

Oplæg til model 2 for Sjørup og Birkegården - i vores måde at arbejde med "mad og leve/bo" på med de nye perspektiver fra 2015.

Beskrivelse af, at de 3374 kr. til kost bliver administreret for dette beløb som maksimum, idet at det er egenbetaling (lovbestemt) for en plejehjemsbeboer pr.md. Hvordan er vi sikre på at det når sammen, idet at vi kører en uafhængig ordning, altså at vi selv står med risikoen, hvis ordningen ikke kan hænge sammen økonomisk:	Der har aldrig været tvivl om at det kan nå sammen, idet at erfaringerne igennem mange år har bevist dette. Vi har aldrig tænkt over, hvordan og hvad vi køber - vi har blot købt det vi havde brug for - uden at skele til tilbud eller noget som helst, der var penge nok og rigtig mange betalingsfrie perioder i mange år. Når vi ser i tilbudsavisen sammen med beboerne, er det for at de kan følge med i, hvad priser der er i dag og mental stimulering. Vi vil i fremtiden selvfølgelig kigge mere tilbuds orienteret. Angående udbud: AB Catering, Frellsen kaffe er i vores indkøbsaftaler og dem bruger vi fast. Vi tænker, at dem der er fornuft i at bruge - dem bruger vi. Derudover er det stadig et ønske, at fortsætte med de lokale indkøbssteder - som vi gør i dag. Det fungerer fint og det er derudover et ønske fra vores Brugerråd og beboere at vi handler lokalt. Det har været et ønske i mange år. Det har været ønsket om at holde arbejdspladserne i Kommunen. Gir jo jobs lokalt. I det hele taget har vi et budget der skal holdes under alle omstændigheder - vi ved alle at den ramme der er, skal holdes.
Artikel fra Jyllands Posten, som I kan skele til: Se bilag 1.	I mange kommuner står det beskrevet, at råvare prisen er på en fjerdedel og eller en tredjedel, resten går til alt andet. Prisen for mad fra centrale køkkener i landets kommuner - se vedlagte artikel fra Jyllandsposten. Bilag 1. En tredjedel gir 1124,66 kr. for råvarer. En fjerdedel gir 843 kr. for råvarer. Der er dog immervæk langt op til det, vi må bruge 1497 kr + moms.
Et budget for fordelingen af de 3374,- kr. som vi får pr. beboer i 2015 pr. måned for prisen på kost:	Vi har i vores kostbudget til råvarer - hvis vi tager de 4 leve/bo i 2013 beløb gennemsnitligt = 1497 kr. + moms. (Inklusiv moms 1871,25). Vi har ikke taget Blommehaven med - idet, at den er ny opstartet og ikke på nogen måde noget, man kan måle validt på i en opstartsperiode. Blommehaven kommer ud af 2014 med + på bundlinjen i kostbudgettet. Eftersom at jeg ikke måtte ansætte fast personale før efter beboere var flyttet ind i Blommehaven, har det været lidt turbulent med personale som har været midlertidigt ansat - det gir en forskel - uro meget flow hen over en sommerferieperiode. Men de er velkørende pr. 1/1 2015 med fastansatte - for da kender vi fremtidens økonomi og de er allerede godt på vej til at være meget velfungerende - god start proces i gang.

	Fremover køber vi ind i en samlet kasse for hver center, men spiser og laver mad hver for sig i de små Teams (10 beboere)- for det trives de bedst med. Kun omkring eksempelvis desserter laver vi noget sammen på tværs af Teamene. Det kan frigive mere tid. Lean tankegang. Så regnskabet ser således ud: + moms. <table> <tr> <td>Hver beboer betaler pr. måned:</td><td>3374 kr.</td></tr> <tr> <td>El/vand:</td><td>300 kr</td></tr> <tr> <td>Personale som producere maden:</td><td>1250 kr</td></tr> <tr> <td>Råvarer + moms</td><td>1497 kr</td></tr> <tr> <td>I alt:</td><td><u>3047 kr.</u></td></tr> </table> Moms har vi ikke nu men det havde vi tidligere, indtil ca 7 år siden og det har de andre steder ex. også Kastaniehaven i Vejle og også i Madservice.	Hver beboer betaler pr. måned:	3374 kr.	El/vand:	300 kr	Personale som producere maden:	1250 kr	Råvarer + moms	1497 kr	I alt:	<u>3047 kr.</u>
Hver beboer betaler pr. måned:	3374 kr.										
El/vand:	300 kr										
Personale som producere maden:	1250 kr										
Råvarer + moms	1497 kr										
I alt:	<u>3047 kr.</u>										
Angående de 300 kr. til El, vand og varme:	El, vand, varme er over hele fællesarealet og det vil ca. give 100 kr max - hvis det kun er køkkendelen. Fællesarealet består jo af flere ting, bla. baggang med vaskemaskiner, tørretumblere etc.. gang arealer og køkken. Det betaler de 10 beboere en tiendedel af hver - for det hele 300 kr. Men det er jo mere end køkken området. Ifølge Boligforeningen er det 100 kr pr beboer og det vil de kunne måle - siger de ret nøjagtigt. Der er målere til det og det kan måles nøjagtigt fremover. Så det er egentlig kun kr. 100 frem for de kr. 300 der er sat i budgettet. Så er budgettet på kr. <u>2847</u>										
Hvad går til rengørings midler og vasketøj og lignende.	Der skal laves en pakke, som man har alle andre steder. Dette er til rengøringsmidler, vaskepulver og lignende. Vinduespolering er et valg beboerne har - og det vil blive reguleret pr år efter forbrug. Pris: ca. <table> <tr> <td>Rengøringsmidler</td><td>26,25 kr.</td></tr> <tr> <td>Vaskepulver</td><td>72,00 kr</td></tr> <tr> <td>Vinduespolering</td><td>58,00 kr.</td></tr> <tr> <td>I alt</td><td>156,00 kr.</td></tr> </table>	Rengøringsmidler	26,25 kr.	Vaskepulver	72,00 kr	Vinduespolering	58,00 kr.	I alt	156,00 kr.		
Rengøringsmidler	26,25 kr.										
Vaskepulver	72,00 kr										
Vinduespolering	58,00 kr.										
I alt	156,00 kr.										
Beskrivelse af hvordan ordningen på Sjørup / Birkegården hænger sammen økonomisk - også så det aldrig går ud over plejen.	Der bliver særskilt kontoer til pleje og mad: 1250 kr. går til produktion af mad - lavet af personalet - sammen med beboere i aktivitets øjemed.. Penge til råvarer: som det er nu, har hver leve/bo haft sin egen konto - fremover vil hver centers leve/bo gå i en samlet kasse til råvarer. Det vil sige, at Sjørups 2 leve/boer og Birkegårdens 3 leve/bo bliver til 2 kontoer - altså en på hvert center.										

Beskrive større fleksibilitet med den måde, personalet er ansat, når de både kan fungere i køkkenet og plejen:

Hvis vi fortsætter den ordning vi har - har vi den bedste tid, til de svageste beboere.

Vi har nu en springer i aftenvagt - den mister vi, hvis vi får model 1.

Der er de 600.000 kr. besparelse.

Får vi model 1- så kan der være flere der sidder hos sig selv eller mere alene i spisestuerne. Der vil blive færre hænder og beboerne vil ikke opleve, at blive inddraget, som de gør nu.

Der bliver mindre tid til, at inddrage dem - tage dem med i køkkenet og at kunne snakke med dem imens vi laver mad - det er meget praktiseret nu. Bliver det model 1's ordning - så bliver det opvarmet mad - der bliver sjældent tid til at ex stege frikadeller af plejepersonalet - idet at der bliver en aftenvagt mindre på hvert center. Med mindre at Madservices medarbejder kommer og steger og laver frisk mad - så de kan inddrage beboerne?

Bekymringen er at Madservice kan ikke varetage plejeopgaver - men mine medarbejdere kan varetage begge funktioner og det gir en meget større fleksibilitet og forebyggelse af uro og forvirring.

Vi oplever, at vi har demente beboere og nogle der er råbende.

Vi kan netop bedre forbygge og hjælpe dem med at falde til ro i vores model 2 og det kan vi ikke altid sikre i fremtiden i model 1.

Vi har jo prøvet, hvordan det var inden vi gik over til vores fantastiske leve/bo model og det er meget på vej tilbage dertil - hvis vi ikke beholder model 2.

Vores model er den, der har den bedste mulighed for at støtte svage beboere og at kunne rehabilitere og aktivere - den økonomi der er i model 2 - skaber rammen til det.

Her er ex på hvordan en tilgang til en svag beboer kan lykkes i vores ramme:

EX: Se vedlagte eksempel bagerst. Bilag 2.

De 1250 kr til produktion:

I 2015 får vi 750.000 til at lave producere mad for (5 enheder) og der benyttes Madservice ikke - vi har vores 2 ernæringspersoner.

Efter ombygning i vores demensafsnit "Skovbrynet" om 1½ år, har vi 900.000 kr til at producere mad for. Skovbrynet ønsker også selv, at lave mad og endnu mere deres pårørende og det kan sagtens praktiseres - køkkenet er tegnet efter det.

Pårørende har længe efterspurgt det - de savner den gode mad de kan dufte, når de går tur nede i leve/bo'ene og kan se den og får smagsprøver er virkelig "misundelige" og glæder sig til at få samme tilbud.

Er det model 1 - så er det jeg har fået at vide, at 2 medarbejdere

Paragraf: 83.	på 30 timer - altså en hvert sted - uanset at vi er 6 enheder. Det er ikke svært, at se at det vil gå ud over borgernes ATA tid, i forhold til, hvilken af de 2 modeller der vælges. Der har været sendt forespørgsler til Ministeriet, om beboerne gerne må hjælpe ved ex: at skrælle kartofler og det giver ikke afslag i kostprisen og de er ikke underlagt 50 procents reglen. Der ligger erfaring fra Vejle Kommune - Kastaniehaven.
At det kost- og ernæringsmæssige, heri ex, småtspisende, diabetes, diæter, fejlsynkning og lign. Specielle behov), så det er <u>fagligt forsvarligt</u>:	Særligt vigtigt er det, at der er en med medarbejder med dobbelt kasket(ernæringsperson / sosu-assistent) som kan se en forskel på - både det anatomiske og sygdomsmæssige og fagligt og ernæringsmæssigt - hun har jo 2 vinkler, at anskue det fra i forhold til helhedssynet. Perfekt tilgang og noget bredde og dybde. Vi er underlagt levnedsmiddelstyrelsen og udfører egenkontrol i alle enheder og har ene elite smiley'er. <u>Se vedlagte bilag 3. Uddybelse af ernæringsarbejdet.</u>
Et <u>budget</u> - hvad går til lønudgifter? (til køkkentimer og til plejetimer). Se bilag 4.	Vi er 1 nattevagt på hvert center. Vi er 2 i dagvagt i hvert Team til 10 beboere. Vi er en 8 timers aftenvagt i hvert Team og 1 springer på 6 timer, som går på tværs af Teamene. Heri er køkkentimerne også. Har vi penge på lønnen i overskud vil vi bruge dem i de perioder vi har tungere plejeopgaver som gør at det er hensigtsmæssigt. Det er fra rammen. Det er vores nuværende situation og model 2. I model 1 spares springeren væk på hvert center - det vil betyde mindre tid til den enkelte, samt svære vilkår i demens afsnittet samt de 2 aflastningsstuer - mht. forskellige udfordringer. De er borgere som kræver mere - de vil kunne være særlig udsatte. Derudover er ældrepuljen - et fantastisk godt tilbud til de ældre og det fungerer fint. Bliver det model 1 - får vi heller ikke så meget ud af den pulje, som i model 2. I model 2 er rammen meget større til, at det kan lykkes. Skema over registrering af tids forbrug på selv at lave mad og eller at varme mad .

Hvilke faggrupper, der er ansat og hvordan de er ansat (er de ansat som kombineret pleje- og køkkenpersonale). Beskrivelse:	Der er ansat: - social- og sundhedshjælpere. - social- og sundheds assistenter. - centersygeplejersker - en hvert sted. - Ernæringsassistent / køkkenleder kombineret med sosu. - Pedel - 1 til deling af begge centre. - Seniorjobber - 1 deling af begge centre. - Madservice har 2 til at gøre rent - 1 på hvert center. - Flexjobber - 1 på 6 timer pr uge i vores demens afsnit. Flexjob i demens - falder væk ved model 1 - så er der ikke økonomi til den. Hun gør en særlig indsats hos en svag gruppe borgere. Seniorjobber er meget alsidig og har opgaver omkring rehabilitering med beboerne - køre ture osv. Er en styrke for beboerne.
Mulighed for hurtig omstilling (time til time eller formiddag til eftermiddag), hvis der er brug for kostændringer eller specielle hensyn i fht. en beboer.	Vi har ernæringspersoner i husene. Og vi har vores centersygeplejersker og alle tager over for hinanden. Vi kan hurtigt bestille specielle varer og afhængig af hvor vigtige de er - kan vi få dem leveret hurtigere og også få dem, hentet. Er der ændringer som det er i dag ved Model 1 i Skovbrynet - da kan der gå op til 14 dage inden en ændring træder i kraft. Vi kan holde hurtige akutte borger handleplansmøder - med ernæringsperson og / centersygeplejerske og kontaktperson. Der kan kaldes hurtig ind til Teammøde, hvis det skal være med ernæringspersonen. Ex: Det så vi tydeligt da vi havde vores beboer med den farlige bakterie clostridium - det var et fantastisk forløb og vedkommende beboer er rask i dag. Det er en af de store opgaver ernærings og sikkerhedsmæssigt mht. forebyggelse af smitte til et helt center. Flot stykke arbejde - ved Teamwork i vores model. Det vigtigste i starten var smitte forebyggelse, men lige så vigtigt at beboeren fik den, mad der kunne hele hende og hendes meget lave immunforsvar blev styrket. Og ikke mindst, at hun fik spist den mad hun fik, for hun fik speciel mad og havde særlige ønsker.
Vores tanker om ” det gode måltid” og indflydelse og medbestemmelse og medejerskab i fht. menu-sammensætning, egnsretter, specielle livretter, indkøb med mere:	Vi tager udgangspunkt i beboernes liv og hjem og i de ønsker og mål de har, eller som vi sammen finder. Vi forsøger at give dem mening i tilværelsen - at de har indflydelse og at det stadig er vigtigt, hvad de ønsker og vil. Selvfølgelig også ud fra den ramme vi har. Vores beboere får tilbudt god og velsmagende mad, hvor den enkelte borger har indflydelse og selvbestemmelsesret omkring det, de gerne vil have på menuen.

For os er det vigtigt at vores beboere føler, at de yder deres bidrag - stort som småt - i deres dagligdag i vores leve/bo miljø'er for det, at man føler sig medinddraget og er med til at træffe beslutninger om forskellige ting, gør at vores beboeres livskvalitet højnes.

"Hvad skal vi have at spise i dag"? hører vi som plejepersonale rigtigt meget - og forventningen til måltidet er altid stort.

Det er nu engang sådan hos os, at vores beboere går meget op i maden og at den er frisklavet og med alt det, der hører med til det - syn, duft og smag men også hvordan den indtages og at det er hyggestunder. De sociale tiltag som kan være blomster og dug på bordet, lys og serveringen af mad. De går op i, at vi skaber en hyggelig og god atmosfære og der tales pænt til hinanden. Vores måltider er en stor del af det levede liv på vores to ældrecentre. Kigger man gennem tiden, har maden i den danske kultur altid været et stort omdrejningspunkt, vi forbinder det med hygge, sammenhold og snak om hverdagen. Der opstår et naturligt sammenhold omkring middagsbordet beboerne og personale imellem og man interesserer sig for hinandens ve og vel. Vores madplan afspejler meget årstiderne og de forskellige råvarer, der er fremme her og tager for det meste udgangspunkt i det traditionelle danske køkken. Vi gør meget ud af at skelne mellem hverdage, weekender, helligdage, fødselsdage m.m. Der kan opstå meget snak omkring forskellige retter - enten fordi beboerne ønsker at få det på madplanen - eller fordi det er en ret vi som personale ikke har hørt om før og måske kan inddrage beboernes egne erfaringer med denne ret. Har du lavet den? Kan du huske hvordan? Er der andre af beboerne der har smagt eller prøvet at lavet den? Snakke som dette er guld værd. Når de kommer i gang med at tænke over ønsker, så kommer der mange gange andre ting ind over ex. minder, og hvad der skete dengang osv. Så er det vi oplever at nogle af dem, der måske ikke siger så meget - lige pludselig kan genkende noget og kan være med i snakken om gamle dage og minder de måtte have. Den følelse, der her bliver vækket er rigtig god, og den holder længe. Der ligger meget selvværds arbejde i denne tankegang.

Når vi spiser - "har du hjulpet til Sofie"? - "Nej, hvor er du god til det - det smager dejligt". Hvem nyder ikke den slags anerkendelse?

Nogle af vores urolige beboere, har fået mange faste opgaver - idet det giver dem en struktur vedkommende har brug for - for ikke at køre op eller få det dårligere.

Det er en vigtig ting at have øje for - og den er dybt forankret i vores leve/bo tankegang - i vores måde at arbejde på.

Vores måltider sammen med beboerne er hyggestunder. Når man som beboer oplever dette, er det også med til at få dem til at føle sig værdifulde - man er noget værd. De beboere, der har brug for hjælp og støtte under et måltid - sidder plejepersonalet ved siden

Se vedlagte bilag 5.	af. Vi kan sørge for at den enkelte beboer får den tid, ro og støtte til at indtage sit måltid - og ud fra beboerens egne ressourcer tage udgangspunkt i hvad, der er det bedste for den enkelte. Har vi småt spisende beboere tager vi udgangspunkt i det, de har lyst til at spise. Men det er altid med et fagligt udgangspunkt i den enkelte beboer. Der tales meget om mad - uanset hvordan og hvorledes - så det MÅ være en vigtig del i en ældres liv. For nogle måske det eneste de ser frem til i deres hverdag. Derfor FORTJENER de også at få mest muligt for pengene og det gør de i vores model 2 Vi er også en uddannelses institution og elever og praktikanter som kommer i centrene bliver jo også introduceret til denne tankegang og er også med - sammen med både beboere og personalet, både at lære tilberede maden, og alle de tanker man som plejepersonale skal have ind omkring det vi serverer. Kostpolitik for Sjørup og Birkegården.
Sjørup og Birkegården er langt fremme i forhold til at have skabt en meget sund kultur:	Vi har fået skabt en kultur, hvor borgeren er i centrum og vi arbejder hele tiden på, at inddrage og sikre beboerne bruger deres indflydelse og selvbestemmelsesret. Vi forsøger at finde frem til, hvad de har af ønsker for at have det bedst muligt og selvfølgelig ud fra den ramme vi har. Vi også tænker anderledes og bruger spontanitet og kreativitet - det er med til, at det er spændende at arbejde her og en attraktiv arbejdsplads.. Menneskesynet, respekt og etik er i højsædet. At vi igennem årene har arbejdet rigtig meget med værdier og anerkendelse. At personalet har indflydelse og er med inddraget i løsninger og se muligheder i, hvordan vi gør og arbejder. Det skaber engagement og så får man mere løst til at tage opgaver og ansvar på sig. Disse rammer giver mulighed for at ildsjæle opstår og dem er der rigtig mange af på begge centre. At man er en god kollega - at arbejdsmiljøet er meget vigtigt og på dagsorden meget jævnligt. Hele den måde vi har skabt leve/bo på - gir en frihed som medarbejder og den styrke og glæde - afspejles direkte hos beboerne. En leder der støtter op om alt dette og gerne går foran som den gode rollemodel. Vi er alle lige vigtige og derfor arbejder vi som Team og samarbejder på tværs. Fraværet bliver helt automatisk lavt når det fungerer på denne måde - det er en af de gode sidegevinster. At vi løser sammen de udfordringer der kommer og så snart jeg får en henvendelse, handler jeg som leder hurtigt. At jeg er lyttende og nærværende - er vigtigt. Det er de tilbagemeldinger jeg får og det retter jeg mig efter.

	Meget af vores kultur er efterhånden blevet til grundlæggende antagelser - det er dybt forankret og ligger ligesom på ryggraden efterhånden. Trods store sparerunder for at holde økonomien - er vi kommet videre og forsøgt at tage det bedste med os og at imødekomme fremtidens krav, i den rehabiliterende retning og altid med beboeren i centrum. Det ville være forfærdeligt ærgerligt, at ødelægge noget der er så fantastisk godt skabt. Vi har i alle årene arbejdet ressourcetænkende og ikke mangeltænkning. Angående socialkapital - det er skabt her ude og det lever. Lav fravær. Angående Lean - vi er på udkig efter nye måder at gøre tingene på hele tiden og finde tid til nye ting - det kan jo også kaldes lidt godt købmandsskab.
--	---

Udarbejdet af Centerleder Vibeke Ebbesen på Sjørup og Birkegården. 20.11.2014.

Aldre betaler for meget mere end råvarerne, når de køber færdigmat

Mad til døren: Råvarenes værdi udgør typisk mindre end en tredjedel af prisen, når ældre køber mad fra kommunen. Kommunerne bør betale omkostningerne, lyder det fra Ældre Sagen. En forbrugerkonom ønsker åbenhed om priserne.

NOLA GRACE GAARDMAND
MORTEN ZAHLE

nola@jp.dk
morten.zahle@jp.dk

Prisen på råvarerne udgør cirka en tredjedel af og nogle tilfælde blot en fjerdedel af den samlede pris, som ældre borgere i eget hjem skal betale, når de får hvidkålrouletter, hakkebøffer med bløde løg og langtidsholdbare madpakker leveret til døren.

Det viser en rundringning, som Jyllands-Posten har foretaget til 15 af landets største kommuner.

Når prisen, som den ældre borger skal betale, bliver beregnet, er det ikke kun råvarerne, der tæller i regnskabet. Også udgifter til arbejdsløn, personalets tøj, udbringning, emballage, el, vand, varme, renovation, ja såmænd også et bidrag til rådhusets generelle driftsomkostninger skal med i regnestykket, og alle disse udgifter udgør typisk mere end to tredjedele af den pris, som den ældre borger skal betale. Sådan er det f.eks. i Esbjerg, hvor 550 borgere får leveret mad fra Esbjerg Kommunes Madservice.

Prisen for et måltid mad leveret til borgerens eget hjem er 49 kr. Ifølge kommu-

nens beregning er der i gennemsnit brugt råvarer for 13,88 kr. i måltidet. Altså er mindre end en tredjedel af måltidets pris brugt på råvarer. Fordelingen er den samme for en madpakke til 23 kr. Her er der brugt for 7,25 kr. råvarer.

Den skæve prisfordeling vækker harme hos bl.a. Ældre Sagen.

»Kommunerne har lavet et meget ufordelagtigt regnestykke for de ældre. Jeg synes især, at det er helt galt, at kommunen tager nogle omkostninger med i prisen til sig selv. Hvorfor skal de ældre f.eks. betale for rådhusets generelle driftsomkostninger?« spørger direktør Bjarne Hastrup.

Blot en fjerdedel

Esbjergs regnestykke er langt fra enestående. I flere af de kommuner, som Jyllands-Posten har talt med, er råvareprisen nede på omkring en tredjedel af den samlede pris.

I Randers Kommune betaler de ældre f.eks. 43 kr. for et måltid, og heraf udgør råvarerne 16,07 kr. I København betaler de 41 kr. for et måltid, hvor råvarerne reelt koster 15,22 kr. I Aalborg kan man få leveret hovedret og forret fra den kommunale

madservice for 54 kr., hvor råvareprisen er 17,11 kr. Og i Odense koster en hovedret 48,94 kr., mens råvarerne reelt koster 14,45 kr.

Andre steder er råvareandelen helt nede på en fjerdedel som i Slagelse, hvor de ældre betaler 48,25 kr. for at få et måltid leveret. Her koster råvarerne 12,31 kr.

Kommunen bør betale

Forbrugerkonom Ann Lehmann Erichsen, Norda, sætter spørgsmålstegn ved, om det er fair, at en borger, som gerne vil blive så længe som muligt i eget hjem og gerne vil have mad leveret ved døren, også skal betale for vand, varme, vedligehold i centralkøkkenet og generelle omkostninger på rådhuset.

»Der er stordriftsfordele ved at lave mad til mange på én gang, men de ældre borgere får ikke glæde af det, fordi de også skal betale for alle mulige andre ting. Spørgsmålet er, om kommunerne er gode nok til at lave et billigt og nærende måltid, eller om andre kunne gøre det billigere,« siger hun.

Heller ikke Bjarne Hastrup mener, at det er rimeligt, at de ældre skal betale for andre udgifter end selve måden. »De ældre betaler jo heller ikke for hjemmehjælpen. På

samme måde bør de personalet masse omkostninger forbundet med levering etc. være en kommunal udgift – og ikke en udgift for den enkelte ældre,« siger han.

Ann Lehmann Erichsen opfordrer kommunerne til at gøre det synligt, hvordan prisen er skruet sammen.

»Der burde være en betalingsdeklaration, så borgere, der bestiller maden fra kom-

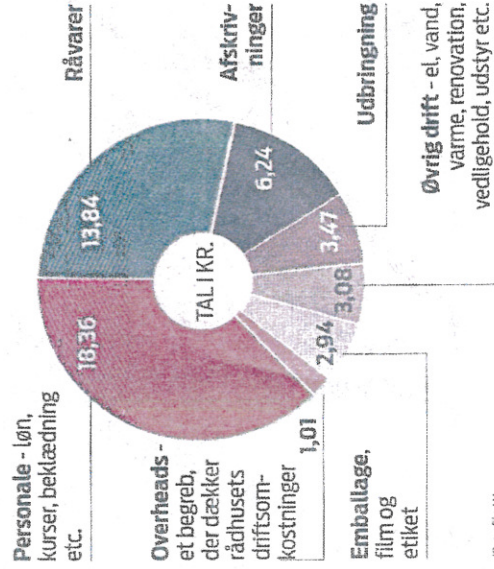
munen, blev gjort bekendt med, hvordan regnestykket ser ud. Det kunne man gøre på et faktablad, når borgerne melder sig til madordningen. Jeg tror, at det ville være en øjenåbner for mange,« siger hun og får støtte fra Bjarne Hastrup, der også mener, at der som minimum bør være en betalingsdeklaration.

6 af de 15 adspurgte kommuner har udliciteret pro-

Pris på hovedretten

EKSEMPEL FRA ESBJERG KOMMUNE.

Omkostningerne på i alt 48,94 kr. er fordelt på:



Dybt kritisabelt

Det kalder Bjarne Hastrup dybt kritisabelt:

»Selvfølgelig burde kommunerne kende prisfordelingen. Hvis ikke engang kommunen selv ved, hvad de ældre reelt betaler for, hvordan kan man så vide, om det er en rimelig pris?«

Formanden for social- og sundhedsudvalget i kommunernes forening, Kl., Thomas Adelskov, siger i en skriftlig kommentar, at der ikke er noget, kommunerne hellere vil, end at de ældre skal have den allerbedste mad med de bedste råvarer, men at kommunerne står i et dilemma:

»Kommunerne skal på én gang levere god, velsmagende og ernæringsrigtig mad til de ældre borgere, og samtidig må kommunerne ikke bruge for mange penge på driften. Det hænger ikke sammen.«

Bilag 1

Ex på hvordan vi behandler svage beboere.

Ex navn Hanne er et sløret navn : Hanne Pedersen

Hanne Pedersen-er en kvinde sidst i 70-erne, som kommer i leve/bo fra aflastning andet sted i kommunen.

Hanne har tabt sig meget og er meget tynd. Hun har svært ved at holde tænderne i munden.

Hun lider af knogleskørhed, svær KOL (iltbruger) og meget plaget af nervebetændelse.

Hun har en springfinger på højre håns, som gør det svært for hende at spise, ja holde på en gaffel.

En kompleks borger, der er meget psykisk påvirket af alle disse diagnoser.

Hanne er mor til 2 børn.

Hanne vil i starten ikke spise sammen med de andre, men hun skal have hjælp til at spise. Så der skal planlægges, at hun skal spise før eller efter de andre.

Vi startede med, at hjælpe (made) Hanne på stuen ved sofabordet (siddende på en lille skammel) med havregrød. Meget vanskeligt, både for os og hende, og hun bliver let utilfreds med hjælper.

Vi forsøger, at hun så spiser ude ved spisebordet om morgenen, hvor hun sidder bedre, og selv kan spise. Men hun føler sig hurtigt efterladt, når vi går rundt og hjælper de andre op.

Vi finder en løsning. Hun får et lille spisebord ind på stuen, med front til vinduet,ud mod gangen, så hun kan se os, og vi hende. Det er fint. Hun bestemmer nu selv morgenmaden. Pt er det A38 med brun farin. Vi har nu en lille skål stående ved siden af, så hun (på de gode dage) kan tage mere sukker.

Vi har nu aftalt, at Hanne kommer med ud til formiddagskaffe, bare for at være med.Hun kan komme hjem, så snart hun har lyst. Hun får kun banan, og mener ikke at hun kan tygge brød mv.

I starten får Hanne supper, vælling, som vi laver specielt til hende. Senere bliver det grød, kartoffelmos, blendet/hk kød, for at ende i alm. mad.

Hanne får det hjælp hun har behov for. Nogle dage mere end andre dage. De andre bb, er meget opmærksomme på, om hun nu kan selv, eller om hjælper er opmærksom nok.

Det er en unik ting. Beboerne kærer om hinanden, de tager hensyn. De kan godt synes at nogle beboere spiser, knap så pænt. Men vi forsøger at placere dem, sådan, at det ikke virker anstødende på nogen. Men de drager i bund og grund meget omsorg for hinanden. Vi som personaler, er deres de svages advokater. Vi fortæller, at der skal være plads til os alle, både på den ene og anden måde.

Nogle gange hjælper vi Hanne hos hende selv. Det er i orden. Men straks spørger de andre. Er Hanne syg i dag?

Hanne har sine vaner, og vi efterkommer dem, så vidt det er muligt. Hun ønsker HVER aften x antal hårdkogte æg. Det kan være 1, 2 eller 3 halve æg. Bondebrød med skrabet smør, måske, eller og, vi forsøger med andet brød, for at fortælle hende, at det er sundt, og alligevel skabe tryghed, for hun får da bare bondebrødet igen.

Hanne er nu ude til alle måltider, undtagen morgenmad, og aftenscaffen.

Vi har skabt tryghed om hende, og hun kalder, ikke nær så meget af os.

Hanne kan ikke hjælpe med at skrælle noget mv. Men hun har en god smag, og ved hvad hun vil have og ikke have. (fisk f.eks)

De svage beboere - tænker jeg, er dem som kommer til os, med sondemad, eller ikke meget appetit, som vi så kan kræse om, på alle tider af døgnet, så de kan spise hvad de vil, når de vil.

Skrevet af en medarbejder der kærer sig😊)

Uddybelse af ernærings arbejdet og tilgang fra 2 perspektiver køkken /pleje:

Der er 30 beboere på Birkegården, hvoraf de 2 er aflastningspladser og 28 beboere på Sjørup Ældrecenter, hvoraf de 8 bor på en skærmet demens enhed grundet svær demens og her er det vigtigt, at der er en ekstra fokus på maden, da det er nogle borger som ikke kan sige fra eller til. For at vi sikrer et fagligt niveau indenfor ernæring, vil jeg som ansvarlig for dette, i tæt samarbejde med centersygeplejesker, personaler i bo enhederne, diætister og lægen, arbejde for dette. For at sikre alle borger, så skal de vejes og have udregnet deres BMI og det skal gøres i hver måned til den 1 og dette skal gøres i samarbejde med plejepersonalet i bo enhederne, herved kan man opfange de borgere, som begynder at ændre adfærd i forbindelse med ernæringen. De borger som er udsatte i forvejen, kan man have et skærpet tilsyn på.

Hvert team holder teammøde 1 gang pr måned, her sættes der 15-20 min af hver gang til ernæring, så de borgere der er problemer med kan blive gennemgået og evalueret på, om igang sættende ting - om det fungerer, samt vejlede plejepersonalet i specielle diæter og der er mulighed for, at gennemgå det sammen med den kostansvarlige, hvis der er behov for det. Ernæringspersonen kan også vejlede og være behjælpelig med, at få bestilt de rigtige produkter hjem til special diæterne.

Ernæringspersonen har ansvar for, at der bliver udregnet korrekt energi behov, KJ , proteinbehov og kulhydrater, så der bliver lavet kostberegninger på den planlagte kost. Dette gøres i computer program i et ernærings program og kan også forefindes i forskellige kosttabeller, så som Ankerhus kosttabel, Helms kost tabel eller levningsmiddeltabellen.

På Sjørup Ældrecenter har ernæringspersonen 2 kasketter på - ernæringsassistent og social- og sundhedsassistent. Udover det er der ansat en centersygeplejeske, assistenter og social og sundhedshjælpere. Det har faktisk en rigtig stor betydning, at man kan koble den ernæringsmæssige uddannelse sammen med en sundhedsfaglig uddannelse, da man meget nemmere kan koble tingene sammen.

Ex: Har vi en borger med begyndende tryksår, så vurderer vi jo med det samme, at der skal igangsættes en proteinrig kost. Her sørger ernæringspersonen for, at der bliver produceret noget mad, som indeholder protein med den rigtig sammensætning og udregning, så det ville kunne sættes i gang med det samme.

Den officielle screeningsmetode, som anvendes ligger i vejledning til både læger, sygeplejersker og social og sundhedsassistenter. Man deler en screening op i en primær screening og en sekundær screening og ud fra hvilken score borgeren får, udregner man den ernæringsmæssige risiko vurdering på borgeren.

Ernæringspersonen på Sjørup Ældrecenter, samt Birkegården, vil kunne vejlede og producere den ernæringsmæssige korrekte diæt

- * Fedt og kolesterolmodificeret kost.
- * proteinrig og natrium reduceret diæt.
- * Diæter ved fødevarer overfølsomhed.

- * Diæter ved urinsyregigt- purinreduceret diæt.
- * Alm diabetes diæt.
- * energitæt kost.
- * Blød, hakket kost.
- * Tygge og synke venlig kost.
- * Kost til småtspisende.

En fedt og kolesterolmodificeret kost, indeholder lavt indhold af mættet fedt samt evt. alkohol og tilsat sukker samt et højt indhold af komplekse kulhydrater og kostfiber. Mættet fedt er begrænset, men er erstattet med monoumættet fedt.

En proteinrig og natriumreduceret diæt - her skal kosten have et højt indhold af fedtstoffer, fede mælkeprodukter, og oste for at øge energiindholdet og proteinindholdet.

Ved fødevarer overfølsomhed laver man en kost efter, hvad borgeren er overfølsom overfor som kan være æggefri, farvestoffri, uden konserveringsmidler, gluten fri, mælkefri. Her skal man sørge for at lave en diæt, så borgeren kan spise uden at få en allergisk reaktion.

Ved urinsyregigt - purinreduceret diæt, her skal man være særlig opmærksom på bælgrugter skal begrænses, sukkerindholdet skal minimeres og rigeligt med væske.

Alm diabetes kost, her skal man spare rigtig meget på fedtet og minimere sukkeret og kosten skal have et højt indhold af kostfiber og kulhydrater.

Tygge og synke venlig kost følger principperne for småt spisende. Kosten skal individualiseres og en kost registrering er nødvendigt, hvis man er ude i den form for ernæring.

For at opnå sufficient næringstæthed suppleres tygge- synkevenlig kost altid med energi og proteinrige drikke.

Mellemmåltiderne er en vigtig del, når man taler om tygge- synke venlig kost. Derfor skal halvdelen af energien komme fra mellemmåltiderne, som ikke behøves at være et måltid, men kan være en portion koldskål, glas sødmælk, kakao eller milkshake.

Energitæt kost og kost til småt spisende, her er det vigtigt at kosten har et højt fedtindhold og lavt indhold kulhydrater og kostfiberindhold og supplerer med protein drikke og energidrikke.

Blød/ hakket kost - her skal maden være helt findelt og tilberedes enten dampet eller let stegt, dette gives - hvor der er nedsat tyggefunktion. Blødkost øger anbefalinger for tygge- synkevenlig kost.

Hver leve/bo enhed, laver deres egen madplan både til frokost og aftensmaden. Det er beboerne der kommer med ønsker og egnsretter osv. De har stor indflydelse.

Her vil ernæringspersonen gennemgå madplanerne i hver måned, sammen med personalet fra hvert Team, for at være sikker på at alle krav om de forskellige kostråd er opfyldt med fisk 2-3 gange om ugen, fjerkræ 1 gang og indmad 1 gang, samt lave en udregning på at energibehovet altså energi- fedt- protein og kulhydrat stemmer hver måned og får tilgodeset de borgere, som skal have lavet specielle diæter.

Lige så snart vi har med en borger at gøre, som bliver ramt af uventet sygdom, hvor der skal sættes ind med en anden ernæring, så skal vi have det tværfaglige Team på banen, som består af læger, sygeplejesker, diætister og ergoterapeuter. Det er lægen der ordinerer, hvad beboeren skal have, diætisten skal udregne kostplan og den kostansvarlige skal sørge for at udførelsen af produktions fremstillingen af produktet til borgeren.

Der er udarbejdet egenkontrol program i alle Teams og hver Team står for udførsel af dette, der kan selvfølgelig altid rettes henvendelse til ernæringsassistenten omkring dette emne, men hygiejne er jo også en stor del af den sundhedsfaglige uddannelse.

Vi har på Sjørup Ældrecenter d.d. ansat en social- og sundhedsassistent, som også er ernæringsperson, med stor faglig baggrund omkring mad og ernæring.

Pr. februar på Birkegården 2015, er der 1 køkkenleder, som også er social- og sundheds hjælperuddannet, til at varetage opgaverne der og så kan de tage over for hinanden.

I social- og sundhedsassistentens kompetenceprofil ligger, at man ud fra viden om borgeren, kan observere ændringer i sundhedstilstanden - herunder eksempelvis under- og fejlnæring m.m. De har viden om, hvordan man vurderer borgerens ernæringstilstand og hvordan man anvender sundhed og omsorgs værktøj til ernærings screening og arbejder ud fra handleplaner, omkring ernæring og ved hvordan man anvender principper omkring "det gode måltid".

Bilag 4

Opgaver	Leve/Bo	Midlertidige pladser/Skovbrynet.
	Alle måltider tilberedes af plejepersonale og i den udstrækning der er muligt sammen med beboerne.	Opvarmning og anretning af mad leveret af produktionskøkken. Der er ikke tilknyttet køkkenpersonale på Midlertidige plads, så alle opgaver i forbindelse med mad udføres af plejepersonale. Dog er gruppen tilført 10 timer pr. uge.
	Dagligt tidsforbrug	Dagligt tidsforbrug
Finde morgenmad + oprydning	20 min.	20 min
Lave frokost + oprydning	25 min	25 min
Der laves kaffe/te med frugt, kage til formiddag, eftermiddag og aftenkaffe	45 min	45 min
Tilberede varm mad til aften + egenkontrol i forbindelse hermed (leve/bo kun hovedret til hverdag)	30-45 min afhængig af menu	
Finde og varme varm mad til aften (hoved + bilet)		30-40 min
Oprydning + opvask af gryder og lign.(ikke porcelæn)	15 min	15-20 min
Tidsforbrug i alt pr. dag	145 min.	145 min.
	Ugentligt tidsforbrug	Ugentligt tidsforbrug
Bestille varer købmand x2 efter madplan	60 min	
Bestille varer slagter x 1	15 min	
Modtage /sætte varer på plads + egenkontrol	40 min	
Bestille varer kolonial/produktionskøkken x2		40 min
Bestille frostmad/produktionskøkken x1		10 min
Sætte varer på plads + egenkontrol x 2		40-50 min. (kølerum i stuen modtager alle varer, derefter fordeles i afd. køl + frost)
Rengøring af ovn, køleskab, fryser, emhætte, mikroovn iforhold til egenkontrolprogram	60min	60 min
Rengøring af kølerum + vask af gulv og egenkontrol i cafekøkken		60 min
Tidsforbrug i alt pr. uge	175 min	215 min
Samlet tidsforbrug pr. uge	19,83 timer	20,5 timer
Der laves kaffe/te med frugt /kage formiddag, eftermiddag og aften i alle afdelinger i leve/bo bages meget brød sammen med beboerne, (har ikke plads til halvfabrikata/catering) På midlertidigplads levere produktionskøkken ofte bake-off brød, som personalet selv skal bage.		

Bilag 5.

MAD AF HØJ KVALITET: PÅ SJØRUP/ BIRKEGÅRDEN SERVERER VI HJEMMELAVET KVALITETSMAD AF ÅRSTIDENS RÅVARER	DET VIL VI KENDES PÅ: - VI TILBEREDER MADEN I BOENHEDERNE - VI SØRGER FOR AT DER ER VARIATION I MENUERNE OG BRUGER ÅRSTIDENS RÅVARER - VI LAVER SÅ MEGET VI KAN - FRA BUNDEN - AF FRISKE RÅVARER - VI UDNYTTER DEN FAGLIGE VIDEN OM ERNÆRING OG TILBEREDNING AF MAD, DER FINDES I PERSONALEGRUPPEN - VI ANRETTER MADEN, SÅ SANSERNE STIMULERES - VI ER RESSOURCEBEVIDSTE, NÅR VI KØBER IND - VI TILSTRÆBER AT KØBE ØKOLOGISK OG VÆLGER RÅVARER FRA NORDEN I DET OMFANG, DET KAN LADE SIG GØRE - VI BEGRÆNSER SPILD OG UDNYTTER RESTER HVOR VI KAN - VI SØRGER FOR AT HYGIEJNEN I KØKKENET ER I ORDEN. - VI BEDER VORES BEBOERE OM AT VURDERE KVALITETEN AF MADEN - VI SØRGER FOR AT MEDARBEJDERNE HAR RELEVANT KOSTFAGLIG VIDEN OG FÆRDIGHEDER I MADLAVNING.
---	---

HYGGELIGE MÅLTIDER PÅ SJØRUP/ BIRKEGÅRDEN ARBEJDER VI MÅLRETTET MED AT MÅLTIDET SKAL VÆRE ET AF DAGENS HØJDEPUNKTER	DET VIL VI KENDES PÅ: - VI SØRGER FOR AT DER ER RO OMKRING MÅLTIDERNE OG GOD TID TIL AT SPISE - VI SAMMENSÆTTER MENUEN, SÅ FLEST MULIGT FÅR MAD, DE KAN LIDE - HVER DAG - VI TILSTRÆBER AT ALLE MÅLTIDER HAR EN MÅLTIDSVÆRT, SOM SPISER MED - VI SØRGER FOR AT BORDET ER PÆNT DÆKKET OG AT MADEN SER INDBYDENDE UD - VI UNDERSTØTTER DET SOCIALE SAMVÆR OMKRING MÅLTIDERNE OG SKABER PLADS TIL ALLE BEBOERE - VI ANERKENDER AT NOGLE BEBOERE HAR BEHOV FOR AT SPISE ALENE OG STØTTER DE INDIVIDUELLE MÅLTIDER - VI STØTTER MINDRE SPISEFÆLLESSKABER I BEBOERNES EGNE LEGLIGHEDER, NÅR DET ER RELEVANT - VI KAN LAVE ØNSKEMAD TIL BEBOERE MED HELT SÆRLIGE BEHOV - VI INVITERER PÅRØRENDE TIL DØENDE TIL AT SPISE MED UDEN BEREKNING.
---	---

MAD DER PASSER TIL DEN ENKELTE PÅ SJØRUP/ BIRKEGÅRDEN TILBYDER VI BEOERNE MAD, DER PASSER TIL DERES ØNSKER OG ERNÆRINGSMÆSSIGE BEHOV	DET VIL VI KENDES PÅ: - VI TILBYDER ALLE BEBOERE AT FÅ VURDERET DERES ERNÆRINGSTILSTAND LØBENDE - VI LAGER INDIVIDUELLE ERNÆRINGSPLANER I FORHOLD TIL BEBOERE MED SÆRLIGT BEHOV - VI OPSØGER VIDEN OM ERNÆRING HOS FAGPERSONER, NÅR DER ER BEHOV FOR DET - VI TILPASSER HVERDAGSMADEN TIL DEN ENKELTES ERNÆRINGSMÆSSIGE BEHOV - VI GIVER BEBOERNE MULIGHED FOR AT TRÆFFE SUNDE VALG PÅ ET OPLYST GRUNDLAG - OG STØTTER DEM UANSET VALG I AT SPISE DEN MAD, DE ØNSKER
--	---

DELTAGELSE PÅ SJØRUP/ BIRKEGÅRDEN INDDRAGER VI BEBØERNE I BESLUTNINGER OG PRAKTISKE OPGAVER OMKRING MADEN	DET VIL VI KENDES PÅ: - VI LAVER MENUPLANEN I SAMARBEJDE MED BEBØERNE OG UD FRA DERES ØNSKER - VI INVITERER BEBØERE, DER ØNSKER DET MED I KØKKENET OG TRÆKKER PÅ DERES ERFARING OG VIDEN OM MADLAVNING - VI INDDRAGER BEBØERNE I PRAKTISKE OPGAVER FØR, UNDER OG EFTER MÅLTIDET - VI DRØFTER ÆNDRINGER OMRING MÅLTIDERNE MED BEBØERNE - VI STØTTER DEN ENKELTE BEBØER I AT VÆRE SÅ SELVHJULPEN SOM MULIGT I FORHOLD TIL MAD OG MÅLTIDER - VI ER ÅBNE OVER FOR PÅRØRENDE ELLER ANDRE FRIVILLIGE VED SÆRLIGE LEJLIGHEDER LAVER MAD.
---	---