Patienters oplevelser af maden på Bispebjerg Hospital

Spørgeskemaundersøgelse blandt 742 patienter

2007

Køkkenet

Vi sætter smag på tilværelsen

Enheden for Brugerundersøgelser i Region Hovedstaden

Patienters oplevelser af maden på Bispebjerg Hospital
Spørgeskemaundersøgelse blandt 742 patienter

Udarbejdet af Enheden for Brugerundersøgelser, Region Hovedstaden

Karen Skjødt Hansen
Karen Stage Fritsen
Morten Freil

Statistik og databehandling: Mattias Sellin og Brian Rimdal

© Enheden for Brugerundersøgelser, Region Hovedstaden, november 2007

Uddrag, herunder figurer, tabeller og citater, er tilladt mod tydelig kildeangivelse.

Denne rapport citeres således: Enheden for Brugerundersøgelser: *Patienters oplevelser af maden på Bispebjerg Hospital – Spørgeskemaundersøgelse blandt 742 patienter*. København: Enheden for Brugerundersøgelser, 2007.

Skrifter, der omtaler, anmelder, citerer eller henviser til nærværende publikation, bedes tilsendt.

Rapporten findes på Enheden for Brugerundersøgelsers hjemmeside (www.patientoplevelser.dk)

Henvendelser vedrørende undersøgelsen til:
Enheden for Brugerundersøgelser
Bispebjerg Bakke 23, opgang 20C, 2. sal
2400 København
Telefon: 3531 5102
E-mail: karen.s.hansen@regionh.dk

Henvendelse til Køkkenet:
Køkkenchef Sune Læborg
Telefon: 35 31 24 70
E-mail: sl11@bbh.regionh.dk

Assisterende køkkenchef Anette Rønnholm
Telefon: 35 31 30 16
E-mail: am11@bbh.regionh.dk

Bispebjerg Hospital
Køkkenet
Bispebjerg Bakke 23 byg. 30
2400 København NV

INDHOLD

Resumé 5

DEL 1 - INTODUKTION 9

1. Introduktion 9
   - 1.1 Baggrund 9
   - 1.2 Formål 9
   - 1.3 Organisering af undersøgelsen 9
   - 1.4 Rapportens opbygning 9
   - 1.5 Om maden på Bispebjerg Hospital 10

DEL 2 - RESULTATER 12

2. Resultater 12
   - 2.1 Datamateriale 12
   - 2.2 Morgenmaden 13
   - 2.3 Middagsmaden 14
   - 2.4 Aftensmaden 15
   - 2.5 Mellemmåltider 16
   - 2.6 Menuplanen 17
   - 2.7 Generelt om maden på hospitalet 18
   - 2.8 Samlet indtryk 18
   - 2.9 Betydning af patienternes karakteristika 20
   - 2.10 Forskelle mellem psykiatriske og somatiske patienters oplevelser 24

DEL 3 – KONKLUSION 26

3. Konklusion 26

DEL 4 – MATERIALE OG METODE 27

4. Materiale og metode 27
   - 4.1 Udarbejdelse og validering af spørgeskema 27
   - 4.2 Udtræk og udsendelse 27

5. Statistiske metoder 28
   - 5.1 Dikotomisering af variable 28
   - 5.2 Repræsentativitet (bortfaldsanalyse) 29

DEL 5 - BILAG 33

- Bilag 1: Menuplaner 33
- Bilag 2: Produktkatalog 36
- Bilag 3: Følgebrev 52
- Bilag 4: Påmindelsesbrev 53
- Bilag 5: Spørgeskema 54
- Bilag 6: Tabelsamling - Frekvenstabeller for alle spørgsmål 59

Forord

I en tid hvor tilbuddene i den offentligt kostforplejning er alsidige, kreative og vidtfavnende, er det særdeles interessant at få klarlagt brugernes reelle indtryk af den mad, de serveres under opholdet på Bispebjerg Hospital.

Produktionsformen på Bispebjerg Hospital er traditionelt tilrettelagt. Til middag serves varmholdt decentralt udportioneret mad. Der er som hovedregel tre forskellige varme retter at vælge imellem. Til aften serveres smørrebrød. Vi producerer dagligt syv forskellige stykker smørrebrød samt to forskellige anretninger. Netop for at kunne måle vores mere traditionelle produktionsform med de mere moderne produktionsformer, var det relevant for køkkenet at få klarlagt, hvordan vores kunder – patienterne - vurderer den mad, som vi serverer.

I juni 2007 gennemførte Køkkenet på Bispebjerg Hospital en brugerundersøgelse, hvor de udskrevne patienter bl.a. blev spurgt om deres oplevelse af den serverede mad samt tilfredsheden med denne. Baggrunden for undersøgelsen var, at Køkkenet havde en formodning om, at patienterne generelt var tilfredse med den mad, de blev serveret, men at der naturligvis kunne være områder, hvor en ekstra indsats fra køkkenets side kunne være tiltrængt.

Denne brugerundersøgelse har bl.a. vist os, at der ligger en god udfordring i at få udbredt kendskabet til vores menuplaner. Hvis vores patienter er bekendt med kostplanen, er de også bekendt med det udbud, de kan forvente af få tilbudt. Dermed kan det medvirke til, at vores brede udbud i videre omfang anvendes.

Vi skal også arbejde på, at mellemmåltider bliver en integreret del af forplejningen for den somatiske patient - specielt da vi medregner mellemmåltider i det dagskostforslag, der er gældende for alle kostformer. Netop spørgsmålet, omkring hvilke mellemmåltider patienterne kunne tænke sig, understreger den manglende anvendelse af det tilbud, som Køkkenet har. Her kan bl.a. nævnes: frugt, suppe, sandwich og kage. Alle fire eksempler er allerede en del af sortimentet, men anvendes ikke i tilstrækkeligt omfang.

De grønsager, som vi serverer til den varme mad hver dag, opfattes som farveløse og udkogte. Det er bestemt ikke godt nok, og denne opgave tager vi fat på med det samme, således at vi kan forbedre dette.

Det er særdeles positivt, at 87 % af patienterne svarer, at tallerkenen er pænt anrettet. Netop anretning af tallerkenen er en punkt, som vi i køkkenet ikke har noget reel indflydelse på. Det er derfor særdeles positivt, at den anrettes pænt og indbydende på afdelingerne.

Med denne brugerundersøgelse finder vi os endnu bedre rustet til den fremtidige udfordring: At servicere den gruppe af patienter, der nu er under de 60 år. Brugerundersøgelsen har vist os, at denne gruppe har en mere kritisk indstilling til god hospitalsmad. Derfor må vi blive endnu bedre, og vi er bestemt klar til at tage udfordringen op!

Køkkenchef Sune Læborg og
Assisterende køkkenchef Anette Rønnholm

Køkkenet, Bispebjerg Hospital

Resumé

I begyndelsen af juni 2007 blev der udsendt spørgeskemaer til 742 patienter, der var blevet udskrevet fra Bispebjerg Hospital i perioden 29. januar – 27. april 2007. 233 patienter udfyldte og returnerede spørgeskemaet, hvilket giver en svarprocent på 31 %.

Spørgeskemaundersøgelsen er gennemført af Enheden for Brugerundersøgelser i Region Hovedstaden på vegne af Køkkenet på Bispebjerg Hospital. Formålet med undersøgelsen er at undersøge patienternes oplevelser af maden under deres indlæggelse på Bispebjerg Hospital samt at sammenligne de psykiatriske og somatiske patienters oplevelser.

Undersøgelsen indeholder bl.a. spørgsmål om smag, udseende, udbud og variation af maden, som patienterne får serveret ved de forskellige måltider under deres indlæggelse. Denne rapport sammenfatter resultaterne af undersøgelsen. I tabelsamlingen bagerst i rapporten ses en oversigt over alle resultater for samtlige spørgsmål i undersøgelsen.

Samlet indtryk
Patienterne har alt i alt et positivt indtryk af maden på Bispebjerg Hospital. 85 % af patienterne har et virkelig godt eller godt samlet indtryk af maden på hospitalet.

Morgenmad
Der er generel stor tilfredshed med morgenmaden. Der er størst tilfredshed med smagen og udseendet af morgenmaden (90 %), mens lidt færre (84%) er tilfredse med udbuddet af morgenmaden.

Middagsmad
Middagsmaden bliver ikke vurderet ligeså positivt som morgenmaden. Henholdsvis 81 % og 77 % af patienterne vurderer imidlertid udseendet og smagen af middagsmaden positivt. Sammenlignet med den mad patienterne spiser derhjemme, vurderer 64 % af patienterne, at smagen af middagsmaden på hospitalet er ligeså god, bedre eller meget bedre end den mad, de spiser derhjemme. Hovedparten af patienterne mener, at den varme middagsmad lever op til deres forventninger til hospitalsmad (85 %).

Størstedelen af patienterne oplever nogen eller stor variation af middagsmaden (72-79 %). I forhold til hovedretten oplever 21 % af patienterne mindre eller slet ingen variation, mens det for desserten er 28 % af patienterne, der oplever mindre eller slet ingen variation.

Aftensmad
Patienterne vurderer generelt smagen og udseendet af aftensmaden positivt (84-87 %). Smagen af de lune retter vurderes mere positivt end smørrebrødet, mens smørrebrødet vurderes mere positivt end de lune retter med hensyn til udseende. 17-19 % af patienterne er utilfredse med udbuddet af aftensmaden, hvor flest udtrykker utilfredshed med udbuddet af smørrebrødet (19 %).

Mellemmåltider
Under halvdelen af patienterne er blevet tilbudt mellemmåltider under deres indlæggelse (44 %). Frugt og grøntsager er de mellemmåltider, som patienterne efterspørger mest.

Menuplan
40 % af deltagerne vidste ikke, at der fandtes et opslag med menuplanen. Flere patienter kommenterer, at de ikke var blevet gjort bekendt med opslaget, og at det ikke var synligt for dem.
De patienter som har set menuplanen mener i høj eller nogen grad, at den er forståelig (90 %), og at oplysningerne stemte overens med den mad, de fik serveret (86 %).

Generelt
Generelt opleves portionernes størrelse som passende (81 %), og hovedparten af patienterne vurderer madens anretning på tallerkenen positivt (87 %).

Forslag til forbedringer
Patienterne har en række generelle kommentarer til, hvordan hospitalet kan forbedre maden. Der efterlyses bl.a. mere moderne og varieret mad, ligesom der ønskes mere groft brød, fisk og vegetarretter. I forhold til tilberedningen af maden ønsker flere patienter, at maden er mere krydret, og at grøntsagerne ikke koges så længe. Et gennemgående ønske er, at der serveres mere frugt og grønt både til maden og som mellemmåltider.

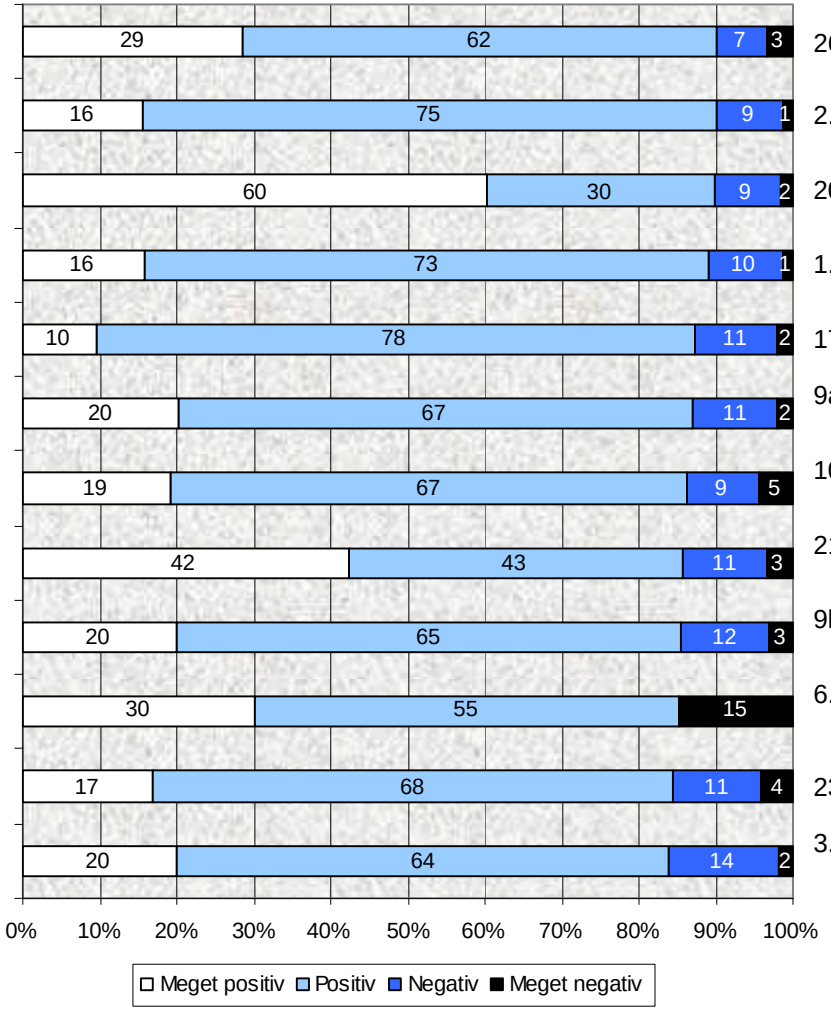
Betydning af patientkarakteristika
Overordnet set har patienternes karakteristika med hensyn til køn, indlæggelsesform og indlæggelsestid ikke betydning for deres oplevelser af maden på hospitalet. På en række spørgsmål svarer de ældre patienter imidlertid mere positivt end de yngre patienter.

Forskelle mellem psykiatriske og somatiske patienters oplevelser
Overordnet set er der ikke forskel på de psykiatriske og somatiske patienters oplevelser i undersøgelsen. Kun på fem spørgsmål er der statistisk signifikant forskel på de psykiatriske patienters svar og de somatiske patienters svar. De psykiatriske patienter oplever mindre variation af desserten ved middagsmåltidet (39 %) end de somatiske patienter (24 %), ligesom der er en større andel af de psykiatriske patienter, som har et negativt samlet indtryk af indlæggelsen på hospitalet (17 %) end blandt de somatiske patienter (7 %).

De psykiatriske patienter oplever til gengæld at de i højere grad bliver tilbudt mellemmåltider (64 %) end de somatiske patienter (38 %). De bliver ligeledes oftere tilbudt mere en én portion af maden og er i højere grad mere bekendte med opslaget med menuplanen på afdelingen end de somatiske patienter.

Figur 1 på næste side viser andelen af positive og negative svar for hvert enkelt vurderingsspørgsmål i undersøgelsen. Øverst i figuren ses de spørgsmål, hvor flest patienter har svaret positivt, og nederst i figuren ses spørgsmål med den største andel af negative svar. Figur 1 giver på denne måde et overblik over, hvilke områder Bispebjerg Hospital samlet set opnår de bedste og dårligste resultater.

Figur 1 (del 1/2): Fordelingen af andelen af positive og negative svar for hvert enkelt spørgsmål i procent



26. Hvad er dit samlede indtryk af indlæggelsen på hospitalet?

2. Hvordan vil du generelt vurdere smagen af morgenmaden?

20. I hvilken grad oplevede du, at menuplanen var forståelig?

1. Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af morgenmaden?

17. Hvad er dit indtryk af madens anretning på tallerkenen?

9a. Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af aftensmaden? (Smørrebrød)

10b. Hvordan vil du generelt vurdere smagen af aftensmaden? (Lune retter/dagens anretning)

21. I hvilken grad stemte oplysningerne i menuplanen overens med den mad du fik, mens du var indlagt på hospitalet?

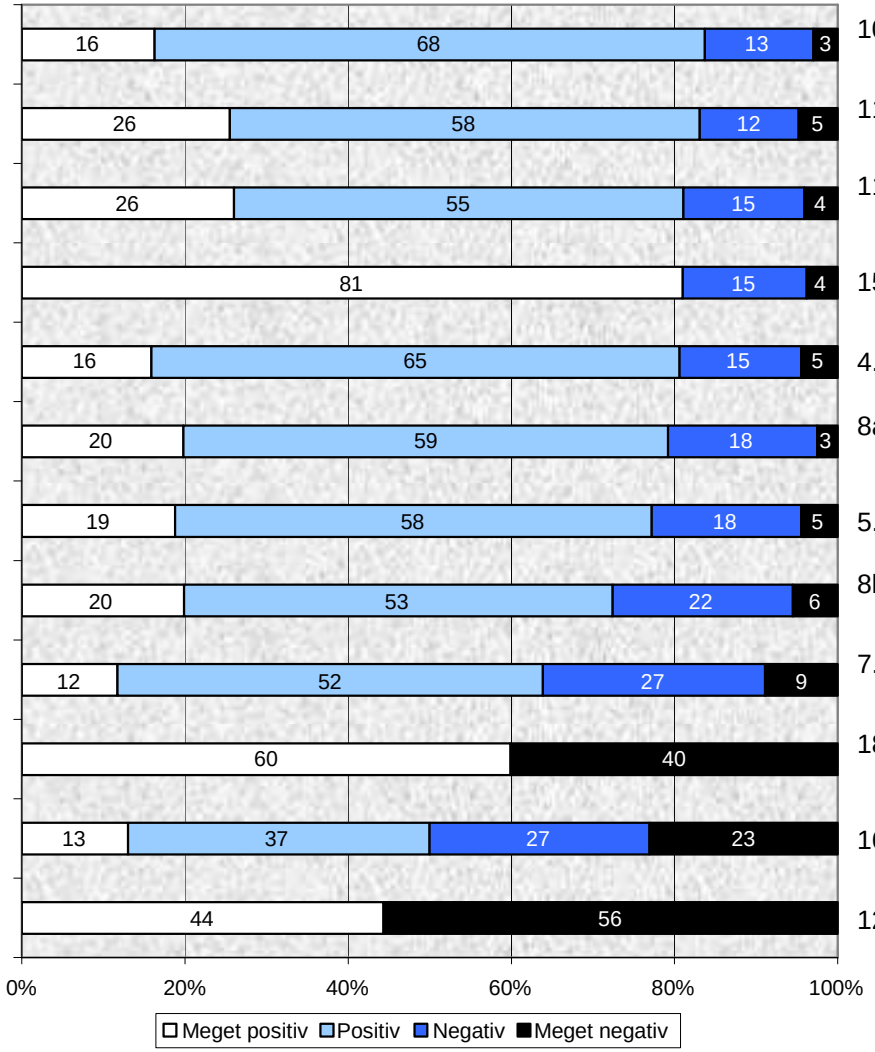
9b. Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af aftensmaden? (Lune retter/dagens anretning)

6. Hvordan stemte den varme middagsmad overens med de forventninger, du havde til hospitalsmad?

23. Hvad er dit samlede indtryk af maden på hospitalet?

3. Hvordan oplevede du udbuddet af forskellige former for morgenmad, mens du var indlagt på hospitalet?

Figur 1 (del 2/2): Fordelingen af andelen af positive og negative svar for hvert enkelt spørgsmål i procent



10a. Hvordan vil du generelt vurdere smagen af aftensmaden? (Smørrebrød)

11b. Hvordan oplevede du udbuddet af aftensmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Lune retter/dagens anretning)

11a. Hvordan oplevede du udbuddet af aftensmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Smørrebrød)

15. Hvad synes du om portionernes størrelse?

4. Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af middagsmaden?

8a. Hvordan oplevede du variationen af middagsmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Hovedret)

5. Hvordan vil du generelt vurdere smagen af middagsmaden?

8b. Hvordan oplevede du variationen af middagsmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Dessert)

7. Hvordan vurderer du smagen af den varme middagsmad på hospitalet i forhold til den mad, du spiser derhjemme?

18. Var du bekendt med, at der på afdelingen var opslag med menuplanen?

16. Blev du tilbudt mere end én portion af maden?

12. Er du blevet tilbudt mad imellem hovedmåltiderne (mellemmåltider)?

DEL 1 - INTODUKTION

1. Introduktion

1.1 Baggrund

Køkkenet på Bispebjerg Hospital har besluttet at gennemføre en spørgeskemaundersøgelse af somatiske og psykiatriske patienters oplevelser af maden under deres indlæggelse på hospitalet.

Baggrunden for undersøgelsen er et ønske om at få kendskab til patienternes oplevelser af maden samt at få udpeget eventuelle indsatsområder, hvor køkkenet kan foretage kvalitetsforbedringer. Køkkenet på Bispebjerg Hospital ønsker ligeledes at få afdækket, om der er forskelle mellem de somatiske og psykiatriske patienters oplevelser af maden. I så fald er der muligvis grundlag for at differentiere tilbudene til disse to patientgrupper, således at patientgruppernes behov tilgodeses bedst muligt.

Køkkenet på Bispebjerg Hospital er et af de få hospitaler, som tilbereder varme måltider til middag, og smørrebrød og lune retter til aften.

1.2 Formål

Formålet med undersøgelsen er:

- At undersøge patienters oplevelser af maden under deres indlæggelse på Bispebjerg Hospital
- At sammenligne somatiske og psykiatriske patienters oplevelser af maden.

1.3 Organisering af undersøgelsen

Enheden for Brugerundersøgelser har på vegne af køkkenet på Bispebjerg Hospital gennemført spørgeskemaundersøgelsen samt udarbejdet denne rapport. Køkkenchef Sune Læborg og assisterende køkkenchef Anette Rønnholm har medvirket i arbejdet med tilrettelæggelse af undersøgelsen og udarbejdelse af spørgeskemaet.

1.4 Rapportens opbygning

Rapporten består af fire overordnede dele: introduktion, resultater og konklusion samt materiale og metode.

Introduktionen beskriver baggrunden for, formålet med og organiseringen af undersøgelsen, samt køkkenets planlægning og organisering af maden på Bispebjerg Hospital.

Resultatdelen er opdelt efter de forskellige måltider i overensstemmelse med kronologien i undersøgelsens spørgeskema. Herudover beskrives hvilken betydning patienternes karakteristika – eksempelvis køn og alder – har for patienternes besvarelser i undersøgelsen. Resultaterne præsenteres for alle patienterne i undersøgelsen samlet set (Bispebjerg Hospital samlet). Forskelle mellem de somatiske og psykiatriske patienters oplevelser præsenteres i et afsnit for sig.

Materialet og metoden beskrives i den fjerde del af rapporten, hvor der blandt andet redegøres for, hvorledes dataindsamlingen og de statistiske beregninger af resultaterne er foregået.

Sidst i rapporten findes bilag til undersøgelsen, der blandt andet indeholder en tabelsamling med frekvenstabeller for alle undersøgelsens spørgsmål. Frekvenserne vises både for Bispebjerg Hospital samlet set, og for de somatiske og psykiatriske patienter hver for sig. I bilaget findes endvidere spørgeskemaet, som er anvendt i forbindelse med undersøgelsen, følgebrevet som blev udsendt sammen med spørgeskemaet, samt påmindelsesbrevet der blev udsendt 14 dage efter spørgeskemaet. Der findes ligeledes en række bilag, som bidrager nedenstående beskrivelse af maden på Bispebjerg Hospital.

1.5 Om maden på Bispebjerg Hospital

Køkkenet på Bispebjerg Hospital har ansvaret for planlægning og tilberedning af maden til patienterne på hospitalet. Køkkenet udarbejder nogle menuplaner, som dækker over middagsmad og aftensmad samt lidt til om eftermiddagen og sen aften. Køkkenet har desuden et produktkatalog med et bredt udvalg af eksempelvis kolonialvarer, frostvarer, diæter, drikkevarer, frugt og grønt (bilag 2). Det er afdelingerne selv, som vælger, hvad de vil bestille fra menuplanerne og fra produktkataloget til morgenmad og mellemmåltider. Produktkataloget og menuplanerne ligger tilgængeligt på hospitalets intranet.

Køkkenet udarbejder fire forskellige menuplaner i løbet af et år, der følger de fire årstider. Hver enkelt menuplan strækker sig over dækker periode på tre uger, hvorefter menuen gentages. Dvs. efter tre måneder (fire runder) med den samme menuplan skiftes der til en ny menuplan. Menuplanerne bliver trykt som en A3 størrelses "blokkalender", hvor man kan rive én side af pr. dag (bilag 1). "Blokkalenderen dækker de tre uger, som en menuplan strækker sig over. Menuplanerne bliver leveret til afdelingerne, som har ansvaret for, at de bliver hængt op på gangen.

Køkkenet gør sig en lang række overvejelser omkring helhed, sammensætning, farve og konsistens, når menuplanerne udarbejdes. Overvejelserne handler eksempelvis om, at det ikke er det samme, der serveres dag efter dag, at det enkelte måltid passer sammen med de øvrige af dagens måltider og at det ser pænt ud. Farvesammensætning og menusammensætning er noget, der gøres meget ud af. Køkkenet forsøger at lave maden så varieret som muligt. Nogle retter, som er meget populære, går oftere igen i planerne. For eksempel er smørrebrød med leverpostej eller æg meget populært.

Der indgår forskellige kosttyper i de faste menuplaner:

- Normalkost (30 % af energien kommer fra fedt)
- Sygehuskost (40 % af energien kommer fra fedt)
- Kost til småtspisende (50 % af energien kommer fra fedt)
- Vegetarkost (30 % af energien kommer fra fedt)
- Muslimsk kost (30 % af energien kommer fra fedt)
- Blød sygehuskost (40 % af energien kommer fra fedt)

Menuplanerne indeholder altid disse forskellige kosttyper, således at alle patienters kostbehov kan tilgodeses. Udover det som indgår i menuplanerne, kan afdelingen bestille forskellige diæter fx allergikost, lactosefri kost eller kost efter aftale. Diæterne bestilles fra madbestillingssystemet Master Cater, og maden bliver så tilberedt og leveret til den enkelte patient.

Køkkenet tænker de forskellige patientgruppers behov ind, når menuplanerne og produktkataloget udarbejdes. Eksempelvis at der skal være nogle mættende ikke fedende mellemmåltider til overvægtige psykiatriske patienter med stor appetit. Alt som er med i produktkataloget er således lavet ud fra en overvejelse om de forskellige patientgruppers behov, samt efter hvad afdelingerne efterspørger.

Det er personalet på afdelingerne, der vurderer, hvad patienter på afdelingen har behov for, og som bestiller maden. Patienterne kan ikke selv bestille mad eller mellemmåltider mv. Hver enkelt afdeling har en nøgleperson – typisk en social- og sundhedsassistent eller sygeplejerske – som har ansvaret for, at der bestilles mad, som er hensigtsmæssig for patienterne.

Køkkenet sørger for at vogne med maden bliver bragt ud til de forskellige afdelinger på hospitalet.
Det er meget forskelligt, hvordan det foregår på afdelingerne. Det er altid plejepersonalet på afdelingen, som anretter maden. Nogle steder sidder patienterne ved borde, hvor maden anrettes på fade fx på psykiatrisk afdeling, andre steder bringer personalet en bakke med mad ind til patienterne ved sengen. Nogle afdelinger kører med en blanding. Det afhænger i sagens natur meget af patienternes behov, eksempelvis hvor plejekrævende patienterne er, og hvordan de øvrige patienter på stuen har det.

Køkkenet på Bispebjerg Hospital har to kostkonsulenter ansat. Kostkonsulenternes primære opgave er at fungere som kommunikations-bindeled mellem sengeafsnit og køkken, således at der foreligger en konstant tværfaglig dialog, der bl.a. skal medføre videreudvikling samt forbedring af Køkkenets mad til patienterne. Herudover underviser og vejleder kostkonsulenterne afdelingernes kostansvarlige i madrekvirering, korrekt

ernæringssammensætning af måltider samt informerer om køkkenets tilbud m.m. Køkkenet afholder også regelmæssige møder med nøglepersonerne, som bestiller maden til patienterne på de enkelte afdelinger.

Som en del af Region Hovedstadens komitésystem for ernæring, er der etableret en ernæringskomité på Bispebjerg Hospital. Komiteen har til opgave at rådgive direktionen og de kliniske afdelinger i spørgsmål om ernæring og ernæringsterapi. Ernæringskomiteen er tværfagligt sammensat med repræsentanter fra køkkenet (køkkenchefen, assisterende køkkenchef) og afdelingerne (læger, sygeplejersker og diætister). Der afholdes møder fire gange årligt, hvor der udveksles ideer, viden og erfaringer.

DEL 2 - RESULTATER

2. Resultater

2.1 Datamateriale

Svarprocent

Spørgeskemaet blev udsendt til i alt 742 patienter, der havde været indlagt på Bispebjerg Hospital (jf. udtrækskriterierne i afsnit 4.2). I alt 233 patienter besvarede spørgeskemaet (respondenter), hvilket giver en samlet svarprocent på 31 %.

Af de 742 patienter, som fik tilsendt spørgeskemaet var 516 somatiske patienter og 226 psykiatriske patienter. 176 af de somatiske patienter besvarede spørgeskemaet, og 57 af de psykiatriske patienter. Svarprocenten er således 34 % for de somatiske patienter og 25 % for de psykiatriske patienter.

Baggrundsoplysninger

Fordelingen af respondenternes baggrundsoplysninger præsenteres i det følgende. Der fokuseres på køn, alder, indlæggelsesform, indlæggelsestid, og om respondenterne har fået speciel diætkost under deres indlæggelse på hospitalet.

Tabel 1. Fordelingen af køn

Køn	Antal	Procent
Kvinde	131	56,2 %
Mand	102	43,8 %
I alt	233	100 %

Som det fremgår af tabel 1, er 56 % af respondenterne kvinder og 44 % mænd.

Tabel 2. Fordelingen af alder

Aldersgruppe	Antal	Procent
1-19 år	1	0,4 %
20-39 år	36	15,5 %
40-59 år	53	22,8 %
60-79 år	95	40,8 %
80+ år	48	20,6 %
I alt	233	100 %

Med hensyn til alder viser tabel 2, at hovedparten af respondenterne befinder sig i de ældste aldersgrupper. Der er flest respondenter i aldersgruppen 60-79 år, og gennemsnitsalderen er 63 år. Kun en enkelt respondent er i aldersgruppen 1-19 år.

Tabel 3. Fordelingen af indlæggelsesform

Indlæggelsesform	Antal	Procent
Akut indlagt	184	79,0 %
Planlagt indlagt	49	21,0 %
I alt	233	100 %

Hovedparten af respondenterne var akut indlagte (79 %), mens de resterende 21 % var planlagt indlagte.

Tabel 4. Fordelingen af indlæggelsestid

Indlæggelsestid	Antal	Procent
1-2 dage	75	32,2 %
3-7 dage	65	27,9 %
8-14 dage	38	16,3 %
15+ dage	55	23,6 %
I alt	233	100 %

Det fremgår af tabel 4, at den største andel af respondenterne var indlagt i op til en uge. Flest patienter var indlagt i 1-2 dage (32 %), mens færrest var indlagt mellem 8-14 dage. Den gennemsnitlige indlæggelsestid er 13 dage.

Tabel 5. Fordelingen af respondenter, der fik speciel diætkost

Fik du speciel diætkost, mens du var indlagt på hospitalet?	Antal	Procent
Ja, hele tiden	10	4,7 %
Ja, nogle gange	12	5,6 %
Nej	192	89,7 %
I alt	214	100 %

10 % af respondenterne har fået speciel diætkost under deres indlæggelse på Bispebjerg Hospital. Kun 5 % af patienterne har udelukkende fået speciel diætkost under deres indlæggelse. Hovedparten (90 %) har således fået den mad, der indgår i menuplanerne.

2.2 Morgenmaden

Tabel 6-11 viser andelen af positive besvarelser blandt de respondenter, der svarede på de aktuelle spørgsmål (antal besvarelser).

Der indgår tre spørgsmål i undersøgelsen, der vedrører patienternes oplevelse af morgenmaden på Bispebjerg Hospital.

Tabel 6. Spørgsmål vedrørende morgenmaden

Spørgs-mål nr.:	Spørgsmål (*positive svarkategorier*)	Andel positive besvarelser	Antal besvarelser
1	Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af morgenmaden? (*Virkelig godt/Godt*)	89,0 %	208
2	Hvordan vil du generelt vurdere smagen af morgenmaden? (*Virkelig godt/Godt*)	90,1 %	213
3	Hvordan oplevede du udbuddet af forskellige former for morgenmad, mens du var indlagt på hospitalet? (*Meget tilfredsstillende/Tilfredsstillende*)	83,8 %	210

Som det fremgår i tabel 6 har hovedparten af deltagerne i undersøgelsen vurderet morgenmaden på Bispebjerg Hospital positivt. Omkring 10 % af deltagerne mener dog, at udseendet og smagen af morgenmaden er dårlig eller virkelig dårlig. 16 % af respondenterne angiver, at udbuddet af morgenmaden er utilfredsstillende.

2.3 Middagsmaden

Middagsmaden er blevet vurderet i forhold til udseende, smag, variation og overensstemmelse med forventninger til hospitalsmad.

Tabel 7. Spørgsmål vedrørende middagsmaden

Spørgs-mål nr.:	Spørgsmål (*positive svarkategorier*)	Andel positive besvarelser	Antal besvarelser
4	Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af middagsmaden? (*Virkelig godt/Godt*)	80,6 %	201
5	Hvordan vil du generelt vurdere smagen af middagsmaden? (*Virkelig godt/Godt*)	77,2 %	202
6	Hvordan stemte den varme middagsmad overens med de forventninger, du havde til hospitalsmad? (*Bedre end mine forventninger/Stemte overens med mine forventninger*)	85,2 %	209
7	Hvordan vurderer du smagen af den varme middagsmad på hospitalet i forhold til den mad, du spiser derhjemme? (*Meget bedre/Bedre/Lige så god*)	63,8 %	213
8a	Hvordan oplevede du variationen af middagsmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Hovedret) (*Stor variation/Nogen variation*)	79,2 %	202
8b	Hvordan oplevede du variationen af middagsmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Dessert) (*Stor variation/Nogen variation*)	72,4 %	181

Udseendet af middagsmaden vurderes positivt af 81 %. Der er således 19 %, der vurderer udseendet negativt (dårligt/virkelig dårligt).

77 % af respondenterne finder smagen af middagsmaden virkelig god eller god. Når smagen af middagsmaden vurderes i forhold til den mad, som patienterne spiser hjemme, mener 36 % af

respondenterne, at middagsmaden på hospitalet er dårligere eller meget dårligere. Det er imidlertid kun 15 % af respondenterne, der angiver, at den varme middagsmad ikke levede op til deres forventninger til hospitalsmad.

Med hensyn til variation af hovedretten og desserten, er der henholdsvis 21 % og 28 % af respondenterne, som oplever, at der er mindre eller slet ingen variation. Det er således særligt i forhold til desserter, at patienterne oplever en lav grad af variation.

2.4 Aftensmaden

På Bispebjerg Hospital består aftensmaden af smørrebrød eller lune retter. Aftensmaden er i undersøgelsen blevet vurderet i forhold til udseende, smag og udbud. Spørgsmålene er opdelt på smørrebrød og dagens anretning.

Tabel 8. Spørgsmål vedrørende aftensmaden

Spørgs-mål nr.:	Spørgsmål (*positive svarkategorier*)	Andel positive besvarelser	Antal besvarelser
9a	Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af aftensmaden? (Smørrebrød) (*Virkelig godt/Godt*)	87,1 %	202
9b	Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af aftensmaden? (Lune retter/dagens anretning) (*Virkelig godt/Godt*)	85,4 %	164
10a	Hvordan vil du generelt vurdere smagen af aftensmaden? (Smørrebrød) (*Virkelig godt/Godt*)	83,8 %	203
10b	Hvordan vil du generelt vurdere smagen af aftensmaden? (Lune retter/dagens anretning) (*Virkelig godt/Godt*)	85,8 %	162
11a	Hvordan oplevede du udbuddet aftensmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Smørrebrød) (*Meget tilfredsstillende/Tilfredsstillende*)	81,1 %	196
11b	Hvordan oplevede du udbuddet aftensmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Lune retter/dagens anretning) (*Meget tilfredsstillende/Tilfredsstillende*)	83,0 %	165

Den overvejende del af respondenterne vurderer aftensmaden positivt. Det fremgår ligeledes af tabel 8, at de lune retter vurderes lidt mere positivt end smørrebrødet med hensyn til smag og udbud.

Udseendet af smørrebrødet vurderes negativt af 13 % af respondenterne, og 15 % vurderer udseendet af de lune retter som dårligt eller virkelig dårligt.

I forhold til den generelle vurdering af smagen af smørrebrødet angiver 16 % af respondenterne ”dårligt” eller ”virkelig dårligt” som svar. Smagen af de lune retter vurderes negativt af 14 % af respondenterne.

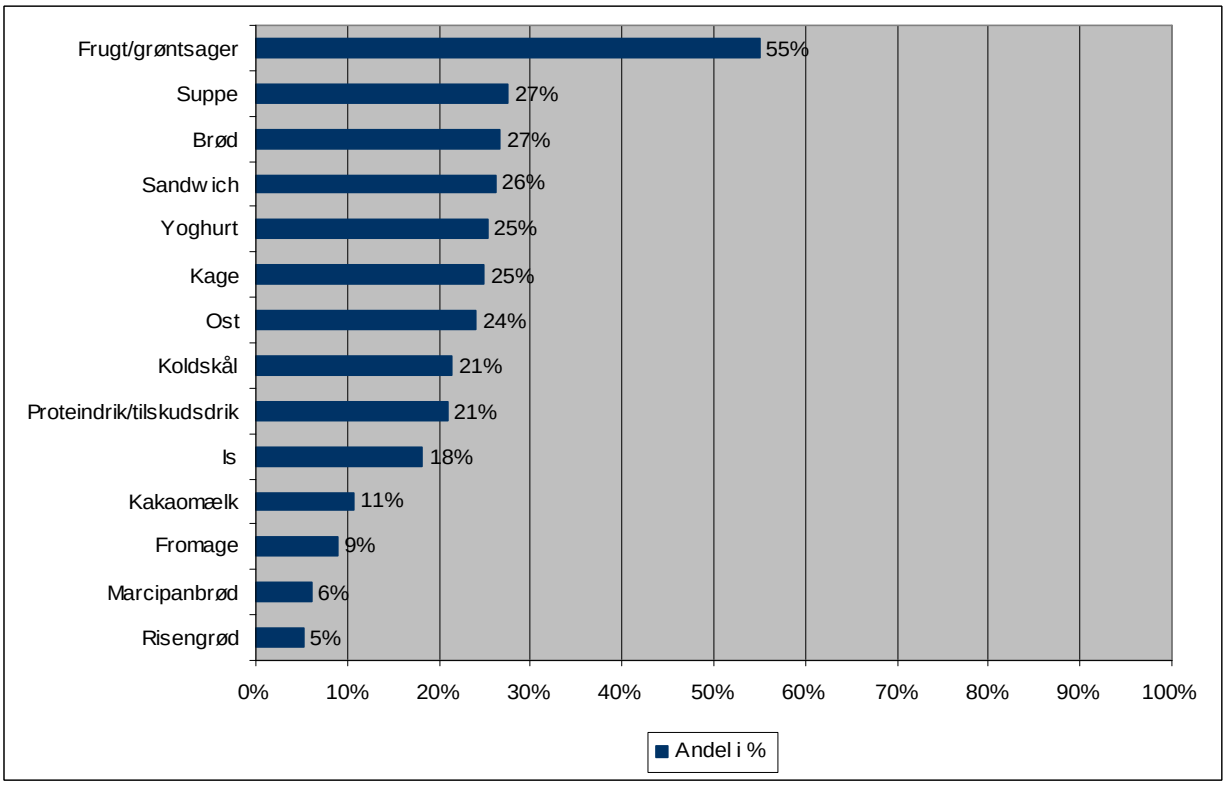
19 % af respondenterne finder udbuddet af smørrebrødet utilfredsstillende eller meget utilfredsstillende, mens 17 % er utilfredse med udbuddet af de lune retter.

2.5 Mellemmåltider

44 % af respondenterne i undersøgelsen angiver, at de er blevet tilbudt mellemmåltider - dvs. mad imellem hovedmåltiderne. Der er således 56 % af deltagerne i undersøgelsen, som ikke er blevet tilbudt mellemmåltider under deres indlæggelse på Bispebjerg Hospital. Det er afdelingerne, der har ansvaret for at bestille mellemmåltider til afdelingens patienter.

På spørgsmålet om hvilke mellemmåltider respondenterne gerne vil have tilbudt, hvis de selv kunne vælge (spørgsmål 13), fordeler svarene sig således:

Figur 2. Mellemmåltider som respondenterne gerne ville have tilbudt, hvis de selv kunne vælge



Som det illustreres i figur 2 er frugt og grøntsager mest efterspurgt som mellemmåltid, idet 55 % af respondenterne i undersøgelsen gerne ville have det tilbudt, hvis de selv kunne vælge. Omkring en fjerdedel af respondenterne vil også gerne have tilbud suppe, brød, sandwich, yoghurt, kage og ost som mellemmåltid. Marcipanbrød og risengrød er de mindst efterspurgte mellemmåltider.

I spørgeskemaet kunne patienterne endvidere skrive, hvis de havde forslag til mellemmåltider. Patienternes forslag fremgår af boks 1.

- Salater
- Pasta
- Råkost
- Gulerødder
- Cherrytomater
- Frugt
- Rosiner
- "Sunde snacks" fx nødder og tørret frugt
- Smoothies
- Knækbrød
- Franskbrød
- Frugtgrød
- Fedtfattig is

Faktaboks 1: Patienternes forslag til mellemmåltider

Enkelte patienter ønsker flere sukkerfri mellemmåltider, eksempelvis sukkerfri småkager.

En patient har et ønske om mere fiberrig og vitaminrig mad, og en anden kommenterer, at mellemmåltiderne skal være så energi- og proteinrige som muligt.

Desuden foreslår en patient, at der kunne være en sund salatbar med egenbetaling.

2.6 Menuplanen

Som det fremgår af tabel 9, var 60 % af respondenterne klar over, at der på afdelingen var opslag med menuplanen.

Tabel 9. Spørgsmål vedrørende menuplanen

Spørgs-mål nr.:	Spørgsmål (*positive svarkategorier*)	Andel positive besvarelser	Antal besvarelser
18	Var du bekendt med, at der på afdelingen var opslag med menuplanen? (*Ja)*	59,9 %	212
19	Hvor ofte læste du menuplanen? (*Hver dag/Ofte*)	51,5 %	202
20	I hvilken grad oplevede du, at menuplanen var forståelig? (*I høj grad/I nogen grad*)	89,9 %	128
21	I hvilken grad stemte oplysningerne i menuplanen overens med den mad du fik, mens du var indlagt på hospitalet? (*I høj grad/I nogen grad*)	85,6 %	118

52 % af respondenterne læste ofte eller hver dag menuplanen. 13 % af respondenterne læste den sjældent, og 36 % angav, at de aldrig læste menuplanen.

I alt 70 respondenter har skrevet en kommentar til, hvorfor de ikke havde læst menuplanen (spørgsmål 22). Der var en række forskellige typer af begrundelser.

Den helt dominerende årsag var manglende kendskab til menuplanen. En respondent skriver eksempelvis om menuplanen: "*Jeg var ikke gjort bekendt med dens eksistens. Hvor var opslaget?*". Som nævnt i afsnit 1.5 er det afdelingens ansvar at sørge for at hænge menuplanerne op.

En række patienter har ikke set menuplanen, fordi de var sengeliggende, gangbesværede eller havde et dårligt syn. Andre kunne ikke overskue at tænke på menuplan pga. deres sygdom eller et kaotisk indlæggelsesforløb. Enkelte patienter skriver, at de kun var indlagt omkring 24 timer, og en enkelt patient var fastende under sin indlæggelse.

To patienter har en helt anden type begrundelse, der handler om, at de synes, det var spændende at se, hvad de fik serveret. Den ene skriver bl.a.: "*Jeg ville gerne overraskes*".

En af de mere kritiske kommentarer lyder: "*Jeg var holdt op med at læse den efter nogle dage, da jeg alligevel ikke fik lov til at vælge fra den*". En anden patient kommenterer: "*Den samme menuplan hængte der i flere dage*".

Blandt de som læste menuplanen oplevede størstedelen, at menuplanen var forståelig (90 %), og at oplysningerne i planen stemte overens med den mad, de fik under deres indlæggelse (86 %).

2.7 Generelt om maden på hospitalet

Tabel 10 viser, at hovedparten af respondenterne (81 %) mener, at portionernes størrelse var passende. 9 % oplevede, at portionerne var for store eller alt for store, mens 10 % synes, at de var for små eller alt for små.

Halvdelen af respondenterne oplevede altid eller ofte at blive tilbudt mere end én portion af maden, mens den anden halvdel sjældent eller aldrig blev tilbudt mere end én portion af maden. Det behøver dog ikke at være et problem, at patienterne ikke får tilbudt mere end én portion, hvis den første portion, de fik, var passende.

Tabel 10. Spørgsmål vedrørende portioner og indtryk af anretning af maden

Spørgs-mål nr.:	Spørgsmål (*positive svarkategorier*)	Andel positive besvarelser	Antal besvarelser
15	Hvad synes du om portionernes størrelse? (*Passende*)	81,0 %	210
16	Blev du tilbudt mere end én portion af maden? (*Ja, altid/Ja, ofte*)	50,0 %	208
17	Hvad er dit indtryk af madens anretning på tallerkenen? (*Virkelig godt/Godt*)	87,4 %	199

87 % af deltagerne i undersøgelsen havde et virkelig godt eller godt indtryk af madens anretning på tallerkenen.

2.8 Samlet indtryk

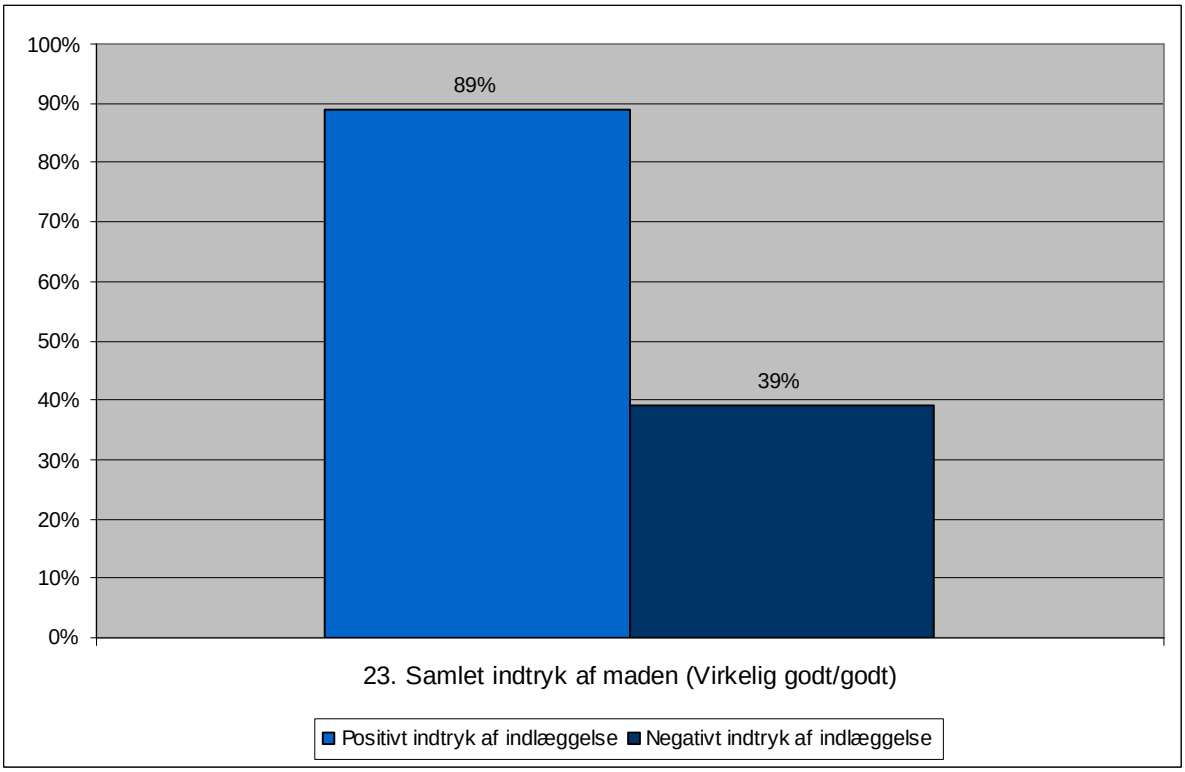
Som det fremgår af tabel 11 er det samlede indtryk af maden på Bispebjerg Hospital positivt for den største del af patienterne i undersøgelsen. 85 % af respondenterne har således et virkelig godt eller godt samlet indtryk af maden på Bispebjerg Hospital. 15 % vurderer således det samlede indtryk som dårligt eller virkelig dårligt.
Andelen af patienter, som har et positivt indtryk af *indlæggelsen* på Bispebjerg Hospital, er lidt højere end andelen af patienter, som har et positivt indtryk af *maden*. 90 % havde et godt eller virkelig godt samlet indtryk af indlæggelsen.

Tabel 11. Spørgsmål vedrørende samlet indtryk af maden og indlæggelse

Spørgs-mål nr.:	Spørgsmål (*positive svarkategorier*)	Andel positive besvarelser	Antal besvarelser
23	Hvad er dit samlede indtryk af maden på hospitalet? (*Virkelig godt/Godt*)	84,5 %	213
26	Hvad er dit samlede indtryk af indlæggelsen på hospitalet? (*Virkelig godt/Godt*)	90,2 %	214

Patienter, der har et positivt indtryk af indlæggelsen, har i højere grad et godt eller virkelig godt indtryk af maden. Figur 3 viser, at blandt patienter, der har et positivt indtryk af indlæggelsen, har 89 % et positivt indtryk af maden, mens den tilsvarende andel blandt patienter med et negativt indtryk af indlæggelsen er 39 %.

Figur 3. Positivt samlet indtryk af maden fordelt positivt eller negativt samlet indtryk af indlæggelsen



Patienternes forslag til, hvordan hospitalet kan forbedre maden
Sidst i spørgeskemaet havde patienterne mulighed for at give deres input til, hvordan hospitalet kunne forbedre maden. 68 patienter benyttede denne mulighed. En del patienter kommer med konkrete forslag til, hvordan maden kunne forbedres på hospitalet. Der efterlyses en større variation af maden – særligt i forhold til aftensmaden. En patient skriver eksempelvis:

"*Middagsmaden var rigtig god, men smørrebrødet til aftensmaden var ikke særligt spændende. Måske kunne der være noget pastasalat, bulgursalat eller andre spændende salater. Sandwich med nogle gode brød/boller kunne måske også være en idé.*"

Andre patienter foreslår thailandsk eller indisk mad. Nogle patienter giver udtryk for, at maden er lidt gammeldags og efterlyser mere moderne mad. En patient kommenterer eksempelvis: "*ikke så institutionspræget – lidt mere 'kokke-mad'*". Et gennemgående ønske er, at der bliver serveret grovere og mere fiberrigt brød, ligesom der efterlyses mere fisk og vegetarmad. Mange forslag handler om, at der ønskes et større og bredere udvalg af frugt og grønt til måltiderne, men at det også skal være tilgængeligt i løbet af dagen. Nogle efterlyser mere ris og pasta, mens andre foretrækker flere kartofler. Nogle af de patienter, som er indlagt i en længere periode har også et ønske om selv at være med til at vælge menuplaner og på den måde have indflydelse på, hvad der bliver serveret.

Der er en del kommentarer, som omhandler tilberedningen af maden. Eksempelvis mener flere patienter, at der bliver brugt for lidt krydderier i maden, og at maden skal smage af mere.
Patienterne er dog opmærksomme på, at det kan være vanskeligt at tilfredsstille alles behov. En patient skriver:

”*Jeg er klar over, at det er svært – umuligt at stille alles smagsløg tilfredse. Måske man ved siden af maden kunne få ekstra krydderier, som man selv kan tilsætte maden*”.

En del patienter synes, at kartoflerne og grøntsagerne er for udkogte, og at maden sommetider er for ”bleg” at se på. En enkelt kommenterer, at sovsen og havregrøden er alt for tyk.

Flere patienter har også kommentarer til serveringen af maden på afdelingerne. En patient efterlyser en mere appetitvækkende servering på fade og i skåle, og en anden patient foreslår, at der laves en buffet, hvor oppegående patienter selv kan vælge, hvad de vil spise. Flere skriver, at maden ikke var ordentlig varm, når den blev serveret. En patient har et ønske om, at aftensmaden kunne serveres senere, da han ikke kunne klare sig fra aftensmåltidet til morgenmåltidet uden at have et privat lager af mad på sin stue. Nogle patienter gør desuden opmærksom på, at de oplever, at der er stor forskel på maden på de forskellige afdelinger.

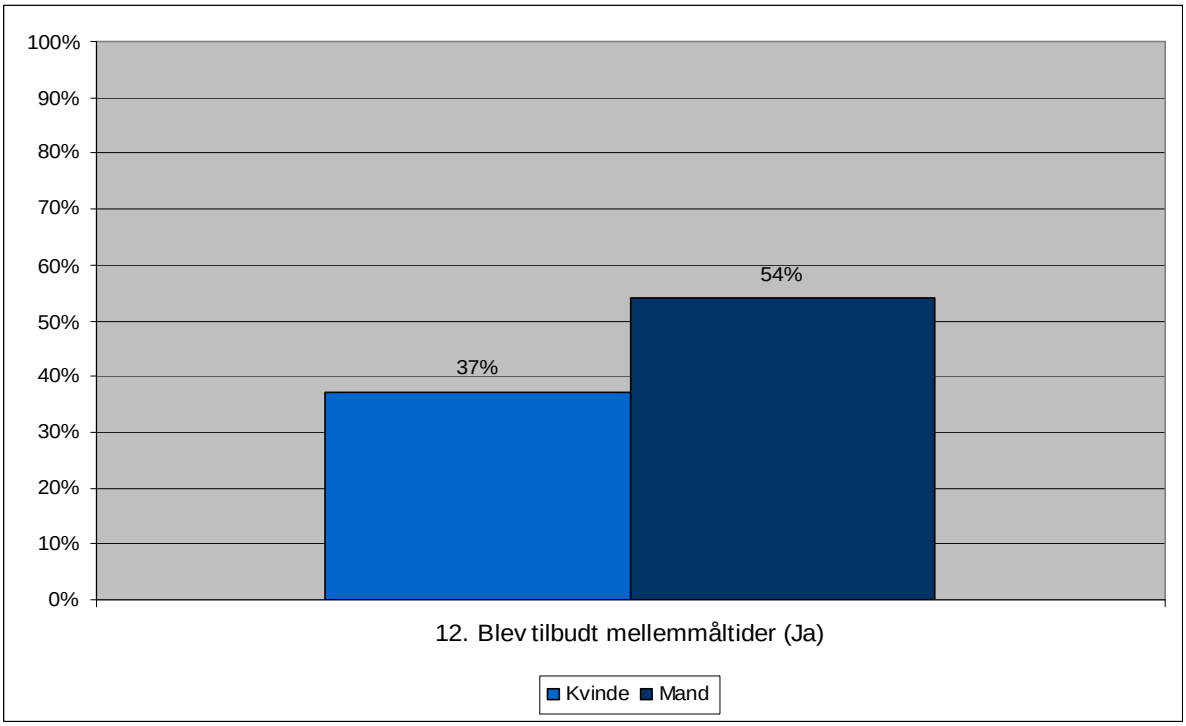
2.9 Betydning af patienternes karakteristika

I dette afsnit beskrives om patienternes oplevelser er afhængig af deres køn, alder, indlæggelsesform og indlæggelsestid.

2.9.1 Køn

Generelt set er der ikke forskel på mænd og kvinders oplevelser af maden på Bispebjerg Hospital. Kun på et enkelt spørgsmål (spørgsmål 12) er der statistisk signifikant forskel på mænd og kvinders svar.

Figur 4. Tilbud om mellemmåltider fordelt på køn

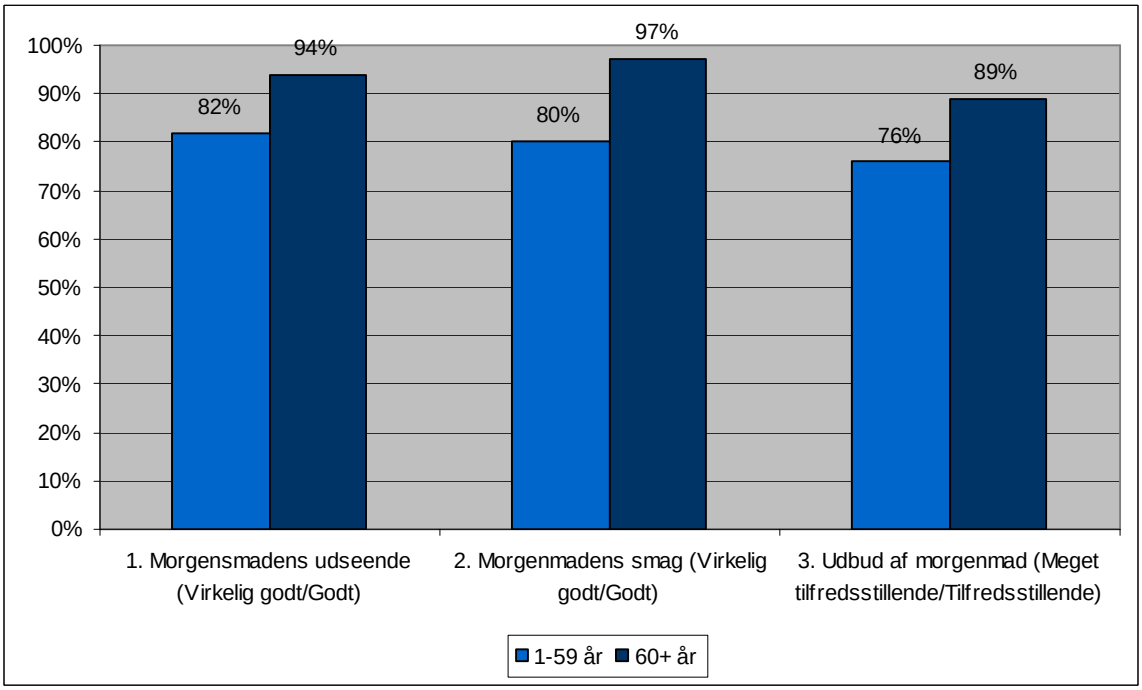


Som det fremgår i figur 4 er andelen af mænd (54 %), som er blevet tilbudt mad imellem måltiderne på hospitalet, større end andelen af kvinder (37 %), der har fået tilbudt mellemmåltider.

2.9.2 Alder

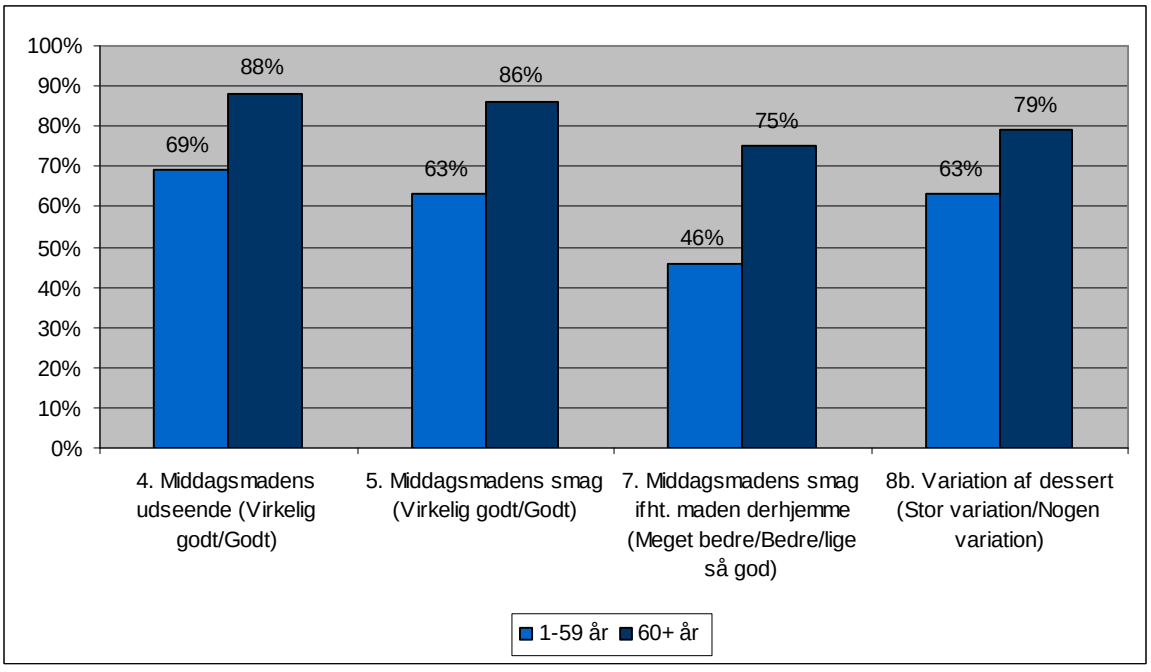
Med hensyn til alder er der set på, hvorvidt der er forskel gruppen fra 1-59 år, og 60 år og opefter. På en lang række af spørgsmålene i undersøgelsen er der statistisk signifikant forskel på de to aldersgruppers oplevelser.

Figur 5. Positive oplevelser af morgenmaden fordelt på alder



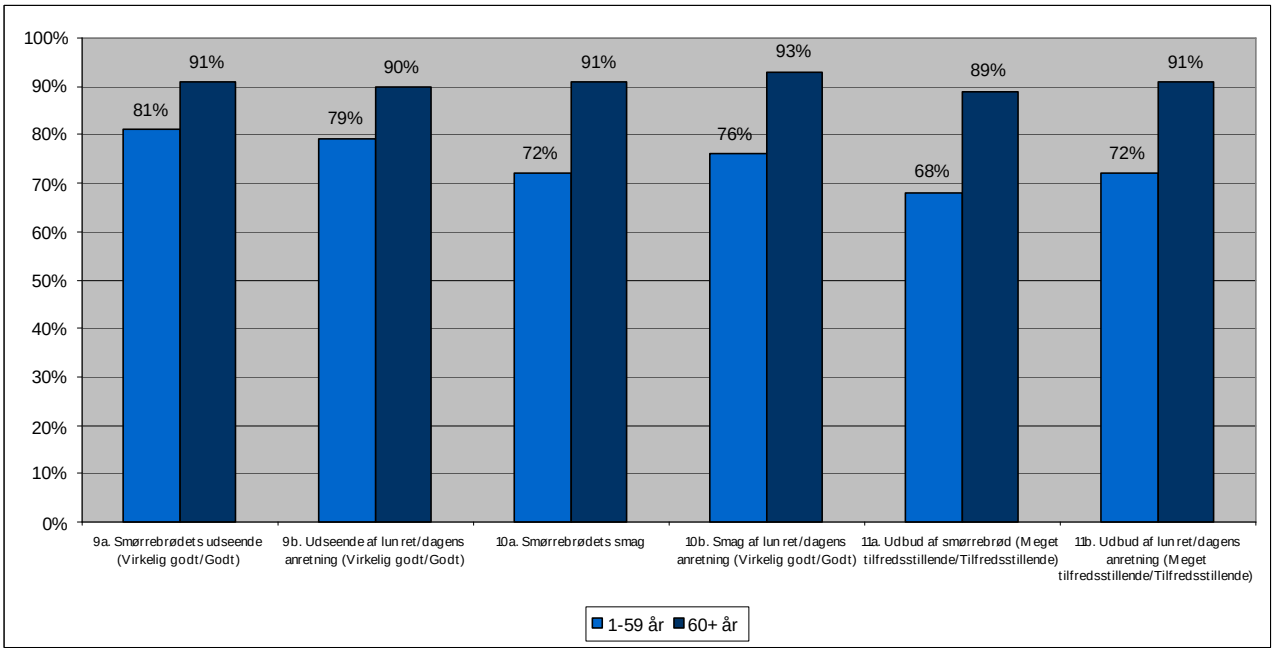
Som det illustreres i figur 5, er de ældre patienter over 60 år mere positive end patienter under 60 år på spørgsmålene, der omhandler patienternes oplevelser af morgenmaden.

Figur 6. Positive oplevelser af middagsmaden fordelt på alder



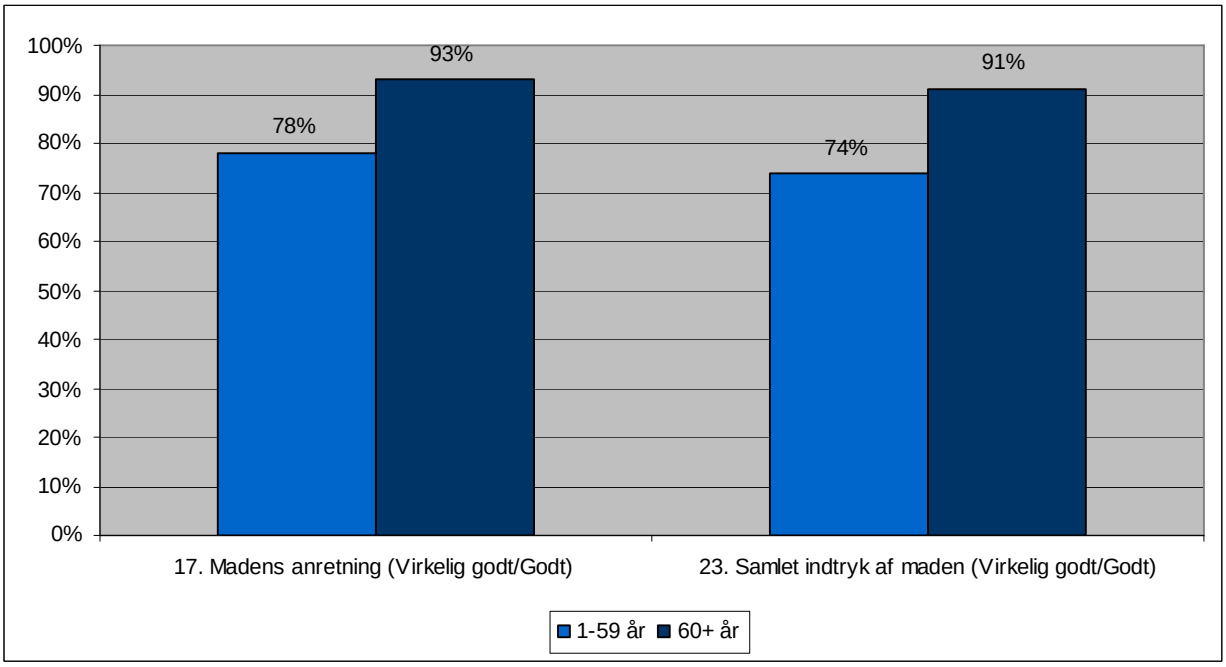
Figur 6 viser, at der på fire spørgsmål vedrørende middagsmaden er en større andel positive vurderinger blandt de ældre patienter (60 + år) i forhold til de yngre patienter (1-59 år). Eksempelvis er de ældre mere positive med hensyn til smagen og udseendet af middagsmaden. De oplever desuden større variation af desserten end de yngre patienter.

Figur 7. Positive oplevelser af aftensmaden fordelt på alder



Figur 7 viser, at på alle spørgsmål vedrørende aftensmaden er andelen af patienter, der vurderer aftensmaden positivt, større blandt patienter over 60 år, end blandt patienterne under 60 år.

Figur 8. Positive oplevelser af madens anretning og samlet indtryk af maden fordelt på alder



Som det fremgår af figur 8, er der en større andel af patienter over 60 år, som vurderer madens anretning positivt samt har et positivt samlet indtryk af maden på hospitalet i forhold til patienterne under 60 år.

Der er således et entydigt billede, at de ældre patienter er mere positive end de yngre patienter. Denne tendens genfindes ligeledes i andre undersøgelser af patienters oplevelser.[1]

På de øvrige spørgsmål i undersøgelsen er der ikke statistisk signifikant forskel på de yngre og ældre patienters oplevelser af maden på hospitalet.

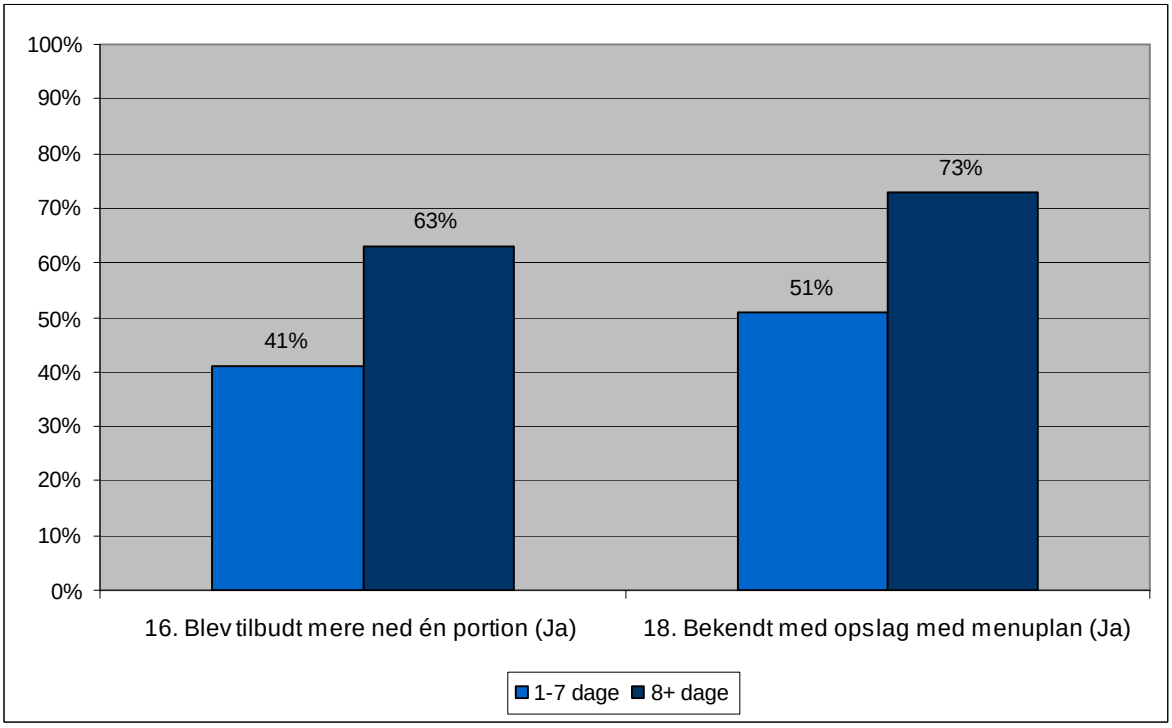
2.9.3 Indlæggelsesform

Der er ingen statistisk signifikant sammenhæng mellem patienternes oplevelser af maden på Bispebjerg Hospital, og om de var akut eller planlagt indlagte på hospitalet. Dvs. der er ikke nogen forskel i den måde akut indlagte og planlagte indlagte patienter svarer på spørgsmålene i undersøgelsen.

2.9.4 Indlæggelsestid

Der findes generelt ikke nogen sammenhæng mellem patienternes oplevelser af maden på Bispebjerg Hospital, i forhold til hvor længe de var indlagt på hospitalet. Kun på to spørgsmål findes der en forskel, i forhold til hvor længe patienterne var indlagt.

Figur 9. Positive oplevelser fordelt på indlæggelsestid



Det ses i figur 9, at patienter, der var indlagt i mere end en uge, i højere grad oplevede at blive tilbudt mere end én portion af maden end patienter, der var indlagt i 1-7 dage på Bispebjerg Hospital. Der er ligeledes en større andel af patienter, som var indlagt i mere end 7 dage, der var bekendt med, at der på afdelingen var et opslag med menuplanen i forhold til patienter, der var indlagt i kortere tid.

2.9.5 Diætkost

Som det fremgår i afsnit 2.1, har 10 % af respondenterne fået speciel diætkost under deres indlæggelse på Bispebjerg Hospital.
Der er imidlertid ikke nogen statistisk signifikant forskel på disse patienters oplevelser af maden på Bispebjerg Hospital i forhold til patienter, der ikke fik diætkost.

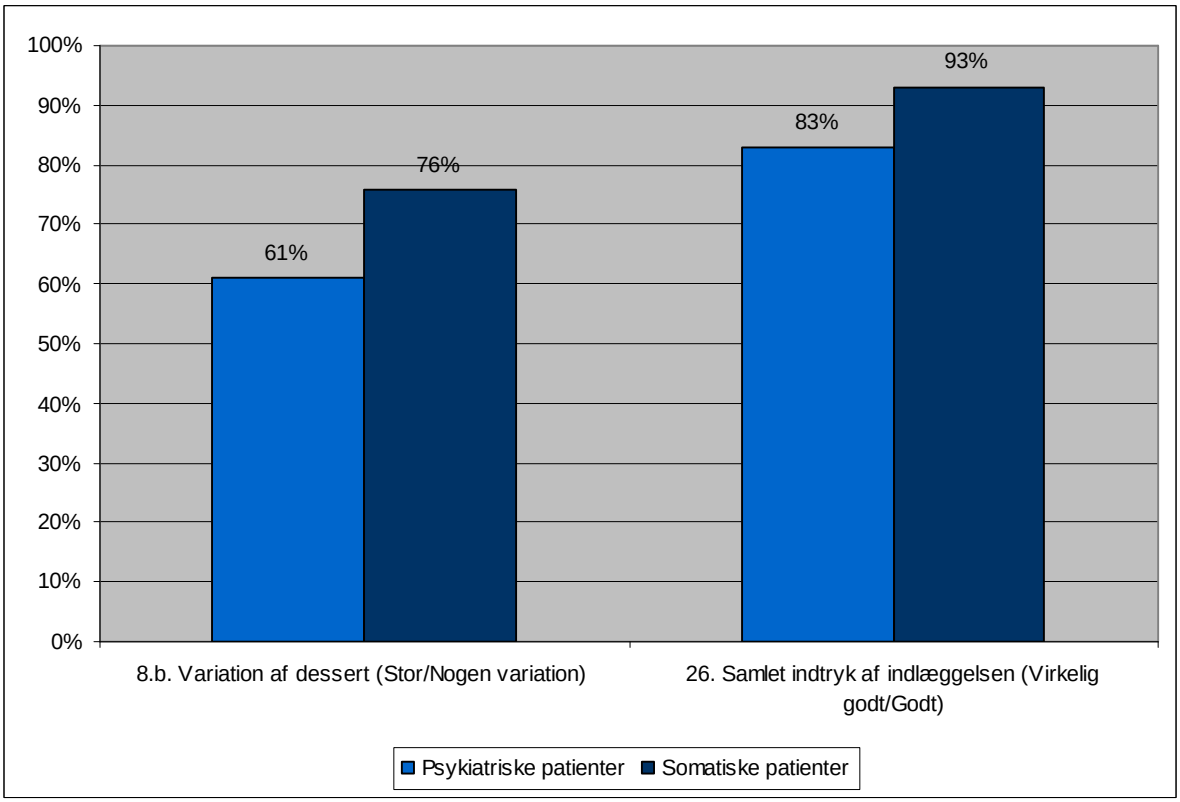
[1] Se fx Enheden for Brugerundersøgelser: *Patienters oplevelser på landets sygehuse 2006*. København: Enheden for Brugerundersøgelser, 2007.

2.10 Forskelle mellem psykiatriske og somatiske patienters oplevelser

På de fleste spørgsmål i undersøgelsen findes der ikke nogen statistisk signifikant forskel mellem de somatiske og psykiatriske patienters svar

På fem spørgsmål (spørgsmål nr. 8b, 12, 16, 18 og 26) viser der sig imidlertid at være forskel på de somatiske og psykiatriske patienters oplevelser.

Figur 10. Positive oplevelser blandt somatiske og psykiatriske patienter

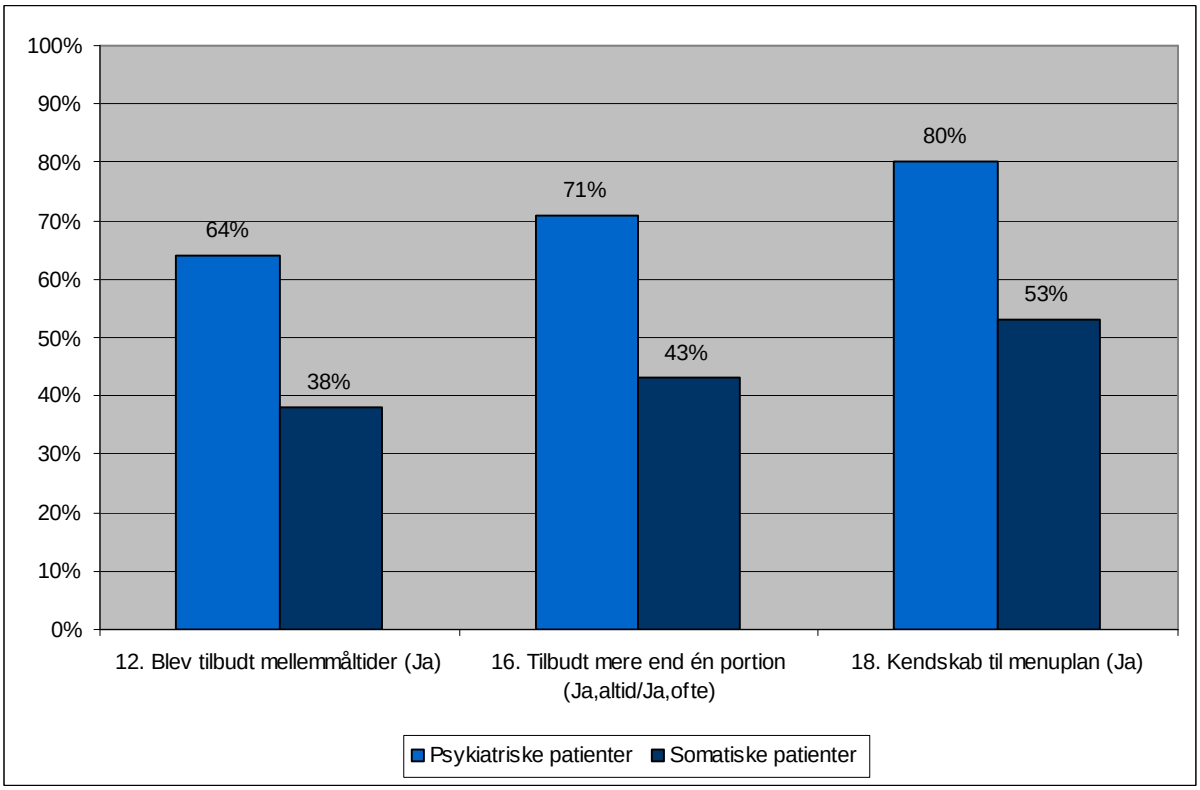


Som det fremgår af figur 10 er de psykiatriske patienter mere negative end somatiske patienter med hensyn til spørgsmål 8b og 26.

Der er således en større andel af de psykiatriske patienter, som oplever mindre eller slet ingen variation af desserten til middagsmåltidet (39 %) end blandt de somatiske patienter (24 %). En mulig forklaring på denne forskel kan være, at en del psykiatriske patienter har vægtproblemer og i stedet for Køkkenets dessert får tilbudt et stykke frugt som dessert.

Andelen af somatiske patienter, der har et samlet positivt indtryk af indlæggelsen på Bispebjerg Hospital (93 %), er større end andelen af de psykiatriske patienter, som angiver det samlede indtryk af indlæggelsen som godt eller virkelig godt (83 %). 17 % af de psykiatriske patienter har således et dårligt samlet indtryk af indlæggelsen mod kun 7 % af de somatiske patienter.

Figur 11. Positive oplevelser blandt somatiske og psykiatriske patienter



Figur 11 viser, at de psykiatriske patienter svarer mere positivt end de somatiske patienter på spørgsmål 12, 16 og 18.

Der er en større andel af de psykiatriske patienter (64 %), som bliver tilbudt mellemmåltider i forhold til de somatiske patienter (38 %).

De psykiatriske patienter oplever oftere at blive tilbudt mere end én portion af maden (71 %) end de somatiske patienter (43%), ligesom de psykiatriske patienter er mere bekendte med menuopslaget på afdelingen (80 %) end de somatiske patienter (53 %). Noget af forskellen kan muligvis forklares med, at de psykiatriske patienter modsat mange somatiske patienter er oppegående og har måltidet som et socialt samlingspunkt med de øvrige indlagte på afdelingen. De har derfor muligvis større interesse for måltiderne og er måske mere opsøgende selv i forhold til mellemmåltider og for at få mere end én portion af maden. De psykiatriske patienter har endvidere en meget længere indlæggelsestid end de somatiske patienter. Blandt respondenterne var 77 % af de psykiatriske patienter indlagt i mere end en uge, mens det kun var tilfældet for 28 % af de somatiske patienter. Jævnfør afsnit 2.9.4 viser det sig ligeledes, at patienter, der var indlagt i mere end en uge i højere grad fik tilbudt mere end én portion af maden og var bekendte med menuopslaget end patienter, der var indlagt i under en uge.

DEL 3 – KONKLUSION

3. Konklusion

Køkkenet på Bispebjerg Hospital har for første gang gennemført en undersøgelse af patienternes oplevelser af maden under deres indlæggelse på hospitalet. Undersøgelsen viser, at patienterne generelt har et positivt indtryk af maden. 85 % af patienterne har således et positivt samlet indtryk af maden. På de fleste spørgsmål svarer mellem 80 % og 90 % af patienterne positivt.

Patienterne er meget tilfredse med både udseende og smagen af maden på hospitalet. Selvom 36 % af patienterne vurderer smagen af den varme middagsmad dårligere, end den mad de spiser hjemme, så er der udbredt tilfredshed med smagen af maden. Der er størst tilfredshed med smagen af morgenmaden, dernæst aftensmaden og efterfølgende middagsmaden. Udseende og anretning af maden vurderes også meget positivt.

Der er ligeledes udbredt tilfredshed både med udbuddet af morgenmaden og aftensmaden. Fire ud af fem patienter oplever nogen eller stor variation af middagsmaden. Der opleves dog størst variation i forhold til hovedretten. En tredjedel af patienterne oplever mindre eller slet ingen variation af desserten. En del patienter kommenterer ligeledes, at de ønsker en større variation af maden.

Nogle områder i undersøgelsen skiller sig ud ved at klare sig tilsyneladende mindre godt. Det drejer sig blandt andet om mellemmåltider. Halvdelen af patienterne er ikke blevet tilbudt mellemmåltider. Dette er ikke nødvendigvis et dårligt resultat, fordi der kan være patienter, der ikke har behov for at få tilbudt mellemmåltider. Det mest efterspurgte mellemmåltid var frugt og grøntsager, som 55 % af deltagerne i undersøgelsen gerne ville have tilbudt, hvis de selv kunne vælge. Mange patienter udtrykker ligeledes i kommentarfelterne et udtalt ønske om mere frugt og grønt som mellemmåltider samt ved morgen-, middags- og aftensmåltiderne.

Et andet område i undersøgelsen, hvor der findes et forbedringspotentiale, er i forhold til kendskab til menuplanen. 40 % af patienterne er ikke er klar over, at der er en menuplan på afdelingen. Mange patientkommentarer handler også om, at menuplanen ikke var synlig, og at de ikke var gjort bekendt med dens eksistens. De patienter, som har læst menuplanen, finder imidlertid, at den er forståelig, og at oplysningerne stemte overens med, hvad de rent faktisk fik serveret.

Undersøgelsen peger således på et forbedringspotentiale med hensyn til at synliggøre og informere om menuplanen, at sikre patienterne bedre adgang til frugt og grønt – både som mellemmåltid og som del af hovedmåltiderne.

Undersøgelsen viser, at der overordnet set ikke er forskel på somatiske og psykiatriske patienters oplevelser af maden på Bispebjerg Hospital. På enkelte områder er der dog en forskel. De psykiatriske patienter oplever eksempelvis mindre variation af desserten ved hovedmåltidet end de somatiske patienter. Til gengæld bliver de i højere grad tilbudt mellemmåltider, ligesom de er mere bekendte med opslaget med menuplanen på afdelingen. Nogle af forskellene kan muligvis tilskrives, at de psykiatriske patienter er indlagt i længere tid end de somatiske patienter. De psykiatriske patienter er endvidere ofte oppegående og har måltidet som socialt samlingspunkt med de øvrige patienter på afdelingen modsat mange af de somatiske patienter.

DEL 4 – MATERIALE OG METODE

4. Materiale og metode

4.1 Udarbejdelse og validering af spørgeskema

Spørgeskemaet til undersøgelsen (bilag 6) omhandler patienternes oplevelse af madens udseende, smag og variation. Der er ligeledes fokus på udbuddet, portionsstørrelserne og menuplanerne på hospitalet. Disse fokusområder er valgt ud fra, hvilke områder Køkkenet på Bispebjerg Hospital har ønsket at få belyst, samt ud fra andre undersøgelser af maden på bl.a. Glostrup Hospital, Herlev Hospital og Rigshospitalet. Udarbejdelse og udvælgelse af spørgsmålene til undersøgelsen er foretaget af Enheden for Brugerundersøgelser i samarbejde køkkenchef Sune Læborg og assisterende køkkenchef Anette Rønnholm.

Forud for undersøgelsen blev spørgeskemaet valideret på Bispebjerg Hospital, ligesom det også blev valideret i forbindelse med en undersøgelse på Gentofte Hospital. Valideringen foregik ved, at indlagte patienter fik udleveret og udfyldte spørgeskemaet, hvorefter de blev interviewet. Patienterne blev spurgt til deres egen forståelse af en række spørgsmål, anvendeligheden af svarkategorierne samt deres overvejelser, da de skulle besvare spørgsmålene. Derudover blev de stillet en række generelle spørgsmål vedrørende spørgeskemaets længde, udseende, spørgsmålenes rækkefølge etc. Desuden blev de spurgt, om der var væsentlige emner, som de mente, at der manglede at blive spurgt om i spørgeskemaet.

Der blev interviewet i alt 13 patienter, der var forskellige med hensyn til alder og køn. Aldersspredningen var fra 32 til 98 år med en gennemsnitsalder på 71 år. Der blev interviewet 7 kvinder og 6 mænd.

Afprøvningen af spørgeskemaet blev gennemført for at sikre, at patienternes forståelse af spørgsmålene stemte overens med det, som var tiltænkt, og at spørgsmålene var forståelige og meningsfulde for patienterne. På baggrund af valideringen blev der foretaget nogle enkelte justeringer af spørgeskemaet.

4.2 Udtræk og udsendelse

Udtrækket til undersøgelsen er foretaget ud fra en række kriterier, der bestemmer, hvilke patienter der kan indgå i undersøgelsen. Udtrækskriterierne definerer, at der udelukkende udtrækkes heldøgnsindlagte (forskellige indlæggelses- og udskrivelsesdato) patienter, der er blevet udskrevet fra Bispebjerg Hospital i perioden 29. januar – 27. april 2007. Patienterne skal have været indlagt på en af hospitalets somatiske eller psykiatriske afdelinger. Patienterne skal være minimum 1 år, bosiddende i Danmark, og må ikke have et erstatnings-CPR-nummer. Patienter med en diagnose knyttet til en spiseforstyrrelse er fravalgt til denne undersøgelse.

På baggrund af udtrækket blev der foretaget en tilfældig stikprøve på 516 somatiske patienter, der udgør et repræsentativt udsnit af alle somatiske patienter, der har været indlagt på Bispebjerg Hospital i perioden. Alle psykiatriske patienter i udtrækket blev inkluderet i undersøgelsen for at få en så stor andel som mulig af denne patientgruppe. Der var 226 psykiatriske patienter i udtrækket. Spørgeskemaet blev således udsendt til i alt 742 patienter den 6. juni. 14 dage efter udsendelsen af spørgeskemaet blev der udsendt et påmindelsesbrev til de patienter, hvis besvarelse endnu ikke var modtaget og registreret. Spørgeskemaet var påtrykt et løbenummer, således at der ikke blev udsendt et påmindelsesbrev til de patienter, hvis svar var blevet registreret.

Forud for udsendelsen af både spørgeskema og påmindelsesbrev blev der foretaget en opdatering af patientudtrækket i CPR-registret, for så vidt muligt at undgå, at der blev sendt breve ud til patienter, der var døde siden udtrækket blev foretaget.

Patienterne kunne indsende spørgeskemaet i den medsendte frankerede svarkuvert eller besvare spørgeskemaet på Internettet ved at logge sig ind med en individuel kode på en angivet hjemmeside.

Som beskrevet i afsnit 2.1 besvarede 233 ud de 742 patienter spørgeskemaet, hvilket giver en svarprocent på 31 %. Svarprocenten for de somatiske patienter er 34 %, og for psykiatriske patienter 25 %.

5. Statistiske metoder

De returnerede spørgeskemaer blev indscannet, og efterfølgende blev data fejlrettet og omkodet i eksempelvis aldersgrupper.

Der blev gennemført simple frekvensanalyser og undersøgte for eventuelle interessante sammenhænge ved udarbejdelse af krydstabeller.

5.1 Dikotomisering af variable

Flere af undersøgelsens spørgsmål har mere end to svarkategorier. Med henblik på at få et overblik over fordelingen af positive og negative besvarelser i undersøgelsen er der foretaget en dikotomisering af svarkategorierne i alle vurderingsspørgsmål. Denne fordeling vises i figur 1.

I analyserne af sammenhænge har det ligeledes været nødvendigt at dikotomisere svarkategorierne fordi flere af spørgsmålene ellers ville have for få besvarelser i en eller flere af svarkategorierne til, at resultaterne ville være statistisk signifikante.

Variablene er dikotomiseret i positive og negative svar ud fra konceptuelle overvejelser. Visse spørgsmål kan ikke dikotomiseres i positive og negative svar og er karakteriseret som neutrale. Endvidere indeholder visse spørgsmål neutrale svarkategorier, der kodes som uoplyst i beregningerne af sygehusets placering. Det er besluttet at foretage følgende dikotomiseringer, hvor de **positive svar** er markeret med **fed**:

To spørgsmål var binære variable med følgende svarkategorier:		***Spørgsmål***
Ja	Nej	12, 18

Et spørgsmål med trepunktsskala med følgende svarkategorier:			***Spørgsmål***
Bedre end mine forventninger	**Stemte overens med mine forventninger**	Dårligere end mine forventninger	6

26 spørgsmål med firepunktsskala med følgende svarkategorier				***Spørgsmål***
Virkelig godt	**Godt**	Dårligt	Virkelig dårligt	1, 2, 4, 5, 9, 10, 17, 23, 26
I høj grad	**I nogen grad**	I mindre grad	Slet ikke	8, 10, 11, 13, 20, 21, 24, 26, 36, 37, 38, 39, 40
Meget tilfredsstillende	**Tilfredsstillende**	Utilfredsstillende	Meget utilfredsstillende	3, 11
Stor variation	**Nogen variation**	Mindre variation	Slet ingen variation	8
Ja, altid	**Ja, ofte**	Nej, sjældent	Nej, aldrig	16

To spørgsmål med fempunktsskala med følgende svarkategorier					***Spørgsmål***
Meget bedre	**Bedre**	**Lige så god**	Dårligere	Meget dårligere	7
Alt for store	For store	**Passende**	For små	Alt for små	15

Tre spørgsmål er neutrale	***Spørgsmål***
	13, 19, 25

Ni spørgsmål indeholder neutrale svarkategorier	*Spørgsmål*
Har ikke set	1, 4, 9
Husker ikke	1, 2, 4, 5, 9, 10
Har ikke spist/smagt	2, 5, 10
Ved ikke	3, 11, 25

5.2 Repræsentativitet (bortfaldsanalyse)

Spørgeskemaerne er udsendt til et repræsentativt udsnit af somatiske patienter indlagt på Bispebjerg Hospital (jævnfør afsnit 4.2). Med hensyn til de psykiatriske patienter, er spørgeskemaet udsendt til alle psykiatriske patienter indlagt på Bispebjerg Hospital i udtrækserioden.

Svarprocenten i nærværende undersøgelse er 31 % for hospitalet samlet set, og 34 % og 25 % for henholdsvis de somatiske og psykiatriske patienter. For at undersøge om undersøgelsens respondenter (patienter, som har besvaret spørgeskemaet) danner et repræsentativt grundlag for samtlige patienter på Bispebjerg Hospital, er der foretaget en bortfalsanalyse. I en bortfaldsanalyse undersøges det, om respondenterne adskiller sig væsentligt fra ikke-respondenterne (patienter, som ikke har besvaret spørgeskemaet). I nærværende undersøgelse er det undersøgt, hvorvidt de to grupper er forskellige med hensyn til alder, køn, indlæggelsestid og om de var indlagt akut eller planlagt. Disse faktorer er valgt, da der erfaringsmæssigt ofte viser sig, at være forskel på eksempelvis hvordan mænd og kvinder samt yngre og ældre patienter svarer.[2]

Nedenstående tabeller viser, hvordan antallet af respondenter fordeler sig i forhold til forskellige baggrundskarakteristika. Der er endvidere angivet, hvilken procentdel respondenterne udgør af den samlede stikprøve (respondenter og ikke-respondenter) med hensyn til køn, alder, indlæggelsesform og indlæggelsestid. Tabellerne viser først tallene for Bispebjerg Hospital samlet set, dernæst for de somatiske patienter og til sidst for de psykiatriske patienter.

Tabel 12. Køn

Bispebjerg Hospital, samlet	**Antal respondenter**	**Svarprocent**
Kvinde	131	31,9 %
Mand	102	30,8 %

Bispebjerg Hospital, somatik	**Antal respondenter**	**Svarprocent**
Kvinde	104	34,3 %
Mand	72	33,8 %

Bispebjerg Hospital, psykiatri	**Antal respondenter**	**Svarprocent**
Kvinde	27	25,0 %
Mand	30	25,4 %

Der er ikke nogen signifikant forskel mellem kønsfordelingen blandt respondenter og ikke-respondenter hverken for Bispebjerg Hospital samlet set, eller for de somatiske eller psykiatriske patienter undersøgt hver for sig. Som det fremgår af tabel 12, er der for alle opdelinger også kun en lille forskel i andelen af mænd og kvinder, som har svaret på spørgeskemaet i undersøgelsen.

[2] Se fx Enheden for Brugerundersøgelser: *Patienters oplevelser på landets sygehuse 2006*. København: Enheden for Brugerundersøgelser, 2007.

Tabel 13. Alder

Bispebjerg Hospital, samlet	Antal respondenter	Svarprocent
1-19 år	1	6,7 %*
20-39 år	36	22,4 %*
40-59 år	53	27,0 %*
60-79 år	95	44,8 %*
80+ år	48	30,4 %*

Bispebjerg Hospital, somatik	Antal respondenter	Svarprocent
1-19 år	1	9,1 %*
20-39 år	19	24,1 %*
40-59 år	25	27,5 %*
60-79 år	84	44,2 %*
80+ år	47	32,4 %*

Bispebjerg Hospital, psykiatri	Antal respondenter	Svarprocent
1-19 år	0	0,0 %
20-39 år	17	20,8 %
40-59 år	28	26,7 %
60-79 år	11	50,0 %
80+ år	1	7,7 %

* Der er statistisk signifikant forskel på aldersfordelingen ml. respondenter og ikke-respondenter

I forhold til aldersfordelingen er der statistisk signifikant forskel mellem respondenter og ikke-respondenter for Bispebjerg Hospital samlet set (p=0,0001) og for de somatiske patienter set for sig (p=0,0018). Det fremgår af tabel 13, at de ældre – særligt de 60-79-årige – er overrepræsenteret i undersøgelsen, og at de yngre patienter underrepræsenteret i undersøgelsen.

For de psykiatriske patienter er der for få antal personer i flere af aldersgrupperne til at kunne beregne, om der er forskel på respondenter og ikke-respondenter. Ved opdeling af alder i to grupper (1-59 år og 60+) - i stedet for fem grupper som i tabel 13 - er der nok personer i hver gruppe til at beregne, om bortfaldet er signifikant forskelligt for respondenterne. Denne beregning viser imidlertid, at der ikke er statistisk signifikant forskel på aldersfordelingen blandt de psykiatriske respondenter og ikke-respondenter (p=0,18).

Tabel 14. Indlæggelsesform

Bispebjerg Hospital, samlet	Antal respondenter	Svarprocent
Akut indlagt	184	30,6 %
Planlagt indlagt	49	34,8 %

Bispebjerg Hospital, somatik	Antal respondenter	Svarprocent
Akut indlagt	127	33,4 %
Planlagt indlagt	49	36,0 %

Bispebjerg Hospital, psykiatri	Antal respondenter	Svarprocent
Akut indlagt	57	25,8 %
Planlagt indlagt	0	0,0 %

Bortfaldsanalysen på indlæggelsesform viser, at der ikke er nogen statistisk signifikant forskel på respondenter og ikke-respondenter med hensyn til om de har været indlagt akut eller planlagt. Som det fremgår af tabel 14, er der kun en lille forskel i svarprocenten for de akut og planlagt indlagte for Bispebjerg Hospital samlet set og for de somatiske patienter på hospitalet. Der er ikke nogen psykiatriske patienter i undersøgelsen, der er planlagt indlagte.

Tabel 15. Indlæggelsestid

Bispebjerg Hospital, samlet	Antal respondenter	Svarprocent
1-2 dage	75	25,6 %
3-7 dage	65	35,3 %
8-14 dage	38	36,5 %
15+ dage	55	34,2 %

Bispebjerg Hospital, somatik	Antal respondenter	Svarprocent
1-2 dage	70	26,3 %*
3-7 dage	57	42,5 %*
8-14 dage	26	43,3 %*
15+ dage	23	41,1 %*

Bispebjerg Hospital, psykiatri	Antal respondenter	Svarprocent
1-2 dage	5	18,5 %
3-7 dage	8	16,0 %
8-14 dage	12	27,3 %
15+ dage	32	30,5 %

* Der er statistisk signifikant forskel på fordelingen af indlæggelsestid ml. respondenter og ikke-respondenter

Forskellen på respondenter og ikke-respondenter med hensyn til indlæggelsestid er statistisk signifikant for de somatiske patienter (p=0,0019). Som det fremgår af tabel 15, er somatiske patienter, der kun har været indlagt i 1-2 dage, underrepræsenterede i undersøgelsen.

For de psykiatriske patienter og for Bispebjerg Hospital samlet set er forskellen på respondenter og ikke-respondenters indlæggelsestid ikke statisk signifikant.

Opsamling
Samlet set kan det konkluderes, at bortfaldet (ikke-respondenterne) ikke afviger statistisk signifikant fra respondenterne i undersøgelsen med hensyn til køn og indlæggelsesform – hverken for de somatiske eller psykiatriske patienter set hver for sig eller samlet set.

For de psykiatriske patienter er der ikke nogen statisk signifikante forskelle mellem respondenter og ikke-respondenter i forhold til nogen de undersøgte baggrundskarakteristika (køn, alder, indlæggelsesform og indlæggelsestid).

For den samlede undersøgelsespopulation og for de somatiske patienter isoleret set, findes der nogle aldersforskelle blandt respondenterne i forhold til ikke-respondenterne. De yngre patienter er underrepræsenteret i undersøgelsen. Dette fund stemmer overens med erfaringer fra større undersøgelser af patientoplevelser.

For de somatiske patienter er der også en forskel på respondenterne og ikke-respondenterne i forhold til, hvor længe de har været indlagt på Bispebjerg Hospital. Somatiske patienter, der kun har været indlagt i 1-2 dage, er således underrepræsenterede i undersøgelsen. Der er patienter, som har ringet til Enheden for Brugerundersøgelser og oplyst, at de ikke føler, at spørgeskemaet er relevant for dem at besvare pga. deres korte indlæggelse. Nogle patienter fortæller ligeledes, at de har været fastende under indlæggelsen. Disse grunde kan muligvis være med til at forklare, at patienter med kort indlæggelsestid er underrepræsenterede i undersøgelsen.

DEL 5 - BILAG

Bilag 1: Menuplaner

Dagens menu: Mandag d. 9. April 2007

Køkkenet

Middag

Svampegratineret pengasius filet m. kartofler og blomkåls blanding ♥ ▼ ●

Svampegratineret pengasius filet m. kartoffelmos og blomkåls blanding■ ♠

Italiensk lasagne (pasta, quorn, gulerod, squash, selleri, peberfrugt, løg og champignon) ♣

Lasagne m. salat og brydebrød ★

Chokoladeis ♥

Hasselnøddetærte m. flødeskum

Eftermiddag

Boller

Aften

Røget kalkun m. karrykartoffelsalat og karse ♥

Hamburgerryg m. hytteost/rød løg og sukkerærter ♥

Makrel i tomat m. citron ♥

Æg m. mayonnaise, sort kaviar, dild ▼

Skinkesalat (skinke, løg, purløg) m. tomat ▼

Spegepølse m. remoulade, karse ■ ♠

Røget forel m. æggesalat og purløg■ ♠

Ostebakke: Danablue og Castello Purløg m. rød& grøn peberfrugt og ostekiks

Dagens suppe:
Klar suppe m. urter og kød- og melboller

Dagens råkost:
Grov salat blanding m. tomatmix og majs

Dagens anretning:
Pølsehorn

Pasta- fetasalat m. italiensk lyst landstykke ♣

Røget laks og Pasta- fetasalat m. italiensk lyst landstykke ●

Sen aften

Formkage (uden sukker) ♥

Banankage

♥ Normalkost (også Diabetes) ▼ Sygehuskost ★ Kost uden fisk
■ Kost til småtspisende ● Muslimsk kost ♠ Blød sygehuskost
♣ Vegetar kost

Hvor intet symbol er angivet, kan alle kosttyper (dog ikke hjertevenlig kost) spise menuen.

Dagens menu: Tirsdag d. 10. April 2007

Køkkenet

Middag

Frikadeller m. skysovs, kartofler og rødkålsråkost ♥ ▼

Frikadeller m. skysovs, kartoffelmos og ærter ■ ♠

Nøddesteg m. champignonsovs og rødkålsråkost ● ♣

Frisk frugt ♥

Jordbærgrød

Eftermiddag

Boller

Aften

Dyrlægens natmad m. leverpostej, saltkød, sky, løg ♥

Røget filet m. peberrodssalat, karse og rød peberfrugt ♥

Torskesalat (kogt torsk, kapers, asparges) m. tomat ♥

Spegepølse m. remoulade, karse og ristede løg ▼

Tunsalat (tun, drueagurk) m. rød peberfrugt ▼

Æg m. mayonnaise og rejer ■ ♠

Røget laks m. peberrodscreme og gul peberfrugt ■ ♠

Dagens suppe:
Gulaschsuppe

Dagens råkost:
Gulerodsråkost

Dagens anretning:
Croissant m. kyllingesalat

Græskarbolle m. humus, fetaost, grøn peber og forårsløg ♣

Græskarbolle m. røget tun, humus, fetaost, grøn peber og forårsløg ●

Sen aften

Sandwich m. kalkunsalat ♥

Sandwich m. hvidløgsost ♣ ●

Chokoladekage

♥ Normalkost (også Diabetes)
■ Kost til småtspisende
♣ Vegetar kost
▼ Sygehuskost
● Muslimsk kost
★ Kost uden fisk
♠ Blød sygehuskost

Hvor intet symbol er angivet, kan alle kosttyper (dog ikke hjertevenlig kost) spise menuen.

Bilag 2: Produktkatalog

Køkkenet

Vi sætter smag på tilværelsen

Produktkatalog

Dobbeltklik på det aktuelle emne så vil siden blive åbnet.

Morgen 3
Brød 3
Diverse 3
Beriget flydende 4
Beriget supper / drik 4
Middag 5
Sovs 5
Dagens tilbehør 5
Dessert 5
Aften 6
Anretning 6
Diverse 6
Smørrebrød 6
Diæter 7
Diæter 7
Frostvarer 8
Supper 8
Hovedret 8
Tilbehør 8
Dessert 8
Diverse 8
Mælke- / oste- / pålægs produkter 9
Mælk / fløde 9
Pålæg 9
Frugt og Grønt 11
Frugt 11
Grønt 11
Drikkevarer 12
Sodavand 12
Saft / juice 12
Diverse 12
Kolonialvarer 13
Morgenmadsprodukter 13
Marmelade 13
Frugtgrød 13
Suppe 13
Kageblandinger / kiks / småkager 14
Bageprodukter 14
Konserves grøntsager 14
Salt / krydderi 15
Diverse 15
Tilskudsdrikke 16
Energi beriget mælkedrik 16
Energi beriget yoghurtkedrik 16
Protein beriget mælkedrik 16
Lakserende frugtdrik 16
Sonde 16
Diverse 16

Morgen

Bestilles under "Madbestilling'sikonet".

	Varer	Enhedsbetegnelse	Enhedspris
Brød			
	Franskbrød	Hel i skiver á 20 g	10,20
	Franskbrød	Halv i skiver á 20 g	5,10
	Grovbrød	Hel i skiver á 30 g	12,00
	Grovbrød	Halv i skiver á 30 g	6,00
	Dagens grovbrød	Hel	14,00
	Sandwichbrød	18 skiver á 45 g	10,50
	Rundstykker	Stk. á 45 g (weekend)	1,30
	Boller	Pose á 6 stk.	9,90
	Kartoffelrugbrød	Pakke á 27 skiver(man – fre)	13,50
	Mørkt rugbrød	Pakke á 20 skiver(man– fre)	7,90
	Lyst rugbrød	Pakke á 8 skiver (man – fre)	6,60
Varm morgenmad			
	Havregrød	Portion á 1 dl. (man - fre)	0,52
	Øllebrød u/sukker	Portion á 1dl	1,10
	Øllebrød m/sukker	Portion á 1dl.	1,50
Diverse			
	Sen aften N	Portion á 25 - 50 g	1,40
	Sen aften S	Portion á 25 - 50 g	2,25
	Sen aften muslimsk kost N	Portion á 25 - 50 g	1,40
	Sen aften vegetar N	Portion á 25 - 50 g	1,40
	Madpakke	3 stk. tilberedt + 1 ostemad	12,60

Beriget flydende

Bestilles i "Madbestilling'sikonet".

	Varer	Enhedsbetegnelse	Enhedspris
Beriget supper / drik			
Køkkenet	Kold frugtdrik	Portion á 1,75 dl	5,05
Køkkenet	Kakaodrik	Portion á 1,75 dl	3,15
	Aspargessuppe, beriget	Portion á 220 g	12,50
	Blomkålssuppe, beriget	Portion á 220 g	11,40
	Broccolisuppe, beriget	Portion á 220 g	12,60
	Champignonsuppe, beriget	Portion á 220 g	12,90
	Klarsuppe, beriget	Portion á 220 g	12,70
	Tomatsuppe, beriget	Portion á 220 g	12,10
	Abrikossuppe, beriget	Portion á 220 g	10,80
	Hyldebærsuppe, beriget	Portion á 220 g	10,80

Middag

Bestilles i "Madbestilling'sikonet".

	Varer	Enhedsbetegnelse	Enhedspris
Kød / Fisk			
	Normalkost	100 g kød / fisk	6,65
	Sygehuskost	100 g kød / fisk	6,65
	Sygehuskost blød	100 g kød / fisk	6,65
	Småtspisende	60 g kød / fisk	6,65
	Normalkost uden fisk	100 g kød	6,65
	Normalkost vegetar	100 g veg	6,65
	Normalkost muslimsk kost	100 g kød / fisk	6,65
Sovs			
	Normalkost	1 dl	1,25
	Sygehuskost	1 dl	1,25
	Sygehuskost blød	1 dl	1,25
	Småtspisende	1 dl	1,25
	Normalkost uden fisk	1 dl	1,25
	Normalkost vegetar	1 dl	1,25
	Normalkost muslimsk kost	1 dl	1,25
Dagens tilbehør			
	Normalkost	Portion kartofler/pasta/ris/mos	2,60
	Sygehuskost	Portion kartofler/pasta/ris/mos	2,60
	Kartofler	125 g	
	Kartoffelmos	Portion á 1½ dl	1,85
	Kogte grøntsager	Portion á 50 g	1,30
Dessert			
	Normalkost	Portion	2,80
	Tilbehør normalkost	Portion	
	Sygehuskost	Portion	2,80
	Tilbehør sygehuskost	Portion	

Aften

Bestilles i "Madbestilling'sikonet".

Varer	Enhedsbetegnelse	Enhedspris
Anretning		
Anretning	Portion	5,60
Normalkost vegetar	Portion	7,70
Muslimsk kost	Portion	7,70
Diverse		
Dagens råkost/salat	Portion á 100 g	1,30
Dagens suppe	Portion á 2 dl	3,30
Smørrebrød		
Normalkost rugbrød 1	Stk. tilberedt	2,30
Normalkost rugbrød 2	Stk. tilberedt	2,30
Normalkost rugbrød 3	Stk. tilberedt	2,30
Sygehuskost rugbrød 4	Stk. tilberedt	2,30
Sygehuskost rugbrød 5	Stk. tilberedt	2,30
Småtspisende rugbrød 6	Stk. tilberedt	2,30
Småtspisende rugbrød 7	Stk. tilberedt	2,30
Normalkost lyst fiberbrød m/ minarine	Stk.	0,80
Sygehuskost lyst fiberbrød m/ smør	Stk.	0,80
Normalkost lyst fiberbrød 1	Stk. tilberedt	2,30
Normalkost lyst fiberbrød 2	Stk. tilberedt	2,30
Normalkost lyst fiberbrød 3	Stk. tilberedt	2,30
Sygehuskost lyst fiberbrød 4	Stk. tilberedt	2,30
Sygehuskost lyst fiberbrød 5	Stk. tilberedt	2,30
Småtspisende lyst fiberbrød 6	Stk. tilberedt	2,30
Småtspisende lyst fiberbrød 7	Stk. tilberedt	2,30
Tag selv – bord		
Normalkost	Pålæg + pynt til 3 styk brød	6,90

Diæter

Bestilles i "Madbestilling'sikonet".

	Varer	Enhedsbetegnelse	Enhedspris
Diæter			
	Kost efter aftale	Efter skema	6,65
	Allergikost	Efter skema	6,65
	Kocherkost	Middag og aften	125,00
	Gratinkost middag	Portion	11,75
	Gratinkost aften	Portion	11,75
	MCT – diæt m / 40 g lct	Alle måltider pr. dag	30,20
	LCT – diæt	Alle måltider pr. dag	30,20
	Glutenfri	Alle måltider pr. dag	30,20
	Lactosefri	Alle måltider pr. dag	30,20
	Glutenfri/Lactosefri	Alle måltider pr. dag	30,20
	Natriumfattig (40 meq)	Alle måltider pr. dag	30,20

Frostvarer

Bestilles i "Madbestilling'sikonet".

	Varer	Enhedsbetegnelse	Enhedspris
Supper			
	Aspargessuppe, beriget	Portion á 220 g	12,50
	Blomkålssuppe, beriget	Portion á 220 g	11,40
	Broccolisuppe, beriget	Portion á 220 g	12,60
	Champignonsuppe, beriget	Portion á 220 g	12,90
	Hyldebærsuppe, beriget	Portion á 220 g	10,80
	Klarsuppe, beriget	Portion á 220 g	12,70
	Tomatsuppe, beriget	Portion á 220 g	12,10
	Klar suppe m/urter	Portion á 1,35 l	41,40
Hovedret			
	Spagetti Bolognesse	Portion á 350 g	12,50
	Laks Favorit	Portion á 350 g	12,50
	Kebab Favorit	Portion á 350 g	12,50
	Boller i karry	Portion á 350 g	12,50
	Frikadeller med skysovs	Portion á 350 g	12,50
	Lasagne portions pak	Portion á 350 g	23,00
	Pizza skinke m/ ost	Portion á 145 g	11,30
	Pizza grøntsager m/ ost	Portion á 145 g	12,00
	Vegetar ret	Portion á 420 g	15,30
	Frikadeller, mini	Pose m/ 2 kg á 30 g	75,00
	Broccoli soufflé	Pose m/ 20 stk. á 70 g	56,00
	Tarteletfyld, høns og asparges	Portion á 150 g	6,65
	Omeletter m/ champignonfyld	Pakke á 5 stk.	19,25
Tilbehør			
	Kartoffelmos	Portion á 1 ½ dl	1,05
	Flûtes, mini	Pose m/ 20 stk. á 50 g	15,90
Dessert			
	Portionsfromage	Stk. á 1 dl	4,35
	Portions is m/ sukker beriget	Stk. á 120 ml	7,30
	Portions is u/ sukker	Stk. á 100 ml	3,50
	Vanilleis	1 l	10,00
	Pandekager	Kasse á 30 stk.	83,30
	Risengrød	Portion á 2 dl	2,25
	Æbleskiver	Pose á 50 stk.	40,20
	Muffins, pk a' 4 stk	Pakke m/ 4 stk. á 30 g	9,80
	Hindbærsorbet	Stk. á 1 dl	7,30
	Sveske trifli	Stk. á 1 dl	8,25
	Mangofromage beriget	Stk. á 1 dl	8,25
Diverse			
	Helæg	Portion á 1/4 l	8,10

Mælke- / oste- / pålægs produkter

Bestilles i ILS – online og leveres mandag til og med fredag.

Varenummer	Varer	Enhed l	Enhedspris
Mælk / fløde			
090020	Fløde 9 %	½	5,00
090026	Kærnemælk	1	4,50
090095	Mini mælk	1	4,60
090029	Piskefløde	½	10,46
090027	Sødmælk	1	4,80
Surmælksprodukter			
090024	A 38	1	7,30
090094	Mini meal m/ hindbær/solbær	0,165	4,60
090074	Sødmælksyoghurt, jordbær	1	8,60
090075	Sødmælksyoghurt, assorteret	1	8,60
090078	Ylette	1	9,30
090092	Ymer	1	9,40
090041	Yoggi letmælksyoghurt, jordbær	0,150	1,60
090042	Yoggi letmælksyoghurt, assorteret	0,150	1,60
090072	Yoghurt, Cheasy skovbær	1	8,90
090028	Yoghurt, Cheasy vanilje	1	9,10
Ost / smør			
090117	Ost – 26 % (45 +) mellem	16 skiver á 15 g	11,30
090146	Ost – 16 % (30 +) mellem	16 skiver á 15 g	11,50
090064	Ost neutral, Cheasy	Bæger á 200 g	10,80
090096	Ost, smøre Buko	Pakke á 8 stk. á 20 g	9,80
090118	Smør	Pakke á 500 g	14,00
090115	Minarine	Bæger á 400 g	9,10
090128	Stegemargarine	Bæger á 500 g	4,00
090013	Smør, kærgården	Kasse á 100 stk. á 10 g	46,00
Pålæg			
090145	Bacon	Pakke á 150 g	7,60
090151	Kyllingepølse med kalkunbacon	Pakke á 100 g	9,15
090144	Leverpostej	Pakke á 250 g	6,40
090141	Rullepølse	Pakke á 120 g	7,80
090143	Sønderjysk spegepølse	Pakke á 150 g	15,70
090140	Saltkød	Pakke á 120 g	8,40
090149	Sild, karry	Glas á 260 g	12,00
090150	Sild, krydder	Glas á 275 g	12,00
090148	Sild, marinerede	Glas á 275 g	12,00
090142	Skinke	Pakke á 120 g	6,00
120010	Æg pillet	Pakke á 2 x 5 stk.	20,48
Energiberiget mælkedrikke			
090873	Protin fersken/passion	500 ml	10,00
090875	Protin hindbær	500 ml	10,00
090874	Protin vanille/citron	500 ml	10,00
090870	Protin ASP hindbær	500 ml	12,25

090871	Protin ASP vanille/citron	500 ml	12,25

Frugt og Grønt

Bestilles i "ILS - online" og leveres tirsdag til og med fredag.

	Varer	Enhedsbetegnelse	Enhedspris
Frugt			
091000	Appelsin	Stk.	1,15
091001	Banan	Stk.	1,80
091002	Citroner	Stk.	1,15
091003	Pære	Stk.	1,35
091004	Æble	Stk.	1,35
Grønt			
091008	Agurk	Stk.	4,50
091009	Avocado	Stk.	4,50
091010	Gulerods stave	Pose á 1kg	23,00
091011	Karse	1 bakke	4,50
091012	Løg med skræl	Pose á 1 kg	10,10
091013	Peberfrugt	stk	2,25
091014	Salathoved	Stk.	4,50
091015	Tomat	Stk.	1,15

OBS !!!!! Frugt og grønt flyttes over i ILS udleveres første gang herfra tirsdag den 12/6 2007

Drikkevarer

Bestilles i ILS – online og leveres 1 gang pr. uge.

Varenummer	Varer	Enhed	Enhedspris
Sodavand			
150001	Apollinaris	Kasse á 15 stk.	11,82
150007	Apollinaris, citrus/lime	Kasse á 15 stk.	19,24
150004	Appelsinvand m/sukker	Kasse á 15 stk.	19,24
150005	Appelsinvand u/sukker	Kasse á 15 stk.	19,24
150002	Citronvand m/sukker	Kasse á 15 stk.	19,24
150003	Citronvand u/sukker	Kasse á 15 stk.	19,24
150023	Cola	Kasse á 15 stk.	19,24
150008	Grape tonic	Kasse á 15 stk.	19,24
150006	Hindbærvand (rød)	Kasse á 15 stk.	19,24
150034	Æblemost	Kasse á 15 stk.	17,00
Saft / juice			
150014	Blandet saft, sød, konc.	1 l	7,30
150043	Tranebærsaft m/ sukker	1 l	23,00
150044	Tranebærsaft u/ sukker	1 l	23,00
150017	Appelsinjuice, konc.	1 l	14,50
150018	Æblejuice, konc.	1 l	17,60
150039	Appelsinjuice	0,25 l	2,40
150040	Æblejuice	0,25 l	2,30
150029	Funlight, ananas, højkonc.	0,5 l	8,80
150032	Funlight, sport, højkonc.	0,5 l	8,80
150033	Funlight, orange/hindbær, højkonc.	0,5 l	8,80
Diverse			
160004	Hvidtøl, mørk	Kasse á 30 stk.	51,53
160023	Øl, maribo, lys	Kasse á 30 stk.	52,94
150045	Kildevand	Karton á 12 x ½ l	36,00
090091	Koldskål UHT	1	7,40
090023	Kakaoskummetmælk, UHT	1	6,70
090093	Kakaoletmælk, UHT	1	7,60

Kolonialvarer

Bestilles i ILS – online og leveres 1 gang pr. uge.

Varenummer	Varer	Enhed	Enhedspris
Kaffe / te			
130002	Chokoladebreve	21 g	2,50
130008	Coffee mate, flødepulver	200 g	26,25
130007	Kaffe, b.k.i, santos	500 g	14,70
130025	Te Russian Earl Grey	Æske á 20 breve	9,20
130017	Te English Breakfest	Æske á 20 breve	9,20
130022	Te Forrest Fruit	Æske á 20 breve	9,20
130026	Te Jordbær	Æske á 20 breve	9,20
130024	Te Kamille	Æske á 20 breve	9,20
130028	Te Solbær	Æske á 20 breve	9,20
Morgenmadsprodukter			
140223	Cornflakes	750 g	22,50
130015	Havrefras	375 g	30,45
060072	Havregryn, axa	1 kg	14,75
060083	Müesli m/ frugt	750 g	22,30
140339	Øllebrødspulver u/sukker	1 kg	17,00
140224	Ymerdrys m/ sukker	500 g	6,20
140327	Ymerdrys u/ sukker	500 g	6,00
Marmelade			
140266	Abrikos m/ sukker	2,3 kg	33,55
140324	Appelsin u/ sukker	320 g	7,20
140261	Jordbær m/ sukker	2,3 kg	40,25
140262	Jordbær u/ sukker	320 g	8,20
140265	Solbær m/ sukker	2,3 kg	30,00
110009	Solbær u/ sukker	320 g	7,20
Frugtgrød			
110010	Jordbær m/sukker	500 g	8,75
110017	Jordbær u/ sukker	450 g	8,80
110013	Sveske m/sukker	500 g	8,75
110016	Sveske u/ sukker	450 g	8,80
110007	Æble m/ sukker	500 g	8,75
110015	Æble u/ sukker	450 g	8,80
Dressing			
140231	Dressing, creme fraiche / purløg	380 ml	20,75
130013	Dressing, fedtfri, Italian	380 ml	15,20
140232	Dressing, thousand island	380 ml	18,35
Suppe			
140267	Grøntsagsbouillon	Æske á 200 breve	181,00
140328	Asparges	Æske á 3 breve	11,50
140329	Mexicansk tarasco	Æske á 3 breve	11,90
140330	Tomat	Æske á 3 breve	11,10

Varenummer	Varer	Enhed	Enhedspris
Kageblandinger / kiks / småkager			
130019	Bagebld. chokoladekage light	420 g	17,00
130020	Bagebld. drømmekage	525 g	21,10
130021	Bagebld. muffins	360 g	23,55
060080	Digestive	400 g	10,50
140334	Hollandske krydder	Pakke 100 g	4,45
060091	Kammerjunker	500 g	10,10
060074	Knækbrød, wasa	240 g	9,70
060084	Lagkagebunde	Pakke á 3 bunde	9,55
140226	Lagkagecreme	75 g	6,00
060089	Makroner	500 g	16,35
060071	Mariekiks	Pakke á 3 ruller	21,70
060067	Peanuts	1 kg	30,00
060068	Saltstænger	175 g	15,00
060079	Småkager m/ sukker	500 g	10,65
060088	Småkager u/ sukker	225 g	11,00
060066	Tuc salt ostekiks	100 g	5,50
140340	Yoghurtbrød blanding	1 kg	14,50
060081	Æblekagerasp	200 g	3,80
Bageprodukter			
140220	Bagepulver	24g	1,05
140217	Farin, mørk	500 g	8,46
140222	Flormelis	500 g	7,12
060073	Hvedemel, axa, amo	2 kg	6,70
130001	Kakaopulver	250 g	17,12
140294	Kanel	22 g	4,80
060075	Kartoffelmel	500 g	4,56
110008	Mandler	200 g	20,00
120007	Melis	2 kg	15,50
100002	Olie, vindrue	1 l	15,30
110001	Rosiner	250 g	7,50
140230	Tørgær	11,8 g	4,10
140233	Vanilla	100 g	16,20
Konserves fisk			
140336	Makrel	125 g	6,80
140335	Torskerogn	200 g	7,70
140337	Tun i vand	185 g	5,00
Konserves grøntsager			
110002	Agurksalat	550 g	11,80
110004	Rødbeder	580 g	5,15
110005	Rødkål	580 g	6,20

Varenummer	Varer	Enhed	Enhedspris
Salt / krydderi			
140332	Karry	42 g	4,25
140250	Peber, portion	Pose á 2000 rør m/ 15 g	102,50
140269	Peber, sort, stødt	470 g	54,50
140268	Salt, fint	0,8 kg	4,05
140251	Salt, portion	Pose á 2000 rør m/ 0,6g	145,25
Diverse			
060069	Chokoladesauce	230 ml	30,80
140225	Eddike	1 l	5,99
130016	Figenpålæg, rulle	250 g	16,10
140218	Honning	Karton á 140 stk. x 20 g	123,87
140219	Honning	425 g	14,80
120002	Hugget sukker	1 kg	10,87
060090	Løse ris i kogepose	Pakke á 4 pose	5,70
140227	Mayonnaise	400 g	6,50
130010	Pålægschokolade, lys Toms	10 stk.	4,10
130012	Pålægschokolade, mørk Toms	10 stk.	4,10
060063	Pastaskruer	500 g	8,80
060093	Popcorn, mikro	Pakke á 100 g	5,90
140228	Remoulade	400 g	6,50
140326	Ristet løg	Bøtte á 500 g	8,41
140271	Sennep, taffel	925 g	16,70
140338	Soya sauce, Kikkoman	Flaske 150 ml	16,00
110006	Svesker, u/sten	400 g	15,00
060082	Tarteletter	Pakke m/ 10 stk. á 10 g	6,80
140180	Tomatketchup	1 kg	11,94

Køkkenet
Vi sætter smag på tilværelsen

Tilskudsdrikke

Bestilles i ILS – online og leveres 1 gang pr. uge.

Varenummer	Varer	Enhed	Enhedspris
Energi beriget saftdrik			
140314	Ensini, citron	Pakke á 4 stk.	18,80
140313	Ensini, solbær	Pakke á 4 stk.	18,80
140315	Ensini, tropefrugt	Pakke á 4 stk.	18,80
140316	Ensini, æble	Pakke á 4 stk.	18,80
Energi beriget mælkedrik			
140235	Nutridrik ,banan	Pakke á 4 stk.	17,80
140234	Nutridrik, kakao	Pakke á 4 stk.	17,80
140284	Nutridrik, orange	Pakke á 4 stk.	17,80
Energi beriget yoghurtdrik			
140288	Fortifresh, hindbær	Pakke á 3 stk.	14,55
140289	Fortifresh, vanille/citron	Pakke á 3 stk.	14,55
Protein beriget mælkedrik			
140321	Fortimel, jordbær	Pakke á 4 stk.	24,20
140156	Fortimel, kakao	Pakke á 4 stk.	24,20
140197	Fortimel, skovbær	Pakke á 4 stk.	24,20
140198	Fortimel, vanille	Pakke á 4 stk.	24,20
Lakserende frugtdrik			
140308	Semper katrin, blomme	Pakke á 3 stk.	17,40
Sonde			
140128	Nutrison energy	8 x 1000 ml	175,00
140129	Nutrison energy	8 x 500 ml	129,35
140126	Nutrison standard	8 x 1000 ml	145,65
140127	Nutrison standard	8 x 500 ml	107,75
140124	Nutrison multi fibre	8 x 1000 ml	158,45
140331	Nutrison energy multi fibre	8 x 1000 ml	189,10
Diverse			
140229	Energi- og proteintilskud Adosan	Æske á 20 breve	66,00
370934	Sterilt vand	8 x 1000 ml	82,48

Bilag 3: Følgebrev

Region Hovedstaden

>>Navn<<
>>Adresse<<
Løbenr.: >>JWN_LOBNR<<

6. juni 2007

Hjælp køkkenerne på Bispebjerg og Gentofte Hospital med at blive bedre

Køkkenerne på Bispebjerg og Gentofte Hospital ønsker større indblik i, hvordan vores patienter oplever maden, når de er indlagt på hospitalet. Vi har derfor valgt at gennemføre en undersøgelse om maden blandt patienter, som har været indlagt på Bispebjerg Hospital eller Gentofte Hospital. Enheden for Brugerundersøgelser i Region Hovedstaden gennemfører undersøgelsen på vegne af køkkenerne på de to hospitaler.

Du har været indlagt på >>Sygehus<< én eller flere gange inden for perioden februar til april 2007. Derfor håber vi, at du vil hjælpe os ved at svare på nogle spørgsmål om dine oplevelser af maden på >>Sygehus<<. Bagerst i spørgeskemaet kan du skrive, hvis der er noget, du synes, at køkkenet på >>Sygehus<< kan gøre bedre.

Undersøgelsen er **anonym**. Du skal derfor ikke skrive navn på spørgeskemaet. På skemaet er et løbenummer, som bl.a. anvendes til at identificere køn og alder. Disse oplysninger anvendes kun i forbindelse med statistik og vil ikke blive brugt således, at svar fra enkeltpersoner kan genkendes. Det er vigtigt, at flest muligt besvarer spørgeskemaet af hensyn til undersøgelsens kvalitet, men det er naturligvis frivilligt, om du vil medvirke.

Vi vil bede dig om at udfylde skemaet og sende det retur i svarkuverten **senest den 19. juni 2007**. Portoen er betalt.

Du kan også udfylde spørgeskemaet på Internettet på **www.udfyld-skema.dk** ved at benytte følgende koder: **Project ID: >>ProjektID<< og Password: >>Password<<**

Hvis du ikke selv kan udfylde skemaet, foreslår vi, at du beder en pårørende om at hjælpe dig med at besvare skemaet på dine vegne.

Svarene bliver samlet i to rapporter om patienternes oplevelser af maden på Bispebjerg og Gentofte Hospital, og køkkenerne på de to hospitaler vil benytte besvarelserne til at forbedre kvaliteten. Rapporterne bliver offentliggjort i slutningen af 2007.

Hvis du har spørgsmål til spørgeskemaet eller til undersøgelsen, er du velkommen til at kontakte Enheden for Brugerundersøgelser på **telefon: 43 23 32 82** mandag-fredag fra 9.00-14.00 eller på **e-mail: efb.mail@glo.regionh.dk**. Du kan også læse mere om undersøgelsen på **www.patientoplevelser.dk**.

På forhånd tak for hjælpen.

Med venlig hilsen

Sune Læborg
Køkkenchef på Bispebjerg Hospital

Birgitte L. Hensch
Køkkenchef på Gentofte Hospital

Bilag 4: Påmindelsesbrev

Region Hovedstaden

>>Navn<<
>>Adresse<<
Løbenr.: >>JWN_LOBNR<<

20. juni 2007

Hjælp køkkenerne på Bispebjerg og Gentofte Hospital med at blive bedre

Du har tidligere modtaget et spørgeskema om dine oplevelser af maden i forbindelse med din indlæggelse på >>hospital<<. Vi har modtaget en del besvarelser, men har endnu ikke registreret en besvarelse fra dig.

Hvis du ***har* besvaret spørgeskemaet**, skyldes dette brev, at vi ikke har nået at registrere din besvarelse inden udsendelsen. Din besvarelse vil blive registreret i løbet af de kommende dage. Vi vil gerne benytte lejligheden til at takke for din besvarelse, og du kan naturligvis **se bort fra resten af dette brev**.

Hvis du ***ikke har* besvaret spørgeskemaet** endnu, vil vi endnu en gang opfordre dig til at svare. Det er naturligvis frivilligt, om du vil medvirke. Det er imidlertid vigtigt for undersøgelsens værdi, at så mange som muligt deltager.

Du kan også udfylde spørgeskemaet på Internettet på **www.udfyld-skema.dk** ved at benytte følgende koder: **Project ID: >>ProjektID<< og Password: >>Password<<**

Svarene bliver samlet i to rapporter om patienternes oplevelser af maden på Bispebjerg og Gentofte Hospital, og køkkenerne på de to hospitaler vil benytte besvarelserne til at forbedre kvaliteten. Rapporterne bliver offentliggjort i slutningen af 2007.

Hvis du har spørgsmål til spørgeskemaet eller til undersøgelsen, er du velkommen til at kontakte Enheden for Brugerundersøgelser på **telefon: 43 23 32 82** mandag-fredag fra 9.00-14.00 eller på **e-mail: efb.mail@glo.regionh.dk**. Du kan også læse mere om undersøgelsen på **www.patientoplevelser.dk**.

På forhånd tak for hjælpen.

Med venlig hilsen

Sune Læborg
Køkkenchef på Bispebjerg Hospital

Birgitte L. Hensch
Køkkenchef på Gentofte Hospital

Bilag 5: Spørgeskema

SPØRGESKEMA VEDRØRENDE MADEN PÅ >>SYGEHUS<<

Spørgsmålene besvares ved at sætte kryds der, hvor du synes svaret passer bedst.

Morgenmaden

1. Hvordan vil du generelt vurdere <u>udseendet</u> af morgenmaden?	Virkelig godt ☐	Godt ☐	Dårligt ☐	Virkelig dårligt ☐	Har ikke set ☐	Husker ikke ☐
2. Hvordan vil du generelt vurdere <u>smagen</u> af morgenmaden?	Virkelig godt ☐	Godt ☐	Dårligt ☐	Virkelig dårligt ☐	Har ikke spist/ smagt ☐	Husker ikke ☐
3. Hvordan oplevede du <u>udbuddet</u> af forskellige former for morgenmad, mens du var indlagt på hospitalet?	Meget tilfredsstillende ☐	Tilfredsstillende ☐	Utilfredsstillende ☐	Meget utilfredsstillende ☐	Ved ikke ☐	

Middagsmaden

4. Hvordan vil du generelt vurdere <u>udseendet</u> af middagsmaden?	Virkelig godt ☐	Godt ☐	Dårligt ☐	Virkelig dårligt ☐	Har ikke set ☐	Husker ikke ☐
5. Hvordan vil du generelt vurdere <u>smagen</u> af middagsmaden?	Virkelig godt ☐	Godt ☐	Dårligt ☐	Virkelig dårligt ☐	Har ikke spist/ smagt ☐	Husker ikke ☐
6. Hvordan stemte den <u>varme middagsmad</u> overens med de forventninger, du havde til hospitalsmad?	Bedre end mine forventninger ☐	Stemte overens med mine forventninger ☐	Dårligere end mine forventninger ☐			
7. Hvordan vurderer du <u>smagen</u> af den varme middagsmad på hospitalet i forhold til den mad, du spiser derhjemme?	Meget bedre ☐	Bedre ☐	Lige så god ☐	Dårligere ☐	Meget dårligere ☐	

8. Hvordan oplevede du <u>variationen</u> af middagsmaden, mens du var indlagt på hospitalet?

(Sæt ét kryds i hver række)

	Stor variation	Nogen variation	Mindre variation	Slet ingen variation
a. Hovedret	☐	☐	☐	☐
b. Dessert	☐	☐	☐	☐

Løbenr.: >>JWN_LOBNR<<

Aftensmaden

9. Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af aftensmaden?

(Sæt ét kryds i hver række)

	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Har ikke set	Husker ikke
a. Smørrebrød	☐	☐	☐	☐	☐	☐
b. Lune retter/dagens anretning	☐	☐	☐	☐	☐	☐

10. Hvordan vil du generelt vurdere smagen af aftensmaden?

(Sæt ét kryds i hver række)

	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Har ikke spist/ smagt	Husker ikke
a. Smørrebrød	☐	☐	☐	☐	☐	☐
b. Lune retter/dagens anretning	☐	☐	☐	☐	☐	☐

11. Hvordan oplevede du udbuddet af aftensmaden, mens du var indlagt på hospitalet?

(Sæt ét kryds i hver række)

	Meget tilfreds-stillende	Tilfreds-stillende	Utilfreds-stillende	Meget utilfreds-stillende	Ved ikke
a. Smørrebrød	☐	☐	☐	☐	☐
b. Lune retter/dagens anretning	☐	☐	☐	☐	☐

Mellemmåltider

12. Er du blevet tilbudt mad imellem hovedmåltiderne (mellemmåltider)?	Ja	Nej
	☐	☐

13. Hvilke mellemmåltider ville du gerne have tilbudt, hvis du selv kunne vælge?

(Sæt gerne flere kryds)

a. Kage	☐	h. Proteindrik/tilskudsdrik	☐
b. Sandwich	☐	i. Suppe	☐
c. Is	☐	j. Brød	☐
d. Koldskål	☐	k. Ost	☐
e. Kakaomælk	☐	l. Risengrød	☐
f. Fromage	☐	m. Yoghurt	☐
g. Marcipanbrød	☐	n. Frugt/grøntsager	☐

14. Hvis du har andre forslag til mellemmåltider, kan du skrive dem her:

Generelt om maden på hospitalet

15. Hvad synes du om portionernes størrelse?	Alt for store ☐	For store ☐	Passende ☐	For små ☐	Alt for små ☐
16. Blev du tilbudt mere end én portion af maden?	Ja, altid ☐	Ja, ofte ☐	Nej, sjældent ☐	Nej, aldrig ☐	
17. Hvad er dit indtryk af madens anretning på tallerkenen?	Virkelig godt ☐	Godt ☐	Dårligt ☐	Virkelig dårligt ☐	

Menuplanen

18. Var du bekendt med, at der på afdelingen var opslag med menuplanen?	Ja ☐	Nej ☐		
19. Hvor ofte læste du menuplanen?	Hver dag ☐	Ofte ☐	Sjældent ☐	Aldrig ☐ **Gå til spørgsmål 22**
20. I hvilken grad oplevede du, at menuplanen var forståelig?	I høj grad ☐	I nogen grad ☐	I mindre grad ☐	Slet ikke ☐
21. I hvilken grad stemte oplysningerne i menuplanen overens med den mad du fik, mens du var indlagt på hospitalet?	I høj grad ☐ **Gå til spørgsmål 23**	I nogen grad ☐ **Gå til spørgsmål 23**	I mindre grad ☐ **Gå til spørgsmål 23**	Slet ikke ☐ **Gå til spørgsmål 23**

22. Hvis du ikke har læst menuplanen, bedes du skrive hvorfor:

Samlede indtryk

23. Hvad er dit samlede indtryk af maden på hospitalet?	Virkelig godt ☐	Godt ☐	Dårligt ☐	Virkelig dårligt ☐

24. Hvis du har forslag til, hvordan hospitalet kan forbedre maden, er du velkommen til at skrive dem her:

25. Fik du speciel diætkost, mens du var indlagt på hospitalet?	Ja, hele tiden ☐	Ja, nogle gange ☐	Nej ☐	Ved ikke ☐

26. Hvad er dit samlede indtryk af ind-læggelsen på hospitalet?	Virkelig godt ☐	Godt ☐	Dårligt ☐	Virkelig dårligt ☐

Returnér venligst skemaet i vedlagte svarkuvert. Portoen er betalt.

Tak for din medvirken!

Løbenr.: >>JWN_LOBNR <<

Bilag 6: Tabelsamling - Frekvenstabeller for alle spørgsmål

Tabelsamlingen viser frekvenstabeller for patienternes baggrundsoplysninger samt for alle spørgsmål. Alle tabellerne viser frekvenserne for patienterne samlet set (Bispebjerg Hospital) samt opdelt på somatiske og psykiatriske patienter.

Første kolonne viser antallet af patienter, der har svaret på det aktuelle spørgsmål. De næste kolonner viser procentfordelingen af patienternes svar på de forskellige svarmuligheder (kun andelen af patienter, som har svaret på spørgsmålet). Ved alle vurderingsspørgsmål viser sidste kolonne andelen af negative svar i procent, jævnfør afsnit 5.1 om dikotomisering af spørgsmålene.

BAGGRUNDSOPLYSNINGER

Køn

	Antal	Mand	Kvinde
		%	%
Bispebjerg Hospital	**233**	**43,8**	**56,2**
Bispebjerg Hospital, somatik	176	40,9	59,1
Bispebjerg Hospital, psykiatri	57	52,6	47,4

BAGGRUNDSOPLYSNINGER

Alder

	Antal	0-19 år	20-39 år	40-59 år	60-79 år	80+ år
		%	%	%	%	%
Bispebjerg Hospital	**233**	**0,4**	**15,5**	**22,7**	**40,8**	**20,6**
Bispebjerg Hospital, somatik	176	0,6	10,8	14,2	47,7	26,7
Bispebjerg Hospital, psykiatri	57	0,0	29,8	49,1	19,3	1,8

BAGGRUNDSOPLYSNINGER

Indlæggelsestid

	Antal	1-2 dage	3-7 dage	8-14 dage	15+ dage
		%	%	%	%
Bispebjerg Hospital	**233**	**32,2**	**27,9**	**16,3**	**23,6**
Bispebjerg Hospital, somatik	176	39,8	32,4	14,8	13,1
Bispebjerg Hospital, psykiatri	57	8,8	14,0	21,1	56,1

BAGGRUNDSOPLYSNINGER

Indlæggelsesform

	Antal	Akut	Planlagt
		%	%
Bispebjerg Hospital	**233**	**79,0**	**21,0**
Bispebjerg Hospital, somatik	176	72,2	27,8
Bispebjerg Hospital, psykiatri	57	100,0	0,0

MORGENMAD

Spørgsmål 1

Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af morgenmaden?

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**208**	**15,9**	**73,1**	**9,6**	**1,4**	**11,1**
Bispebjerg Hospital, somatik	153	15,0	75,2	7,8	2,0	9,8
Bispebjerg Hospital, psykiatri	55	18,2	67,3	14,5	0,0	14,5

MORGENMAD

Spørgsmål 2

Hvordan vil du generelt vurdere smagen af morgenmaden?

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**213**	**15,5**	**74,6**	**8,5**	**1,4**	**9,9**
Bispebjerg Hospital, somatik	157	12,7	79,0	6,4	1,9	8,3
Bispebjerg Hospital, psykiatri	56	23,2	62,5	14,3	0,0	14,3

MORGENMAD

Spørgsmål 3

Hvordan oplevede du udbuddet af forskellige former for morgenmad, mens du var indlagt på hospitalet?

	Antal	Meget tilfreds-stillende	Tilfreds-stillende	Utilfreds-stillende	Meget utilfreds-stillende	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**210**	**20,0**	**63,8**	**14,3**	**1,9**	**16,2**
Bispebjerg Hospital, somatik	155	17,4	67,7	12,3	2,6	14,8
Bispebjerg Hospital, psykiatri	55	27,3	52,7	20,0	0,0	20,0

MIDDAGSMAD

Spørgsmål 4

Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af middagsmaden?

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**201**	**15,9**	**64,7**	**14,9**	**4,5**	**19,4**
Bispebjerg Hospital, somatik	147	15,0	67,3	12,9	4,8	17,7
Bispebjerg Hospital, psykiatri	54	18,5	57,4	20,4	3,7	24,1

MIDDAGSMAD

Spørgsmål 5

Hvordan vil du generelt vurdere smagen af middagsmaden?

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**202**	**18,8**	**58,4**	**18,3**	**4,5**	**22,8**
Bispebjerg Hospital, somatik	147	19,0	60,5	15,6	4,8	20,4
Bispebjerg Hospital, psykiatri	55	18,2	52,7	25,5	3,6	29,1

MIDDAGSMAD

Spørgsmål 6

Hvordan stemte den varme middagsmad overens med de forventninger, du havde til hospitalsmad?

	Antal	Bedre end mine forventninger	Stemte overens med mine forventninger	Dårligere end mine forventninger
		%	%	%
Bispebjerg Hospital	**209**	**30,1**	**55,0**	**14,8**
Bispebjerg Hospital, somatik	155	29,0	58,1	12,9
Bispebjerg Hospital, psykiatri	54	33,3	46,3	20,4

MIDDAGSMAD

Spørgsmål 7

Hvordan vurderer du smagen af den varme middagsmad på hospitalet i forhold til den mad, du spiser derhjemme?

	Antal	Meget bedre	Bedre	Lige så god	Dårligere	Meget dårligere	Andel negative svar
		%	%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**213**	**6,1**	**5,6**	**52,1**	**27,2**	**8,9**	**36,2**
Bispebjerg Hospital, somatik	157	4,5	5,7	54,1	26,1	9,6	35,7
Bispebjerg Hospital, psykiatri	56	10,7	5,4	46,4	30,4	7,1	37,5

MIDDAGSMAD

Spørgsmål 8a

Hvordan oplevede du variationen af middagsmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Hovedret)

	Antal	Stor variation	Nogen variation	Mindre variation	Slet ingen variation	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**202**	**19,8**	**59,4**	**18,3**	**2,5**	**20,8**
Bispebjerg Hospital, somatik	147	19,7	59,2	19,0	2,0	21,1
Bispebjerg Hospital, psykiatri	55	20,0	60,0	16,4	3,6	20,0

MIDDAGSMAD

Spørgsmål 8b

Hvordan oplevede du variationen af middagsmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Dessert)

	Antal	Stor variation	Nogen variation	Mindre variation	Slet ingen variation	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**181**	**19,9**	**52,5**	**22,1**	**5,5**	**27,6**
Bispebjerg Hospital, somatik	135	23,7	52,6	21,5	2,2	23,7
Bispebjerg Hospital, psykiatri	46	8,7	52,2	23,9	15,2	39,1

AFTENSMAD

Spørgsmål 9a

Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af aftensmaden? (Smørrebrød)

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**202**	**20,3**	**66,8**	**10,9**	**2,0**	**12,9**
Bispebjerg Hospital, somatik	149	17,4	68,5	12,1	2,0	14,1
Bispebjerg Hospital, psykiatri	53	28,3	62,3	7,5	1,9	9,4

AFTENSMAD

Spørgsmål 9b

Hvordan vil du generelt vurdere udseendet af aftensmaden? (Lune retter/dagens anretning)

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**164**	**20,1**	**65,2**	**11,6**	**3,0**	**14,6**
Bispebjerg Hospital, somatik	115	17,4	68,7	10,4	3,5	13,9
Bispebjerg Hospital, psykiatri	49	26,5	57,1	14,3	2,0	16,3

AFTENSMAD

Spørgsmål 10a

Hvordan vil du generelt vurdere smagen af aftensmaden? (Smørrebrød)

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**203**	**16,3**	**67,5**	**13,3**	**3,0**	**16,3**
Bispebjerg Hospital, somatik	150	14,0	70,7	12,0	3,3	15,3
Bispebjerg Hospital, psykiatri	53	22,6	58,5	17,0	1,9	18,9

AFTENSMAD

Spørgsmål 10b

Hvordan vil du generelt vurdere smagen af aftensmaden? (Lune retter/dagens anretning)

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**162**	**19,1**	**66,7**	**9,3**	**4,9**	**14,2**
Bispebjerg Hospital, somatik	115	18,3	67,0	8,7	6,1	14,8
Bispebjerg Hospital, psykiatri	47	21,3	66,0	10,6	2,1	12,8

AFTENSMAD

Spørgsmål 11a

Hvordan oplevede du udbuddet af aftensmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Smørrebrød)

	Antal	Meget tilfreds-stillende	Tilfreds-stillende	Utilfreds-stillende	Meget utilfreds-stillende	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**196**	**26,0**	**55,1**	**14,8**	**4,1**	**18,9**
Bispebjerg Hospital, somatik	143	23,8	59,4	11,9	4,9	16,8
Bispebjerg Hospital, psykiatri	53	32,1	43,4	22,6	1,9	24,5

AFTENSMAD

Spørgsmål 11b

Hvordan oplevede du udbuddet af aftensmaden, mens du var indlagt på hospitalet? (Lune retter/dagens anretning)

	Antal	Meget tilfreds-stillende	Tilfreds-stillende	Utilfreds-stillende	Meget utilfreds-stillende	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**165**	**25,5**	**57,6**	**12,1**	**4,8**	**17,0**
Bispebjerg Hospital, somatik	118	24,6	58,5	11,0	5,9	16,9
Bispebjerg Hospital, psykiatri	47	27,7	55,3	14,9	2,1	17,0

MELLEMMÅLTIDER

Spørgsmål 12

Er du blevet tilbudt mad imellem hovedmåltiderne (mellemmåltider)?

	Antal	Ja	Nej	Andel negative svar
		%	%	
Bispebjerg Hospital	**201**	**44,3**	**55,7**	**55,7**
Bispebjerg Hospital, somatik	151	37,7	62,3	62,3
Bispebjerg Hospital, psykiatri	50	64,0	36,0	36,0

MELLEMMÅLTIDER

Spørgsmål 13

Hvilke mellemmåltider ville du gerne have tilbudt, hvis du selv kunne vælge?

	Antal	Andel af alle respondenter i %
a. Kage	58	24,9
b. Sandwich	61	26,2
c. Is	42	18,0
d. Koldskål	50	21,5
e. Kakaomælk	25	10,7
f. Fromage	21	9,0
g. Marcipanbrød	14	6,0
h. Proteindrik/tilskudsdrik	49	21,0
i. Suppe	64	27,5
j. Brød	62	26,6
k. Ost	56	24,0
l. Risengrød	12	5,2
m. Yoghurt	59	25,3
n. Frugt/grøntsager	128	54,9

GENERELT OM MADEN PÅ HOSPITALET

Spørgsmål 15

Hvad synes du om portionernes størrelse?

	Antal	Alt for store	For store	Passende	For små	Alt for små
		%	%	%	%	%
Bispebjerg Hospital	**210**	**1,4**	**7,6**	**81,0**	**7,6**	**2,4**
Bispebjerg Hospital, somatik	155	1,3	9,7	81,3	7,1	0,6
Bispebjerg Hospital, psykiatri	55	1,8	1,8	80,0	9,1	7,3

GENERELT OM MADEN PÅ HOSPITALET

Spørgsmål 16

Blev du tilbudt mere end én portion af maden?

	Antal	Ja, altid	Ja, ofte	Nej, sjældent	Nej, aldrig	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**208**	**13,0**	**37,0**	**26,9**	**23,1**	**50,0**
Bispebjerg Hospital, somatik	153	10,5	32,0	29,4	28,1	57,5
Bispebjerg Hospital, psykiatri	55	20,0	50,9	20,0	9,1	29,1

GENERELT OM MADEN PÅ HOSPITALET

Spørgsmål 17

Hvad er dit indtryk af madens anretning på tallerkenen?

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**199**	**9,5**	**77,9**	**10,6**	**2,0**	**12,6**
Bispebjerg Hospital, somatik	147	8,8	80,3	8,2	2,7	10,9
Bispebjerg Hospital, psykiatri	52	11,5	71,2	17,3	0,0	17,3

MENUPLANEN

Spørgsmål 18

Var du bekendt med, at der på afdelingen var opslag med menuplanen?

	Antal	Ja	Nej
		%	%
Bispebjerg Hospital	**212**	**59,9**	**40,1**
Bispebjerg Hospital, somatik	157	52,9	47,1
Bispebjerg Hospital, psykiatri	55	80,0	20,0

MENUPLANEN

Spørgsmål 19

Hvor ofte læste du menuplanen?

	Antal	Hver dag	Ofte	Sjældent	Aldrig
		%	%	%	%
Bispebjerg Hospital	**202**	**30,2**	**21,3**	**12,9**	**35,6**
Bispebjerg Hospital, somatik	148	25,7	17,6	13,5	43,2
Bispebjerg Hospital, psykiatri	54	42,6	31,5	11,1	14,8

MENUPLANEN

Spørgsmål 20

I hvilken grad oplevede du, at menuplanen var forståelig?

	Antal	I høj grad	I nogen grad	I mindre grad	Slet ikke	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**128**	**60,2**	**29,7**	**8,6**	**1,6**	**10,2**
Bispebjerg Hospital, somatik	82	62,2	26,8	8,5	2,4	11,0
Bispebjerg Hospital, psykiatri	46	56,5	34,8	8,7	0,0	8,7

MENUPLANEN

Spørgsmål 21

I hvilken grad stemte oplysningerne i menuplanen overens med den mad du fik, mens du var indlagt på hospitalet?

	Antal	I høj grad	I nogen grad	I mindre grad	Slet ikke	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**118**	**42,4**	**43,2**	**11,0**	**3,4**	**14,4**
Bispebjerg Hospital, somatik	74	43,2	40,5	10,8	5,4	16,2
Bispebjerg Hospital, psykiatri	44	40,9	47,7	11,4	0,0	11,4

SAMLET INDTRYK

Spørgsmål 23

Hvad er dit samlede indtryk af maden på hospitalet?

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**213**	**16,9**	**67,6**	**11,3**	**4,2**	**15,5**
Bispebjerg Hospital, somatik	160	15,0	70,0	10,0	5,0	15,0
Bispebjerg Hospital, psykiatri	53	22,6	60,4	15,1	1,9	17,0

BAGGRUNDSOPLYSNINGER

Spørgsmål 25

Fik du speciel diætkost, mens du var indlagt på hospitalet?

	Antal	Ja, hele tiden	Ja, nogle gange	Nej
		%	%	%
Bispebjerg Hospital	**214**	**4,7**	**5,6**	**89,7**
Bispebjerg Hospital, somatik	163	4,9	6,1	89,0
Bispebjerg Hospital, psykiatri	51	3,9	3,9	92,2

SAMLET INDTRYK

Spørgsmål 26

Hvad er dit samlede indtryk af indlæggelsen på hospitalet?

	Antal	Virkelig godt	Godt	Dårligt	Virkelig dårligt	Andel negative svar
		%	%	%	%	
Bispebjerg Hospital	**214**	**28,5**	**61,7**	**6,5**	**3,3**	**9,8**
Bispebjerg Hospital, somatik	161	30,4	62,1	6,8	0,6	7,5
Bispebjerg Hospital, psykiatri	53	22,6	60,4	5,7	11,3	17,0