

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: ____ September 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1
Stegt grillkølle m/ kartoffelgratin, skysovs, grøntsagssymfoni	Rettens udseende ved levering	11	7	3	1	
	Rettens udseende efter opvarmning	10	9	2	1	
	Rettens smag	9	6	8		
	Rettens konsistens	9	5	6	2	1
	Rettens sammensætning	11	8	4		

Kommentarer:

- Sovs og grøntsager er gode og velsmagende
- Kartoffelgratin til stor 5
- Kødet – meget meget tørt og ”bruskagtig” – røg i skraldespanden
- Rigtig lækkert, fin sammensætning, lækkert kød og grøntsager + lækker kartoffelgratin, sovsen kunne have smagt af lidt mere
- Kød stegt hårdt, størknet blod mm. Måtte fjernes – kæmpe stor portion – er næsten overmæt 😊 Optøede (ikke kogte) ærter smager godt – kunne måske vedlægges i en lille beholder, som ikke skal varmes.
- Sovsen smagte ikke godt. Smed den ud. Grøntsagerne var for hårde
- Grøntsagerne helt udkogte – ikke den store smag. Sovs for speciel krydret – tænker ældre ville foretrække brun skysovs til ben. Fremtidens ældre vil være vant til forskellige salater (frisk). Fremfor godt kogte grøntsager – hvis de kan tykke almindelig mad.
- Alt for få grøntsager. Alt for meget sovs
- Smagte virkelig godt.
- Der er ikke meget grill over køllen, virker nærmere som om den er kogt. Ellers lækkert. Grøntsagerne var sprøde og ikke udvandede.
- 3 Pga. sovsen krydderier. Kartoffelgratin OK. Grøntsagerne for vandede.

Antal svar: 24 ud af 36 mulige

- Ville have foretrukket små kartofler eller kartoffelmos i stedet for kartoffelgratin
- Man havde lige lyst til mere kød.
- Udseende ved levering – udmærket, Udseende efter opvarmning – Perfekt, Rettens smag – Helt i top, Rettens konsistens – Perfekt, Rettens sammensætning – måske lidt rodet.
- Mangler lidt sprødhed, lidt gummiagtig



Antal svar: 24 ud af 36 mulige

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: __ September 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1
Mannabudding m/saftsovs	Rettens udseende ved levering	8	11	3	1	
	Rettens udseende efter opvarmning	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant
	Rettens smag	11	9	2	1	
	Rettens konsistens	12	7	3	1	
	Rettens sammensætning	12	9	2		

Kommentarer:

- Rigtig fin dessert
- Saftsovs er god. Meget lidt smag – uden saftsovs ingen smag. Grynet, bør hedde fromage i stedet for budding.
- Kan ikke lide mannabudding, smed den ud.
- Lækkert.
- Tænker der er lige sådan noget, de ældre kan lide.
- Buddingen kunne måske have været ”pyntet” lidt
- Virkelig godt
- Rettens udseende ved levering – Udmærket, Rettens smag – Helt i top, Rettens konsistens – Lige som det skal være, Rettens sammensætning – Perfekt.

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: ____ September 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1
Madpakke 3/2 stk. Bestående af Rugbrød med smør - Æg m/ mayonnaise, tomat og karse - Hamburgerryg m/ italiensk salat, grønne asparges og syltet rød peber - Flæskesteg m/ rødkål, sveske og appelsin	Rettens udseende ved levering	12	7	2	1	
	Rettens udseende efter opvarmning	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant
	Rettens smag	8	7	6	2	
	Rettens konsistens	11	6	5	2	
	Rettens sammensætning	12	8	3	1	

Kommentarer:

- Rugbrødet – kedeligt og uden smag af surdej, mangler salt
- Madpakken ser ganske lækker ud, men den er ikke så lækker, når man sætter tænderne i den. Æggende virkede lidt tørt og især pynten var blevet slasket. Især aspargesen var slasket og ikke så lækker.
- Flot udseende og pynt. Men om det var flæskesteg var svært at smage. Selve kødet var temmelig smagløst – mindede meget om hamburgerryg
- Havde aldrig gættet den ene mad var flæskesteg pga. udseende af kød. Ellers så de fint og indbydende ud.
- Brødet er kedeligt (virker tørt) Ingen smag i flæskesteg.

Antal svar: 24 ud af 36 mulige



- Lækkert.
- En god madpakke, billig. Borgeren bør indtage relevant drikkelse hertil.
- Brødet var tørt og ingen smør på.
- Smørrebrødet var smurt d. 19.09 og spist d. 21.09 (holdbar til d. 22.09). Rugbrød smagte "tørt" og pålæg smagte ikke frisk! Smørrebrød anbefales spist samme dag som smurt.
- Peberfrugten var blød.
- Rettens udseende ved levering – Enkelt og pæn, Rettens smag – Ganske alm. God, Rettens konsistens – ganske alm., Rettens sammensætning – stegen var noget tam.
- Karsen så lidt slatten ud.
- Retten er alt for dyr. Den burde ikke koste mere end 10 kr.

Antal svar: 24 ud af 36 mulige

Dato: ____ September 2017 _____



I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1
Diverse retter, som smagspaneldelegerede selv har valgt	Rettens udseende ved levering	24	13	9		1
	Rettens udseende efter opvarmning	21	14	8		1
	Rettens smag	20	17	9	3	
	Rettens konsistens	23	15	5	5	
	Rettens sammensætning	24	17	4		1

Kommentarer:

- Stegt medisterpølse m/ stuvet sommerhvidkål: kartoflerne meget kedelige
- Stegt medisterpølse m/ stuvet sommerhvidkål: Efterlyst salt på kartofler, Lidt mere medister og gerne sukker/kanel vedlagt retten.
- Hamburgerryg m/ kartofler, aspargessovs, bønner og gulerødder: Et ganske glimrende måltid med. Smagte fint – både kød, kartofler og grøntsager. Kødets kant var enkelte steder lidt hård, mens kartoflernes og grøntsagernes konsistens og hårdhed var rigtig fin. Aspargessovsen var lækker. Alt i alt rigtig godt.
- Hamburgerryg m/ kartofler, aspargessovs, bønner og gulerødder: Alt godt undtaget kartoflerne, som er smagsløse.
- Gullashsuppe: Rigtig fin smag, så ikke så fantastisk lækkert ud før opvarmning, men blev bedre, da det kom i en skål. Smagte rigtig godt.
- Kyllingekøller m/ tomatmarinerede kartofler, paprikasovs, broccoli: Håndtering af kyllingekøllerne kan give udfordringer ved nedsat håndfunktion
- Kyllingekøller m/ tomatmarinerede kartofler, paprikasovs, broccoli: Kyllingesmagen overgås af marinade og paprikasovs
- Aspargessuppe m/kødboller: Mangler salt, boller smager ikke hjemmelavet, men af "Mou".
- Fyldt fisk m/ kartofler, hollandaisesovs, ærter, gulerødder, blomkål, peberfrugt: Jeg ventede med at spise maden til 2 dage før "udløb". Positiv oplevelse. Fisken var god – smagte godt, kartoflerne var super, faste og gode. Grøntsager og sovs også OK. Jeg ville ikke selv kogt ærter – bare spise dem kolde, optøede – så smager de meget bedre.
- Hvidkålsrouletter m/kartofler, skysovs, bønner, gulerødder: Smager opvarmet.
- Hvidkålsrouletter m/kartofler, skysovs, bønner, gulerødder: Ingen smag i kød og sovs. Våde kartofler. Alt for få grøntsager (69 g.). Alt for meget sovs.
- Hvidkålsrouletter m/kartofler, skysovs, bønner, gulerødder: Lidt for meget "bid" i bønnerne.

Antal svar: 24 ud af 36 mulige



- Hvidkålsrouletter m/kartofler, skysovs, bønner, gulerødder: Kartofflerne meget hårde. Grøntsagerne meget bløde.
- Tartelet m/kyllingestuvning med gulerødder, løg, peber og champignon: Dårlig tarteletskal.
- Tartelet m/kyllingestuvning med gulerødder, løg, peber og champignon: Prøv at lave retten med fiskekød.
- Kogt spr. Okseespidsbryst m/ kartofler, kaperssovs, broccoli: Kartofflerne smagte "vandet" ellers god smag og mørt.
- Kogt spr. Okseespidsbryst m/ kartofler, kaperssovs, broccoli: Farveløst og trist udseende. Kød kunne være hvad som helst. Vandede kartofler, der var hårde inde. God, smagfuld sovs og sprød broccoli.
- Kogt spr. Okseespidsbryst m/ kartofler, kaperssovs, broccoli: Kødet mørt, kartoflerne fine.
- Frikadeller m/ kartofler, skysovs, rødkål: Alt til 5 undtaget kartoflerne, som er kedelige.
- Frikadeller m/ kartofler, skysovs, rødkål: Kartofflerne meget hårde, egner sig til brasede kartofler.
- Skinkesnitsel m/krydderkartofler, paprikasovs, gulerødder, bønner, broccoli: Smag = 3. Igen pga. krydrede kartofler og sovsen. Grøntsagerne kogt for meget.
- Skinkesnitsel m/krydderkartofler, paprikasovs, gulerødder, bønner, broccoli: Gulerødderne lidt for bløde
- Hjemmelavet pizza m/skinke, ost og grøntsager: Der var for mange løg på, som dominerede smagen.
- Hjemmelavet pizza m/skinke, ost og grøntsager: Meget lækkert 😊
- Cremet urtesuppe: Smagte utroligt godt
- Abrikosgrød: Helt OK. Måske der skulle være sendt ¼ L. mælk med, da alle ikke selv handler ind.
- Hindbærtærte m/ flødeskum: Meget sød tærte, ikke sprød. I tvivl om den skal varmes, så gør det ikke (det med rød og blå, så jeg først bagefter).
- Broccolisalat m/ rødløg, solsikkekerner og bacon: Broccolibuketterne fint ensartet, men nogle var sprøde og andre for bløde (smattede). For lidt dressing (lidt mere ville give salaten mere smag). Ønskeligt med lidt mere knas af løg, solsikkekerner.
- Broccolisalat m/ rødløg, solsikkekerner og bacon: Helt i Top 😊

Supplerende kommentarer:

- Forslag til emballage: Brug runde bakker, da hjørnerne kører mod kanten i mikrobølgeovnen og blokerer og standser bakken i at køre rundt.
- En opvarmningsvejledning på selve madbakken vil være en fordel. Det gælder generelt. Tænk at hvide bakker vil fremhæve farven på maden mere end sorte. Ifht. Diskussionen om hvor længe maden er pakket ned, mangler jeg produktionsdato på de fleste bakker.
- Mad til ældre mennesker skal smage af det der bliver serveret. Idé: Gule ærter, brunkål, sammenkogte retter, gryderetter, frikassé, lækker kartoffelmos, champignonsovs, løgsovs osv.
- En mere generel kommentar er selvfølgelig sammenhæng mellem pris og kvalitet. Hvad kan man forvente? 46 kr. for et måltid fra mikrobølgeovnen, syntes jeg er meget.
- Konklusion på alle modtagne retter: gode og veltillavede.

Handleplan

Problemstilling/forslag	Handling/forklaringer
Tilbagemeldingerne viser at det er smag og behag der afgør hvordan kvaliteten på kartoflerne og grøntsagerne vurderes.	For at tilbuddet tilgodeser smag og behag vil Madservice i højere grad vurdere på menuplanerne, hvorvidt der er en god variation af forskellige typer af de tilberedte kartofler og grøntsager.
Kvaliteten af smørrebrødet i madpakken kunne forbedres på - Valg af brød - Frisk grønt, som bliver hurtig kedeligt - Kvalitet af pålægget	Madpakker på en ny måde. Madservice vil her udvikle på bl.a. - Sammensætning af retterne i madpakkerne - Vurdere på og forbedre brødtyper - Vurdere på og forbedre pålægstyper - Vurdere på og forbedre pynt