

Høj madkvalitet i hverdagen

Inspiration til at højne madkvaliteten gennem systematisk opfølgning og udvikling i hverdagen



Guide

Høj madkvalitet i hverdagen

- Inspiration til at højne madkvaliteten gennem systematisk opfølgning og udvikling i hverdagen

Denne publikation er et af de redskaber, der er udviklet i Servicestyrelsens projekt God mad – godt liv, der har til formål at kvalitetsudvikle madområdet til ældre.



www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv

Servicestyrelsen
Ældreenheden
Edisonvej 18, 1. sal
5000 Odense C

Telefon: +45 72 42 37 00
www.servicestyrelsen.dk

Download publikationen på servicestyrelsen.dk
Indholdet er udarbejdet for Servicestyrelsen af Deloitte.
Der kan frit citeres fra publikationen ved angivelse af kilde.

ISBN: 978-87-92567-72-7

Januar 2011 ■

INDHOLD

4 *I DENNE GUIDE KAN DU ...*

5 *HVAD HAR UDVIKLING MED KVALITET AT GØRE?*

7 *INSPIRATION TIL UDVIKLING I HVERDAGEN*

23 *BILAG*

- › Inspiration ved vurdering
 - › Daglig vurdering af menuerne
 - › Ugentlig opfølgning på menuerne
 - › Smagpanelets vurderingsskema
-

I DENNE GUIDE KAN DU ...

Få ideer til hvordan køkkener kan arbejde med opfølgning og udvikling i hverdagen. Denne guide er en af flere guides og redskaber der sætter fokus på kvaliteten af maden til ældre. Redskaberne er udviklet som et led i Servicestyrelsens projekt God mad - godt liv.

Guiden er blevet til i samarbejde med fem projektkommuner: Kerteminde, København, Mariagerfjord, Roskilde og Århus. Guiden er således udviklet og testet i praksis. Dette med henblik på at give inspiration, der er målrettet de behov og udfordringer, som kommunerne oplever.

Endelig har Professionsskolen Metropol samt et panel af eksperter bidraget til udviklingen af guiden. Deltagerne i ekspertpanelet fremgår nedenfor.

EKSPERTPANELETS DELTAGERE

Bente Sloth, cheføkonoma, Århus Universitetshospital
Jens Rahbek, kok og iværksætter, Sticks 'n' Sushi
Christine Bille Nielsen, kok og foodstylist
Martin Dauw Jacobsen, køkkenchef, Det danske madhus
Christl Radler, kok, Professionsskolen Metropol
Michael Nielsen, direktør, KRAM
Eva Nautrup, innovationsleder, Tulip
Mogens Fonseca Pedersen, chefkok, Hvidovre Hospital
Orla Zinck, administrerende direktør, Dansk Catering Center A/S
Mogens Lund, afdelingsleder, Institut for fødevarerenskab
Jens Adler-Nissen, professor og dr. tech., DTU Institut for fødevarerenskab
Lotte Lyngsted Jepsen, partner og Innovation Director, Hatch & Bloom
Janni Glæsel, mad og -måltidskonsulent, Kost- og ernæringsforbundet

Køkkenerne og kommunerne kan også hente inspiration i følgende redskaber:

- > HOLD STYR PÅ SKYSOVSEN
- > MENUPLANER MED FOKUS PÅ SÆSONERNES RÅVARER
- > VALGMULIGHEDER GIVER TILFREDSE ÆLDRE BORGERE

Landets kommuner, produktionskøkkener, plejecentre og hjemmeplejedistrikter kan hente yderligere redskaber og guides, der kan forbedre kvaliteten af maden til ældre på Servicestyrelsens hjemmeside: www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv ■

HVAD HAR UDVIKLING MED KVALITET AT GØRE?

ØJNENE STÅR PÅ STILKE, NÆSEBORENE VIBRERER LIVLIGT, OG SMAGSLØGENE HOPPER OP OG NED. ET MÅLTID KAN GIVE EN VÆRDIFULD OPLEVELSE. EN OPLEVELSE, DER APPELLERER TIL ALLE SANSERNE.

Sådan kan oplevelsen beskrives, når der serveres mad af høj kulinarisk kvalitet. Måske især når den serveres på en ganske almindelig tirsdag.

Denne guide skal give køkkener, der tilbereder mad til ældre borgere, motivation og inspiration til, hvordan kvalitet kan opnås gennem løbende opfølgning på og udvikling af menuerne.

HVAD GØR ET MÅLTID GODT?

Hvad der udgør et godt måltid, og ikke mindst hvad god kvalitet indebærer, er meget individuelt. Det kan ikke tages for givet, at ens egen opfattelse af, hvad der er god mad og et godt måltid, også gælder for andre. Religion, opvækst, familietraditioner, alder og personlig smag spiller ind.

Dette til trods er der dog nogle elementer, som overordnet spiller ind i forhold til at tilberede mad af høj kulinarisk kvalitet. Det handler om sanser og om at få fagligheden og engagementet med. Kulinarisk kvalitet måles på appetitligheden og oplevelsen af det enkelte måltid og på variationen i måltidernes duft, udseende, smag, konsistens og råvarer fra dag til dag.

Der findes fem grundsmage: surt, sødt, salt, bittert og umami, som tilsammen tilfredsstiller alle ens smagsløg. For at opnå en fuldendt smagsoplevelse er det således et vigtigt element i et godt måltid, at de fem grundsmage er til stede.

Også anretningen er afgørende for lysten til at spise. Godt 85 procent af ens sanseindtryk modtages gennem øjnene, og synet som appetitvækker er derfor et væsentligt element i det gode måltid. Anret maden appetitligt ved for eksempel at pynte med grønt drys og servere på fade, der fremhæver maden positivt.

Madens duft signalerer til kroppen, at den skal gøre sig klar til at modtage næring. Lugtesansen skaber den første forventning om, hvad de andre sanser kommer til at opleve.

Madens konsistens har også betydning for oplevelsen af et måltid. Selv simpel mad kan blive en fuldendt oplevelse, hvis måltidet sammensættes af madvarer med

DE FEM GRUNDSMAGE:

DET SURE

fx citron, hindbær, æbler, eddike og surmælksprodukter

DET SØDE

fx sukker, honning, gulerødder, tilberedte løg og abrikoser

DET SALTE

fx salt, kapers, ansjoser og oliven

DET BITRE

fx kaffe, chokolade, øl, rå løg, timian, grøn peber og julesalat

UMAMI

fx kød, fisk, modne tomater, vin, parmesan, soja, tang og asparges

forskellig konsistens. For eksempel en cremet jordskokkesuppe med sprøde croutoner og friskhakket persille. Her indgår det flydende, det sprøde og det rå.

Retternes navn er også med til at skabe forventninger, lyst og appetit. Positive ord i beskrivelsen af menuen fremmer de spisendes oplevelse af velsmagende mad.

OPFØLGNING OG UDVIKLING GIVER KVALITET

Gode råvarer og en professionel og nærværende facon er dog ikke de eneste virkemidler for at tilberede mad af en høj kvalitet. Der skal også krydres med en sund nysgerrighed og lysten til at blive bedre.

Systematisk opfølgning og evaluering betaler sig. Først og fremmest giver det køkkenet værdifuld viden, som blandt andet kan bruges til menuplanlægningen. Men det kan også skabe afsæt for videreudvikling af de retter, der er en succes, og undgåelse af de retter, der ikke er en succes.

Opfølgning og udvikling skal tænkes ind i hverdagen. Opgaven er overkommelig, når det bliver en fast del af køkkenets daglige arbejdsgang at justere og tilpasse retterne løbende.

Udviklingen bør tage udgangspunkt i både køkkenets egne evalueringer og ældre borgeres tilbagemeldinger om maden. De kommende sider giver inspiration til, hvordan køkkener og kommuner kan arbejde med opfølgning og udvikling i hverdagen for at sikre en høj måltidskvalitet. ■



INSPIRATION TIL UDVIKLING I HVERDAGEN

Der er forskellige metoder til, hvordan køkkenerne kan få systematisk opfølgning og udvikling ind som en fast bestanddel i hverdagen.

På de følgende sider kan køkkenerne få inspiration til fire forskellige metoder, der kan anvendes til opfølgning på og udvikling af den mad, der produceres.

DE FIRE METODER ER:

- > Smagsdommere
- > Dialogpostkortet
- > Ældre borgeres talerør (måltidsråd)
- > Smagspanel

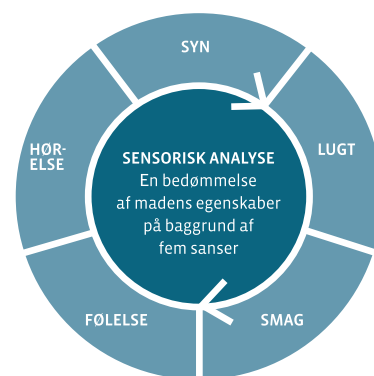
Alle fire metoder kan bidrage til løbende opfølgning, udvikling og sikring af madens kvalitet. Mens metoden i form af smagsdommere retter sig mod at få kvalitetssikring ind som en del af køkkenpersonalets arbejdsdag, retter metoderne dialogpostkortet, ældre borgeres talerør (måltidsråd) og smagspanelet sig mod ældre borgeres oplevelse af madens kvalitet.

SMAGSDOMMERE

I fødevarerindustrien er kvalitetsudviklingen typisk systematisk og detaljeret beskrevet. Nye retter og produkter afprøves og analyseres grundigt, før forbrugerne får adgang til dem. Det sker blandt andet gennem sensorisk analyse. Sensorik defineres som en situation, hvor alle sanser bruges til at bedømme et produkt.

De kommunale og private madserviceleverandører og produktionskøkkener tilbereder dagligt måltider til ældre borgere. I disse køkkener diskuteres smagen ofte livligt hen over gryderne, men kvaliteten af maden kan være forskellig, alt efter hvilke medarbejdere der tilbereder den.

Et køkken skal fastsætte den kvalitet, der passer til netop det køkkens målgruppe. Kvaliteten bør tages op til diskussion i de enkelte køkkener. Måltidets kulinariske kvalitet bør evalueres dagligt med henblik på at fastholde og højne kvaliteten af maden og dermed give ældre borgere bedre måltidsoplevelser.



Eksempel på elementerne i en sensoriske analyse

Det kræver også fokus og løbende opfølgning at sikre, at køkkenets madproduktion lever op til den definerede kvalitet.

Smagsdommere er et godt og anvendeligt redskab, som på en nem og overkommelig måde kan hjælpe køkkenet til at tænke systematisk kvalitetssikring, opfølgning og udvikling ind i hverdagen.

HVEM ER SMAGSDOMMERNE?

Det er køkkenets egne medarbejdere, der er smagsdommere. Dagligt udpeger lederen af køkkenet to medarbejdere, der fungerer som dagens smagsdommere.

Rollen som smagsdommer går på skift mellem medarbejderne i køkkenet. Lederen af køkkenet bør forsøge at inddrage hele personalegruppen i de daglige vurderinger. Hermed kan opnås en fælles forståelse af køkkenets kriterier for god kvalitet.

Der kan med fordel udarbejdes et uge- eller månedsskema over ansvarlige smagsdommere. På den måde er medarbejderne forberedt på deres ansvar og opgaver.

De daglige smagsdommere vurderer maden ud fra fire sansemæssige kriterier og helhedsindtrykket.

Lederen af køkkenet eller den ansvarlige medarbejder får overdraget de daglige vurderinger fra smagsdommerne. Hver uge følger køkkenet op på ugens syv vurderinger.

HVILKE KRITERIER VURDERES MADEN UD FRA?

Smagsdommernes vurdering tager udgangspunkt i en sensorisk analyse af madkvalitet. Når der er tale om måltider, bruges typisk fire sanser: synssans, lugtesans, smagssans og følesans.

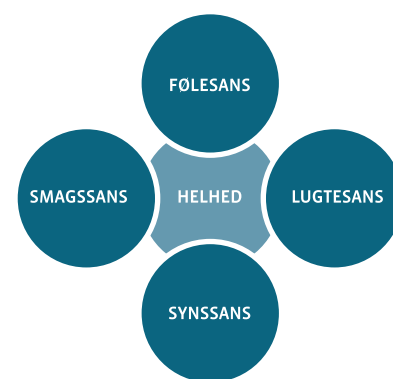
Dagligt vurderer smagsdommerne dagens retter ud fra de fire sanser og giver en helhedsbetragtning.

SYNSSANSEN spiller en afgørende rolle for den umiddelbare oplevelse af madens kvalitet.

LUGTESANSEN fortæller, om maden er spiselig, og om, hvordan maden forventes at smage. Lugtesansen har betydning for følelsen af sult eller mæthed og afgør ens lyst til at spise.

DER ER FEM GRUNDSMAGE sødt, salt, surt, bittert og umami. Ligesom lugtesansen har smagssansen betydning for appetitten.

FØLESANSEN bruges til at afgøre madens mørhed, temperatur, hårdhed m.v. Følesansen kommer blandt andet i spil ved vurderingen af madens konsistens.



Eksempel på de sansemæssige kriterier

INSPIRATION VED VURDERING

<i>VISUELT (SYNSSANS)</i>	<i>DUFT (LUGTESANS)</i>	<i>SMAG (SMAGSSANS)</i>	<i>KONSISTENS (FØLESANS)</i>	<i>HELHED</i>
Mangler farve, fx rød, grøn, gul m.fl.	Lugter ikke friskt	Mangler smagskomponent, fx salt, sødt, surt, stærkt, bittert og umami	Er skilt Er grynet	Mangler farve, fx rød, grøn, gul m.fl.
Farver er falmede	Lugter brændt	Mangler smagsintensitet	Er for tyndt/tykt Mangler cremethed	Mangler sprød eller knasende konsistens
Farvesammensætning er appetitlig	Duften passer ikke til forventningen	Smager af bouillon	Er for tørt Er for blødt	Navnet passer ikke til retten
Kontraster i farverne	Duften som retten forventes	Smager brændt	Er for vådt Er for klægt	Mangler smagskomponent, fx salt, sødt, surt, stærkt, bittert og umami
Ser brændt ud	Duften appetitlig	Smager ikke friskt	Er ikke sprødt Er sprødt	Ser appetitlig ud
Er ikke pænt udskåret		Smager af WOF (genopvarmet smag i kød)	Er sejt Er mørt	Intens og god smagsoplevelse
Ser udtørret ud		Smagsfuld	Er som forventet	
Ser saftig ud		Smagen er rund		
Pyntet appetitlig				

I skemaet ovenfor er en række udtryk, som smagsdommerne kan bruge som inspiration, når maden skal vurderes (se også bilag).

KVALITETEN AF DAGENS MENUER

En gang dagligt vurderer de to udvalgte smagsdommere dagens hovedretter, forret og/eller dessert ud fra overvejelser om sensorisk kvalitet.

Den daglige vurdering bør foregå, umiddelbart efter maden er tilberedt. Dagens retter skal anrettes, som de ældre borgere vil modtage dem. Tilbereder køkkenet eksempelvis mad til hjemmeboende borgere, vurderes maden i den emballage, som borgerne modtager maden i. På den måde vurderes det visuelle indtryk, som det opleves af borgerne.

Vurderingen bør ikke være en tung og tidskrævende proces for smagsdommerne, men noget, der blot dagligt afsættes 10-20 minutter til.

Dagens to smagsdommere vurderer først retterne ud fra det visuelle, det duftmæssige, det smagsmæssige og det konsistensmæssige indtryk. Derefter vurderes helhedsindtrykket af retterne.

Smagsdommerne kan vurdere retterne ud fra denne karakterskala:

KARAKTERSKALA

5 = Yderst tilfredsstillende

4 = Rigtig god

3 = God

2 = Kritisabel

1 = Ubrugelig

Gives karakteren 1, 2, 3 eller 4, noterer smagsdommerne deres bemærkninger til retterne, ligesom smagsdommerne nedskriver eventuelle forslag til forbedringer af retten og opskriften.

Smagsdommerne skal tale med hinanden om eksempelvis den ønskede smag og hjælpe hinanden med at finde vej til den, og om hvordan menuen kan tilpasses til de ældre borgere med hensyn til konsistens, krydderier og andre madkulturelle præferencer. Smagsdommerne kan foretage vurderingen ud fra skemaet på næste side (se også bilag bagerst).

Dagens smagsdommere er ansvarlige for at udfylde skemaet og viderebringe det til lederen af køkkenet eller den ansvarlige medarbejder. Lederens eller den ansvarlige medarbejders ugentlige opfølgning foregår på baggrund af smagsdommernes daglige vurderinger.

DE TO SMAGSDOMMERE BESLUTTER I FÆLLESSKAB:

- > Karakteren for hvert af de fire sanseindtryk for hver af dagens retter
- > Karakteren for helhedsindtrykket for hver af dagens retter
- > Forslag til ændringer til forbedring af dagens retter

SKEMA TIL DAGLIG
VURDERING AF MENUERNE

Dato: _____

MENU 1 Beskriv retten: _____

	Kød/Fjerkræ/Fisk	Tilbehør	Sovs	Helhed
GIV KARAKTER (1-5)	Visuelt	_____	_____	_____
	Duft	_____	_____	_____
	Smag	_____	_____	_____
	Konsistens	_____	_____	_____

MENU 2 Beskriv retten: _____

	Kød/Fjerkræ/Fisk	Tilbehør	Sovs	Helhed
GIV KARAKTER (1-5)	Visuelt	_____	_____	_____
	Duft	_____	_____	_____
	Smag	_____	_____	_____
	Konsistens	_____	_____	_____

FORRET/DESSERT Beskriv retten: _____

	Kød/Fjerkræ/Fisk	Tilbehør	Sovs	Helhed
GIV KARAKTER (1-5)	Visuelt	_____	_____	_____
	Duft	_____	_____	_____
	Smag	_____	_____	_____
	Konsistens	_____	_____	_____

5 = Yderst tilfredsstillende
 4 = Rigtig god
 3 = God
 2 = Krittsabel
 1 = Ubrugelig

Bedømt af _____

HVAD KAN GØRES BEDRE?

Hvor de daglige vurderinger sikrer opfølgning og evaluering af dagens måltider, skal de ugentlige opsamlinger sikre udvikling.

En gang om ugen følger køkkenet op på ugens daglige vurderinger. Hele personalegruppen bør inddrages i den ugentlige opfølgning. Hermed opnås en fælles forståelse for eventuelle ændringer og fokusområder.

Den ugentlige opfølgning kan forgå på tidspunkter, hvor personalegruppen alligevel er samlet, fx til fælles morgenmad. Opfølgningen bør ikke være tung og tidskrævende.

Lederen af køkkenet eller den ansvarlige medarbejder fremlægger de daglige vurderinger af ugens retter for hele personalegruppen.

Personalegruppen taler om alle retter med særligt fokus på de retter, der har fået en lav vurdering. Eventuelle forslag til ændringer tages op.

PERSONALEGRUPPER BESLUTTER I FÆLLESSKAB:

- > Hvad kan gøres bedre?
- > Hvilke af ugens retter skal fremadrettet ændres?
- > Hvilke ændringer skal der foretages i de enkelte retter?

Den ugentlige opfølgning kan tage udgangspunkt i skemaet på næste side (se også bilag bagerst).

Lederen af køkkenet eller en udpeget medarbejder er ansvarlig for at opdatere eventuelle ændringer i opskrifter, for indkøbslister og for opfølgning. Dette skal sikre, at medarbejderne fremadrettet tilbereder retterne ud fra de besluttede ændringer.

SKEMA TIL **UGENTLIG**
OPFØLGNING PÅ MENUERNE

Uge: _____

Ændringer
til ugens menuer

Giv point samt beskriv konkrete ændringer inden for en eller flere af de fire sanser

		VISUELT	DUFT	SMAG	KONSISTENS
MANDAG	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				
TIRSDAG	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				
ONSDAG	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				
TORSDAG	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				
FREDAG	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				

Smagsdommere kan indføres i køkkenets daglige og nuværende arbejdsgang uden yderligere ændringer.

Det er væsentligt, at lederen af køkkenet er opmærksom på, at kulturen i personalegruppen tillader kolleger at give hinanden konstruktive tilbagemeldinger på dagens arbejde. Samtidig skal kulturen kunne give plads til udvikling hen mod et fælles mål om at tilberede mad af høj kvalitet til ældre borgere.

Husk, at det er saucen, der skal smages og justeres på, ikke den person, der har tilberedt den.



DIALOGPOSTKORTET

Grundlæggende giver god mad gladere og næringsmæssigt sundere mennesker. Men det kræver indsigt i ældre borgeres ernæringsbehov og smag at tilberede mad og måltider, der tiltrækker og nærer netop dem.

Opfølgning og udvikling af maden kan også foregå med udgangspunkt i ældre borgeres tilbagemeldinger om den oplevede kvalitet af maden.

Dialogpostkortet er en enkel måde, hvorved ældre borgere anonymt kan give ris, ros, ønsker og idéer til de enkelte produktionskøkkener.

Gevinsterne er mange. Ældre borgere vil typisk opleve, at de bliver hørt og involveret i tilberedningen af maden, og køkkenet får en unik mulighed for løbende at udvikle og tilpasse maden og menuerne. Herved kan der opnås større tilfredshed hos ældre borgere og ikke mindst en større appetit.

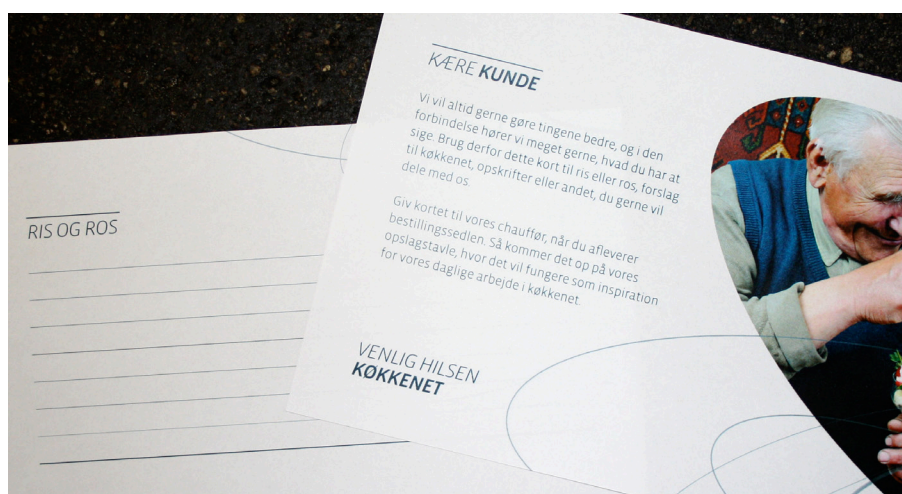
VÆRKTØJ TIL DIALOG

Et er, hvad produktionskøkkenet tror er ældre borgeres livretter. Noget andet er, hvad borgerne selv synes om maden. Det hører produktionskøkkenerne ofte ikke meget om.

Dialogpostkortet er en måde, hvorved køkkenet kan lære ældre borgere bedre at kende. Det simple postkortværktøj giver mulighed for dialog mellem produktionskøkkenet og ældre borgere. Der er rigtig mange borgere, der gerne vil i kontakt med køkkenet. Produktionskøkkenerne har typisk også god gavn af både ris og ros.

Sammen med bestillingssedlerne til valg af menuer får borgerne et postkort. Postkortet kan returneres med forslag til nye retter, ris eller ros. Chaufføren, der udbringer maden, kan returnere de udfyldte postkort.

Postkortet kan eksempelvis være i A5 format. På forsiden kan der være en kort introduktionstekst til borgerne, der beskriver, hvad de kan bruge postkortet til. På bagsiden skal der være plads til borgernes ris, ros og idéer (se også bilag bagerst).



STORT OG SMÅT FRA KØKKENET

Ud over dialogpostkortet kan der skrives et månedligt nyhedsbrev. Nyhedsbrevet er køkkenets talerør til ældre borgere. Nyhedsbrevet kan eksempelvis bruges til at følge op på ældre borgeres tilbagemeldinger fra postkortene.

Nyhedsbrevet skal ikke være omfattende og avanceret. Formålet er, at de ældre borgere kan få et indtryk af, at der står mennesker bag den mad, de får leveret. Det vil sige små historier, der fortæller om produktionskøkkenet, om hvem medarbejderne er, og om, hvad der sker i produktionskøkkenet – er der eksempelvis særlige aktiviteter, eller har køkkenet i den konkrete måned et særligt fokus.

Produktionskøkkenet kan sende nyhedsbrevet ud sammen med menuplanerne.

Nyhedsbrevet kan eksempelvis være i A4 format. Nyhedsbrevet kan beskrive to-tre små historier og vise billeder fra dagligdagen i produktionskøkkenet.



ÆLDRE BORGERES TALERØR

Måltidsråd kan fungere som ældre borgeres talerør til køkkenet. Ud over at give tilbagemelding på kvaliteten af maden kan måltidsråd give mulighed for inddragelse af ældre borgere.

Måltidsrådets formål er at have en tæt dialog med køkkenet om eksempelvis kommende menuplaner, smag, konsistens, rammerne for et godt måltid m.v. Måltidsrådet har ikke beslutningsret i forhold til menuplanen, men er alene tænkt som et inspirationsforum.

Dialogen med måltidsrådet kan være om mad og måltider tilberedt både til ældre borgere på plejecentre og til ældre hjemmeboende borgere.

HVEM KAN DELTAGE I ET MÅLTIDSRÅD?

Måltidsrådene kan både nedsættes centralt og decentralt. Centralt nedsatte måltidsråd repræsenterer hele kommunen. Det vil sige et råd, hvor der er repræsentanter fra alle eller et udvalg af kommunens køkkener, plejecentre og hjemmeplejeenheder samt repræsentanter fra ældrerråd.

Decentrale måltidsråd kan være tilknyttet de enkelte køkkener i kommunen. Der kan således nedsættes ét måltidsråd per produktionskøkken. Måltidsrådets sammensætning afhænger derfor af, hvor mange plejecentre køkkenet leverer mad til, og om køkkenet leverer mad til ældre hjemmeboende borgere. Oversigten nedenfor giver eksempler på, hvordan et decentralt måltidsråd kan sammensættes (se også bilag).

Måltidsrådets hovedopgave er at identificere ældre borgeres behov og ønsker bedst muligt. Det bedste resultat fås ved, at det i videst muligt omfang er de ældre borgere selv, der deltager i måltidsrådet, frem for de pårørende.

MODELLER

- 1**
Køkkenet leverer mad til ét plejecenter

- 2**
Køkkenet leverer mad til to eller flere plejecentre

- 3**
Køkkenet leverer mad til plejecentre og ældre hjemmeboende borgere

- 4**
Køkkenet leverer alene mad til ældre hjemmeboende borgere

MÅLTIDSRÅDETS SAMMENSÆTNING

- > Plejecenterlederen og/eller repræsentanter fra plejepersonalet
> Lederen af køkkenet og/eller økonoma
> Repræsentanter fra bruger og pårørenderåd

- > Lederne fra alle plejecentre og/eller repræsentanter fra plejepersonalet
> Lederen af køkkenet og/eller økonoma
> Repræsentanter fra alle bruger og pårørenderåd

- > Lederne fra alle plejecentre og/eller repræsentanter fra plejepersonalet
> Lederen af hjemmeplejedistriktet og/eller repræsentanter fra plejepersonalet
> Lederen af køkkenet og/eller økonoma
> Repræsentanter fra alle bruger og pårørenderåd
> Repræsentanter fra gruppen af ældre hjemmeboende borgere

- > Lederen af køkkenet og/eller økonoma
> Lederen af hjemmeplejedistriktet og/eller repræsentanter fra plejepersonalet
> Repræsentanter fra gruppen af ældre hjemmeboende borgere

HVAD SKAL MÅLTIDSRÅDET FORETAGE SIG?

Måltidsrådets rolle er at skabe og opretholde dialog med køkkenet. På baggrund af denne dialog er køkkenet ansvarlig for at udarbejde en daglig menu, der både lever op til borgernes ønsker, og som samtidig har en høj ernæringsmæssig kvalitet.

Måltidsrådets input vil være et væsentligt element i køkkenets samlede viden om sammensætningen af den bedst mulige menu, og hvad der kan udvikles på.

OMDREJNINGSPUNKTET FOR MÅLTIDSRÅDETS DIALOG ER FIRE EMNEOMRÅDER:

- > Råvarerne
- > Maden visuelt
- > Tilberedningen
- > Menuplanen
- > Områderne uddybes i figuren til højre



Eksempel på de fire områder for måltidsrådets dialog

HVOR OFTE MØDES MÅLTIDSRÅDET?

Måltidsrådet kan mødes cirka en gang i kvartalet. Møderne kan eventuelt finde sted i marts, juni, september og december, når sæsonerne skifter.

KOM GODT I GANG

Det vil typisk kræve en orientering af og eventuel godkendelse fra det politiske udvalg i kommunen, hvis køkkenet ønsker at bruge måltidsråd som en del af den systematiske opfølgning.

Det formodes, at der kan opnås et bedre udbytte af måltidsrådet, hvis dets aktiviteter koordineres fra centralt hold. Det vil også give mulighed for sammenligning mellem kommunens forskellige køkkener. Det vil kommunen blandt andet kunne bruge i forbindelse med opfølgning på politiske mål og serviceniveauet på området.

SMAGSPANEL

Et smagspanel kan bruges til at give køkkenerne og kommunen indsigt i de ældre borgeres ernæringsbehov, smag og ønsker til mad og måltider nu og i de kommende generationer af ældre.

Smagspanelet kan sammenlignes med et testpanel, hvor en gruppe af ældre borgere tager rundt til kommunens plejecentre og centralkøkkener og vurderer måltidet.

Et smagspanel kan blandt andet bruges til systematisk opfølgning på madens kvalitet, men også til inddragelse af kommunens ældre borgere i udviklingen af maden. Til forskel fra et måltidsråd har smagspanelet i højere grad med hele måltidssituationen at gøre. Det vil sige såvel kvaliteten af selve maden som de omgivelser, maden serveres i, og måden, hvorpå måltidet anrettes og præsenteres.

Formålet med et smagspanel er, at ældre borgere smager for ældre borgere. Smagspanelet er med til at sikre dialog mellem køkkener og henholdsvis plejecentre og ældre hjemmeboende borgere. Dialogen kan inspirere til udvikling af måltidets kvalitet, men kan også supplere kommunens brugerundersøgelser.

HVEM DELTAGER I ET SMAGSPANEL?

Et smagspanel består af seks-ti ældre borgere, der smager for andre ældre, som modtager mad fra kommunen.

Panelet er typisk sammensat af repræsentanter for ældreorganisationer og repræsentanter for nuværende brugere og pårørende. Der deltager således ikke madeksperter eller andre faguddannede inden for køkkenområdet i panelet.

HVAD KAN ET SMAGSPANEL?

Smagspanelets opgave er at give en løbende vurdering af maden og måltidssituationen på plejecentrene og i forhold til ældre hjemmeboende borgere, men panelet kan også komme med gode idéer til kvalitetsudvikling af maden.

FORMÅLET ER AT:

- > Komme med inspiration til gode måltider for ældre borgere
- > Skabe dialog om mad, måltider og kvalitet
- > Komme med forslag til, hvordan kvaliteten sikres
- > Supplere kommunens brugerundersøgelser og andre kvalitetsbedømmelser af mad og måltider til ældre borgere

Smagspanelet skal ikke ses som en løftet pegefinger eller en kontrolinstans i forhold til mad og måltider til ældre borgere. Panelet skal fungere som dialogpartner og inspirere kommunen, køkkener og plejecentre i bestræbelsen på at tilbyde veltillavet og smagfuld mad til ældre borgere.

Smagspanelet smager primært på maden på plejecentre. Får de ældre hjemmeboende borgere leveret mad fra et andet køkken end kommunens plejecentre, smager og vurderer panelet maden i køkkenet.

Panelet bør smage på maden under de samme forhold som de ældre borgere. For plejecentrets vedkommende vil smagningen typisk foregå på en afdeling eller en café på plejecentret. Maden vil være anrettet, som beboerne får serveret maden. Mad til ældre hjemmeboende borgere vurderer panelet i samme emballage, som maden udbringes i.

Panelets smagning foregår altid anmeldt og ved frokosttid. Panelet smager på dagens kolde eller varme menu, alt efter hvad plejecentret serverer den pågældende dag.

Plejecentret afgør, om plejecentrets beboere deltager under panelets smagning.

JO FLERE STJERNER, JO BEDRE

Smagspanelet giver deres vurdering af måltidet ud fra deres oplevelse af denne. Resultatet gennemgås i åben dialog mellem smagspanelet, plejecentrets og køkkenets ledelse.

Vurderingen tager udgangspunkt i en række emner, der har betydning for et godt måltid af høj kvalitet.

Smagspanelet uddeler en-fem stjerner til alle emnerne. Fem stjerner gives for den bedste oplevelse. Når stjernerne er uddelt, beregnes den samlede vurdering af måltidet. Det gøres ved at dividere det samlede antal stjerner med antallet af underemner, som smagspanelet har vurderet.

Skemaet på næste side kan give inspiration til smagspanelets vurdering. I skemaet er der fem temaer med hver deres emner (se bilag), der skal bedømmes. Bedømmelse af omgivelser er kun aktuelt, hvis smagningen foregår på et plejecenter.

STJERNESKALA

*****	YDERST TILFREDSSTILLENDE
****	RIGTIG GOD
***	GOD
**	KRITISABEL
*	UBRUGELIG

EKSEMPEL PÅ BEREGNING AF DEN SAMLEDE VURDERING AF MÅLTIDET:

Samlet antal uddelte stjerner: 53
Antal emner: 14

$53/14 = 3,785$ - der oprundes til 4

I eksemplet er smagspanelets samlede vurdering af måltidet derfor:

**** RIGTIG GOD

SMAGSPANELETS
VURDERINGSSKEMA

Dato: _____ Initialer: _____

TEMAER	EMNER	KRITERIER FOR VURDERING	VURDERING (STJERNER)
Omgivelser	Spiserum	Alle møbler, udsigt, vægge, vinduer, belysning, lydforhold, gardiner, madduft m.v.	_____
	Borddækning	Borddækning, service, pynt m.v.	_____
	Værtsskab	Plejepersonalets engagement i måltidet og omsorgen for de ældre borgere	_____
	Stemning	Atmosfæren og stemningen omkring bordet	_____
Hovedret og forret/ dessert	Udseende	Madens appetitlighed, farve, anretning og genkendelighed	_____
	Duft	Madens duft	_____
	Smag	Madens smag	_____
	Konsistens	Madens konsistens: Er kødet mørt, er kartoflen kogt tilstrækkeligt m.v.	_____
	Temperatur	Madens temperatur	_____
	Råvarer	Råvarekvalitet, fremstår maden som "hjemmelavet"	_____
Menuplan	Årstid	Indgår årstidens råvarer	_____
	Tradition	Afspejles de ældre borgeres mad-kultur med hensyn til for eksempel højtid og "søndagsmad"	_____
	Variation	Er der variation i råvarer, tilbehør, tilberedningsformer, kødudskæ-ringer, valgmuligheder m.v.	_____
Samlet vurdering af maden	Vurdering	Den samlede oplevelse af maden i forhold til ovenstående emner	_____

***** Yderst tilfredsstillende
**** Rigtig god
*** God
** Kritisabel
* Ubrugelig

Umiddelbart efter smagningen modtager plejecentret og køkkenet smagspanelets resultat. Resultatet indeholder en skriftlig sammenfatning af panelets bedømmelse.

Det er op til køkkenet og plejecentret at beslutte, i hvilket omfang smagspanelets bedømmelser skal indgå i den videre udvikling af måltiderne. Hvilke tiltag skal gøres? Hvornår og hvordan?

Målet er, at køkkenet og plejecenter selv følger op på resultaterne. Eksempelvis kan bruger- og pårørenderådet på plejecentret inddrages i det videre forløb.

HVOR TIT SKAL DER SMAGES?

Hvor tit panelet tager ud til smagning afhænger blandt andet af kommunens størrelse og antallet af plejecentre og køkkener. Panelet bør maksimalt smage én gang om måneden.

Panelet får tilsendt dagens menu, mødetid og mødested omtrent en uge før hver smagning.

Menuplanen for eksempelvis en uge eller mere kan medsendes, så panelet får mulighed for at vurdere, om planen tager højde for årstider og er varieret.

Hver smagning forventes at vare to-tre timer. Lederen af køkkenet introducerer dagens menu, der skal bedømmes, og afgør, om smagspanelet skal møde køkkenpersonalet. Plejecenterlederen kan også vælge at deltage i introduktionen.

Smagningen foregår under måltidet sammen med de ældre borgere, fx plejecentrets beboere, café og/eller daghjemsgæster.

Alle plejecentre og køkkener i kommunen vil hen over en årrække forventes at få besøg af smagspanelet. Det vil skabe større opmærksomhed omkring systematisk udvikling af og opfølgning på maden i køkkenerne.

KOM GODT I GANG

Det vil typisk kræve en orientering af og eventuelt godkendelse fra det politiske udvalg i kommunen, hvis køkkenet ønsker at bruge et smagspanel som en del af den systematiske opfølgning.

Det formodes, at der kan opnås et bedre udbytte af smagspanelet, hvis panelets aktiviteter koordineres fra centralt hold. Det vil også give mulighed for sammenligning mellem kommunens forskellige køkkener. Det vil kommunen blandt andet kunne bruge i forbindelse med opfølgning på politiske mål og serviceniveauet på området. ■

INSPIRATION VED VURDERING

<i>VISUELT (SYNSSANS)</i>	<i>DUFT (LUGTESANS)</i>	<i>SMAG (SMAGSSANS)</i>	<i>KONSISTENS (FØLESANS)</i>	HELHED
Mangler farve, fx rød, grøn, gul m.fl.	Lugter ikke friskt	Mangler smags- komponent, fx salt, sødt, surt, stærkt, bittert og umami	Er skilt Er grynet	Mangler farve, fx rød, grøn, gul m.fl.
Farver er falmede	Lugter brændt	Mangler smagsintensitet	Er for tyndt/tykt Mangler cremethed	Mangler sprød eller knasende konsistens
Farvesammensætning er appetitlig	Duften passer ikke til forventningen	Smager af bouillon	Er for tørt Er for blødt	Navnet passer ikke til retten
Kontraster i farverne	Dufter som retten forventes	Smager brændt	Er for vådt Er for klægt	Mangler smags- komponent, fx salt, sødt, surt, stærkt, bittert og umami
Ser brændt ud	Dufter appetitligt	Smager ikke friskt	Er ikke sprødt Er sprødt	Ser appetitlig ud
Er ikke pænt udskåret		Smager af WOF (genopvarmet smag i kød)	Er sejt Er mørt	Intens og god smagsoplevelse
Ser udtørret ud		Smagsfuld	Er som forventet	
Ser saftig ud		Smagen er rund		
Pyntet appetitligt				

SKEMA TIL **DAGLIG** VURDERING AF MENUERNE

Dato: _____

MENU 1

Beskriv retten: _____

		Kød/Fjerkræ/Fisk	Tilbehør	Sovs	Helhed
GIV KARAKTER (1-5)	Visuelt	_____	_____	_____	_____
	Duft	_____	_____	_____	_____
	Smag	_____	_____	_____	_____
	Konsistens	_____	_____	_____	_____

MENU 2

Beskriv retten: _____

		Kød/Fjerkræ/Fisk	Tilbehør	Sovs	Helhed
GIV KARAKTER (1-5)	Visuelt	_____	_____	_____	_____
	Duft	_____	_____	_____	_____
	Smag	_____	_____	_____	_____
	Konsistens	_____	_____	_____	_____

FORRET/DESSERT

Beskriv retten: _____

		Kød/Fjerkræ/Fisk	Tilbehør	Sovs	Helhed
GIV KARAKTER (1-5)	Visuelt	_____	_____	_____	_____
	Duft	_____	_____	_____	_____
	Smag	_____	_____	_____	_____
	Konsistens	_____	_____	_____	_____

5 = Yderst tilfredsstillende
4 = Rigtig god
3 = God
2 = Kritisabel
1 = Ubrugelig

Bedømt af _____

SKEMA TIL **UGENTLIG** OPFØLGNING PÅ MENUERNE

Uge:

**Ændringer
til ugens menuer**

Giv point samt beskriv konkrete ændringer inden for en eller flere af de fire sanser

		<i>VISUELT</i>	<i>DUFT</i>	<i>SMAG</i>	<i>KONSISTENS</i>
<i>MANDAG</i>	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				
<i>TIRSDAG</i>	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				
<i>ONSDAG</i>	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				
<i>TORSDAG</i>	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				
<i>FREDAG</i>	Menu 1				
	Menu 2				
	Forret/Dessert				

SMAGSPANELETS VURDERINGSSKEMA

Dato:

Initialer:

TEMAER	EMNER	KRITERIER FOR VURDERING	VURDERING (STJERNER)
Omgivelser	Spiserum	Alle møbler, udsigt, vægge, vinduer, belysning, lydforhold, gardiner, madduft m.v.	
	Borddækning	Borddækning, service, pynt m.v.	
	Værtsskab	Plejepersonalets engagement i måltidet og omsorgen for de ældre borgere	
	Stemning	Atmosfæren og stemningen omkring bordet	
Hovedret og forret/ dessert	Udseende	Madens appetitlighed, farve, anretning og genkendelighed	
	Duft	Madens duft	
	Smag	Madens smag	
	Konsistens	Madens konsistens: Er kødet mørt, er kartofflen kogt tilstrækkeligt m.v.	
	Temperatur	Madens temperatur	
	Råvarer	Råvarekvalitet, fremstår maden som "hjemmelavet"	
	Menuplan	Årstid	Indgår årstidens råvarer
Tradition		Afspejles de ældre borgeres mad-kultur med hensyn til for eksempel højtider og "søndagsmad"	
Variation		Er der variation i råvarer, tilbehør, tilberedningsformer, kødudskæringer, valgmuligheder m.v.	
Samlet vurdering af maden	Vurdering	Den samlede oplevelse af maden i forhold til ovenstående emner	

***** Yderst tilfredsstillende
**** Rigtig god
*** God
** Kritisabel
* Ubrugelig

