

Bilag: Madpanel

De besøgte hospitaler

Madpanelet har i 2017 besøgt 10 hospitaler og psykiatriske centre:

Hvidovre hospital, Amager Hospital, Psykiatrisk Center Ballerup, Herlev hospital, Gentofte hospital, Bispebjerg hospital, Rigshospitalet (Blegdamsvej), Psykiatrisk center Amager, Nordsjællands hospital Hillerød og Psykiatrisk center Glostrup.

Store forskelle på tværs af hospitalerne

Madpanelets har på tværs af besøgende især hæftet sig ved:

- at de oplever meget stor forskel på den mad, som serveres på de forskellige hospitaler, samt de spiseomgivelser patienterne har på de enkelte afdelinger. Nogle steder har Madpanelet fået serveret veltilberedt og velanrettet mad i hyggelige spiseomgivelser af personale, som har kunnet informere om maden og motiveret dem til at spise. Andre steder har de fået en oplevelse af, at mad og spiseoplevelse er nedprioriteret. Det har fået Madpanelet til at spørge køkkener og afdelingspersonaler, hvordan der kan være så stor forskel.
- at det ofte er små justeringer, der skal til, for at forbedre patienternes spiseoplevelse, og at dette kræver bedre samarbejde mellem køkken og afdelingspersonale og et fælles ansvar om at give patienter en god spiseoplevelse. Den gode spiseoplevelse er vigtig, da den har betydning for, om patienterne rent faktisk får spist.
- at afdelingspersonalets kendskab til udbuddet af mellemmåltider er forskellig fra afdeling til afdeling, og at tilbuddet om et mellemmåltid kan være alt fra ikke-eksisterende i én afdeling til at være højt prioriteret i en anden, hvor fx ernæringskonsulenter går rundt i afdelingen med en snackvogn og opfordrer patienterne til at spise. Tilbud om mellemmåltider som supplement til hovedmåltiderne kan være med til at sikre, at patienter får dækket deres ernæringsmæssige behov.
- At det især er de store køkkener, som også står for levering af mad til andre hospitaler og psykiatriske centre, som synes at have de største udfordringer hvad angår maden: Jo flere hænder maden skal igennem jo større er risikoen for at den mad, der ender på patientens tallerken er mindre appetitvækkende.

Generel opbakning til at fortsætte med Madpanel

Evalueringen af indsatsen har vist at kriteriet om dialog og kvalitetsudvikling er opfyldt, men også at der er delte meninger blandt de deltagende hospitaler om hvorvidt opgaven bedst varetages af et regionalt og tværgående madpanel eller af lokalt forankrede madpaneler. Hovedparten af de besøgte hospitaler ønsker fremadrettet at gøre brug af Madpanelet, hvis det skulle fortsætte, som supplement til det forbedringsarbejde, der foregår lokalt.

Fortalerne for fortsat at benytte et regionalt Madpanel fremhæver blandt andet:

- Nemt at arrangere, da det faciliteres af administrationen
- Dialogen med madpanelet er et af de vigtigste elementer

- Madpanelet er med til at sikre patientoplevelsen og konkrete input fra brugerne i kvalitetsarbejdet

De kritikpunkter, der har været rejst fra køkkenernes side har primært fokuseret på at:

- Det ikke var aktuelt indlagte patienter, der deltager i Madpanelet
- Der er tale om et enkelt besøg – og derfor også en begrænset indsigt i den mad som serveres

Den fulde rapport kan læses her: <https://patientoplevelser.dk/undersogelser/patienter-smager-patienter-erfaringer-region-hovedstadens-madpanel>