

POLITIKERSPØRGSMÅL

Opgang B & D
Telefon 3866 6000
Direkte 3866 6080
Mail planogudvikling@regionh.dk

Journ nr.: 15006655
Sagsbeh...: Jan Utzon

Dato: 26. maj 2015

Spørgsmål nr.: 084

Dato: 21. april 2015

Stillet af: Flemming Pless (A)

Besvarelse udsendt den: 26. maj 2015

Spørgsmål:

Uagtet tabloidpressens tendens til at se samfundsforhold særligt krast og at kombinationen af kendt politiker på hospital kan beskrives særligt kulørt, skal jeg ikke desto mindre bede om en redegørelse for madkvalitet og servering på Bispebjerg Hospital.

Jeg skal ligeledes bede om en afdækning om bemanningen på Bispebjerg - med særlig hensyntagen til påske - har været særligt udfordret i år. Herunder om vi taler om en strukturel problemstilling med underbemanning på samme hospital.

Svar:

Menu og kostformer:

Køkkenet på Bispebjerg Hospital tilbyder patienterne sund, nærende og varieret kost. Det er muligt for patienterne til morgenmaden at vælge mellem 6 forskellige brødtyper, 3 slags ost, 4 slags pålæg, marmelader, samt gængse mælkeprodukter. Til frokost serveres der varm mad, hvor tilbuddet består af 3 til 4 forskellige hovedretter, en salat og en dessert. Til aftensmaden serveres 7 forskellige stykker smørrebrød, en vegetarret, en suppe samt en salat. Tilbuddene er lavet således, at det er muligt at dække alle kostformer, men også at det frister flest mulige patienter. Der er dagligt en række små mellemmåltider til rådighed.

Kostformerne på Bispebjerg Hospital består af normalkost, kost til småt spisende, blød kost og vegetar kost. Normalkost er den almindelige kost, som kan tolereres af de fleste patienter uanset hvilken grund, der er til deres ophold på hospitalet, og denne kostform er let fedtfattig og lav i saltindhold. Kost til småt spisende er en kostform til svage patienter med lav appetit. Måltidet består af lille energitæt portion, så patienten ikke føler sig overvældet. Denne portion er høj i protein, fedt og/eller sukkerindhold dog i passende smag for retten.

Måltidsværter:

På Bispebjerg Hospital er på bl.a. kirurgiske afdelinger indført et koncept med måltidsværter. Måltidsværts konceptet er udviklet med speciel fokus på småt spisende pa-

tienter, men alle patienter på afdelingen får tilbuddet. En måltidsvært (en ernæringsassistent) kommer på alle hverdage omkring middagstid mhp. at anrette og servere middagsmaden på en lækker og indbydende måde. Måltidsværten medbringer altid et lækkert dagligt produceret mellemmåltid, som gøres klar til servering på afdelingen om eftermiddagen. Dette mellemmåltid tilbydes ud over den daglige menu. Måltidsværten fungerer endvidere som en sparring for plejepersonalet vedrørende ernæring og bistår afdelingen med at promovere køkkenets daglige tilbud.

Brugerundersøgelse

Køkkenet på Bispebjerg Hospital gennemførte i både 2012 og 2013 patienttilfredshedsundersøgelser vedrørende madkvaliteten på hospitalet. I begge undersøgelser indgik 100 patienter. Undersøgelserne viste, at patienternes samlede indtryk af maden på hospitalet var ”virkelig godt” eller ”godt” hos 91,7% af de adspurgte i 2012 og 87,4% i 2013. På baggrund af resultaterne har køkkenet løbende arbejde med at forbedre kosttilbuddene.

Regionen gennemførte i 2014 en undersøgelse af patienternes oplevelse af maden. På spørgsmålet om ”Hvad er det samlede indtryk af maden, du har fået under indlæggelsen” viste undersøgelsen, at 83 % af patienterne på Bispebjerg Hospital fandt den ”god” eller ”virkelig god”. Bispebjerg Hospital var med dette resultat placeret i midten af feltet af hospitaler i regionen. Resultatet er der ikke tilfredshed med og der er derfor iværksat en plan om bl.a. at styrke samarbejde mellem køkkenet og afdelingerne omkring kosten, herunder faste møder med afdelingernes kost-nøglepersoner for at sikre at køkkenets alsidige kosttilbud tilbydes patienterne. Desuden arbejdes der i køkkenet løbende på at forbedre kosten. Fx. er industrifremstillet rugbrød skiftet ud med rugbrød specielt udviklet i et samarbejde mellem køkkenet og hospitalets bager.

Bemanding

Plejebemandingen i påsken var på de akutte afdelinger med høj aktivitet tilrettelagt som på hverdage. På øvrige afdelinger var der reduceret bemanding svarende til samme fremmøde som i weekender og øvrige helligedage. Dog havde flere afdelinger planlagt det således, at der var ekstra personale i dagvagt enten skærtorsdag eller 2. påskedag for at imødekomme de mange helligedage i påsken.

I de afdelinger der oplevede sygdom blandt personalet blev vagten dækket at hospitalets interne Vikarkorps, eller der blev kaldt personale ind.

Ingen afdelinger udover Kirurgisk Afsnit K1 og K2 oplevede overbelægning i påsken. K1 og K2 ligger på samme gang, og personalet hjælper hinanden ved sygdom, spidsbelastninger mv. Der blev taget højde for den mildere grad af overbelægning på K1 og K2 og bestilt vikar til alle dag- og aftenvagter via Vikarkorpset.

Det ansvarshavende personale i afdelingerne har kompetence til at indkalde ekstra personale, hvis det skønnes at patienternes behov ikke matcher personalet antal og kompetencer. I disse tilfælde involveres afdelingsledelsen oftest.

Som det fremgår af ovenstående redegørelse har afdelingerne på Bispebjerg og Frederiksberg Hospitaler således ikke haft særlige udfordringer i forhold til plejebemandingen i påsken i år. Uanset dette kan det ikke udelukkes, at enkelte patienter og pårørende har haft en oplevelse af, at bemandingssituationen har været anderledes.