

Område: **Sydvestjysk Sygehus, Esbjerg**  
Afdeling: **FAM**  
Journal nr.: Patient Ekspert Panel  
Dato: Tirsdag den 10.1.2012  
Udarbejdet af: Anna Maria Kristensen  
E-mail: anna.maria.kristensen@svs.regionsyddanmark.dk  
Telefon: 79183293 / 28 35 32 55



## **Mødereferat: Patient Ekspert Panel møde**

**Tidspunkt: tirsdag den 10. januar kl 16.30 – 19.00**

**Sted: Sydvestjysk Sygehus – Patientcafe etage 04**

### **Deltagere:**

Lars Bang, Berit L. Hansen, Bente Hansen, Niels Schack  
Christian Christiansen, Christian Jørgensen, , Jan Vork, Jette Kristensen.  
Anna Maria Kristensen

### **Dagens tema**

#### **Sygehuskøkkenets mad og servering**

*v. Køkkenchef Vibeke Jochumsen og leder af etagekøkkenpersonale Inger Andresen*

Formål at informere og få inspiration til det nye bispisningskoncept og patienternes oplevelse af bispisningen, brug af cafeen, maden

### Dagsorden:

Kl. 16.30 Velkomst og siden sidst ved ledende overspl. Christian Jørgensen

Kl. 16.45 Kaffe og hjemmebag

Kl. 17.00 Oplæg og demonstration af retter i FAM / AMMA og AMC, menuplaner og den nye patientfolder m.m.

Kl. 18.00 Aftensmad i Patientcafeen på 4. etage

Vi mødtes i forhallen – nærmere betegnet "Patientforeningernes og handicaporganisationernes INFO – CAFÉ og fulgtes op på patientcaféen på etage 04.

Christian Jørgensen bød velkommen og takkede for invitationen fra sygehuskøkkenet.

Udvekslinger om siden sidst – servering af kaffe og nybagt bagt brød og kager svarende til det de indlagte patienter fik serveret denne dag. Særdeles appetitvækkende duft og velsmagende.

Eftermiddagsserveringen blev præsenteret mht. de forskellige behov de indlagte patienter har og hvilken appetit eller manglende af samme, som kan gøre sig gældende under en indlæggelse.

Vi fik udleveret og gennemgået forskellige former for kost, menuplaner til patienter og den nye patientfolder som patienterne kan bruge og som plejepersonalet kan/bør tage udgangspunkt i ved afdækning af appetit, behov og muligheder hos den enkelte patient.

Uddybning om at konceptet for produktionskøkkenet er kølemad, produktionsformen er sousvide- og hotfillmetoden og at delkomponenterne bliver opvarmet/færdigbehandlede og anrettet i etage-/modtagekøkkener. Indkøbsmuligheder og begrænsninger.

Vi præsenteres for udviklingsplaner/muligheder i forhold til FAM konceptet i fremtiden og der var adskillige forslag fra Patient Ekspert Panelet til Vibeke og Inger. Debat, tilbagemeldinger og ideer til mad, servering, og indretning i FAM såsom placering af cafe m.m.

Vi fik lejlighed til at stille spørgsmål - stillet af patienter og pårørende fra FAM postkortene – og fra personale i FAM.

Da de indlagte patienterne havde forsynet sig, blev det "vores tur". Der var flere valgmuligheder og mulighed for mange sammensætninger af et godt måltid, suppe, flere hovedretter, salat, kartofler, ris m.m.

Konklusionen fra køkkenet er at ønsker er velkomne og som regel altid kan opfyldes.

Et særdeles godt og inspirerende møde for alle parter – var tilbagemeldingen fra deltagerne.

Alle tilstedeværende medlemmer på mødet ønsker at fortsætte et år mere i PEP ☺

**OBS Datoen er ændret:**

**PEP bliver 1 år i marts – det fejrer vi med**

**Temaeftermiddag for personale, Patient Ekspert Panelet og gæster:**

**Torsdag den 29.3.2012 kl. 12.30 – 16.00**

**Indbydelse og program udsendes senere**

**Datoer for PEP møder i 2012:**

**Torsdag den 7.6. 16.30 – 18.30**

**Mandag den 8.10. 16.30 – 18.30**

**Tirsdag den 8.1.2013 16.30 – 18.30**

**PS ønsker/overvejelser mht. medlemskab for det næste år**

Med venlige hilsener  
Ledende oversygeplejerske Christian Jørgensen  
Telefon: 79 18 21 29 / 51 77 88 06  
[Christian.joergensen@svs.regionyddanmark.dk](mailto:Christian.joergensen@svs.regionyddanmark.dk)