

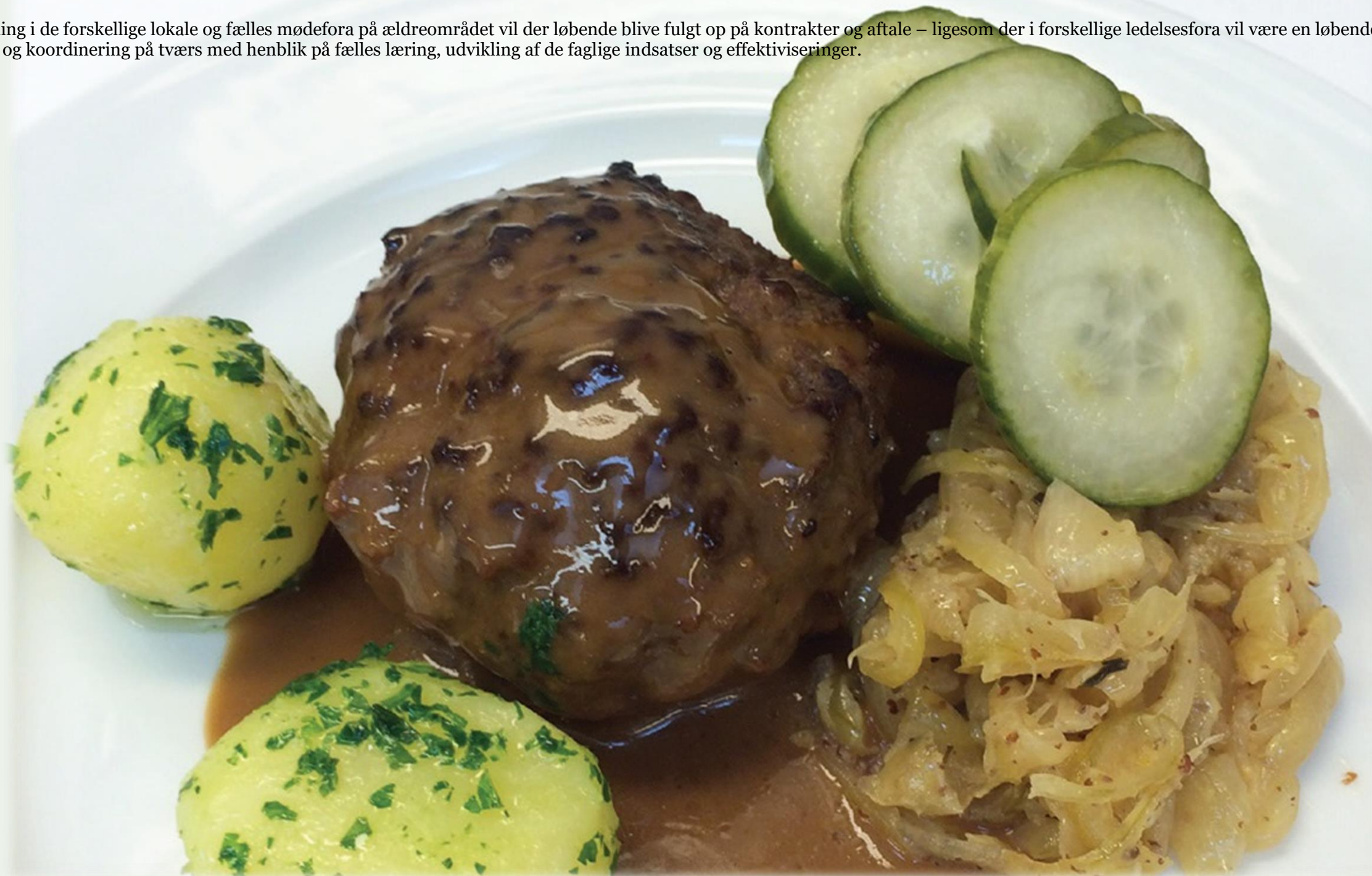
Udviklingskontrakt for 2019 for Madservice, Vores Køkken

I udviklingskontrakten fremgår det, hvilke udviklingsmål vi skal arbejde med i årets løb. Udviklingsmålene viser både, hvordan vi bidrager til realiseringen af Skanderborg Byråds politikker og forandringer, hvordan vi arbejder sammen med andre dele af det kommunale fællesskab, og hvordan vi realiserer vores egne lokale ambitioner.

Udviklingsmålene er formuleret på baggrund af lokale dialoger og fælles dialoger i chefgruppen på ældreområdet.

Målene er formuleret og prioriteret med udgangspunkt i Byrådets politikker, øvrige politiske beslutninger og DUS. Det er under de enkelte mål angivet, hvilke politikker, politiske beslutninger og DIA spor de enkelte mål knytter sig til. Endvidere vil DUS blive dagsordenssat i tværgående og lokale sammenhænge med henblik på, at innovationssporene bliver tænkt ind og omsat i indsatserne på området. Kontraktmålene er holdt op imod FN's 17 Verdensmål, og det fremgår hvilket af verdensmålene de aktuelle mål relaterer sig til. Tanken hermed er at begynde at sætte fokus på Verdensmålene.

Via dagsordenssætning i de forskellige lokale og fælles mødefora på ældreområdet vil der løbende blive fulgt op på kontrakter og aftale – ligesom der i forskellige ledelsesfora vil være en løbende videndeling, erfaringsudveksling og koordinering på tværs med henblik på fælles læring, udvikling af de faglige indsatser og effektiviseringer.



Kvalitetsforbedring i det nære sundhedsvæsen

Borgerne skal opleve, at det er trygt og sikkert (patientsikkerhed) at modtage sundhedsindsatser i Skanderborg Kommune. Derfor vil vi arbejde med følgende:

- reducere antallet af indlæggelser både de akutte genindlæggelser og indlæggelser med de forebyggelige diagnoser
- skabe resultater sammen med borgeren
- udvikle og afprøve en fælles kvalitetsmodel via en et årig prøvehandling på sårbehandlingsområdet.

Politisk ramme: Sundhedspolitikken i Skanderborg, de nye Sundhedsaftaler Region Midt 2019- 2022 og forandringer fra Budget 2019 – 2022.

Direktionens Udviklingsspor: DUS 2019 - Mennesker møder mennesker

Målet er et fælles mål på hele ældreområdet.

Hvad vil vi opnå/se?	Hvad vil vi gøre?	Hvordan vil vi gøre det?	Hvem er involveret?	Hvordan følger vi op?
<p>At borgerne oplever:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gode muligheder for at kunne tage aktiv del i egen sundhed i eget hjem eller nærmiljø. • Sammenhæng i den professionelle indsats. • At indgå i en tidlig og forebyggende indsats, så udvikling af sygdom og indlæggelse minimeres. • Øget livskvalitet <p>At medarbejderne oplever:</p> <ul style="list-style-type: none"> • At bruge systematiske metoder og arbejdsgange til nå præcise mål og indikatorer. • At have de rette kompetencer til opgaverne. • At indgå i tidlige, forebyggende og udvalgte indsatser hos borgerne, for at forebygge udvikling af sygdom og indlæggelser. • At løbende forbedringer og læring er en del af opgaveløsningen. <p>At organisationen (ældreområdet) oplever:</p> <ul style="list-style-type: none"> • At en målrettet indsats kan reducere indlæggelser og genindlæggelser 	<p>Sårbehandling – evidensbaseret praksis Prøvehandling i 1 år, hvor der arbejdes fokuseret med sårbehandling med følgende effektmål:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reducere helingstiden på venøse/ blandingssår med 2 uger pr. sår • 80% af venøse/blandingsår er behandlet med hensigtsmæssig kompression 	<p>Sårbehandling – evidensbaseret praksis Fokuserer på en sårtype og udvalgt sårbehandling, for at kunne arbejde præcist og i dybden og for at sikre balance mellem krav til resultater, ressourcer og tidsramme.</p> <p>Afprøve værdien af ”faglige frontløbere” via:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 sår-sygeplejersker med specialviden på tværs • 4 sår-nøglepersoner (sygeplejersker) i plejedistrikterne <p>Prioritere ernærings- og træningsindsatser som vigtige i sårbehandling</p> <p>Udarbejde og godkende kommissorium for nyt netværk af teamledere vedr. tværgående sundhedsfaglig indsatser</p>	<p>Sårbehandling – evidensbaseret praksis Sygeplejersker i de 4 plejedistrikter inklusiv sår-nøglepersoner og sygeplejeplanlæggere</p> <p>2 sår-sygeplejersker på specialistniveau</p> <p>Teamledere for sygeplejen, aktivitet og træning samt Vores Køkken understøtter med forandringsledelse</p> <p>Teamleder for sygeplejen Hørning leder de to sår-sygeplejersker</p> <p>Diætist fra Vores Køkken Terapeuter fra Aktivitet og Træning</p> <p>Udviklingskonsulent</p>	<p>Sårbehandling – evidensbaseret praksis Netværk af teamledere vedrørende tværgående sundhedsfaglig indsatser, følger indsatserne (driverdiagrammet) hver 2. mdr. og involveres ved u hensigtsmæssige udsving.</p> <p>Eskalering til (inddragelse af) chefgruppen, hvis planen ikke holder.</p> <p>Chefgruppen godkender kommissorium for nyt netværk af teamledere vedr. tværgående sundhedsfaglig indsatser</p>
		<p>Sårbehandling – Borgerperspektiv Undersøge hvad der er vigtigt for borgere med behov for sårbehandling, for at de kan være trygge, aktive og bidrage til helbredelse.</p>	<p>Sårbehandling – Borgerperspektiv Spørge lille udvalg af borgere via individuelle interview i eget hjem</p> <p>Bruge borgernes svar i tilrettelæggelsen af indsatserne (udlede ”tegn”)</p>	<p>Sårbehandling – Borgerperspektiv Udviklingskonsulent sundhed og de to sår-sygeplejersker</p> <p>Sygeplejersker i de 4 plejedistrikter inklusiv sår-nøglepersoner</p>

Hvad vil vi opnå/se?	Hvad vil vi gøre?	Hvordan vil vi gøre det?	Hvem er involveret?	Hvordan følger vi op?
<ul style="list-style-type: none"> At udvikle og beslutte en fælles kvalitetsmodel 	<p>Sårbehandling – Kvalitetsforbedring Udvikle ældreområdet kompetence til kvalitetsforbedring /-udvikling ved at:</p> <ul style="list-style-type: none"> øve i ny form for fælles indsats på tværs af kontrakt-områderne på ældreområdet. inspireres af "Nationalt kvalitetsprogram for sundhedsområdet 2015 -2018" <p>Arbejde undersøgende med udvalgte mål, indsatsområder og indikatorer opsat i et såkaldt "Driverdiagram" (Driverdiagram = oversigt over mål og indsats)</p> <p>Arbejde systematisk med forbedringsmodellen, som en central metode til kvalitetsudvikling</p>	<p>Sårbehandling – Kvalitetsforbedring Udarbejde kommissorium, som godkendes og danner fælles ramme for indsatsen i chefgruppen</p> <p>Bruge driverdiagrammet både som strategisk og praktisk styringsredskab til målrettede tværfaglige indsats.</p> <p>Driverprogrammet danner grundlag for løbende opfølgning og løbende forbedringer af praksis.</p> <p>Sår-sygeplejersker bruger forbedringshjulet – (PDCA) til at styre arbejdet med løbende forbedringer i de konkrete sårbehandlinger</p> <p>Datatræk via Cura og plejenet bruges til at vurdere indsatserne og til løbende prioriteringer</p>	<p>Sårbehandling – Kvalitetsforbedring Kontraktchef Hørning fungerer som ejer af prøvehandlingen i samarbejde med udviklingskonsulent</p> <p>Chefgruppen ældre og netværk af teamledere for sygeplejen understøttet af udviklingskonsulent</p> <p>Udviklingskonsulent, teamleder og de to sår-sygeplejersker</p> <p>Økonomi- og datakonsulent og systembrugere Cura Dansk selskab for sår og Plejenet</p>	<p>Sårbehandling – Kvalitetsforbedring Netværk af teamledere vedrørende tværgående sundhedsfaglig indsats, følger indsatserne (driverdiagram) hver 2. mdr. og involveres ved uhensigtsmæssige udsving.</p> <p>Chefgruppen får status en gang i kvartalet fra kontraktchefen i Hørning, der understøttes af udviklingskonsulenten. Status danner grundlag for strategiske drøftelser.</p> <p>De nationale mål (vedrørende indlæggelser og genindlæggelser) følges i samme kadence som SSG (kommunale Sundhedsstyregruppe) behandler dem.</p>
	<p>Lokalt Se nederst – det lokale mål dækker både demensområdet og sårbehandlingen</p>	<p>Lokalt</p>	<p>Lokalt</p>	<p>Lokalt</p>
	<p>Projekt kompeteløft på demensområdet Projekt med satspuljemidler Igangsat for at være på forkant i forhold til udfordringen med mange flere borgere med demens og de særlige behov herunder særligt yngre borgere med demens og borgere med alkoholdemens. I arbejdet er der fokus på, hvad der er vigtigt for borgerne.</p>	<p>Demens - Uddannelse og forberede implementering 1. Kvartal 2019 A: Færdigudvikle læringsredskabet - Det lærende hus sammen med AM gruppen.</p> <p>B: Uddannelse i forankringsledelse og forpligtende lederskab via tre halve temadage med Ankerhus. I den forbindelse udarbejder teamledere og chefer plan for implementering.</p> <p>C: Uddannelse i forandringsledelse via uddannelsesmodul på VIA.</p> <p>D: Demensteam, sygeplejersker og visitatorer. Temadage Ankerhus om roller, ansvar og vidensområder.</p> <p>E: Færdiggørelse af uddannelsen via E-learning.</p>	<p>Demens - Uddannelse og forberede implementering A: Projektleder, AM gruppen og Ankerhus.</p> <p>B: Teamledere og chefer.</p> <p>C: De specialuddannede sygeplejersker og terapeuter.</p> <p>D: Demensteam, sygeplejersker og visitatorer.</p> <p>E: Alle ledere og medarbejdere.</p>	<p>Demens - Uddannelse og forberede implementering A - D: Projektleder følger aktiviteterne og afgiver status ultimo marts.</p> <p>E: Projektleder følger aktiviteterne tæt og reagerer ved afvigelser via dialog med teamledere.</p>

Hvad vil vi opnå/se?	Hvad vil vi gøre?	Hvordan vil vi gøre det?	Hvem er involveret?	Hvordan følger vi op?
	<p>Projekt kompeteløft på demensområdet Implementering af ny viden, nye metoder og nye kompetencer på demensområdet</p>	<p>Demens – implementering <u>2. og 3. Kvartal:</u> A: Gennemføre implementeringsaktiviteter på baggrund af plan.</p>	<p>Demens – implementering A: Teamledere og afdelingsleder er ansvarlige for gennemførelse.</p>	<p>Demens – implementering Projektleder følger aktiviteterne via møder en gang om måneden i:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plejedistriktledermøde • Sygeplejerskemøde • Visitationsmøde • Demensteam møde <p>Projektleder afgiver status i chefgruppen i slutningen af august 2019.</p>
	<p>Projekt kompeteløft på demensområdet Evaluering af projektet</p>	<p>Demens – evaluering A: Evaluering af kompetenceløftet for medarbejdere og leder via en før og efter måling. B: Evaluering af indsatsen via Marte Meo forløb på udvalgte borgerforløb. C: Evaluere indsatsens effekt for udvalgte borgere via screeningsredskab OBS demens.</p>	<p>Demens – evaluering A: Alle deltagere, Epinion. B: Demenskonsulent (Marte Meo terapeut) C: De nyuddannede demenssygeplejersker og demenskonsulent.</p>	<p>Demens – evaluering Projektleder</p> <ul style="list-style-type: none"> • udarbejder afsluttende rapport til Sundheds- og Ældreministeriet • afrapporterer til chefgruppen senest ultimo oktober
	<p>Lokalt – dækker både sår- og demensområdet Vi vil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udarbejde en folder der beskriver henholdsvis dysfagien og berigede produkter. Folderne skal bruges til tværfaglige samarbejdspartnere i ældre og handicapområdet, så de kan se hvad formålet med diæterne er og hvordan de kan bruges Folderne skal også kunne bruges til de borgere og pårørende der har brug for indsatsen <p>Barrierer: at få den folderen og maden solgt til tværfaglige samarbejdspartnere</p> <p>Færdigudvikle og implementere dysfagimaden (hele døgnkosten). Diætist og teamledere er tovholdere på opgaven</p> <p>Barrierer: faglig viden og tid til udvikling</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udarbejde og publicere en folder omkring beriget mad (protein og energi) Diætist er tovholder på opgaven <p>Barrierer: Tid til udarbejdelse af folderen. At få tværfaglige teams til at acceptere og anvende maden som ”medicin”</p>	<p>Lokalt Vi vil: Færdiggøre folderen til dysfagi, og i samarbejde med Kreativ Center skal den renskrives og mangfoldiggøres</p> <p>Færdigudvikle maden til alle døgnets måltider. Derefter skal den løbende evalueres med kritiske øjne ift kvalitet, servering og effekt – ”maden giver først næring når den er spist”</p> <p>Folderen skal ligeledes anvendes når vi er ude og præsentere maden i forskellige sammenhænge som f.eks. Temadag for de +75 årige</p> <p>I samarbejde med diætist, køkkenpersonale og Kreativ Center skal folderen udarbejdes og derefter skal den implementeres via ernæringsteams. Folderen skal ligeledes anvendes når vi er ude og præsentere maden i forskellige sammenhænge som f.eks. Temadag for de +75 årige</p>	<p>Lokalt Vi vil: Diætist Køkkenpersonale og ledelse Kreativ Center Tværfaglige samarbejdspartnere Ernæringsteams og statusmøder</p>	<p>Lokalt Vi vil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sikre at folderne bliver mangfoldiggjort og taget i brug tværfagligt • Vurdere på de tilbagemeldinger der kommer fra Tværfaglige samarbejdspartnere, ernæringsteams og statusmøder • Følge om forbruget af kosttyperne øges – der skal foreligge antal producerede dysfagi-portioner og berigede portioner primo 2019, og derefter skal ernæringsfaglig personale løbende følge det og tage deres viden med på statusmøder og ernæringmøder • Når en borger melder fra overfor både de berigede og dysfagi produkterne, skal der stilles spørgsmål til årsagen, og det skal evt drøftes i tværfagligt forum (statusmøder) med henblik på at sikre borgernes ernæringstilstand

Effektiviseringer

I 2019 skal vi effektivisere 0,5% svarende til ca. 22.000 kr. hvilket bliver til 55.000 kr via effektiviseringstrappen

Derudover fratages 9000 kr ifm. indkøbseffektivisering

Effektiviseringen vil vi finde i forbindelse med et projekt om madspild. Derudover vil vi have fokus på reducere af CO2 udledningen og dermed være med til at fremme et mere bæredygtigt samfund

Politisk ramme: Budget 2019, samt forberedning til FN's Verdensmål (12. mål)

Direktionens Udviklingsspor: DUS 2019 - Mennesker møder mennesker

Målet er et lokalt mål i kontraktområdet

Hvad vil vi opnå/se?	Hvad vil vi gøre?	Hvordan vil vi gøre det?	Hvem er involveret?	Hvordan følger vi op?
<p>Vi skal finde en effektiviseringsgevinst på 0,5% i 2019 svarende til 22.000 kr Effektiviseringstrappen fra de tidligere år betyder at det samlet udgør 55.000kr. I forbindelse med indkøbseffektivisering bliver vores budget reduceret med 9.000 kr.</p> <p>At borgerne oplever: Borgerne vil ikke opleve noget</p> <p>At medarbejderne oplever: At de er med til at finde effektiviseringsgevinsten i Vores Køkken for 2019. Medarbejderne vil øge deres kompetencer indenfor madspild. Medarbejderne vil være med til at gøre en særlig indsats for et bedre miljø lokalt i Skanderborg kommune som arbejdsplads og kommune.</p> <p>Det er vores erfaring fra økologien, at når vi sætter fokus på f.eks. økologi på arbejdspladserne, så smitter det af ud i de private hjem, og dermed kan vi som arbejdsplads være med til at påvirke endnu længere ud samfundsmæssigt. Dette håber vi vil gentage sig mht. reducere af madspild og CO2 udledning</p>	<p>Sætte fokus på madspildet i vore køkkener og ude hvor beboerne bor og spiser. Det er vigtigt beboerne får den mad de skal have, uden der er et unødigt madspild</p> <p>Rette mad til rette borger og i rette mængde</p> <p>Vi vil ligeledes sætte fokus på reducere af CO2 udledningen og fremme bæredygtigheden, i håb om det kan få en afsmittende effekt både lokalt i Vores Køkken og generelt samfundsmæssigt.</p> <p>I 2019 er det er fokusområde hvor vi vil undersøge, hvordan vi kan måle på det i årene fremover.</p>	<p>Madspild:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sætte et projekt i gang omkring reducere af madspildet primært ude hvor beboerne spiser og bor. Udarbejde et kommissorium for hvordan vi kan effektivisere på forbruget af midler til madproduktionen. Kommissoriet skal udarbejdes i samarbejde med køkken- og plejepersonalet Det skal undersøges om det er muligt at iværksætte et projekt i samarbejde med en ekstern samarbejdspartner, evt. Ålborg Universitet <p>CO2 og Bæredygtighed: Vi vil sætte fokus på CO2 udledningen ved at skabe en lille "konkurrence" blandt medarbejderne</p> <ul style="list-style-type: none"> når en medarbejder gør en indsats, hvor de reducerer madspildet, CO2 udledningen og bæredygtigheden vil vi lægge grønne perler i et glas. <p>I forbindelse med Bæredygtig arbejdsmiljø (BA) brugte vi ovenstående metode med succes til at skabe fokus på BA i køkkenerne</p> <p>Grønne perler for mindre madspild og reducere af CO2 udledning Røde perler for Bæredygtig arbejdsmiljø (illustrerer "med hjertet" i det gode arbejdsmiljø)</p>	<p>Madspild: Køkkenpersonalet og plejepersonalet skal involveres i et projekt i samarbejde med eksterne samarbejdspartner</p> <p>Via chefgruppen ønsker vi at udpege nogle plejeafdelinger til at deltage i projektet. Efter projektperioden skal det implementeres til alle afdelinger. Projektet skal dække både Sølund og Ældreområdet</p> <p>CO2 og Bæredygtighed Ledelse og medarbejdere i Vores Køkken vil undersøge mulighederne for at følge vores CO2 udledning i køkkenerne</p>	<p>Madspild: I forbindelse med projektet forventer vi at få et regnskab over, hvor meget mad og drikkevarer der smides væk på afdelingerne før/efter projektet</p> <p>Vi vil trække statistikker over kolonialvareforbruget før og efter projektperioden for at se om det er blevet mindre</p> <p>CO2 og Bæredygtighed Vi vil undersøge om det er muligt og evt. hvordan det er muligt at følge vores CO2 udledning. Dette skal bruges som forarbejde til kontraktmål for 2020 og årene derefter.</p>

Overskrift/Det gode spiseoplevelse

Udarbejde fremtidens spiseoplevelser og implementering af fremtidens "Den gode spiseoplevelse" i samarbejde med pilotprojektet der varer indtil marts 2019

Kontraktmålet gælder kun for ældreområdet, og er i samarbejde med de øvrige plejedistrikter og projektleder fra fagsekretariatet

Politisk ramme: Socialudvalgets Plejeboligplan 2016, samt forberedning til FN's Verdensmål (3. mål)

Direktionens Udviklingsspor: DUS 2019 - Mennesker møder mennesker

Målet er et lokalt mål i kontraktområdet

Hvad vil vi opnå/se?	Hvad vil vi gøre?	Hvordan vil vi gøre det?	Hvem er involveret?	Hvordan følger vi op?
<p>At borgerne oplever: At der flyttes mere produktion ud på afdelingerne. Det vil give duft og aktivitet ifm. aftensmåltidet</p> <p>At medarbejderne oplever: At der er flere der skal have sende vagter, hvilket kan blive en udfordring at skaffe personale til</p>	<p>Lokalt Vi vil: Evaluere på igangværende projekt i samarbejde med Projektleder og –gruppe</p> <p>Vi vil deltage aktivt, kreativt, kritisk, innovativt og realistisk i projektgruppen for at finde den bedste løsning på et fremtidigt koncept</p> <p>Vi vil inden for de mulige rammer tilgodese borgernes ønsker og behov i hverdagsmaden. Vi vil færdigtilberede flere delkomponenter der giver duft og aktivitet i afdelingerne</p>	<p>Lokalt Vi vil vurdere om vi kan gøre det endnu bedre end i dag – vi vil se muligheder ud fra det resultat der kommer i evalueringen, og være opmærksom på, hvordan vi kan samarbejde optimalt med tværfaglige samarbejdspartner</p> <p>Køkkenområdet bidrager via ernæringsteamene med vidensdeling, harmonisering og koordinering af de gode tiltag i de afdelinger, hvor vi færdes</p>	<p>Lokalt Diætist, ernæringsassistenter og teamledere deltager på pilotprojektets evalueringsskemaer og ernæringsteamene hvor tiltagene koordineres. Plejepersonalets repræsentanter i ernæringsteamene skal i samarbejde med det køkkenfaglige personale og diætist sørge for at koordinere de gode tiltag</p>	<p>Lokalt Der skal foreligge en evalueringsrapport fra BDO på igangværende projekt og fremtidens model for "den gode spiseoplevelse" vil blive beskrevet og implementeret fra ultimo 2019</p> <p>Vi vil måle på antallet af fødselsdagsmiddage, som er et nyt tiltag ifm. Pilotprojektet</p>

Analyse af rentabiliteten ved at gå fra 5 til 2 køkkener i Vores Køkken

Der skal udarbejdes en analyse af de økonomiske konsekvenser ved at samle de nuværende 5 køkkener til 2, Sølunds køkken og Fællesskabets Hus

Politisk ramme: Budget 2019, samt opstart af arbejdet med FN's Verdensmål (2. mål & 12. mål)

Direktionens Udviklingsspor: DUS 2019 - Mennesker møder mennesker

Målet er et lokalt mål i kontraktområdet

Hvad vil vi opnå/se?	Hvad vil vi gøre?	Hvordan vil vi gøre det?	Hvem er involveret?	Hvordan følger vi op?
<p>Af 'Aftale for Budget 2019 – 2022' fremgår det at der igangsættes en analyse af, om der kan spares udgifter ved at ændre køkkenstrukturen til ét produktionskøkken, som leverer mad til plejecentrene og Sølund, samt ét produktionskøkkenet i Fællesskabets Hus, som leverer mad til frit valg.</p> <p>At borgerne oplever: Borgerne vil ikke opleve nogen forandringer i forhold til den leverede mad</p> <p>At medarbejderne oplever: Medarbejderne vil blive inddraget i forbindelse med analysen, hvor det er muligt. Vores Køkkens LMU vil løbende blive orienteret om forløbet</p>	<p>Det skal kortlægges, om der er en besparelse ved at maden produceres i to produktionskøkkener frem for den tidligere besluttede køkkenstruktur ifm. Plejeboligplanen 5 køkkener inkl. Sølunds køkken</p> <p>Analysen skal tage udgangspunkt i tidligere analyser ifm. Plejeboligplanen.</p> <p>Analysen vil blive udarbejdet i samarbejde med et eksternt firma</p>	<p>Analysen skal både medtage de etablerings- og driftsudgifter, der vil være forbundet med den ændrede køkkenstruktur, samt hvornår disse udgifter modsvarer af en besparelse ved den ændrede køkkenstruktur</p> <p>Der skal tages udgangspunkt i de analyser der blev udarbejdet af BDO og ledergruppen i Vores Køkken forud for Plejeboligplanen.</p>	<p>BDO har tidligere udarbejdet analyser ifm. Plejeboligplanen og derfor vil vi undersøge om det er interessant fagligt og økonomisk at bruge dem endnu engang til at udarbejde analysen.</p> <p>Derudover skal ledere og medarbejdere i Vores Køkken samt projektleder fra Den gode spiseoplevelse og Fællesskabets Hus involveres</p>	<p>Analysen skal være færdig april/maj 2019, og skal danne grundlag for de politiske beslutninger til Budget 2020-2023.</p>

Organisationsændringer – afventer analysen af køkkenstrukturen på ældreområdet (at gå fra 5 til 2 køkkener)

Efter analysen om at gå fra 5 til 2 køkkener foreligger, og indtil der er truffet en politisk beslutning for Vores Køkkens fremtidige drift i forbindelse med budget 2020, er det nødvendigt at tilpasse arbejdsopgaverne i forhold til køkkenfaciliteter. Det er ikke muligt at fortsætte som i dag, da køkkenfaciliteterne i Fællesskabets Hus ikke har kapacitet til at overtage de nuværende opgaver i Søkilde køkken.

Der skal findes en midlertidig organisering i forbindelse med flytning til Fællesskabet Hus 1. december 2019, og derefter en organisering der kan håndtere produktionen indtil den endelige køkkenstruktur kan implementeres.

Organiseringerne skal være med til at vi fremover kan sikre den høje kvalitet af maden til de ældre, hvor hovedparten er hjemmelavet og produceret fra bunden med en høj økologiprocent

Politisk ramme: Socialudvalgets Plejeboligplan 2016, Opstart af arbejdet med FN's Verdensmål (3. mål Sikre et sundt liv for alle og fremme trivsel for alle aldersgrupper)

Direktionens Udviklingsspor: DUS 2019 - Mennesker møder mennesker

Målet er et lokalt mål i kontraktområdet

Hvad vil vi opnå/se?	Hvad vil vi gøre?	Hvordan vil vi gøre det?	Hvem er involveret?	Hvordan følger vi op?
<p>At borgerne oplever: Det er ikke muligt at forudse, hvad borgerne oplever ifm. omorganiseringerne, da vi afventer analysen af køkkenstrukturen på ældreområdet, som afvikles forår 2019</p> <p>At medarbejderne oplever: Nogle medarbejdere vil opleve at skulle skifte arbejdsplads, få nye opgaver og ny leder. HR har været med til at planlægge processen i samarbejde med ledere og udvalgte medarbejdere af LMU</p>	<p>For at sikre en fortsat høj kvalitet af maden til de ældre samt en effektiv madproduktion, hvor mest muligt er produceret fra bunden, er det nødvendigt at udarbejde 3 forskellige organisationsplaner over produktionen, i forbindelse med flytning af Vores Køkken Søkilde</p> <p>I forbindelse med omorganiseringen vil vi i samarbejde med LMU og HR forsøge at tilgodese flest mulige medarbejderønsker til fremtidige arbejdspladser. LMU vil løbende være med i forløbet.</p>	<p>Vi vil i samarbejde med det køkkenfaglige personale planlægge de 3 organisationsmodeller:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Planlægning af organiseringen i forbindelse med flytning til Fællesskabets Hus d. 1/12- 20192. Midlertidig organisering indtil den fremtidige køkkenstruktur er politisk vedtaget ifm. Budget 20203. Fremtidig organisering når den endelige køkkenstruktur kan implementeres	<p>Inddrage LMU, ledergruppen og personalet i alle køkkener for at finde frem til de meste effektive organisationsplaner</p> <p>Medarbejderne i Vores Køkken Søkilde vil have en central rolle i flytningen af Vores Køkken Søkilde til Fællesskabets Hus i Ry</p>	<p>Vi vil følge op på alle tre organisationsmodeller løbende som de afvikles, for at sikre vi hele tiden gør det mest muligt problemfrit /optimalt for både personalet og borgerne</p>

Ny ledelsesstruktur

Det er nødvendigt at ændre ledelsesstrukturen i Vores Køkken, da der er en teamleder der ikke ønsker at være leder mere og 2 teamledere, der indenfor de næste 1½ år ønsker at gå på efterløn.

1. marts 2019 er første deadline for en ny ledelsesstruktur

Politisk ramme: Socialpolitik og Værdighedspolitik for ældreområdet
Direktionens Udviklingsspor: DUS 2019 - Mennesker møder mennesker

Målet er et lokalt mål i kontraktområdet

Hvad vil vi opnå/se?	Hvad vil vi gøre?	Hvordan vil vi gøre det?	Hvem er involveret?	Hvordan følger vi op?
<p>At borgerne oplever: I forbindelse med den nye ledelsesstruktur vil vi gøre det nemmere for borgerne og tværfaglige kollegaer og samarbejdspartnere at kontakte Vores Køkken Borgerne vil opleve en mere ensartet og bedre service</p> <p>At medarbejderne oplever: Opleve nye ledere og dermed også en ny kultur og kollegaer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fordele ledertimerne på en anden måde, så der er 2 teamledere i stedet for 4. • Fordeling af opgaver som i dag bliver udført af de 5 ledere og fremover skal fordeles på 3 ledere og produktionsansvarlige • sikre der er produktionsansvarlige medarbejdere og/eller ledelse i alle produktionskøkkener • Vi vil arbejde med én indgang for at sikre at borgerne oplever en nemmere adgang, højere service og mere ensartet behandling af borgerhenvendelser i køkkenet. Dette vil give mere ro i produktionen for personalet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organisationsdiagram er godkendt ultimo 2018 i LMU • LMU skal revideres • Ansættelse af ny teamleder december 2018 – januar 2019 – forventer opstart af ny teamleder 1/3-2019 • Implementering af den nye struktur • Ændre telefonnumre til køkkenområdet for at gøre det nemmere for borgerne, tværfaglige kollegaer og samarbejdspartnere at komme i kontakt til køkkenet. • Ensrette serviceniveauet overfor borgerne, tværfaglige kollegaer og samarbejdspartnere 	<p>Ledelse og medarbejdere i Vores Køkken er løbende involveret udarbejdelse og implementering af den nye struktur</p> <p>Tværfaglige samarbejdspartnere skal informeres om nye kontaktoplysninger</p>	<p>Vi vil følge op på medarbejdernes og ledernes trivsel i forbindelse med MUS/LUS samtaler og ved næste 3i1 undersøgelse.</p> <p>På LMU dagsordenen har vi et fast punkt omkring trivsel i de respektive køkkener og her vil vi også følge resultatet af den nye struktur</p> <p>Der vil ultimo 2019 foreligge en ny forretningsorden til Vores Køkkens LMU Da der foretages væsentlige ændringer til strukturen.</p>

Projekt Mad og Måltider på Sølund

Projekt Mad og måltider på Sølund er et ernæringsprojekt, hvor vi vil sikre at beboerne får den rette mad i de rette mængder. Projektet er startet op medio 2018, og varer til medio 2019. Derefter skal den fremtidige kosthåndbog og konceptbeskrivelse implementeres i alle Sølunds boenheder

Det pædagogiske og køkkenfaglige personalet skal undervises i projektets resultater inden de implementeres bredt i boenhederne på Sølund

Der tages udgangspunkt i kommissoriet til projektet

Politisk ramme: Sundhedspolitikken, Socialpolitik og Værdighedspolitik for ældreområdet. Forberedning til arbejdet med FN's Verdensmål (2. mål Stoppe sult, opnå fødevarerikkerhed og forbedret ernæring, samt fremme bæredygtigt landbrug & 3. mål Sikre et sundt liv for alle og fremme trivsel for alle aldersgrupper)

Direktionens Udviklingsspor: DUS 2019 - Mennesker møder mennesker

Målet er et lokalt mål i kontraktområdet og gælder kun for Vores Køkken Sølund

Hvad vil vi opnå/se?	Hvad vil vi gøre?	Hvordan vil vi gøre det?	Hvem er involveret?	Hvordan følger vi op?
<p>At vi får tilpasset madkonceptet til målgruppen At kvaliteten og kosttyperne bliver tilpasset behovet hos den enkelte beboer</p> <p>At borgerne oplever:</p> <ul style="list-style-type: none"> • At der udarbejdes ernæringscreening på alle beboere • Tilpasning af maden og måltidsmønstret så beboerne får en bedre livskvalitet- rette kost til rette borger <p>At medarbejderne oplever:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tværfagligt samarbejde øges/forbedres omkring mad og måltider • Øget ernæringsfaglig viden og sparring mellem diætist, køkken- og pædagogisk personale • Køkkenfaglig personale skal arbejde med nye kosttyper som f.eks. dysfagi, keton diæt og beriget kost • Der skal udarbejdes kostkort på beboerne, så det pædagogiske personale har mulighed for at servere den rette mad til rette borger 	<p>Vi vil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Udarbejde en kosthåndbog med udgangspunkt i ældreområdets kosthåndbog • Udarbejde kostkort og screeningsmateriale • Tilpasse kosttyperne til beboernes behov • Udvikle og beskrive fremtidens madkoncept på Sølund • Følge beboernes ernæringsstatus via screeninger • Reducere fejlnæringen, herunder vitaminmangel, forhøjet kolesterol, for højt/lavt blodsukker, for højt/lavt blodtryk osv. 	<p>Vi vil:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Undervise det ernæringsfaglige og pædagogiske personale i strategien for ernæringsindsatsen samt introduktion til kosthåndbogen og den fremtidige madkoncept • Implementere tværfaglige ernæringsteams i alle boenheder og opstarte kontinuerlige ernæringsteammøder • Overveje etiske retningslinjer i forhold til alternative kosttyper • I samarbejde med det sundhedsfaglige personale vil vi guide omkring beboernes ernæring ud fra resultatet af sundhedstjek udarbejdet 1 gang årligt 	<p>Der er nedsat en tværfaglig projektgruppe til at udvikle og gennemføre projektet. Ernæringsfaglig konsulent er tovholder for projektet i samarbejde med diætist Ernæringsfaglig- og pædagogisk personale samt sygeplejen på Sølund</p>	<ul style="list-style-type: none"> • At projektet overgår til drift og kører videre ultimo 2019 • At der foreligger ernæringscreeningsresultater for de 2 huse der deltager i projektet • At der er færre fejlnærede beboere på Sølund • De biokemiske data som fremkommer i forbindelse med beboernes sundhedstjek 1 gang årligt hos sundhedsteamet, skal danne grundlag for beboernes ernæringsvurderinger. • Det pædagogiske personale skal løbende følge op på beboernes sundhedsstatus når der har været kontakt til diætisten • Drøfte beboernes livskvalitet med det tværfaglige personale og pårørende: <ul style="list-style-type: none"> ○ Er der færre fejlsynkninger? ○ Er der en bedre døgnrytme? ○ Er beboerne glattere/bedre tilpas?