



# TILSYNSRAPPORT MORSØ KOMMUNE

Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården  
2025

Center for Refleksiv Praksis



# 1. TILSYNETS SAMLEDE RESULTAT

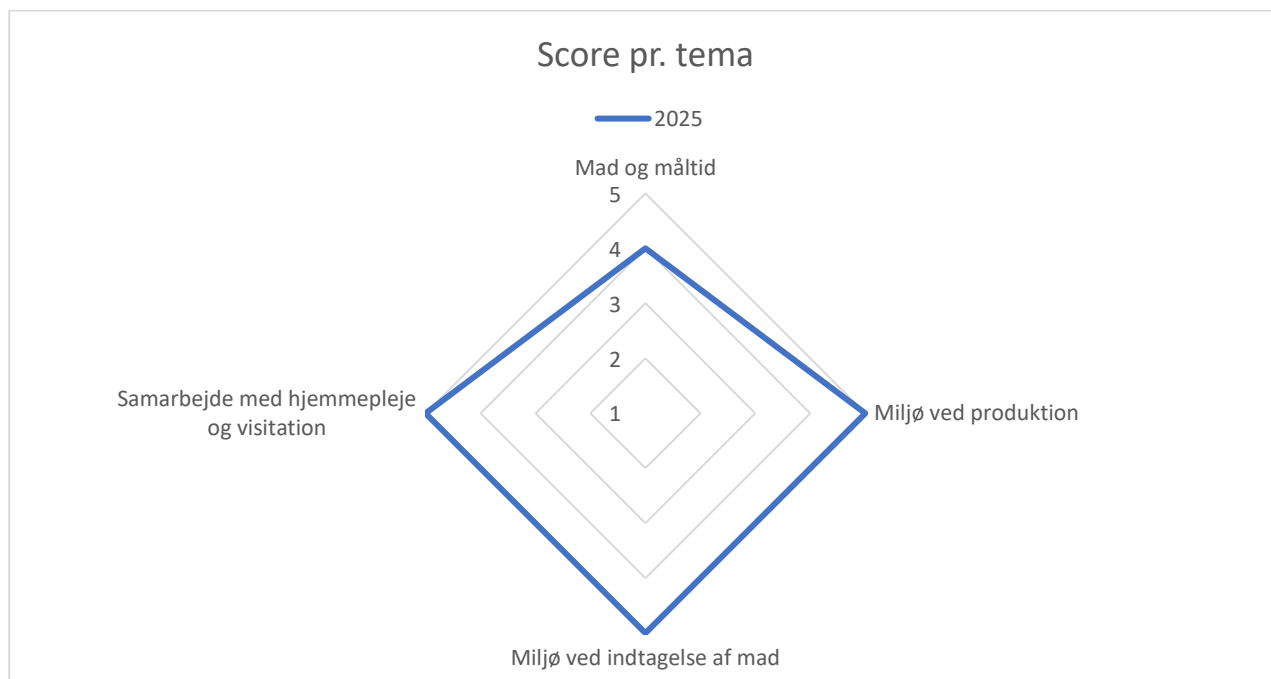
## 1.1 Overordnet konklusion på tilsynet

På vegne af Morsø Kommune har Center for Refleksiv Praksis foretaget et tilsyn med Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården i september 2025. Det er vores vurdering, at leverandøren i meget høj grad lever op til Morsø Kommunes Senior og Værdighedspolitik. Vurderingen er foretaget på baggrund af interviews, som er foretaget i forbindelse med tilsynet. Dertil har tilsynet anvendt data fra leverandørens hjemmeside, udleveret materiale og Sundhedsstyrelsens "Anbefalinger for den danske institutionskost".

Der er nye fokusområder i rapporten jf. kontrakten med Morsø Kommune. Det betyder, at den efterfølgende årsrapport starter på ny, da data ikke kan overføres direkte til sammenligning.

## 1.2 Score

Af nedenstående figur fremgår det hvilken score leverandøren har opnået for hvert af de undersøgte temaer. Der gives en score fra 1-5, hvor 5 er den bedste og indikerer at leverandøren lever op til de indikatorer, som er tilknyttet det pågældende tema. Figurens størrelse er et udtryk for kvaliteten målt på de valgte temaer og indikatorer. Jo større figur, jo højere kvalitet.



### 1.3 Fokusområder og udviklingspunkter

På baggrund af det samlede tilsyn anbefales følgende fokusområder og udviklingspunkter:

Definition	Anbefalinger
<b>Fokusområder</b> Områder, hvor der er behov for en fokuseret indsats med henblik på at forbedre praksis.	Tilsynet giver ikke anledning til anbefalinger.
<b>Udviklingspunkter</b> Områder, hvor tilbuddet med fordel kan udvikle sin praksis for at blive endnu bedre.	Tilsynet anbefaler, at Centralkøkken Skovparken er særlig opmærksom på ensartet kvalitet og fordeling af kartofler.

### 1.4 Opfølgning

Opfølgning på sidste tilsyn
Tilsynet fandt i 2024 ikke anledning til anbefalinger til Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården.

## 2. VURDERING AF TEMAER

Tema 1. Mad og måltidet	Score 4
<p>Tilsynet vurderer, at der i høj grad arbejdes med at tilbyde velsmagende og varierede måltider med tydelig ernæringsfaglig forankring og valgmuligheder, der understøtter borgernes behov for en sund og ernæringsrigtig kost. Servicen fra Centralkøkken Skovparken vurderes at være præget af stor variation, høj grad af fleksibilitet og fokus på individuelle behov i forhold til fokusområdet Mad og måltid.</p> <p>Centralkøkken Skovparken leverer madservice til ca. 800 personer dagligt. Alle borgere kan kontakte diætisten for vejledning, og borgere med visiteret diætkost tilbydes særlig tæt sparring. Leder og diætist fortæller om Sundhedsstyrelsens "<i>Anbefalinger for den danske institutionskost</i>", som i sommeren 2025 blev opdateret med nye retningslinjer for energi- og proteinberiget kost. Centralkøkkenet tager afsæt i disse anbefalinger med hensyn til fordeling af næringsstoffer og madens konsistens.</p> <p>Tilsynet observerer et stort udvalg af hovedretter og bieretter, som fremstår overskuelige, velanrettede og indbydende med duft og farver. Retterne anvendes også ved flere af Morsø Kommunes mødeaktiviteter.</p> <p>I Café Støberigården vælges menuen ud fra Centralkøkkenets madplaner, med hensyntagen til diæter og kulturelle præferencer. Tilsynet observerer opslag med ugens madplan (hovedret, frokostret, bieretter) samt et supplerende udbud af brød, dagens kage, smørrebrød m.v. Borgere i caféen giver generelt udtryk for stor tilfredshed med smag, konsistens og valgmuligheder.</p> <p>Borgere i eget hjem beskriver generelt god variation og fleksibilitet, fx mulighed for at vælge flere af samme ret, samt hurtig og ukompliceret adgang til vejledning og hjælp. To borgere bemærker forbedringsmuligheder ved smag og fordeling af kartofler, mens en enkelt ønsker mulighed for at fravælge broccoli i retterne.</p>	

Tilsynet anbefaler, at Centralkøkken Skovparken har særlig fokus på at sikre ensartet kvalitet og korrekt fordeling af kartofler i måltiderne.	
<b>Tema 2. Miljø ved produktion</b>	<b>Score 5</b>
<p>Tilsynet vurderer, at Centralkøkken Skovparken i meget høj grad understøtter et velfungerende produktionsmiljø med stabile leveringer og klare arbejdsgange, som samlet set sikrer madens kvalitet. Den konkrete produktion af måltiderne foregår i Centralkøkken Skovparken og leveres én gang ugentlig på borgernes hjemadresser i Morsø Kommune.</p> <p>Tilsynet bemærker, at der arbejdes systematisk med udvikling af menu og valg af råvarer, herunder lokalt indkøb af friske fisk. Der holdes halvårlige udviklingsmøder, hvor efterspørgsel og kundefavoritter indgår i planlægning af produktionen. Udbuddet omfatter en ugentlig menu med 10 hovedretter og 12 biretter, suppleret med tilvalgsmuligheder fx nye sandwich og håndmadder. Ledelsen redegør for, at køkkenets egne medarbejdere leverer maden hos borgerne, hvorefter den endelige tilberedning af maden sker ved at borgeren opvarmer maden i mikroovnen.</p> <p>Som led i arbejdet med bæredygtighed er der fokus på at forebygge madspild gennem systematisk registrering og opfølgning fx i skema over madspild og kundefavoritter. Dertil vejleder Centralkøkken Skovparken i korrekt affaldssortering af emballagen.</p> <p>Flere borgere beskriver, at der indgås individuelle aftaler om levering; at chaufføren sætter maden i køleskabet eller stiller den på bordet, at bestillingssedlen medtages ved levering, og at man efter aftale kan afhente maden dagen før ved Centralkøkken Skovparken. En borger fremhæver, at <i>"De hjælper, når jeg laver fejl"</i>. Medarbejderne omtales som meget hjælpsomme ved levering.</p> <p>I Café Støberigården leveres hovedretter fra Centralkøkken Skovparken og anrettes i caféens køkken, som fremstår rent og velindrettet. Enkelte dele fremstilles i caféens køkken fx blandet salat, stjerneskud og lagkager. Leder og medarbejder har levnedsmiddelcertifikat og arbejder systematisk med egenkontrol.</p>	
<b>Tema 3. Miljø ved indtagelse af mad</b>	<b>Score 5</b>
<p>Tilsynet vurderer, at Centralkøkken Skovparken og Café Støberigården i meget høj grad understøtter muligheden for et godt miljø ved indtagelse af maden. Ledelsen fra Centralkøkken Skovparken beskriver, at der tages hensyn til individuelle behov for konsistens og kulturelle ønsker.</p> <p>Borgere beskriver generelt, at de selv opvarmer maden i mikroovn. De fleste anretter maden på en tallerken og opvarmer den herefter, mens andre vælger at spise direkte fra emballagebakken for at spare opvask. Flertallet af de borgere, som tilsynet taler med, beskriver, at de klarer opvarmningen uden hjælp, mens enkelte modtager støtte. En borger modtager blendet kost, som vedkommende oplever som velsmagende og let at spise.</p> <p>Gæsterne i Café Støberigården giver generelt udtryk for tilfredshed med udbud, kvalitet og madens konsistens. Kødet beskrives som let at tygge. Flere fortæller, at de spiser i caféen alle hverdage, og de fremhæver, at det er et hyggeligt måltidsfællesskab uden faste pladser. Nogle gæster fortæller, at der holdes sociale arrangementer, f.eks. danseaftener, som samler mange. Andre vælger at komme på de dage, hvor de finder retterne særligt attraktive i uge- og månedsplaner. Café Støberigården fremstår rent og ryddeligt og understøtter en god måltidsoplevelse. Gæsterne beskriver, at den daglige leder understøtter et godt miljø i caféområdet, hvor hun ofte indgår i samtaler. Derudover kommer en medarbejder og hjælper med oprydning og at tørre borde af.</p>	

Tema 4. Samarbejde med visitation og hjemmepleje	Score 5
<p>Tilsynet vurderer, at leverandøren i meget høj grad samarbejder med visitation, hjemmepleje og øvrige relevante samarbejdspartnere om mad og madservice, så både praktiske rutiner og individuelle hensyn sikrer, at borgerens behov omkring måltidet understøttes.</p> <p>Ledelsen beretter om et godt samarbejde, fortæller at hjemmeplejen i nogle tilfælde henter maden i Centralkøkken Skovparken og tager den med ud til borgeren. Diætist tilbyder gratis undervisning og vejledninger for fagpersonale fx i ældreplejen og på socialområdet om emner som dysfagi og tygge- og synkevenlige retter. Centralkøkken Skovparken er proaktive med informationer i lokalavisen og ved deltagelse i møder og arrangementer fx ved Ældre Sagen. Derudover samarbejdes også med sygehuset, hvis en borger har behov for at vejledningen koordineres på tværs af sektorer.</p> <p>Enkelte borgere får hjælp fra hjemmeplejen til at varme og servere maden, hvorefter de selv kan spise den ved bordet.</p>	

### 3. OPLYSNINGER OM TILSYNET

<b>Dato for tilsynet</b>
Den 08.09.25 + 10.09.25
<b>Deltagere i interviews</b>
Leder Lisbeth Pedersen Klinisk diætist Mette Pilegaard Besøg ved tre borgere samt telefoninterview af syv borgere Samtale med flere gæster i Café Støberigården
<b>Tilsynsførende</b>
Tina Risager, CEO Center for Refleksiv Praksis, lektor, cand.mag. og sygeplejerske (tilsynsførende <a href="mailto:resopti@resopti.dk">resopti@resopti.dk</a> )

#### 4. BILAG I. Bedømmelsesskema

Score/vurdering	Forklaring	Forhold, tilsynet skal lægge vægt på i sin bedømmelse
I meget høj grad opfyldt Scoren: 5	Udtømmende opfyldelse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er ingen mangler i opfyldelsen</li> <li>• Indikatoren er opfyldt i forhold til alle borgere</li> <li>• Alle elementer i indikatoren er opfyldt</li> <li>• Tilsynet har ingen bemærkninger til opfyldelsen</li> <li>• lægge vægt på følgende forhold:</li> <li>• Der er ingen mangler i opfyldelsen</li> <li>• Indikatoren er opfyldt i forhold til alle borgere</li> <li>• Alle elementer i indikatoren er opfyldt</li> <li>• Tilsynet har ingen bemærkninger til opfyldelsen</li> </ul>
I høj grad opfyldt Score: 4	Omfattende opfyldelse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er få mangler i opfyldelsen</li> <li>• Indikatoren er opfyldt i forhold til størstedelen af borgere</li> <li>• Størstedelen af elementer i indikatoren er opfyldt</li> <li>• Tilsynet har enkelte bemærkninger til opfyldelsen</li> </ul>
I middel grad opfyldt Score: 3	Delvis opfyldelse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er en del mangler i opfyldelsen</li> <li>• Indikatoren er opfyldt i forhold til en del af borgere</li> <li>• En del af elementer i indikatoren er opfyldt</li> <li>• Tilsynet har del bemærkninger til opfyldelsen</li> </ul>
I lav grad opfyldt Score: 2	Mangelfuld opfyldelse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er mange mangler i opfyldelsen</li> <li>• Indikatoren er opfyldt i forhold til få af borgere</li> <li>• Få af elementer i indikatoren er opfyldt</li> <li>• Tilsynet har mange bemærkninger til opfyldelsen</li> </ul>
I meget lav grad opfyldt Score: 1	Meget mangelfuld opfyldelse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er omfattende mangler i opfyldelsen</li> <li>• Indikatoren er opfyldt for få eller ingen af borgerne</li> </ul>