

Dato:	Sted:	Antal beboere:	Køkkenform:	Sted for indtagelse af måltid:
2. juni 2009	Bomi-Parken	78 beboere	Produktionskøkken	I spisestue på afdeling. Smagspanelet var fordelt ved bordene og spiste sammen med beboerne

Emne	Uderemner	Vurdering	Kommentarer	Anbefalinger
Omgivelser	Spiserum (ikke vurderet her)		<b>Vedr. spiserum</b> Smagspanelet fandt det ikke relevant at vurdere selve spiserummet på Bomi-Parken. Begrundelsen var, at de fysiske rammer var lettere forældede samt at forholdene var små. Personalet har dog fået det bedste ud af det. "De fysiske rammer, kan de ikke gøre noget ved", blev der bl.a. sagt. Der blev dog kommenteret på, at selve rummet godt kunne have været mere lyst.	
	Borddækning	☹ ☹ ☹ ☹ ☹	<b>Vedr. borddækning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>"De har gjort noget ud af borddækningen. Jeg synes, at det føltes hjemligt og udmærket"</li> <li>"Jeg havde udsigt til gårdspladsen – det var hyggeligt"</li> <li>"Det var stålfade og ikke særlig store. Så er de til at løfte for de ældre. Porcelænsfade er godt nok mere æstetiske, men det nytter jo ikke noget, når de ikke kan løfte det"</li> </ul>	
	Værtsskab	☹ ☹ ☹ ☹ ☹	<b>Vedr. værtsskab</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Panelet bemærkede særligt det gode værtsskab. Det blev bl.a. bemærket, at: "værtsskabet var enestående – det var usædvanligt".</li> <li>"Det var meget, meget flot med så mange ansatte ved hvert bord. 3 medarbejdere til 3 beboere – og stor omsorg, når de skulle hjælpe dem – de var meget opmærksomme – de nøder dem til at spise"</li> <li>"De havde gjort sig umage med at placere de ældre i grupper: med de gode og de svage, og de brugte brug for hjælp"</li> </ul>	

Hovedret	Stemning	☺	☺	☺	☺	☺		
	Udseende	☺	☺	☺	☺	☺		
	Duft (ikke vurderet her)							
	Smag	☺	☺	☺	☺	☺		
	Konsistens	☺	☺	☺	☺	☺		
Menu: Kold mad med lune retter: Marineret sild med rødløg og karrydressing (on the side), håndskåren ribbensteg med agurkesalat, Dyrlægens natmad, hønsesalat med bacon, Dertil hjemmebagt rugbrød og franskbrød. I anledning af, at der var gæster, blev der serveret øl og snaps til maden.	Temperatur	☺	☺	☺	☺	☺		
	Råvarer	☺	☺	☺	☺	☺		
Biret	Udseende	☺	☺	☺	☺			
	Duft (ikke vurderet her)							
	Smag	☺	☺	☺	☺			
	Konsistens	☺	☺	☺	☺			
	Temperatur	☺	☺	☺	☺			
Menu: Ostebord (camembert, hvidløgsost, krydderost, 3 forskellige slags kiks, vindruer og peberfrugt)	Råvarer	☺	☺	☺	☺			
Menuplan (vurderet ved menuplanen for det varme aftensmåltid)	Årstid	☺	☺	☺	☺	☺		
	Tradition	☺	☺	☺	☺	☺		
	Variation	☺	☺	☺	☺	☺		

**Vedr. udseende**

- "Jeg synes, at det var pænt og ordentligt anrettet"

**Vedr. duft**

- Smagspanelet vurderede, at det ikke var relevant at vurdere duften af maden her. Der var dog en kommentar om brødet: "Dejlig duft af hjemmebagt brød"

**Vedr. smag**

- "Det var noget fantastisk brød – det var rigtig lækkert"
- "Stegen var velsmagende"

**Vedr. konsistens**

- "Stegen var mør"
- "Sværen på ribbenstegen var sprød"
- Det blev bemærket, at der blev taget hensyn til beboernes tyggesynke-evne. Eksempelvis fik én af beboerne, der ikke kunne tygge brødet tilbudt andet brød

**Vedr. temperatur**

- "Lun ribbensteg og silden og snapsen var kold: Så det var som det sku' være"

**Anbefaling vedr. leverpostej**

- "Leverpostej var lidt mild. Den kunne måske være mere krydret"

**Vedr. udseende**

- Dem, der så ostefadet, mente at det var nydeligt. Det sidste bord, så ikke anretningen.
- "Måske øjet havde været fanget, hvis fadene stod på bordene"
- "Jeg kunne måske have spist én mere, hvis det havde stået på bordene. Jeg ku' ikke drømme om, at be' om én mere, når de stod i den anden ende"

**Vedr. duft**

- Smagspanelet vurderede, at det ikke var relevant at vurdere duften af ostebordet

**Vedr. smag**

- "Det var et godt ostebord – især camemberten var som den sku' være"

**Vedr. konsistens og temperatur**

- "Ostene var ikke køleskabskolde, men veltempererede og gode i konsistensen. Det er især vigtigt ved camembert" – Køleskabsoste er der ikke meget ved"

**Vedr. råvarer**

- Bedømmelsen af de anvendte råvarer er baseret på, at der var tale om købe-fløde-oste

**Anbefaling vedr. servering**

- "Det burde have været serveret ved bordene – på mindre fade – så havde alle kunnet se ostefadet"

**Anbefaling vedr. skæreoost**

Medlemmerne af smagspanelet bemærkede, at mange af de ældre efterspurgte skæreoost. Ved denne efterspørgsel, blev der hentet skæreoost i køleskabet på afdelingen. Et godt råd er at have det som fast del af ostebordet, da de ældre er meget glade for skæreoost.

Smagspanelet vurderede, at der blev taget hensyn til både årstider og traditioner. Endvidere vurderede de, at der var god variation i menuplanen. "Det er en flot menuplan", blev der sagt.

Smagspanelet havde nogle spørgsmål vedr. menuplanen, der blev uddybet ved den efterfølgende dialog med personalet:

- "Nyrøget makrel og løgsovs – det harmonerer slet ikke – det plejer at være spegesild med løgsovs"
- "Forloren hare med baconsovs – hvorfor ikke vildtsovs"
- "Æggekage med kartofler i – hvorfor er der kartofler i?"
- Vedr. årstiderne, mente smagspanelet, at: "Det ligner en juni menu". De ønskede dog forklaring på hhv. rødkål samt kartoffelmos

De ældres glæde ved maden	Vurdering						<ul style="list-style-type: none"> <li>"Ved mit bord var de meget tilfredse med maden"</li> <li>"De, der ku' udtrykke det, var meget tilfredse. Og de svagere beboere, kunne vi se, at de godt ku' li' maden"</li> </ul>
<b>Smagspanelets vurdering</b>	<b>Antal gafler</b>						Ud af 16 vurderinger, fik Bomi-Parken 12 topvurderinger med 5 gafler samt 5 vurderinger med 4 gafler.

\* Ved den efterfølgende dialog med personalet, fremkom det, at der var tale om et beboer-ønske

\*\* Ved den efterfølgende dialog med personalet, fremkom det, at der er tale om en vildtsovs – dog med egentlig baconstykker i – deraf navnet

\*\*\* Ved den efterfølgende dialog med personalet, fremkom det, at de tilsætter kartofler for at øge mæthedsfølelsen

\*\*\*\* Ved den efterfølgende dialog med personalet, fremkom det, at der serveres kartoffelmos på baggrund af beboerønske samt, at der anvendes nye kartofler hertil.