

Om Køkkenløftet som udviklingsforløb:

<p><i>Vi vil gerne blive ved med:</i></p> <p>At sætte mad og måltider på dagsordenen i hele organisationen</p> <p>At fastholde fokus på værtskab, lokal rådgivning og kurser</p> <p>At holde udviklingsseminarer</p>	<p><i>Vi synes det er en udfordring</i></p> <p>At holde fast i udviklingen, og vi foreslår faste opfølgingsmøder om udviklingsplanen i den enkelte institution, gerne med proceshjælp fra madhuset samt at øge fokus på brugernes oplevelse af måltidsforbedringer</p> <p>At blive vurderet på de nuværende råvarekriterierne, og vi foreslår en mere nuanceret vurdering af råvarebruget (fx skelne mellem konsekvent brug af pulver i modsætning til en pose stående som "nødlager")</p>
--	--

Om hvordan vi inddrager beboerne:

<p><i>Vi vil gerne blive ved med:</i></p> <p>At lade beboerne nyde godt af personalets koncentrerede tilstedeværelse omkring måltidet</p> <p>At arbejde for, at måltidets værter er bindeled mellem på den ene side beboernes ønsker og behov og på den anden side øvrige kollegaer og køkken</p> <p>At fokusere på værtsrollens vigtighed for beboernes oplevelse af <u>hele</u> måltidet (samvær, individuelle behov og afslutning af måltidet)</p>	<p><i>Vi synes, det er en udfordring:</i></p> <p>At tilgodese beboernes "ikke bæredygtige" ønsker og behov uden samtidig at blive vurderet ringere i Køkkenløftet og vi foreslår, at der bliver mulighed for i bemærkningerne at forklare, at bestemte fødevarer eller måltider er valgt som beboerønske.</p> <p>At bestride den gode værtsrolle ens i alle vagter, særligt i aftenvagter</p> <p>At fastholde og viderebringe værtsrollen til nye kollegaer, elever mv.</p>
---	---

Om de skriftlige rapporter

<p><i>Vi vil gerne blive ved med:</i></p> <p>At få uddybende bemærkninger til "godkendt"/"ikke godkendt" i rapporterne, for det er det, der skaber erkendelse og udvikling</p> <p>At få en mundtlig tilbagemelding sammen med rapporterne og gerne på et udviklingsseminar</p> <p>At få opfølgning på rapporterne med forslag om udvikling og kurser</p>	<p><i>Vi synes, det er en udfordring:</i></p> <p>At dommene ikke kender stedets særlige kendetegn og derfor kan blive "rigide" i deres tolkning af kriterier og foreslår, at rapporterne kommer til at omfatte noget om stedets kendetegn</p> <p>At der er faktuelle fejl i rapporterne og foreslår, at der sikres mulighed for at rette på sådanne fejl tidligt – og at det følges op ved næste rating</p>
--	---

Om dommerne

<p><i>Vi vil gerne blive ved med:</i></p> <p>At have tid til dialog med dommerne og er opmærksomme på, at de ikke skal for meget i dybden på for kort tid</p> <p>At få dommerbesøg som anmeldte besøg, men er også åbne over for uanmeldte dommerbesøg</p>	<p><i>Vi synes, det er en udfordring:</i></p> <p>At der kun bedømmes på baggrund af et måltid og vi foreslår, at der vurderes over flere dage (hverdagen varierer)</p> <p>At der stilles sammen krav til at blive ved bordet for alle de spisende og foreslår, at der bliver mere plads til differentiering (fx demente, der ikke kan fastholdes ved bordet eller respekt for at det jo er borgere i deres eget hjem)</p> <p>At dommerne ikke kender stedet og dets særlige historie og foreslår, at dommerne bliver forberedt på stedets målsætninger og særlige kendetegn som udgangspunkt for at bedømme måltidets rammer og at dommerne får/har viden om ældreområdet</p>
--	---

Om de kritiske kriterier

<p><i>Vi vil gerne blive ved med:</i></p> <p>At blive bedømt på de kritiske kriterier, de er stort set alle OK</p> <p>At holde fast i, at måltidet ikke må forstyrres</p>	<p><i>Vi synes, det er en udfordring:</i></p> <p>At lette ”pyntegrøntsager”, som bruges hele året, trækker ned og foreslår, at de ikke trækker ned i den samlede øko-procent</p> <p>At der ikke tages stilling til mængden af en ”forbudt” vare og foreslår, at der tages stilling til, om det er nødlager (kartoffelpulver) og dermed ikke konsekvent brug</p> <p>At ernæringsdokumentationen kan bremse de kreative processer i køkkenet og foreslår, at der bliver set nærmere på kriterierne her</p> <p>At det trækker ned, hvis der ikke serveres mellemmåltider og foreslår, at kriteriet nuanceres, så værternes rolle og ansvar for mellemmåltiderne bliver synligt</p> <p>At der bliver trukket ned, hvis man ikke har en plan for kurser og foreslår, at kriteriet tager højde for om man i praksis sikrer kursustilbud til medarbejderne</p>
---	---