt. Idet der skal regnes med ekstra mad til i alt 8 personer, er det ikke forsvarligt overfor beboerne, at Smagspanelet foretager uanmeldte besøg.

Institutionstyper

Smagspanelet skal smage på mad, der leveres til hjemmeboende samt beboere på plejehjem i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen. Således skal der aflægges besøg i dels de 2 kommunale centralkøkkener, den private leverandør (der leverer mad til hjemmeboende borgere), plejehjem med eget produktionskøkkens samt plejehjem med modtagerkøkken eller afdelingskøkken.

Forhold

Der skal ikke træffes særlige foranstaltninger i forbindelse med Smagspanelets besøg.

Selve maden

Der smages altid på dagens menu; dvs. den mad, beboerne også får serveret den pågældende dag.

Fysiske forhold

Medlemmerne af Smagspanelet smager på maden under de forhold, som de ældre får serveret maden på. Smagningen vil således finde sted

på en afdeling. Hvis der ikke er plads til Smagspanelet på en afdeling, kan smagningen alternativt finde sted i plejehjemmets café eller lignende. Det foretrækkes dog, at Smagspanelet spiser sammen med beboerne; også selvom det visse steder er ensbetydende med, at Smagspanelet deles op i flere små hold og fordeles på de forskellige afdelinger.

Borddækning og servering

Servering, borddækning og anretning af maden vil ligeledes foregå på samme måde, som det foregår over for beboerne på plejehjemmet.

Varm eller kold mad

De første 18 besøg, som Smagspanelet foretog, fandt smagningen altid sted ved frokosttid. Hvorvidt der blev smagt på et koldt eller varmt måltid afhang således af det enkelte plejehjem – afhængig af, hvilket tidspunkt på dagen, de tilbød det varme måltid. Fra maj/juni 2010 er der tilbud om, at Smagspanelet tager på besøg om aftenen de steder, hvor det varme måltid serveres om aftenen.

Mad til hjemmeboende

Smagning af mad til hjemmeboende vil blive foretaget i Centralkøkkenet i Bystævneparken eller i Kødbyen hos Din Private Kok.

Frekvens/mødeaktivitet

Smagspanelet foretager en smagning ca. 1 gang om måneden.

Invitation/mødeindkaldelse

Inden hver smage-seance, får Smagspanelet tilsendt mødetid og sted. Orienteringen vil ske via brev. Endvidere vil Smagspanelet få tilsendt månedens menuplan for det pågældende sted. Dette med henblik på at kunne vurdere om/hvordan, der tages hensyn til variation, årstider og tradition i menuplanen.

Varighed

Hver smagning varer ca. 3 timer.

Økonomi

Kostsekretariatet dækker plejehjemmets udgifter til mad og evt. drikkevarer for deltagerne i Smagspanelet (inklusive repræsentanter for Kostsekretariatet). Endvidere dækkes udgifter til transport for medlemmerne af Smagspanelet (ved taxabon).

Evaluering

Indsatsen vil løbende blive evalueret ved at relevant personale på de pågældende institutioner vil blive interviewet. Endvidere vil der blive afholdt statusmøder med Smagspanelet.