

## Spidsen: Smagspanel – ældre smager for ældre

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen i Københavns Kommune har nedsat Smagspanelet, hvor ældre smager for ældre. Panelet har prøvesmagt maden på 19 plejehjem og tre store centralkøkkener, og panelet fortsætter med at smage sig igennem maden på de københavnske plejehjem

Smagspanelet er nedsat for at inspirere til gode måltider for ældre og give ideer til kvalitetsudvikling. I en tid hvor der er stor fokus på kvaliteten af maden på institutioner, er der med panelet inviteret til dialog om mad og måltider mellem plejehjem og ældre. En del af panelets opgaver er også at supplere brugerundersøgelser og andre kvalitetsbedømmelser af mad og måltider til ældre i Københavns Kommune.

Panelet repræsenterer et udsnit af interesser på ældreområdet og består af beboere, pårørende og medlemmer af ældreorganisationer. Panelet er ikke professionelle mad-eksperter, men mennesker med engagement i forholdene på de københavnske plejehjem. Brugerperspektivet i panelet er således prioriteret frem for et professionelt dommerpanel. Når det er sagt, så er panelets medlemmer meget interesseret i mad, de smager sig med stor energi igennem menuerne og har bl.a. med deres husmodererfaring en stor viden om mad og måltider.

### Smagspanelet på besøg

En gang om måneden tager Smagspanelet på anmeldt besøg på et plejehjem. Besøget varer tre timer og starter med, at forstanderen byder panelet velkommen og introducerer plejehjemmet. Introduktionen med forstanderen er vigtig, idet Smagspanelet vurderer måltidet i sammenhæng med de særlige vilkår, der kan være på forskellige plejehjem. Det er væsentligt, at panelets medlemmer får lejlighed til at indgå i et dagligdags måltid med beboerne på plejehjemmet, hvorfor Smagspanelet

ofte bliver splittet op og spiser fordelt på forskellige afdelinger.

Efter spisningen 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. I dialogen har ledelsen/medarbejdere/køkkenet på det enkelte plejehjem også mulighed for at bidrage med de drøftelser, der eksisterer vedrørende mad og måltider i "husets" kostudvalg og/eller bruger-pårørende-råd. Efterfølgende fremsendes panelets vurderinger på skrift.

### Metode

Smagspanelet vurderer maden og måltidsrammen ud fra fastlagte bedømmelseskategorier. Bedømmelsen udmøntes i tildeling af et antal gafler - hvor 5 gafler gives for den bedste oplevelse. Samtidig gives en beskrivelse af Smagspanelets oplevelser af måltidet, dette udtrykkes i citater fra panelets bemærkninger.

Panelet finder det meget vigtigt, at det er sæsonens råvarer, der anvendes, at menuplanen er varieret, at maden smager hjemmelavet, og at kartoflerne er af god kvalitet. Smagspanelet har ud over selve maden en række områder, som de inddrager i deres bedømmelse af måltidet på plejehjemmet. Især fokuseres på, at der tages hensyn til de ældres madtraditioner i menuplanlægningen: Der skal være gule ærter, når det er koldt, agurkesalat som tilbehør og marineret sild med fedt til frokost. *Søndagsmad* som fx

steg og en god dessert er også vigtigt, fordi der på den måde vises, at der gøres noget ud af søndage og højtider.

Det vægtes på samme måde højt, at der er et velfungerende værtsskab under måltidet, og at der ved indretningen er indtænkt god funktionalitet frem for æstetik i forhold til eksempelvis møbler og service; her tænkes fx på kander og fade, som beboerne selv kan løfte.

Endelig fremhæver panelet dialogen med køkken- og plejepersonale som noget positivt. Det er en god indgangsvinkel til at vise vej og inspirere til de gode måltider i plejeboliger og en mulighed for at indgå i dialog med beboerne ved smagsbesøgene. Et medlem af smagspanelet sagde en dag: *Vi falder jo naturligt ind.*

### Hvordan smager det så?

Det smager godt! Gennemgående roser panelet maden og medarbejdernes indsats ved måltiderne. Om det stegte flæsk er sagt: *Det var så velstegt og sprødt*, og om rødgrød, der smager *...som mormor lavede den*, samt *Det er lige, hvad de ældre mennesker vil ha.* At maden blot er en del af spiseoplevelsen, er noget Smagspanelet er meget opmærksomme på. Panelet bemærker fx, om de ældre får tilbudt mad, der tager hensyn til deres tygge-synkeevne, og om menuen er skrevet tydeligt, så også svagtsende kan læse den.

Plejeboligernes udbytte af besøget Smagspanelet er bl.a. blevet omtalt som *Brugernes forlængede arm.* Dialogen og det, at panelet spiser sam-



smags  
panelet  
ældre smager for ældre

| Dato:                     | Sted:                         | Antal beboere:                                                                | Køkkenform:       | Sted for indtagelse af måltid: |
|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| Fx: 3. april 2009         | Fx: Kartoffelgården, Jyllinge | Fx: 65                                                                        | Fx: Modtagekøkken | Fx: Spisestue                  |
| Emne                      | Underemner                    | Vurdering                                                                     | Kommentarer       | Anbefalinger                   |
| Omgivelser                | Spiserum                      | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Borddækning                   | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Værtsskab                     | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Stemning                      | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
| Hovedret                  | Udseende                      | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Duft                          | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Smag                          | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
| Menu: (skriv)             | Konsistens                    | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Temperatur                    | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Råvarer                       | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
| Biret                     | Udseende                      | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Duft                          | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Smag                          | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
| Menu: (skriv)             | Konsistens                    | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Temperatur                    | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Råvarer                       | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
| Menuplan                  | Årstid                        | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Tradition                     | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
|                           | Variation                     | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
| De ældres glæde ved maden | Vurdering                     | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |
| Smagspanelets vurdering   | Antal gaffer                  | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                   |                                |

Smagsskemaet er udviklet af Smagspanelet

men med de ældre, er blevet fremhævet som positivt af de medvirkende medarbejdere og beboere

Som opfølgning på Smagspanelets besøg og vurdering har plejeboligerne igangsat forskellige initiativer. Nogle har etableret deres eget smagspanel, hvor ældre smager for ældre, mens andre har oprettet funktioner som kostansvarlige på hhv. afdelinger og i køkkenet. Der er også set et eksempel på, at der efterfølgende er mere fokus på kvalitet og hjemmelavede produkter eller på indretningen af spiserummet.

Sundhedsfaglig konsulent, Sidse Vinkler Rasmussen, qx26@suf.kk.dk og leder af Kostsekretariatet, Pernille Hansted, 2x62@suf.kk.dk Begge ansat i Sundheds- og Omsorgsforvaltningen



Smagspanelets medlemmer er:  
Bagerst: Ete Forchhammer – bruger/pårørenderåd på Rosenborgcentret,  
Tove Ryle – Ældresagen. Forrest: Bodil Jensen – Ældremobiliseringen,  
Ruth Hanson – Ældrerådet indre by, Grethe Mørk – Valby lokaludvalg,  
Karen Dahlerup – beboer på Plejecenter Sølund.