



Notat

Status Køkken Ballerup oktober 2014.

Der har gennem den sidste måned været afholdt dialogmøder mellem Køkken Ballerup og plejecentrene. Deltagerne har været ledelsen fra Køkken Ballerup, sundhedshusets kliniske diætist, plejecenterledelsen, aftenvagter og dagvagter. Fokus har været på kvalitet, kvantitet, udbud, leveringssikkerhed og beboerinddragelse.

Det er forholdsvis nyt at den kliniske diætist inviteres med ind på plejecenterområdet, men der er ingen tvivl at med de mange komplekse beboere på plejecentrene har det helt klart sin berettigelse. Den kliniske diætist har haft en væsentlig rolle som uvildig i dialogen mellem Køkken Ballerup og plejecentrene.

Der vil efterfølgende blive foretaget en samlet evaluering af dialogmøderne og resultatet vil indgå i Køkken Ballerups kommende handleplan.

Løbende i dialogen har Køkken Ballerup været lyttende i forhold til udfordringer og ønsker, der hurtigt kunne handles på i forhold til rammerne. Det har undervejs resulteret i et øget udvalg på tilbehørssiden. Det øgede udbud skal sikre større fleksibilitet i forhold til at tilpasse maden til individuelle ønsker.

Menuplanen skal tilpasses mange forskellige ønsker og indeholder derfor en bred vifte af menuer. Det har dog undervejs vist sig nødvendigt at fjerne nogle af de lidt mere moderne retter, da det kun er mindretallet der viser interesse for disse.

Der er desværre til tider stadig en udfordring i mængden af mad. Det er en del varierende fra afdeling til afdeling hvad der ønskes af mængder. Det er standard portioner der leveres, men mængden er øget efter ønske fra nogle afdelingers side.

Der er aftalt et møde med Anova Data som er firmaet der har leveret Master, afdelingernes bestillingssystem. Der ønskes en mere fleksibel bestillings måde, så systemet kan håndtere den enkelte afdelings individuelle ønsker for mængder.

Maden er der som altid mange holdninger til, ofte fylder de mindre gode ting desværre meget i dialogen. Vedhæftet er et bilag fra Egely omkring beboernes kom-



mentarer til maden i uge 41, så også nogle af de mange positive oplevelser der er, bliver bragt frem.

Der er nu underskrevet kontrakt med konsulentfirmaet BDO som skal forestå udarbejdelsen af en status på Køkken Ballerup. Det tidligere ønske med en evaluering af 10 beskrevne punkter er indskrænket til fem punkter. Der er lagt vægt på at det er brugeroplevelsen der skal i fokus ved denne evaluering med hovedvægt på kvalitet, kvantitet, udbud og leveringssikkerhed. Der vil indgå 15 pct. beboerinterviews i denne evaluering. Undersøgelsen forventes færdig medio januar.

Kurset "det gode værtskab" afholdes for hele Køkken Ballerups personalegruppe på kursusdage i november og december. Kurset omhandler bl.a. arbejdsglæde, begejstring, relationer, værtskabskultur og "hvad skal der til for at lykkes i Køkken Ballerup".

For ligeledes at styrke dialogen i det daglige har souscheferne i Køkken Ballerup i september været på kursus i distanceledelse.

De tildelte midler fra budget 2015 omkring kvalitetssikring af Køkken Ballerup bliver modtaget med meget stor glæde og processen omkring en optimal udnyttelse af dem er i gang.

I Køkken Ballerup er alle stillinger besat. Det er glædeligt at der ikke har været yderligere opsigelser end to tilbage i februar grundet denne større omlægningsproces til Køkken Ballerup. Personalet er stabilt og siden juni og frem har sygefraværsprocenten ligget under 5 pct.