

Madproduktionen i Kobbelgaardens køkken

Evaluering efter 1. års produktion d. 01.10.18

På Social- og Omsorgsudvalgets møde d. 06-02-2017 blev det besluttet at etablere en køkkenfunktion på Kobbelgaarden med opstart 2. kvartal 2017 med en grundig evaluering efter et års drift.

Evalueringen følger det oprindelige bilag (vedhæftet), hvori der var en detaljeret beskrivelse af forventningerne til etableringen af køkkendriften:

Evalueringsspunkter + yderligere 2 punkter, som har været væsentlige at knytte til, nemlig dialog/samarbejde og værdiskabelse:

- Indledning
- Bemanning af køkkenet
- Økonomiske forudsætninger og konsekvenser, herunder etableringsomkostninger og løbende drift
- Menuplanlægning
- Afregning med borgeren
- Håndtering af til-/framelding til maden, herunder informationsfolder
- Hygiejne, rengøring og egenkontrol
- Inddrage borgere i køkkenet
- Håndtering af sygdom og andet fravær
- Forventet opstart
- Dialog og samarbejde
- Værdiskabelse

Evalueringen vil både tage udgangspunkt i *hvad, vi er lykkedes eller ikke lykkedes med*, men også i, hvad beslutningen om etablering af en køkkenfunktion *skaber af værdi for borgene*

Evalueringen bygger på kvantitative data og kvalitative interviews af beboere, køkkenpersonale, økonomimedarbejder og ledere, mens øvrige medarbejdere har deltaget i en spørgeundersøgelse. Beboernes holdninger kommer også til udtryk i personalets tilbagemeldinger, da de her bliver spurgt om, hvordan de opfatter beboernes oplevelse af maden, hvilket har mange forskellige udtryk, da målgruppen også har beboere, som har svært ved at udtrykke sig i tale. [Evalueringen bygger på 3 lederinterviews, 26 beboerinterviews, gruppeinterview af de 2 køkkenpersonaler og 11 besvarelser fra personalet i en spørgeundersøgelse].

Indledning

Mad er forbundet med mange forskellige slags følelser, og selv om mad er en individuel oplevelse, så er der ofte knyttet glæde og positive forventninger til mad. Generelt kan der konkluderes, at det er til stor glæde for beboerne, at der nu produceres mad på Kobbelgaarden – alene duften, men også de opslåede menuplaner, som de kan gå og glæde sig over og snakke om med forventningens glæde. En medarbejderudtalelse: "Der er en dejlig duft af mad i løbet af dagen i huset, og det skaber en bedre appetit hos borgerne, og det giver borgerne en følelse af at være hjemme og ikke på institution"

Bemanning af køkkenet: Der er ansat 2 køkkenpersonaler på henholdsvis 35 og 30 timer, som er uddannede ernæringsassistenter. Der har i det forløbne år været en enkelt personaleudskiftning. Den ene er også uddannet pædagog, og begge har erfaring fra andre kommuner i køkkener, hvor beboerne er en del af køkkenfunktionen. De har begge haft et specielt ønske om at arbejde i et åbent køkken, hvor beboere og personale har sin daglige gang. Enkelte beboere har en fast tjans i køkkenet, hvilket betyder en ekstra opmærksomhed og tilrettelæggelse af arbejds gange, men som samtidig for køkkenpersonalet giver mening

med madproduktionen. De ansatte i køkkenet har vist en god forståelse for mennesker, som har forskellige udfordringer.

Økonomiske forudsætninger

Her gengivet fra beslutningspunktet:

Årlige udgifts- og indtægtsbudget v 55 borgere	Model med 35 + 30 køkkenpersonaletimer
Køkkenpersonale	615.000 kr.
Råvare	406.000 kr.
Transport til levering af mad fra ELBO i ferier (Ca. 12 gange)	17.000 kr.
Udgifter i alt	1.038.000 kr.
Årlige Indtægter	
Borgernes egenbetaling	
· Måltid (40,12 kr. pr. dag pr. borger)	805.000 kr.
· Transport i dag (5 kr. pr. dag pr. borger)	100.000 kr.
Kommunens transporttilskud (omplaceres fra udbringningsbudgettet fra Plejen)	100.000 kr.
Indtægter i alt	1.005.000 kr.
Manglende finansiering	33.000 kr.

Den manglende finansiering på 0,003 mio. kr. afholdes inde for eksisterende ramme.

Budgettet for 2017 viste, at indtægterne ikke kunne dække udgifterne (budget 2017 vedhæftet), men underskuddet blev dækket af den samlede køkkendrift i Plejen. Der er i evalueringen derfor fokuseret på budgettet for perioden jan. – sep. 2018, som giver et mere retvisende og realistisk billede af køkkendriften (budget jan-sep. 2018 vedhæftet). Heraf fremgår et månedligt underskud på omkring 2000 kr.

Daglig drift. Den økonomiske forudsætning er minimum 55 daglige brugere 365 dage om året, og der er p.t tilknyttet 58-62

brugere, men på grund af det fleksible fra- og tilmeldingssystem er det ikke daglige brugere. Tiltagene for at minimere underskuddet påhviler både køkkenpersonalet, pædagogerne og lederne og vil være:

- Der skal fortsat arbejdes på at få flere faste daglige brugere (også gerne flere end de 55, der var den oprindelige økonomiske forudsætning). Der har været en støt stigende tilgang siden opstart, så maden og det fleksible system er også med til at tiltrække flere brugere. Køkkenpersonalet og Marianne Overvad har også været på "charmeoffensiv" blandt borgere.
- I alle fremtidige ledige lejligheder forventes det, at de kommende beboere på grund af deres fysiske og psykiske udfordringer har brug for at blive tilmeldt madordningen.
- Flere arrangementer for beboerne, hvor man tidligere bestilte mad ude i byen, kunne fremtidigt bestilles hos køkkenet, her tænkes på f.eks. påske- og julefrokost, grill-aftener m.m.
- Et mindre fleksibelt system med mere end 3 arbejdsdages framelding kunne give en effekt i forhold til bedre planlægning af indkøb og mindre madspild, men dette tiltag ønskes ikke af hensyn til beboernes selvbestemmelsesret.

Alternativet med reduktion i antal køkkentimer med flere maddage fra Elbo til følge, som det var tænkt i det oprindelige forslag, hænger ifølge lederen af Køkkenfunktionen i Plejen, Marianne Overvad, ikke sammen, så alternativt må madproduktionen på Kobbegaarden stoppe.

Eableringsomkostninger

Der vil være engangsinvesteringer på 0,5 mio. kr. i forbindelse med etableringen af køkkenfunktionen på Kobbegaarden. Udgiften afholdes inden for den eksisterende ramme. Investeringerne dækker over renoveringer af køkkenet og indkøb af manglende køkkeninventar, som er nødvendigt for at gøre køkkenet funktionsdygtigt.

Eableringsomkostningerne (fremgår af vedhæftede regneark) har ikke kunnet holde sig på de 0,5 mio. kr., da der i alt er blevet brugt 980.000 kr. (546.000 kr. i 2017 og 434.000 kr. i 2018), som Voksenservice har afholdt udgiften til.

Der er også *løbende omkostninger* forbundet med køkkenet, som Kobbegaarden (ikke køkkenet) afholder udgiften til (fremgår også af regnearket). Det drejer sig om indkøb og vedligehold af køkkenudstyr og indkøb af rengørings- og engangsartikler for 2017 = 11.112 kr. og 2018 = 48.712 kr. + el, vand og varme, der ikke er indregnet, ligesom der ikke er afsat midler til opsparing til løbende udskiftning af hårde hvidevarer og køkkenapparater. Heri bør ligge en overvejelse, hvordan man fremtidig sikrer, at der er afsat penge hertil.

Menuplanlægning

Det lykkedes ikke med 2 menuforslag, som borgerne kunne vælge imellem, men der udkommer i stedet én (tilpasset efter målgruppen) menuplan for 2 uger af gangen, som løbende justeres i forhold til de tilbagemeldinger, som køkkenpersonalet får.

Ambitionen om det økologiske spisemærke i bronze til køkkenet, altså 30 % økologi er ikke nået, det er for 2018 = 11 %. Ambitionen var høj, da lederen af køkkenet oprindeligt sammenlignede med de andre køkkener, hvor der er fuld forplejning, mens en køkkenfunktion kun baseret på tilberedning af aftensmad har sværere ved at opnå en høj økologiprocent, hvis budgettet skal overholdes. Økologisk kød og grøntsager er dyrere i indkøb.

Køkkenpersonalet tilrettelægger maden, så de følger følgende principper:

- Ernæringsmæssig korrekt sammensat måltid
- Frisk salat hver dag
- Brug af sæsonvarer (fisk, grøntsager og valgte f.eks. at købe jordbær hos en landmand og tilbyde friske jordbær i stedet for den planlagte birect)
- Kostfiberrig (f.eks. kål)
- Fedtfattig (f.eks. brug af olie i stedet for animalske fedtstoffer)
- Så få halvfabrikaner som muligt, laver f.eks. altid suppe, brød og dressinger selv
- Er bevidste om målgruppens ønsker til sovs og kartofler, men "skjuler" grøntsager i f.eks. lasagne, æggekage m.m.
- Er bevidste om, at der også er unge i målgruppen, som ønsker fastfood lignende mad
- Tilrettelægger menuplanerne ud fra at tilgodese både traditionelle menuer og unge-menuer, men udfordrer også begge grupper ved at lave anderledes mad.
- Der er altid tåltænkt et visuelt indtryk af maden
- Der er stort set ikke madspild: resterende frikadeller fryses, bananer fryses til banankage, fløde kommes i fryser og bruges igen, brød i overskud bliver til croutoner m.m.
- For de, der ikke vil have fisk eller suppe er der altid et alternativ
- Der bliver taget mange hensyn – se listen herunder

Hensyn: diabetes, diætplaner (Prader Wille syndron), fejlsynkning = blendet mad, mad til gaffel (madrobot), minus svinekød af religiøse grunde, underernæring, glutenfri og minus æg. Hertil kommer særlige ønsker: mos i stedet for kartofler, minus fisk, minus fjerkræ, minus diverse grøntsager som blomkål/gulerødder/tomat/peberfrugt/frisk gulerod/agurk.

En afledt effekt af den etablerede køkkenfunktion er, at der nu er kommet styr på indkøb til den eksisterende kostforening på Kobbegaarden 3, som styrer tørkosten til beboerne. Der er et alsidigt udbud, som er mere ernæringsrigtigt, den er nu bedre økonomisk funderet, og madspild er blevet væsentligt formindsket.

Afregning med borgeren

Borgerne er visiteret til madservice, og der afregnes via deres pension, som der er indgået kontrakt med dem om, og alt er dokumenteret i Nexus.

Håndtering af til-/framelding til maden, herunder informationsfolder

Almindeligvis skal til-/framelding ske senest om torsdagen via mail til køkkenet om, hvilke beboere, der fra- eller tilmelder sig maden til ugen efter. Og i stedet for den planlagte 3 arbejdsdages varsel ved uplanlagt til-/framelding accepterer køkkenpersonalet et 2 arbejdsdages varsel. Både den almindelige og den uplanlagte til-/framelding er et MEGET fleksibelt system i sammenligning med andre køkkener.

Der er ikke blevet udarbejdet en informationsfolder.

Hygiejne, rengøring og egenkontrol

Køkkenet har haft besøg af levnedsmiddelkontrollen 3 gange og fået en glad smiley og ingen anmærkninger.

Kontrolrapporter

Seneste kontrolrapporter for Kobbegaarden Køkken Thygesminde Allé 3, 7000 Fredericia



06-06-2018
Ordinær



16-11-2017
Ordinær



17-05-2017
Ordinær

Kilde: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Sider/forside.aspx>

Inddrage borgere i køkkenet

Der har været forsøgt med flere beboere, men p.t. er der kun 1 beboer, der har faste opgaver i køkkenet og er en del af madproduktionen. Hun er der 1 time mandag og tirsdag, og det er hendes eneste beskæftigelse. Hun tilbereder grøntsager og vasker op og er vildt glad for at være en del af køkkenet og fortæller: "så har jeg forklæde på, og jeg må ikke have ur på, og så skal jeg også have elastik i mit hår". En medarbejderudtalelse: "Det giver nogle af borgerne mulighed for aktivt at deltage i serveringen af maden rundt i huset, og andre hjælper med opvasken bagefter. Borgerne, der hjælper med disse opgaver er tydeligt stolte over, at de kan hjælpe til med maden" Det sker om aftenen, hvor køkkenpersonalet er taget hjem.

Håndtering af sygdom og andet fravær

I det oprindelige bilag står der: "Der vil altid kunne trylles måltider frem ved sygdom på 1-2 dage". I løbet af den tid, der er gået, har køkkenet kun været udfordret én gang, hvor begge køkkenpersonaler var fraværende (ferie og sygdom) samtidig, men hvor det pædagogiske personale suppleret med mad udefra fik givet beboerne aftensmad på alle 3 matrikler. Nu er der frosset mad ned til sådanne dage.

Forventet opstart

Den forventede opstart 2. kvartal 2017 blev sådan, at køkkenet startede d. 8. maj 2017 i uge 19, hvor Kobbegaarden afholdt udgiften til maden uge 19, 20, 21 og 22 = 63.604 kr., hvilket blev betragtet som en etableringsomkostning, da det var vigtigt at gøre det gratis for beboerne i starten, så de fik set, om de evt. havde lyst til at tilmelde sig. Det var en god prioritering.

Dialog og samarbejde

Meget positive tilbagemeldinger på et godt samarbejde og en velfungerende dialog mellem køkkenpersonale og medarbejdere:

- Positiv respons, når det pædagogiske personale melder tilbage til køkkenpersonalet om for lidt/for meget mad, for stærkt, for utraditionelt eller andet. Medarbejderudtalelse: "køkkenet er altid lydhør overfor ris & ros og nye ideer"
- Altid dejlige mails med vedhæftede kommende 2 ugers menuplaner til lige at hænge op og snakke med beboerne om og om, de vil til- eller framelde enkelte dage
- Dejligt fleksibelt køkken, når nogle beboere i sidste øjeblik finder ud af, at de alligevel gerne vil spise med eller melde fra
- Køkkenpersonalet føler sig som en del af Kobbegaardens ansatte

Værdiskabelse

Voksenservice arbejder ud fra en værdiskabende tilgang, hvor man tager udgangspunkt i borgerens ønsker og drømme, og her kan nævnes flere eksempler på, hvad køkkenfunktionen giver af værdi for beboerne:

Når en beboer ikke ønsker at få mad dagligt fra køkkenet, men finder ud af, at han "bare" kan tilmelde sig, når der f.eks. en aften er grillhygge med pølser og kartoffelsalat, så giver fleksibiliteten ham stor værdi, fordi han ud over at være vældig glad for pølser - også godt kan lide samværet omkring grillen.

Et andet eksempel er 2 senhjerneskedede kvinder, der en gang i mellem beslutter sig for "at spise sammen" i en af deres lejligheder, og så bestiller de mad udefra (altså fra køkkenet), og så sidder de 2 sammen og har en hyggestund, som de ellers ikke ville have fået etableret.

Eller da en beboer så på menuplanen og gik i køkkenet og sagde til køkkenpersonalet, at det må være en fejl, at der ikke var "valgflæsk" på menuen til kommunalvalget om tirsdagen, hvorefter der straks blev sendt en besked ud om ændret menuplan til stegt flæsk med persillesovs på selve valgdagen.

Eller når nogle beboere hjælper med afhentning og udbringning af mad til de andre beboere.

Den *største værdi* ved hele ordningen er dog i følge beboerne, at man kan ønske, hvad der skal serveres, når man har fødselsdag.

Evalueringen er udarbejdet juni - september 2018 af Karin Lechner, Voksen- og Sundhedssekretariatet, tlf. 50 99 80 74 karin.lechner@fredericia.dk