

Udviklingsplan 2009 - 2011

Kost- og ernæringsafdelingen/
Ældreområdet



Middelfart
KOMMUNE

Indholdsfortegnelse	side 1
Præsentation	side 2
Forord	side 3
Indsatsområde 1: Oprettelse af kostråd/udvalg på plejecentrene	side 3
Indsatsområde 2: Fokus på ernæring til beboerne på plejecentrene	side 4
Indsatsområde 3: Næringsberegning af opskrifter i produktionskøkkenerne, tilpasset normerne for ældre kost/sygehuskost	side 5
Indsatsområde 4: Fremme dialog og samarbejde med medarbejder i plejen	side 6
Særligt område: Ernæringsprojekt for underernærede på plejecentre i Middelfart Kommune	side 6
Afslutning	side 7
Evalueringsplan af virksomhedsplan for Ældreafdelingen 2007 – 2008	side 8
Bilag 1	side 13

Udviklingsplan for Kost og ernæringsafdelingen/Ældreområdet



Præsentation

Virksomhedens navn	Kost og ernæringsafdelingen/ Ældreområdet
Adresse	Strib Landevej 58
Telefonnummer e-mail adresse	8832 4501 Middelfart@middelfart.dk
Antal pladser eller antal elever	Pt. 2 ernæringsassistentelever
Personalenormering	45,1 personer omregnet til fuldtidsstillinger
Budgetramme	5.664.000 kr.
Lederens navn	Lisbet Juul
Opgavevaretagelse samt målgruppe	Drift af køkkener på ældrecentre Døgnforplejning til beboere på ældrecentre. Drift af cafeterier på ældrecentre Produktion og levering af mad til arrangementer på ældrecentre Produktion og levering af mad til møder m.m. Udbringning af kølede færdigretter til hjemmeboende borgere Kvalitetssikring i forhold til ekstern leverandør af madservice Målgruppe: Borgerne

Forord

Kost og ernæringsafdelingen består af:

- Produktionskøkken, Ældrecentret Fænøsund
- Produktionskøkken, Plejecenter Egebo
- Modtagekøkken, Ældrecenter Skovgade
- Modtagekøkken, Ældrecenter Rudbækshøj
- Modtagekøkken, Kongshøjcenteret
- Modtagekøkken, Gelsted Plejecenter
- Modtagekøkken, Brenderup Dagcenter

Køkkenerne er opdelt i 2 områder med hver sin leder som ansvarlig.
(organisationsplan, se bilag 1)

Der samarbejdes meget på tværs mellem de enkelte enheder for på den måde at sikre en økonomisk forsvarlig drift.

Denne udviklingsplan er gældende for Kost og ernæringsafdelingen og godkendt af LOKAL- udvalget den 25.august 2009.

Udviklingsplanen er udarbejdet af medarbejderrepræsentanter og ledelsesrepræsentanter i LOKAL- udvalget for Kost og ernæringsafdelingen. Indsatsområder er drøftet på personalemøder.

Indsatsområde 1: Oprettelse af kostråd/udvalg på plejecentrene

Formål med indsatsområde

Køkkenerne ønsker en tættere kontakt med beboerne på plejecentrene

Mål

Ældreområdetets kostpolitik foreskriver, at vi giver et kosttilbud, der altid er ernæringsmæssigt og kulinarisk tilfredsstillende.

Målsætningen for Kostrådet må derfor være at skabe dialog mellem brugere og køkkener.

Indsats / handling / aktivitet

Kostrådets sammensætning:

Beboere på kommunens plejecentre (antal svarende til antal af boenheder)

<p>1 medlem af bruger / pårørenderåd 1 leder af køkken/ kost og ernæringsleder Kostrådets Mødehyppighed: 1 gang i kvartalet Leder af køkken indkalder til mødet.</p> <p>Kostrådets opgaver:</p> <ul style="list-style-type: none"> • at inddrage brugeren • at tale om madens kvalitet • at drøfte køkkenernes / cafeteriernes service niveau • at formidle ros og ris fra brugerne
<p>Tidsramme</p> <p>2009-2010</p>
<p>Evaluering og målemetode</p> <p>1 gang årligt ved gennemgang af referater fra møderne og interview med beboerne.</p>

Indsatsområde 2: Fokus på ernæring til beboerne på plejecentrene

<p>Formål med indsatsområde</p> <p>Fastholde og udvikle arbejdet omkring optimering af ernæring til beboeren på plejecentrene i forlængelse af " Projekt Lev og bo med Omtanke"</p>
<p>Mål</p> <p>Forebygge fejl- og underernæring hos borgere på plejecentre i Middelfart Kommune.</p>
<p>Indsats / handling / aktivitet</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Tværfagligt samarbejde med plejepersonalet</u>: Der tilknyttes en ernæringsressourceperson fra plejen til hver enhed som samtidig har kontakten til køkkenet og fastholder rutiner og procedurer i arbejdet med ernæringscreening af beboerne. • <u>Ernæringscreening efter anbefalinger fra " projektet"</u> • <u>Undervisning</u> • <u>Inddragelse af fagpersonale, f.eks. diætist m.m.</u> • <u>Fokus på ernæringsrige mellemmåltider</u>. Mellemmåltidsfolder er udarbejdet og tages i brug september 2009. • <u>Opmærksomhed på trygge rammer og optimering af det sociale i måltidet.</u>

Tidsramme
2009-2010
Evaluering og målemetode
Evalueres 2011 Målemetode: Løbende ernæringscreening af beboerne

Indsatsområde 3: Næringsberegning af opskrifter i produktionskøkkenerne, tilpasset normerne for ældrekost/sygehuskost

Formål med indsatsområde
Dokumentation for at den mad der produceres til beboerne på ældrecentre er tilpasset normerne for ældrekost/sygehuskost.
Mål
Minimere antallet af undervægtige beboere på plejecentrene.
Indsats / handling / aktivitet
Opskrifter næringsberegnes i PCD- køkkensystem Ældrekost/ sygehuskost er rig på både energi og protein: Protein: 18% Fedt: 40% Kulhydrat: 42%
Kostplaner udarbejdes så der tages hensyn til næringsindholdet i den samlede døgnkost.
Tidsramme
2010: beregning af hovedretter og biretter 2011: beregning af øvrige måltider
Evaluering og målemetode
Gennemgang af opskriftssystem PCD

Indsatsområde 4: Fremme dialog og samarbejde med medarbejdere i plejen

Formål med indsatsområde Fremme en god dialog med plejegruppen for at optimere den enkelte beboers ernæring
Mål Opnå øget samarbejde både i forbindelse med beboerens døgnkost samt vejledning ved akut kostændring.
Indsats / handling / aktivitet <ul style="list-style-type: none">• Afholde informationsmøde med ernæringsassistent i hvert køkken, hvor der vil blive givet vejledning i hvilke opgaver en kontaktperson har.• Tilknytte en ernæringsassistent som kontaktperson til hver afdeling/enhed.• Kontaktpersonen deltager i team/afdelingsmøde ca. hver 2. måned samt efter behov.• 2 gang årligt deltage i aftensmåltid i afdeling/enhed, evt. medbring / tilberede lun ret.
Tidsramme 2010-2011
Evaluering og målemetode Opfølgning på mødedeltagelse og afrapportering.

Særligt område- Ernæringsprojekt for underernærede på plejecentre i Middelfart Kommune.

Projekt " **Lev og Bo med omtanke**" er et ernæringsprojekt for **underernærede ældre på plejecentre** i Middelfart kommune.

Projektets løbetid er den 1. august 2008- 31. december 2009.

Projektet er finansieret af " Puljen til udvikling af bedre ældrepleje" som hører under Velfærdsministeriet.

Projektets overordnede formål er at

- Ved hjælp af en klinisk diætist at give køkkenpersonale i hele Middelfart kommune flere kompetencer i forhold til at håndtere optimal ernæring og speciel diæter til alle beboere på kommunens plejecentre
- Give alle borgere på Plejecenteret Rudbækshøj, Strib optimal ernæring samt gennemarbejde procedurer for ernæring og madtilberedning i levebo- enhederne sammen med en ernæringsassistent, således at plejepersonalet i levebo- enhederne får bedre mulighed for at opfylde ernæringsprincipperne for den enkelte
- Forebygge fejl- og underernæring hos borgere på plejecentre i Middelfart kommune

Afslutning

De 4 fokusområder indgår i en løbende udvikling i køkkenområdet. Vi arbejder hen imod at optimere vores tilbud til kosten til vores brugere i et tæt tværfagligt samarbejde med de øvrige faggrupper i ældreområdet.

Vi vil i organisationen arbejde ud fra fælles mål og værdier og derved styrke den enkelte medarbejder til at tage del i udviklingen og skabe en god og tryk arbejdsplads ved hjælp af et godt arbejdsklima og en god personalepolitik.

Evaluering af virksomhedsplan for Ældreafdeling 2007-2008.

Indsatsområde 1, 2 og 3

Formål:

- At sikre at vi kan fastholde og rekruttere medarbejdere i ældreplejen.

Mål:

- At vi er en attraktiv arbejdsplads med få ledige stillinger.

Handlinger

- Områderne er bevidste om at kontakte pressen, når der er gode historier fra Ældreområdet.
- Områderne skriver selv artikler og sender billeder til pressen.
- Ældreområdets hjemmeside går i luften i efteråret 2009.
- Ældreområdet har en fælles skabelon, der anvendes ved annoncering.

Evaluering:

- Den 1/10 2007 havde vi 19 ubesatte stillinger.
- Den 1/6 2009 havde vi 2 ubesatte stillinger. Situationen er dermed ændret markant og skyldes formentlig usikkerheden på arbejdsmarkedet og bedre lønvilkår.
- Der har været gennemført trivselsundersøgelser i område Øst og Syd. Trivslen er generelt god blandt medarbejderne.

Indsatsområde 4

Mål:

- At information om ældreområdets organisationsopbygning er let tilgængelig og imødekommende.

Handling:

- Udarbejdelse af skriftligt informationsmateriale i form af en pjece med billeder af ledelsen og deres tilhørsforhold.
- Materialet udleveres til alle nye beboere. Nærmeste leder følger op inden for 3 uger efter indflytningen. Samtidig laves en forventningsafstemning.
- Informationstavle ved hovedindgangen på hvert center.
- Informationsmaterialet udleveret som led i introduktion til nyt personale, og materialet lægges på kommunens hjemmeside.
- En arbejdsgruppe med repræsentanter fra ældreområdet nedsættes til udarbejdelse af materialet.

Evaluering:

- Der er udarbejdet informationsmateriale på Fænøsund Ældrecenter, Kongshøjcenteret og på Egebo. Informationsmateriale for de øvrige centre forventes klar til udgivelse i efteråret 2009.

- Informationsmaterialet bliver lagt på ældreområdetets hjemmeside, der er under udarbejdelse.
- Arbejdsgruppen arbejder desuden med informationsmateriale for hjemmeplejegrupper.
- Informationsmateriale udleveres til nye beboere.
- Evaluering via interviewsamtale forventes gennemført i 2010.

Indsatsområde 5.

Formål:

- At styrke retssikkerhed hos de svageste borgere og for de personer der arbejder med omsorg.

Mål:

- At forebygge magtanvendelse og sikre, at indberetningen tilknyttes en pædagogisk udviklingsplan.
- At alle medarbejdere, der arbejder med omsorg, har viden om magtanvendelsesloven.
- Daglig leder skal kunne anvende magtanvendelsesloven og vejlede medarbejderne.

Handling:

- Fokus på og undervisning omkring magtindberetningerne har bevirket, at antal er øget igennem 2008 med samme stigning i 2009. Der er fokus på den forebyggende del, og der arbejdes fortsat i ældreområdet på større metodesikkerhed for at øge fagligheden.
- Der har været undervisning i socialpædagogisk demensomsorg for en mindre del af ældreområdetets medarbejdere. Marte Meo terapeut har været tilknyttet i særlige vanskelige opgaver med positiv forløb.

Evaluering:

- Der ses en nedad gående kurve på ældreområdetets skadesanmeldelser i forhold til skader opstået i arbejdet med demente. Dog ses der betydelig flere anmeldelser i sommerferieperioden fra 2008.
- I 1. kvartal 2009 er der 1 skadesindberetning i demensarbejde mod 5 indberetninger i 1. kvartal 2008

Indsatsområde 6

Sygeplejefaglig dokumentation

Mål:

- At alle faglærte i ældreafdelingen dokumenterer med baggrund i Instruksfilen i Rambøll Care (IT dokumentationsredskabet), kompetencekompendiet og medicininstruks for Middelfart Kommune med udgangen af 2008.

- At alle social- og sundhedsassistenter og sygeplejersker dokumenterer uddelegeringer.
- At harmonisere handleplanerne i Middelfart Kommune og anvende disse inden udgangen af februar 2008.

Evaluering:

- Alle faggrupper dokumenterer den elektroniske journal, og instruksfilen i omsorgssystemet er løbende blevet tilpasset.
- Handleplaner, indsatsområder og døgnrytmeplaner er harmoniseret i kommunen.
- Kompetenceplaner og medicinkkompendiet er evalueret, og en ny udkommer i 2009.

Indsatsområde 7:

Mål.

- At fastholde praktikvejledere/kliniske vejledere.
- At praktikvejledere/kliniske vejledere har rammer, der understøtter gode læringsrammer for eleverne og de studerende.

Evaluering:

- Der har været et minimalt frafald som praktikvejleder/klinisk vejleder, og baggrunden har været andet end utilstrækkelige rammer. Der kan stadig arbejdes med rammerne for praktikvejledere/kliniske vejledere, så gode læringsrammer understøttes.
- Praktikvejledere/kliniske vejledere udtrykker tilfredshed med at have klare rammer for funktion, der er aftalt med de nærmeste ledelsesniveauer.
- Synliggørelse af opgaverne skaber god forståelse blandt kollegaerne. Det er dog et område, der fortsat skal synliggøres for at opretholde effekten.
- Oplevelsen af tilfredshed med opgaveløsning øges, når der fra leder og uddannelseskoordinatorer er mulighed for at vise anerkendelse for den særlige indsats.

Indsatsområde 8:

Mål

- At medarbejderen får den information elektronisk, der er relevant for kunne løse opgaverne.
- at der kan trækkes de relevante data på den enkelte borger på rette tid og sted
- at dokumentationen kan færdiggøres hos borgeren
- at dokumentationen er opdateret

- at det i forbindelse med varetagelse af arbejdsopgaverne altid kan lade sig gøre at kontakte en kollega
- at alle ydelser er disponerede
- at medarbejderen opnår fortrolighed med anvendelse af mobil omsorg.

Evaluering:

- Der er udarbejdet et interviewundersøgelse af en repræsentativ gruppe medarbejdere, og ca. 90 % af gruppen oplyser, at målene er nået med den mobile løsning.

Indsatsområde 9: Egenkontrol af mad og måltider på plejecentre

Mål:

- At overholde gældende lovkrav med hensyn til fødevarehygiejne.

Handling:

- Der tilknyttes en kostfaglig uddannet medarbejder som ansvarlig for egenkontrollen.

Evaluering

- Der er udarbejdet en ansvarsfordelingsplan for egenkontrol på ældrecentre i Middelfart Kommune.
- Alle køkkener og boenheder har løbende fokus på egenkontrol, hvilket har forbedret muligheden for at overholde lovkrav med hensyn til fødevarehygiejne.

Indsatsområde 10

Mål:

- Ved implementering af kølede færdigretter sikres, at borger og medarbejder føler, at introduktionen til kølede færdigretter har taget udgangspunkt i den enkeltes behov.

Handling:

- Der udarbejdes en tids- og handleplan for implementering af kølede færdigretter. Der tages højde for, at der skal startes i etaper.
- Beskrive hvordan der tages vare om de borgere, hvis eneste kontakt er madchaufføren.
Kan der etableres telefonkæder eller hvordan tager vi bedst hånd om de borgere?
- Fast personale sikrer, at der bliver en ensartet, men individuel oplæring af borgerne, så de kan håndtere kølede færdigretter.
- At plejepersonalet ved, hvordan de skal håndtere de kølede færdigretter.

Evaluering:

- Alle borgere modtog primo juli 2008 kølede færdigretter fra Elbo køkkenet. Tids- og handleplan er udarbejdet, så der blev startet i etaper, og alle borgere blev informeret pr. brev og senere kontaktet for besøg i hjemmet af kostuddannet personale, som gav introduktion til håndtering af kølede færdigretter.
- Der blev afholdt informationsmøder i plejegrupperne og aktivitetsafdelingerne inden opstart, og udarbejdet vejledninger omkring kølede færdigretter.
- Alle borgere tog imod tilbud om besøg og fik efterfølgende tilbudt hjælp til opstart.
- Det har betydet, at ingen borgere har klaget over, at de ikke blev introduceret tilfredsstillende.

Bilag 1

Organisationsplan

