

14. Status på besøg foretaget af smagspanelet (2009-67157)

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har etableret et smagspanel. Panelet har gennemført 11 besøg i 2008/2009.

INDSTILLING OG Beslutning

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen indstiller,

1. at Sundheds- og Omsorgsudvalget tager orienteringen om smagspanelet til efterretning.

Problemstilling

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen har iværksat forskellige tiltag, der kan øge kvaliteten af maden på plejehjem og til hjemmeboende. I budget 2008 blev der afsat midler til bl.a. etablering af en smagspanel, der har til formål at forbedre kvaliteten af måltidet til de ældre.

Løsning

Konceptet for smagspanelet er, at ældre smager for ældre. Smagspanelet fungerer som dialogpartner for køkkener og plejehjem, inspirerer til udvikling af kvaliteten og supplerer de løbende brugerundersøgelser. Smagspanelet blev etableret juni 08, med følgende repræsentanter:

- Ete Forchhammer. Pårørende og medlem af bruger-pårørende-råd på Rosenborgcentret
- Karen Dahlerup. Beboer på plejecentret Sølund
- Tove Ryle. Ældresagen
- Christian Pedersen. Formand for afdeling i KAB
- Bodil Jensen. Ældremobiliseringen
- Ruth Hanson. Ældrerådet, Indre By

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 (det være sig beboere, cafe-gæster eller daghjemsgæster – afhængig af, hvad der passer bedst på det enkelte plejehjem). Efter smagningen vurderer smagspanelet måltidet ud fra fastlagte kriterier. Smagspanelet giver herefter personale og ledelse en tilbagemelding, hvor begge parter har mulighed for at stille uddybende spørgsmål. Plejehjemmet modtager efterfølgende en skriftlig opsummering af smagspanelets vurdering.

Resultater

Smagspanelet har i perioden juni 2008 – juni 2009 besøgt 11 plejehjem fordelt over hele byen samt Københavns Madservice a la carte. Syv af stederne fik vurderingen super god, tre af stederne fik karakteren god imens ét enkelt plejehjem fik karakteren mindre god.

I løbet af de 11 besøg, er det blevet tydeligt, at smagspanelet i særdeleshed vægter:

- At der tages hensyn til de ældres madtraditioner i menuplanlægningen
- At de ældre får serveret ”søndagsmad”
- At brugen af årstidsbestemte råvarer indtænkes i menuplanen
- At menuplanen er varieret
- At kartoflerne er af god kvalitet (smag, konsistens)
- At maden smager hjemmelavet
- At der er et velfungerende værtsskab under måltidet
- God funktionalitet frem for æstetik i forhold til eksempelvis møbler og service.

Hvad synes plejehjem og smagspanel om tiltaget

På baggrund af de besøg, som smagspanelet har foretaget indtil nu, er der gjort status for panelets virke. Der er gennemført interviews med køkkenlederne på de besøgte plejehjem, og der er afholdt statusmøder med smagspanelet.

Køkkenlederne melder samlet tilbage, at de er meget tilfredse med smagspanelet og vurderingsformen. De fremhæver dialogformen, hvor der er tid til at samtale med panelet, sammensætningen af smagspanelet, hvor det er ældre, der smager for ældre, og at panelet spiser sammen med brugerne (beboere, cafe-gæster, daghjemsgæster). Smagspanelet er refereret til som ”brugernes forlængede arm”.

Som opfølgning på smagspanelets besøg og vurdering, igangsætter plejehjemmene hurtigt forskellige initiativer, f.eks. er der plejehjem, der har etableret deres eget smagspanel, hvor ældre smager for ældre. Andre plejehjem 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.

Smagspanelet giver udtryk for en stor tilfredshed med udbyttet og formen af smagspanelet. Her fremhæves dialogen som noget positivt, og en god indgangsvinkel til at vise vej og inspirerer til de gode måltider på plejehjem. Endvidere understreger panelet vigtigheden af deres kendskab til de ældres madtraditioner og muligheden for, at de indgår i dialog med beboerne ved smagsbesøgene. De udtrykker ligeledes stor begejstring for den direkte kontakt til plejehjemmene, personalet og brugerne.

Smagspanelet har påpeget et behov for at kunne uddele ”kokkehuer” ved den samlede vurdering af mad og måltider. Plejehjemmene har ligeledes ønsket en vurdering, som kan kommunikeres videre til personale og pårørende. Derfor har Sundheds- og Omsorgsforvaltningen fået udarbejdet et logo for SUF’s smagspanel og et nyt vurderingsskema, som tydeliggør de kvantitative vurderinger af maden. Logo og vurderingsskema er testet og godkendt i april 2009 af smagspanelet.

Økonomi

Smagspanelet er ét af de initiativer, der er igangsat for de tildelte 2 mio. kr. i budget 2008 til bedre ældremad under initiativer, der kan øge kvaliteten i måltidet. Der er afsat følgende midler:

- Budget 2008: 50.000 kr. (til drift)

- Budget 2009: 150.000 kr. (til drift samt udvikling af logo og vurderingsskema)
- Budget 2010: 50.000 kr. (til drift)

Videre proces

Smagspanelet vil i 2009/2010 fortsat foretage besøg med ca. en måneds interval.

Hanne Baastrup

/ Margrethe Kusk Pedersen

bilag

[Bilag 1. Resultater fra smagspanelets besøg på Bomi-Parken den 2. juni 2009](#)

Sundheds- og Omsorgsudvalgets beslutning den 25.06.2009

Indstillingen blev godkendt.

