

Oplæg til model 1 for Sjørup og Birkegården.

Orientering om muligheder:	Centerleder Vibeke Ebbesen har været til et formøde omkring, hvad Madservice kan tilbyde af valgmuligheder for beboerne på Sjørup Ældrecenter og Birkegården, hvis det bliver model 1, som politikerne beslutter det skal være, i fremtiden. Strategisk leder Ellen Lyngsø og Kirsten Storgaard - leder af Madservice fortalte om muligheder og forskellige eksempler på hvordan det kan være fremad for Sjørup Ældrecenter og Birkegården for Vibeke. Der er en række muligheder - da det kører meget forskelligt på alle Viborgs plejecentre. Det kan ønskes i flere forskellige retninger. At Madservice primært er til stede i dagtimerne i forbindelse med måltiderne. At de arbejder på at kunne være der engang imellem om aftenen. At Madservice kan tilbyde, at der er kostfaglige tæt på i hverdagen.
Set Per Aastradsens oplæg på skrift.	Jeg har læst Pers materiale igennem og set de muligheder han beskriver. Jeg har set Anette Hald Hansens Lean projekt og har fået noget viden om, hvordan de gør. I det hele taget kan jeg forstå at det gøres meget forskelligt og man selv kan præge det.
Fremtid - hvordan med beboere og personale inddragelse:	Jeg tænker det er vigtigt at mine beboere får en orientering om maden i model 1. Så de kender det nye tilbud. Hvordan kan de have indflydelse? At beboerne skal have mulighed for at vælge mellem flere retter. At beboerne kan købe ekstra portioner, hvis de får gæster.

	At der er et mad- og måltidsudvalg - beboerne har her indflydelse. At pårørende orienteres og lærer det nye koncept at kende. At personalet fra start af - får information meget hurtigt. At de kender tilbud og muligheder. At personalet fra start af er med til at forberede processen - at de får ejerskab til den nye fremtid.
Madservicetilbud:	Det er i et samarbejde mellem køkkenets medarbejder og personalet på Sjørup Ældrecenter og Birkegården. Der kan laves aftaler om, at vi tilbereder noget at maden selv og køkkenets medarbejder kan tilberede det sammen med os, i visse situationer. Det skal være i et ligeværdigt samarbejde. Der vil ikke være en fra køkkenet der laver varm mad dagligt - men det kan arrangeres i visse tilfælde, når og hvis vi ønsker det. Vi kan også afbestille det og tage ud og spise ex.. Maden er som udgangspunkt færdiglavet eller delvist færdiglavet efter ønsker fra de øvrige plejecentre - som det er nu. Beboerne kan fortsat gerne skrælle kartofler og lignende. At maden kan som kan frokost være som smørrebrød og den kan også være, så man selv smører det osv. At det er helt op til arbejdsstedet, at finde sig tilrette i, hvordan vi sammen med beboerne ønsker det. At det er ligesom at bestille varer i en købmandsbutik. At der er mulighed for cafe´ virksomhed på centrene. Der blev nævnt, at hvis vi ønsker det- kan det være en mulighed at borgere udefra kommer ind og spiser.

Hvis det bliver model 1 i 2015:	At jeg som centerleder går helhjertet ind for, at det skal blive en god proces at starte det nye op og implementere det. At jeg inddrager mine medarbejdere i at det skal blive en god proces. At vi hurtigt får informationsmateriale ud. At der bliver planlagt møder med Trio, idet at det er snart og det går hurtigt i gang. At jeg er klar til en hurtig proces. At jeg fra start får brug for Kirsten Storgaard, idet at det er umådeligt svært at beskrive yderligere, da det er meget nyt for mig.
--	---

Hilsen: Centerleder Vibeke Ebbesen D. 20.11.2014.