

Beskrivelse af plejecentrenes leve-bo model i dag.

De fleste plejecenterafdelinger i kommunen har i dag oprettet fælleskøkkener på de enkelte afdelinger, hvor hverdagen og madlavningen foregår efter leve-bo principper.

Leve-bo konceptet handler om at skabe hverdagsmiljø, der minder mest muligt om det liv beboerne levede tidligere. Madordningen er udarbejdet som en fleksibel løsning med henblik på at kunne indgå i beboernes daglige gøren og aktiviteterne i huset. Modellen rummer, at personalet sammen med beboerne kan tilberede alt maden fra bunden af på afdelingen, hvis det er det, der ønskes. Næste dag er aktiviteten måske en tur i haven, og så kan maden være leveret helt færdig og klar til at sætte på middagsbordet. Der er ligeledes mulighed for en mellemting mellem de nævnte eksempler.

Leve-bo madordningen tager udgangspunkt i at:

- få den optimale kvalitet af maden. F.eks. at flæsketegen så vidt muligt steges på afdelingen i ovnen, så der er sprøde svær.
- maden færdigtilberedes så tæt på beboerne på afdelingen som muligt, for at beboerne får duften af maden ved fremstillingen/færdigtilberedningen samt nærvær ved at være tilstede under færdigtilberedningen.
- beboerne kan indgå i det sociale aspekt ("det gode måltid") fra maden bliver til, borddækning, spisesituationen og afrydningen.

Det gode måltid

Visionen er at skabe det gode måltid ved at omgivelserne, omsorgen og samværet er i orden, at maden er lækker og giver en god ernæring. Dermed kan vi gøre måltidet til en god oplevelse.

Målsætninger for måltiderne er, at:

1. Måltidet er i centrum og må ikke forstyrres
2. Alle måltider har ansvarlige værter, der spiser med
3. Der er tid til, at alle kan nå at spise og nyde maden
4. Omgivelserne fremmer oplevelsen
5. Den spisende bliver involveret og respekteret ved måltiderne
6. Der er fokus på ernæringsstatus hos den enkelte borger.