

Tarm den 2. januar 2008

Høringssvar vedrørende forslag om Regionens udtræden af Interessentselskabet Åkanden I/S.

Høringssvaret er udarbejdet af bestyrelsen i Køkkenet Åkanden I/S.

Bestyrelsen i Åkanden er blevet bekendt med, at Hospitalsenhed Vest anbefaler, at Regionen trækker sig ud af Interessentselskabet for at spare penge. I besparelsesforslaget indgår der ikke en beskrivelse af:

- 1) at det er en anden madservice, man ønsker at indføre for at opnå de forventede besparelser
- 2) at de økonomiske beregninger ikke er sammenlignelige
- 3) at a la carte mad dækker 76,3 % af de indlagte patienters minimumsbehov for energi og derved nedbringer indlæggelsestiden

Hvem er Åkanden?

I april 2003 dannede Ringkøbing Amt og Egvad Kommune et fælles Interessentselskab, Køkkenet Åkanden I/S. Ejerne ejer 50 % hver. Ved årsskiftet 2007 er køkkenet overgået med samme ejerandel til Ringkøbing-Skjern Kommune og Region Midtjylland. Åkanden har til huse på Tarm Sygehus.

Den strategiske intention af et fælleskommunalt samarbejde var at give et ernæringsrigtigt madtilbud med valgmuligheder fra et køkken, som er driftegnet på både kort og langt sigt. Køkkenet har eget økonomisystem, og alle udgifterne er kendte, som var det et privat selskab.

I 2005 blev køkkenerne på Lemvig Sygehus og Ringkøbing Sygehus en del af Interessentselskabet. Ligeledes blevet det politisk besluttet, at Åkanden skulle udvikle a la carte mad til Tarm, Ringkøbing og Lemvig Sygehus. A la carte maden skulle indfri brugernes forventninger om at spise mad, de kan lide at spise, samt mindske problemet med syges og ældres underernæring.

Om spisevanerne ved vi, at de er meget forskellige for person og grupper og varierer med kultur, alder og tradition. Desværre er det stadigvæk en kendsgerning, at hver tredje patient på de danske sygehuse i gennemsnit er underernæret og taber i vægt under sygehusopholdet. Det betyder, at den syge ikke får den energi via maden, som det er nødvendigt for at fremme helbredelse, undgå sygdomskomplikationer og forebygge andre sygdomme.

A la carte

At spise a la carte betyder, at patienten bestiller maden efter et menukort. Menukortet har 67 valgmuligheder, og grundideen med a la carte konceptet er, at den syge **får den rigtige mad**, dvs. mad, som patienten har lyst til at spise på **det rigtige tidspunkt**, dvs., når vedkommende har lyst. I praksis betyder det, at der ikke er faste spisetider. Der er mange forskellige menuer at vælge mellem til alle måltider, og maden anrettes portionsvis og pyntes op på tallerken.

A la carte konceptet består af:

Region Midtjylland

1) Produktionskøkken på Tarm Sygehus; her tilberedes maden. Kød, sovs og dessert tilberedes som kølevakuum mad og pakkes portionsvis.

2) A la carte køkkenet på Lemvig og Ringkøbing Sygehus, hvor køkkenassistenter og serviceassistenter arbejder med færdig tilberedning og anretning af maden efter patienterne individuelle bestillinger. I a la carte køkkenet anrettes maden portionsvis på tallerken og serveres på en måde, der stimulerer sanserne og lysten til at spise. Pårørende har mulighed for at købe mad og spise sammen med den indlagte.

Konceptet har arbejdet med at sætte patienten i centrum, og det er lykkedes, fordi konceptet:

- Sætter patienten i centrum
- Indfrier patienternes forventninger om at spise mad, som man kan lide at spise
- Mindsker problemet med syges og ældres underernæring
- Giver patienten en oplevelse af omsorg og nærhed via maden
- Giver patienten mange forskellige retter at vælge imellem
- Giver patienten mulighed for at spise, når lysten til mad er der
- Giver patienten mulighed for at spise sammen med de pårørende, således at maden kommer til at indgå i den sociale sammenhæng som der hjemme
- Medfører en entydig ansvarsfordeling af opgaverne mellem det køkkenfaglige personale, service- og plejepersonale med brug af gruppens spidskompetencer
- Reducerer madspildet til mellem 5 og 7 %

Her er altså tale om en hel anden service. Besparelsesforslaget ønsker at indføre faste spisetider, hvor maden leveres i store portioner. Serviceassistenter skal fremover varme maden og servere maden fra madvogne på faste spisetider. Der er ved måltidet valg mellem to forskellige menuer, og der vil ikke være kostfagligt personale til stede på de to sygehuse ud over besøg af kostkonsulenten.

Vi har nu den nødvendige dokumentation for ernæringseffekten i konceptet, da en netop afsluttet speciale/undersøgelse med titlen "A la carte mad – er det vejen frem? – en undersøgelse af ernæringsstatusen hos indlagte patienter, der ernæres med a la carte mad" viser at 76,3 % af de indlagte patienter får dækket deres minimumbehov for energi. Tidligere undersøgelser har vist, at kun 25 % af indlagte patienter får dækket deres behov for energi. Det positive resultat i undersøgelsen indikerer således, at a la carte madordningen kan være en af vejene frem i forhold til at minimere underernæring og konsekvensen heraf, under indlæggelse på de danske hospitaler.

Undersøgelsen er lavet af studerende ved CVU Sjælland, Linda Nygård Pedersen og Line Stausgaard Laursen, i samarbejde med Ernæringsenheden i Holstebro via ernæringschef Lone Viggeres og Køkkenet Åkanden via køkkenchef Lone Fløe.

Undersøgelsen er foretaget ved tredøgnsmålinger på 55 patienter indlagt på Ringkøbing og Lemvig Sygehus. Undersøgelsen er sammenholdt med to eksterne undersøgelser, foretaget på henholdsvis Hvidovre og Herlev Hospital, som har undersøgt effekten af restaurantmad og buffetservering. I en Medicinsk Teknologivurderingsrapport 2005 anslås det, at en forbedring af ernæringsplejen kan nedbringe indlæggelstiden for indlagte patienter med 3,4 dage. Bestyrelsen i Åkanden har svært ved at se, at 'a la carte mad ikke skal være en del af den fremtidige madservice på danske hospitaler

Åkandens kapacitet og fysisk egnethed

Nuværende aktivitet og aktivitetsområder

Åkanden laver i dag a la carte mad til 112 patienter, pårørende og personale på Lemvig og Ringkøbing Sygehus, samt mad til 120 plejehjemsbeboere og 370 hjemmeboende brugere i Ringkøbing-Skjern Kommune. Derudover leveres der mad til 5 skoler og 6 institutioner for fysisk – psykisk handicappede.

Nuværende kapacitet og udvidelsesmuligheder

Køkkenets fysiske kapacitet kan tilberede mad til 1000 personer dagligt; dog vil det kræve investeringer i lagerkapacitet.

Køkkenets kompetencer

Køkkenet er i besiddelse af de rette kompetencer, køkkenet har styr på produktionen og produktionsformen og har bevist, at de kan udvikle nye madkoncepter, samt tiltrække nye kunder. Næringsindholdet i maden er kendt, da maden er næringsberegnet, og den tidligere omtalte undersøgelse bekræfter at 76,3 % af de indlagte patienter får dækket deres behov for ernæring 100 %.

Brugeretilfredshed

Åkanden får daglige positive tilbagemeldinger fra køkkenets kunder. Derudover er der gennemført brugertilfredshedsundersøgelser. Brugerne evaluerer maden positivt, og tilfredshedsprocenten ligger fra 90 til 100 %.

Økonomi

Interessentselskabet fungerer økonomisk som en selvstændig juridisk enhed ligesom et privat selskab, hvor alle udgifter afholdes af køkkenet og er med i produktionsprisen. Derved har man opnået synlighed i forhold til de økonomiske omkostninger forbundet med madproduktion. Det vil sige, at priserne ikke er direkte sammenlignelige med det fremsendte besparelsesforslag.

Åkanden leverer i 2007 41.000 døgnkost portioner mad til Region Midtjylland.

Årlig udgift er:

	2007 samlet pris	2007 pris pr. portion	2008	2008 pris pr. portion
A la carte mad	4.176,260	101,86	4.209,470	102,67
Drift af a la carte køkkener	1.637,000	39,00	1.200,000	29,26
Levering af maden	62.500	1,52	0 kroner udgiften er med i døgnkostprisen	0 kroner
Indtægter fra salg til pårørende og personale, indtægterne tilfalder driftschefen og skal trækkes fra døgnkostprisen, da de er indregnet i det samlede antal kostdage.	- 500,000	- 12,19	- 500,000 (forventer samme salg som i 2007)	- 12,19
I alt	5.375.760	130,19 kroner	4.909.470	119,74 kroner

I døgnkostprisen er udgifter til løn, pension, ferie, kurser, råvarer, emballage, husleje, leasing udgifter til inventar og biler, forsikringer, telefon, renovation, el, vand, varme, uniformer, vedligeholdelse, genanskaffelser, revision, bogføringsassistance, administrationsomkostninger, porto – kopier m.m. og bogføringsassistance.

Bestyrelsen anbefaler, at regionen fortsætter med a la carte maden, da det er en del af fremtidens madservice til patienter, da a la carte maden indfrier patienternes ønske om at spise mad, som de kan lide, samt giver mulighed for, at de pårørende kan spise sammen med de indlagte, og at a la carte maden dækker energibehovet for 76,3 % af de indlagte patienter 100 % og derved undgår underernæring og sparer indlæggelsesdage. Vi håber, at regionen ønsker at videreudvikle projektet i samarbejde med ernæringsenheden i Hospitalsenhed Vest. Ønsker man at ophøre med a la carte mad og indføre valg mellem to menuer og faste spisetider, kan Åkanden også levere den ydelse. Der vil således være en besparelse på drift af a la carte køkkenerne.

På vegne af Åkandens bestyrelse



Niels Rasmussen
Formand for Åkandens bestyrelse



Lone Fløe
Køkkenchef køkkenet Åkanden