

:LEVE-BOMILJØ:

På arbejde i de ældres hjem

Konference

mandag d. 12. september 2005 kl. 9-16

FREDERICIA MESSECENTER

:OPSAMLING:

Fagligheden skal diskuteres og stimuleres

Nye arbejdsformer udfordrer medarbejdernes faglighed – på godt og ondt. Karen Stæhr, formand for Social- og sundhedssektoren i FOA, stiller skarpt på de udfordringer og dilemmaer, der følger med arbejdet i leve-bomiljøerne.

■ Nye tider, nye udfordringer. Leve-bomiljøernes tanker om at skabe mindre miljøer og rammer, hvor de ældre vokser og trives i hverdagen i mødet med de professionelle er ikke nye. Men det er nyt at flytte fokus væk fra individuelle aftaler om pleje og praktisk hjælp til at lægge mere vægt på hverdagslivet og det sociale liv.

- Det er godt, og for at det skal lykkes, er det nødvendig at se og handle på de faglige udfordringer og dilemmaer, som initieringen af bo- og levemiljøer medfører, siger Karen Stæhr og ridser dilemmaerne op:

- Balancen mellem omsorg og omsorgssvigt
På den ene side skal medarbejderen støtte beboeren i at være så aktiv som muligt, på den anden side skal hun ikke stille krav, beboeren ikke kan leve op til.
- Balancen mellem standardiserede ydelser og individuelle ydelser
Standardiserede, lovmæssige ydelser måles på, om de er leveret til tiden: Har beboeren fået bad, er toilettet gjort rent osv., men det er ikke sikkert det er det, beboeren lægger vægt på. Det er måske snarere hjælp til at holde kortene i et spil kasino med naboen, eller til at træde stramajnaen.
- Balancen mellem fleksibilitet og faglige rammer og rutiner
Fleksibilitet og frihed til at handle er en forudsætning for at få succes med et leve-bomiljø, der tager udgangspunkt i borgerens ønsker og behov. Men fleksibiliteten kan komme i konflikt med faglighedens rammer og rutiner: er det fx i orden at droppe tandbørstningen, er det o.k. at den hørehæmmede hører høj musik sent om aftenen eller...?

- Fagligheden bliver udfordret og skal drøftes op mod borgeren – eller borgerens oplevelse af trivsel. Og på den baggrund skal man vælge sine handlinger. Det siger sig selv, at handlingerne vil blive forskellige og forhåbentlig svare til de forskellige borgere, siger Karen Stæhr.

”Men” – for der er et men, siger hun også – når man gør det, kan det faglige fundament, man vurderer ud fra, blive synligt – på godt og ondt. Godt fordi flere faggrupper kommer ind over, ondt fordi det gør ondt at møde faglig kritik af sit arbejde.

Plads til tvivl

- At bygge på borgernes ressourcer kræver, at medarbejderne har et fagligt fundament for at reflektere, vurdere, bedømme og handle hensigtsmæssigt. Og det fundament må ikke stå alene, det skal være hæftet op på en fælles

Leve-bomiljøer fra A til Z

Sagt om...

ATA-tid

- ATA tiden (ansigt-til-ansigt-tiden) øges. Personalet står oftere stille! Det er en fordel for brugeren.

Knud Erik Jensen, konsulent

Arbejdsglæde

- Leve-bomiljøer giver personalet arbejdsglæde. Det har givet færre sygedage, større nærhed... du ved, at det går ud over fru Nielsen, hvis du melder sig syg. Man får en meget større ansvarfølelse.

Mona Pedersen, tillidsrepræsentant, Sjørup Ældrecenter

BMI (Body Mass Index)

- De tynde gamle bor på plejehjem!

Anne Marie Beck, seniorforsker, Danmarks Fødevareforskning

standard i leve-bomiljøet, understreger Karen Stæhr.

- Det kræver, at man taler om tingene. At arbejdspladsen har en kultur, hvor man sætter ord på sine overvejelser før og efter, man handler, og en kultur, hvor der også er plads til at være i tvivl og tage fejl, og at turde stille spørgsmålstejn ved succeshistorierne. Det rummer også mulighed for læring, siger hun. - Og her har både ledelsen og medarbejderne et stort ansvar.

Men det er ikke nok at diskutere fagligheden, den skal også stimuleres løbende, for de ældre forandrer sig, og der kommer nye beboere. Stimulationen kan komme mange steder fra.

- En måde at stimulere på er at hente inspiration fra andre leve-bomiljøer, både herhjemme og i udlandet: Hvad gør de, hvilke vanskeligheder har de, og hvordan har de overvundet dem? Det handler ikke om at måle sig med hinanden, for forskelle er vigtige for de individuelle hensyn, siger Karen Stæhr.

Fra alderdomshjem til leve-bomiljø

Leve-bomiljøer er ikke bare en trend i tiden, men en del af en samlet udvikling, vurderer konsulent Knud Erik Jensen. Udviklingen stiller øgede krav til medarbejdernes faglighed og tværfaglighed – og til måden at organisere sig på.

■ Først havde vi alderdomshjemmene. De havde husholdning og hverdagsmiljø, men ikke viden nok til at give kvalificeret pleje. Så kom plejehjemmene, hvor beboerne fik en bedre pleje, men som i højere grad var en arbejdsplads end et hjem. Det blev der delvis rådet bod på med ældreboligerne i 1980'erne, som normaliserede tilværelsen for de stærkeste af de svækkede ældre. I 1990'erne kom så plejeboligerne, som også gør det muligt at leve et "normalt hverdagsliv" for de svageste ældre.

Leve-bomiljøerne er med andre ord en del af en samlet udvikling, og de er kommet for at blive, mener konsulent Knud Erik Jensen, der har fulgt ældreområdet i mange år.

- Udviklingen er med til at vende op og ned på tankegangen og mulighederne for borgerne. Og det kræver nye kompetencer af medarbejderne, siger han.

Hverdagslivet i fokus

Det helt centrale i leve-bomiljøerne er, at hverdagslivet er i fokus. Man bor i private lejligheder og har naboer, som man kan vælge at omgås. Det aktive liv har fokus på hjemmets helt almindelige gøremål. Og for medarbejderne er det en udfordring at holde fokus på hverdagslivet, fordi det kræver, at de arbejder på tværs af traditionelle fagopdelinger.

Sagt om...

Benchmarking

- Området lægger op til benchmarking. Jeg håber, at mange andre kan have glæde af vores erfaringer. Vi skal blive ved med at beskrive, hvad vi gør og eksportere erfaringer til andre områder.
Knud Erik Jensen, konsulent

Demokrati

- De ældre skal have indflydelse. Leve-bomiljøer er organiseret på samme måde som boligforeninger med demokrati, men når det skal udmøntes er det ofte de pårørende, der må gøre det. Vi må tage over, hvis borgeren ikke kan.
Niels Erik Eskildsen, sundhedsrådmand, Århus Kommune

Leve-bomiljøerne er en bevægelse mod ”mere hjem og mindre arbejdsplads”. Det er ikke beboerne, der flytter ind på personalets arbejdsplads, men personalet, der arbejder i beboernes hjem.

Principper og kompetencer

Leve-bomiljøerne er ikke et koncept, understreger Knud Erik Jensen.

- Vi vil godt i retning af mere hjem, men der er også kvaliteter ved institutionen, det handler om at finde ud af, hvor på den ”linje”, man befinder sig og gerne vil være.

Men når leve-bomiljøerne ikke er et koncept, hvad er det så? Det giver syv kommuner deres bud på i en bog om leve-bomiljøer. De opstiller disse punkter for principper og kompetencer i leve-bomiljøer:

1. Hverdagsliv med udgangspunkt i den tidligere tilværelse
2. Frihed til forskellighed i leve- og bomiljøerne
3. Reel selv- og medbestemmelse i det omfang, beboerne magter det
4. Tvangsfrit naboskab og individuelle hjem
5. Overskuelige enheder, hvor personalet arbejder på beboernes domæne
6. Maden er ikke det eneste saliggørende
7. Personaleresourcerne er fordelt nogenlunde ligeligt henover dag- og aften timerne
8. Opgavernes placering på dagen afspejler beboernes individuelle ønsker og hverdagsliv
9. Relevante socialfaglige og plejefaglige kompetencer.
10. Der arbejdes på tværs af faggrænser.

Organisering og samspil

- Skal de principper føres ud i livet, er der brug for ny organisering og nyt samspil. Medarbejderne må gøre op med funktionsopdelingen. Det tværfaglige samarbejde kommer i fokus, fordi borgerens hverdag skal organiseres i en sammenhængende indsats, siger Knud Erik Jensen.

Derfor er det også nødvendigt med kompetenceudvikling på tværs af faggrupperne. Fx skal det faglige blik for køkken og rengøring udvides til at omfatte samspillet med borgeren. Socialfaglige og pædagogiske kompetencer bliver nye nødvendige kompetencer.

- Diskussionen om, hvordan personalet skal organiseres, er en øm tå. Nogle steder støttes plejepersonalet af ”faglige konsulenter”, andre steder arbejder man i tværfaglige team. Det er svært at sige, hvad der er bedst. Men det er vigtigt at holde fast i, at der skal være tid til at diskutere faggrupperne imellem og at diskutere kompetence, siger Knud Erik Jensen.

Læs mere:

K.E. Jensen: Leve- og bomiljøer. Metoder, principper og erfaringer fra hverdagen. Den socialfaglige indsats og naboskabspædagogik. Videnscenter på Ældreområdet, 2004.

Sagt om...

Dokumentation

- Selv dronningen talte om det i sin nytårstale: Det er efterhånden blevet sådan, at selv en tanke skal kunne måles og vejes... Jeg tror, vi skal finde tilbage til det solidariske system.
Niels Erik Eskildsen, sundhedsrådmand, Århus Kommune

- Dokumentation er et hestearbejde, men vi får aflivet nogle myter om, hvordan tingene skal gøres.
Ghita Parry, formand, Kost & Ernæringsforbundet

- Dokumentation er også af det gode, men det handler om at håndtere det i samspil med borgeren og ikke bruge det som ”Big Brother is watching you”.
Karen Stæhr, sektorformand, FOA

Til debat:

Dokumentation – på godt og ondt

- Vi oplever, at vi bliver målt og vejlet og skal være effektive. Vi vil gerne sætte de "runde værdier" frem foran, men hvordan gør man det?, spørger *Liselotte Bjerge, produktionsleder i produktionskøkkenet i Møldrup Kommune* og giver dermed bolden op til debat om bløde værdier kontra dokumentation.

Professor Ole Thyssen griber den: - Skal man tale om bløde værdier, er man nødt til at lave en minimal definition sammen med de gamle, med lederne og politikerne, hvad har de gamle krav på? Den forhandling foregår hele tiden, og det er vigtigt, at den gør det.

Sektorformand Karen Stæhr fra FOA: - Dokumentation og kvalitetsstandarder er tidens trend. Ofte glemmer vi de bløde værdier, hvad vi er der for. Vi skal inddrage både medarbejderne og borgerne. Den faglige udfordring ligger i, at vi kan kombinere de hårde dokumentationsfacts og diskutere det bløde, og slippe os selv fri i forhold til det. Dokumentation er også af det gode, men det handler om at håndtere det i samspil med borgeren og ikke bruge det som "Big Brother is watching you".

Konsulent Knud Erik Jensen: - Jeg synes, der er sket en skævvridning i forhold til dokumentation. Embedslægerne har formået at sætte dagsordenen. Lad os få skruet lidt ned for det og lidt op for det, der har med hverdagslivet at gøre. Handleplaner kunne være en god måde at dokumentere på i forhold til den enkelte borger.

Rådmand Niels Erik Eskildsen, Århus Kommune: - Ældresystemet er bygget op, så man skal kunne måle alting. De ældre efterlyser også tid, og det er et skisma. Jeg tror, man vil erkende, at det med at diskutere effektivitet har sine begrænsninger. Der er behov for at finde ud af, hvordan vi arbejder i forhold til bløde værdier.

I Vejle Kommune har man gode erfaringer med fokusgruppeinterview, fortæller *socialdirektør Kirsten Tønnesen*:

- Vi forsøgte med fokusgruppeinterview at gå dybere ind i det med de bløde værdier, hvad mener man fx med omsorg – det er forskelligt. Bagefter havde vi en mulighed for at handle ud fra det.

Ole Thyssen slår et slag for de etiske regnskaber: - Etisk regnskab er en måde at gøre det på. Vi skal definere de bløde værdier, og en måde at definere på er, hvad der er krav til en løsning. Og vi skal indgå i en stadig dialog med de berørte om, hvad det er for værdier, der står på spil. Der findes en teknik til at snakke med om de bløde værdier.

Sygeplejerske Flemming Jermiin fra Rødovre er enig: - Jeg tror vi skal gøre op med dokumentationskravet og mere i retning af etisk regnskab. At vi skal tilbage til noget mere fundamentalt. Vi kunne sætte en imaginær indgangsport op for hjemmeplejen "Her opfører vi os fornuftigt". Give slip og have mere tillid til, at medarbejderne opfører sig ordentligt, så får vi et kultur-paradigmeskift.

Sagt om ...

Effektivitet

- Står medarbejdernes effektivitet i vejen for borgernes involvering i egen hverdag?: "Hvis der ikke er nogen oppe, så skræller jeg lige kartoflerne..."

Knud Erik Jensen, konsulent

- Vi oplever, at vi bliver målt og vejlet. Vi skal være effektive... det er et dilemma, for vi vil gerne flytte "de runde værdier" frem.

Liselotte Bjerge, produktionsleder i produktionskøkkenet

Leve-bomiljøer i Vejle: Én blandt flere muligheder

*Et leve-bomiljø er en måde at forny nedslidte plejemiljøer på. Men det er lige så dyrt at renovere som at bygge nyt. **Socialdirektør Kirsten Tønnesen** fortæller om erfaringerne fra Vejle Kommune.*

■ 444 nye eller ombyggede tidssvarende plejeboliger. Så mange vil der være, når Vejle Kommune i 2008 er færdig med at bygge om og bygge nyt.

Kommunen har valgt at satse på leve-bomiljøer som ét blandt andre tilbud.

- Sidst i 90'erne måtte vi erkende, at vores plejehjem ikke levede op til Arbejdsmiljølovens krav, især mht. badeværelser, så vi begyndte at bygge om. Både for at skabe bedre forhold for medarbejdere og beboere, siger socialdirektør Kirsten Tønnesen.

Et af de problemer, man stødte på i ombygningen af de eksisterende bygninger, var kravet om, at de private og de offentlige områder skal være adskilte i leve-bomiljøer. Det vidste sig hurtigt, at det var lige så dyrt at bygge om som at bygge nyt, så derfor er en del af de kommende plejeboliger nybyggeri. De nye boliger bygges så fleksible, at de principielt kan benyttes af alle, de er ikke beregnet til en særlig gruppe borgere.

- Vores udgangspunkt var de traditionelle plejehjem, hvor forestillinger er at beboerne skal plejes. De havde deres egne stuer, hvor de fik service afstemt efter personalets vagtplaner. Det er der vendt op og ned på i leve-bomiljøerne. Beboerne her er ofte over 85 år og tilfældigt sammensat, og det er en stor udfordring at skabe et rummeligt liv og en kvalificeret hverdag for beboeren – og at tænke det ind i planerne. Husenes rytme skal udspringe af borgerens behov og ikke af personalets vagtplaner, siger Kirsten Tønnesen.

De fleste af kommunens ældreboliger er leve-bomiljøer, men ikke alle ældre ønsker at bo på den måde, og derfor har kommunen også andre botilbud til ældre, fx plejecentre hvor beboerne har hver deres lejlighed med forskellige ”aktivitetsnicher” tilknyttet, og hvor der er personale i alle døgnets vågne timer.

Leve-bomiljøerne er dyrere

Leve-bomiljøerne i Vejle er mere ressourcekrævende end de almindelige plejeboliger. Økonomien i alle kommunens plejecentre tildeles ud fra visitation, jo lavere funktionsniveau, den ældre har, jo flere penge følger der med. I *leve-bomiljøerne* følger der herudover en fuldtidsstilling med for hver 10 boliger.

Vejle Kommune har 3 decentrale udførerområder under Senior Service. Hvert område består af 3 plejecentre, et produktionskøkken, 4 (udekørende) distrikter, administration og udvikling samt en ledelse. Der er 350-400 ansatte i hvert område. Og hvert område har et budget på ca. 100 mio. kr.

Sagt om...

Embedslæger

- Både borgere og medarbejdere skal nu arbejde individuelt, med udgangspunkt i den enkelte borgers ønsker og behov, men inden for politisk gældende lovgivning. Det er et modsætningsforhold, der vil noget – især når embedslægen kommer på tilsyn!
Karen Stæhr, sektorformand, FOA

- Embedslægen har formålet at sætte dagsordenen. Lad os få skruet lidt ned for det og op for det, der har med hverdagslivet at gøre.
Knud Erik Jensen, konsulent

Etisk regnskab

- Jeg tror vi skal gøre op med dokumentationskravet og mere i retning af etisk regnskab.
Flemming Jermiin, sygeplejerske, Rødovre

Leve-bo miljøer i Århus: Det sku' vær' så godt...

*Intentionerne er gode nok, men i praksis fungerer det ikke altid helt efter planen, mener **Niels Erik Eskildsen, sundhedsrådmand i Århus Kommune**. Et problem er, at lovgivningen stadig ser leve-bomiljøerne som en arbejdsplads, og ikke som beboernes hjem.*

■ - Jeg er måske ikke helt så begejstret for leve-bomiljøer, som jeg fik at vide, jeg skulle være i starten!

Niels Erik Eskildsen er rådmand (SF) på ældreområdet i Århus, og han bobler ikke over af begejstring for leve-bomiljøer.

- Billedet er tillokkende, man bor og lever sammen, laver mad sammen osv. Men hvad nu, hvis der er 12 demente beboere, så hænger det ikke sammen!

Og apropos madlavningen. Maden er vigtig, men...

- Lovgivningen er ikke skruet sammen, så det passer med, at det er borgerens hjem. Hvis beboerne fx deltager i madlavningen, så må køkkenpersonalet ikke få løn for det, fordi det så er en aktivitet. Andre regler er, at der skal være to håndvaske, og at madplads og spiseplads skal være adskilt. Fødevareloven betragter leve-bomiljøer som en arbejdsplads. (Fødevarestyrelsen kom i august med en ny vejledning om indretning af køkkener i leve-bomiljøer. Her er der lagt op til lidt lempeligere regler, red.).

Også normeringen i leve-bomiljøerne er problematisk, mener Niels Erik Eskildsen.

- Normeringen giver ikke meget plads til "blød omsorg" og samtale, fordi der er så mange praktiske opgaver.

Bedst og billigst at gøre det selv

I Århus er der tradition for, at kommunen selv ejer de fleste pleje- og ældreboliger, og det er en stor fordel både at eje boligerne og stå for driften, siger Niels Erik Eskildsen. For nylig besluttede kommunalbestyrelsen at lægge en del af opgaverne ud i licitation. Kommunens bygningsafdeling bød selv ind og vandt licitationen, men det kræver mange ressourcer at lave et sådant udbud.

- Jeg mener, at vi kan gøre det bedst og billigst selv, men vi kan ikke gardere os imod, at nogle (private udbydere), vil forsøge at dumpe priserne. Jeg tror også det er vigtig at gøre sig klart, at hvis bygningsafdelingen først mister ekspertisen, så er det ikke noget, man lige får igen, hvis den private udbyder alligevel giver op, siger rådmanden.

Sagt om...

Faglighed

- Fru Jensen kan selv vælge, om der skal vaskes gulv eller om det ville være dejligt med en tur i det gode vejr. Det kan være o.k. at undlade gulvvask én gang, men så skal der en god faglighed til for at kunne vurdere næste gang, man står i det dilemma.
Gina Liisborg, sektornæstformand, FOA

Fleksibilitet

- For at personalet kan leve op til de gode hensigter i leve-bomiljøerne er det rigtig vigtigt at give råderum. Give lidt luft i den stramme tidsplan til omsorgen. Flexibiliteten er jo netop en af forudsætningerne for at leve-bomiljøerne kan fungere efter hensigten.
Gina Liisborg, sektornæstformand, FOA

Forskellighed

- Pas på den fare, der ligger i at alle må, kan eller skal det samme. Udnyt forskelligheden konstruktivt og sørg for opkvalificering, når det er nødvendigt.
Karen Stæhr, sektorformand, FOA

Nærhedskriteriet, dvs. det, at borgeren kommer til at bo tæt på et sted, han eller hun har boet før, har hidtil talt højt, når der skulle findes pladser til de ældre. Det vil kommunen fremover arbejde med på en anden måde.

- For måske er det noget andet, der betyder mere, når man skal hen og bo sammen med 12 andre. Derfor vil de lokale centre fremover få mere frihed til at indrette sig, som de ønsker, de kan fx være vælge at lægge vægt på højskoletanken eller på idræt eller på noget helt tredje, fortæller Niels Erik Eskildsen.

Fællesskabet er berigende

Filosof og professor Ole Thyssen fra Copenhagen Business School synes leve-bomiljøer er en god ide. Det er bedre at "møde hinanden, hade hinanden og elske hinanden" end at sidde i hver sig lejlighed med en væg ind til naboen, mener han.

■ Ole Thyssens far var dement og boede alene i en lejlighed i et byggeri med mange små lejligheder side om side, uden mulighed for fællesskab. Hvordan kunne man have gjort livet bedre for ham?, spørger Ole Thyssen. Og svarer selv: Måske ville han have haft det bedre i et leve-bomiljø.

I hvert fald er Ole Thyssen ikke i tvivl om, at leve-bomiljøer er en god ide og kan være en berigelse for mange. - Når vi vel at mærke har indrettet os, som vi har, og ikke selv vil tage os af vores gamle.

- I den tredje verden undrer de sig over, hvordan vi har det med vores gamle. Vi sender dem væk, og det er en "skandale". For der er familien en totalinstitution, hvor man fødes, lever og dør, siger Ole Thyssen.

- Sådan er det ikke i den vestlige verden. Der er familien kun det ene "ben" i en trefod – de andre to er arbejdet og det offentlige rum. Godt nok bor vi i familien, men vi lever der ikke. I hvert fald kun i små doser. Familien er et hudnært, staldvarmt sted, men det går ikke at være der hele dagen, det er ikke et sted, man bare kan være.

- Yderligere er der en tendens i samfundet til, at vi skal være os selv, som individer. Vi skal helst afvige fra andre og skal i hvert fald være anderledes end vores forældre. Det betyder også, at man ikke skal bo hos sine forældre, og at forældrene når de bliver gamle, ikke skal bo hos børnene. Vi har ikke tid, vi har ikke plads, og vi har heller ikke lyst. Livsformerne er forskellige og ikke kompatible.

Kravsinflations

Hvornår er man overhovedet gammel? Det er man ifølge Ole Thyssen, når man holder op med at arbejde, og ikke længere har to "steder", arbejdet og hjemmet. Og der er to slags gamle, siger han:

Sagt om...

Fødevarerloven

- Fødevarerloven betragter leve-bomiljøerne som en arbejdsplads. Hjemme hos mig har vi kun en håndvask i køkkenet, men i leve-bomiljøer skal der være to, det siger reglerne. Det har gjort, at vi har tabt sigtet...
Niels Erik Eskildsen, sundhedsrådmand, Århus Kommune

Gamle

- Hvornår er man gammel? Det er man, når man er færdig med at arbejde. Så er man socialt set gammel, fordi man ikke mere har to "steder": hjemme og arbejde.
Ole Thyssen, professor, Copenhagen Business School

De stærke gamle, som holder op med at arbejde, og som bliver boende hjemme og ikke har problemer med at få dagen til at gå. De har måske en fed pension, som de bruger til at tage på herregårdsferie, spille golf osv. Den anden gruppe er de halvsvage gamle, som begynder at være i en situation, hvor de ikke længere kan leve hjemme. Og eftersom de ikke kan bo hos børnene, flytter de på institution.

- Begge grupper af ældre er udsat for en *kravs-inflation*, siger Ole Thyssen. Den første gruppe centrerer sig mod rigdom, den anden mod omsorg: Hvad kan man kræve af rengøring, mad, behandling og underholdning. Vi har en stadig forventning om at få flere ydelser fra det offentlige.

- Og der er ingen grænser for krav, vi kan aldrig gøre det godt nok. Ældreområdet er endnu et område, hvor det handler om, hvad du kan få og vælge til. Det handler også om, hvordan man gerne vil bo.

Og så er vi tilbage ved leve-bomiljøerne.

- Jeg tror at leve-bomiljøerne er en fremragende ide, en berigelse. Hvis der bor flere sammen, så vil de også møde hinanden, hade hinanden og elske hinanden, og det er der mere perspektiv i end at sidde i hver sin lejlighed væg mod væg.

Mad er også omsorg

Mad giver nye kræfter og livslyst. Ernæringsassistenterne er uundværlige for at sikre, at de ældre i leve-bomiljøerne får den rigtige kost, men formanden for Kost & Ernæringsforbundet Ghita Parry slår gerne køkkendøren op og inviterer andre faggrupper inden for i køkkenet.

■ Hun siger det selv: Der er ikke meget ”hard core” kost og ernæring, i det der kommer nu... Først og fremmest er det omsorg, der ligger Ghita Parry på hjerte.

- Jeg tror at omsorg er meget vigtigt i samværet med mennesker – også de ældre. For mig er omsorg at tale med, omsorg er at hygge om og at hjælpe. Og omsorg er også mad! Mad er jo saliggørende. Mad i rette mængder, mad med det rette næringsindhold. Mad giver livslyst, siger Ghita Parry og fortsætter:

- Vi ved, at ældre, der ikke får den ernæring, de har brug for, bliver svage og let kommer ind i en ond cirkel, hvor de bare bliver svagere og svagere og efterhånden mister evnen og kræfterne til at gøre ganske almindelige hverdagsting, som fx at rejse sig fra en stol. Maden og omsorgen vil hjælpe de svage op af stolen.

- Måltidet er betydningsfuldt, også set ud fra en social sammenhæng. At være med til at tilberede måltidet eller en del af det, kan være med til at

Sagt om...

Hjem

- Tidligere sagde vi længst muligt i eget hjem, Nu siger vi længst muligt i egnet hjem. Leve-bomiljøerne kunne godt være erstatningen.
Karen Stæhr, sektorformand, FOA

- I det professionelle hjem skal vi skabe et hjem, der er så tæt på et almindeligt hjem som muligt, hvor de ældre har mulighed for at styre deres eget liv
Ghita Parry, formand, Kost & Ernæringsforbundet

Hygiejne

- Det bekymrer mig, at der ikke findes en instans, der holder øje med den hygiejniske standard på plejehjemmene. Og det bekymrer mig især, fordi det alt for ofte er på lige netop det område, der skæres ned, når der er besparelser i sigte.
Gina Liisborg, sektornæstformand, FOA

bevare funktionsevnen til de daglige gøremål, siger Ghita Parry.

Derfor er det også en vigtig opgave for medarbejderne i leve-bomiljøerne at sørge for, at de ældre får den rigtige mad, og her har ernæringsassistenter og køkkenassistenter deres spidskompetence. De er uddannet til at regne næringsindholdet i maden ud, de kan lave maden sammen med de ældre, de kan sikre at hygiejnen er i orden, og de kan tale med de ældre om maden, for de ved, hvad der er i den.

Men fremover skal køkkenassistenterne mere end det, og arbejde mere på tværs. Ernæringsplejen hjælper fx bedst sammen med fysisk træning, og det kan en faggruppe ikke klare alene.

Flere faggrupper om bordet

- Vi har brug for hinandens fagligheder og særlige kompetencer. De kendte rutiner skal vendes på hovedet, og alle medarbejdere i et leve-bomiljø skal være indstillet på at løse mange opgaver – på tværs af traditionelle fagprofiler, siger Ghita Parry. Og hun er ikke selv bange for at lade de forskellige faggrupper mødes om måltidet med beboerne, eller for at lukke andre ind i køkkenet.

- Der skal findes tværfaglige løsninger, og i de tværfaglige løsninger, bliver hver faggruppes særlige kompetencer yderst væsentlige. Det hele skal hænge sammen med, hvad de ældre har lyst til og behov for.

”De ældre spiser for lidt og forkert”

Seniorforsker Anne Marie Beck fra Danmarks Fødevarerforskning er bekymret. På mange plejecentre spiser beboerne ikke nok, og flere steder får de også den forkerte mad. De er simpelthen for tynde. Leve-bomiljøer i sig selv løser ikke det problem. Samfundet har også et ansvar.

■ ”Ældre sulter på plejehjem”. ”Fedmekampagne gør gamle underernærede”. Sådan lyder et par overskrifter fra medierne. Og ifølge Anne Marie Beck fra Danmarks Fødevarerforskning er der noget om snakken.

Og det er bekymrende, synes hun. Ligesom det er bekymrende, at ”subjektiviteten sniger sig ind”, som fx i Fødevestyrelsens nye (august 2005) vejledning om indretning af køkkener i leve-bomiljøer. Her står der:

”Nogle steder deltager beboeren i selve tilberedningen, andre steder er der blot et ønske om, at beboerne kan *dufte* maden, der bliver tilberedt... Dette har ifølge danske undersøgelser en gavnlig effekt på appetitten, som kan være en vigtig faktor for især småtspisende ældre.”

Det er, hvad Anne Marie Beck kalder en subjektiv vurdering:

Sagt om...

Illusioner

- Vi skaber en illusion om et rigtigt hjem, når vi indretter leve-bomiljøer. Det skal ligne et rigtigt hjem mest muligt. Men vi ved, at det er en illusion – de ældre ved også, at det er en illusion.

Ghita Parry, formand, Kost & Ernæringsforbundet

Mad

- Måltidet er jo ikke bare maden, men også rammerne omkring maden. Det lyder så banalt, men en dug på bordet, et tændt stearinlys, et veldækket bord har så stor betydning. Og fællesskabet ikke mindst. *Ghita Parry, formand, Kost & Ernæringsforbundet*

- Det er et festmåltid, når man er flere, der er bare mere hyggeligt, og jeg tror, vi spiser lidt mere, det glider lettere ned. *Ældre i undersøgelse om måltidets betydning*

- At lave mad på en institution handler om andet end at stå og røre rundt i en gryde *Hanne Larsen, centerleder*

- Vi *ved*, at mange ældre er for tynde, og at det har konsekvenser. Så er det trist at se Fødevarestyrelsen tale om dufte, der virker ind på appetitten – for det *ved vi ikke* noget om. Vi ved derimod at de ældre bliver dårlige til at dufte med alderen, og at synsindtrykket derfor er vigtigt.

For mange er for tynde

En undersøgelse om måltidsservice på plejecentre, som Anne Marie Beck var med til at lave i 2003 dokumenterer, at mange ældre er for tynde. Mellem 18 og 30 % af de ældre på de plejehjem og leve-bomiljøer, der deltog i undersøgelsen, havde en BMI (Body Mass Index) på under 18,5 %, som er grænsen for, hvornår man vejer for lidt. Og der var vel at mærke ikke forskel på stederne. Leve-bomiljøer i sig selv løser ikke problemerne med at mange gamle ikke spiser nok. For mange af det ældre får det konsekvenser for helbredet, de får fx lettere infektioner, falder og får brud eller de får. Det kan også gå ud over psyken. Nogle ældre får en depression, andre sover om dagen og bliver mindre socialt engageret.

De fleste plejecentre gør en del ud af måltidet. Dækker fx pænt op med lys og blomster på bordet. Og det er vigtigt, men selve måltidet skal også være i orden, og det er det langt fra altid, siger Anne Marie Beck.

- Kosten er ofte ikke den rigtige, og personalet er ikke opmærksomme nok på det.

Der findes officielle anbefalinger for, hvad ældre bør have at spise: små, hyggelige, energitætte måltider, beregnet til småtspisende. Kost, der er nem at tygge og synke, dvs. småt, hyppigt, fedtrigt og blødt. Men når maden kommer på bordet, ser det anderledes ud, viser undersøgelser fra Danmarks Fødevarerforskningscenter: Knap halvdelen af de ældre får normal (mager kost). Under 10 % har behovet. Under 10 % får kost til småtspisende (energitæt mad). Omkring 60 % har behovet.

Mange steder skærmes de ældre, der ”spiser ”grimt”, og spisestykker eller ”hagesmække” er udbredt.

- Hvorfor det?, spørger Anne Marie Beck. - Hvis plejepersonalet var bedre til at observere, ville det ikke ske. Der må jo være noget galt med maden, siden det hele havner i spisestykket! Plejepersonalet må være opmærksomme på det og melde tilbage til køkkenet, ellers bliver køkkenpersonalet jo ved med at lave den samme slags mad. Tværfagligheden er vigtig. Plejepersonalet har deres forcer, ligesom køkkenpersonalet har deres. En løbende dialog mellem plejepersonale, køkkenpersonale og selvfølgelig den ældre er af stor betydning.

Læs mere:

A.M. Beck og J. Kofod: Måltidsservice på plejecentre. Fødevaredirektoratet, 2003.
A.M. Beck og J. Kofod: Fremtidens kost til ældre. Fødevaredirektoratet, 2003.
Bedre mad til ældre. Fødevareministeriet og Socialministeriet, 2001.
Vejledning om indretning m.v. af køkkener i leve- og bomiljøer. Fødevarestyrelsen, august 2005.

Sagt om...

Nullermænd

- Nullermænd er ikke så farlige, som man tror – hvis man lader være med at sparke til dem!

Leif Percival Andersen, speciallæge i mikrobiologi

Omsorg

- Omsorg kan ikke defineres ud fra en handling. Omsorg er en kombination af gode rene forhold, mad, der dufter, en god og rolig stemning, plads til at lytte og meget meget mere.

Gina Liisborg, sektornæstformand, FOA

- For mig er omsorg at tale med, omsorg er at hygge om og at hjælpe. Og omsorg er også mad. Mad er jo saliggørende!
Ghita Parry, formand, Kost & Ernæringsforbundet

Til debat:

"Hos os tager beboerne altså på"

Ikke alle i salen kan nikke genkendende til seniorforsker Anne Marie Becks udsagn om, at mange ældre er for tynde.

- Hvad med at komme en tur til Jylland, foreslår en. - Vi har 10 beboere hos os, og de har hver taget 2-4 kilo på i de år, vi har haft leve-bomiljø.

Louise Friis Hansen fra Ringkøbing supplerer:

- Jeg synes statistikken er misvisende. Hos os har 4 ud af 16 beboere en BMI under 18, dvs. at 25 % af dem ifølge statistikken er undervægtige. Det synes jeg er misvisende. De fire har altid været tynde, også før i tiden, og de har aldrig brudt sig om flødesovs og creme fraiche...

Men Anne Marie Beck står fast på, at der er et problem:

- Vi laver p.t. en forløbsundersøgelse blandt ældre, og den viser, at efter tre måneder har de i gennemsnit taget 200 gram på, og efter et halvt år 600 gram. Men de fleste har det problem, at de taber vægt. Det skyldes ikke maden eller plejen, med at de er dårlige, og ikke kan tygge og synke. Det er et kompliceret problem.

Men det handler ikke kun om, mad, siger områdeleder Anne Sørensen fra Vejle Kommune. Hun opfordrer til at tænke bredere og gør opmærksom på konceptet "Eden Alternative" (amerikansk koncept, der kort fortalt giver ældre mulighed for livslang udvikling og for at opleve ægte glæde, sammenhold og omsorg, red.).

Sagt om...

Paradigmeskift

- Vi kunne sætte en imaginær indgangsport op for hjemmeplejer: "Her opfører vi os fornuftigt". Giv slip og have mere tillid til, at medarbejderne opfører sig ordentligt. Så får vi et kultur-paradigmeskift.

Flemming Jermiin, sygeplejerske, Rødovre

Rengøring

- For mange er rengøring noget med at moppe hen over gulvet, og så lidt med en støvkost, og så er der pænt... men rengøring er langt mere end det – rengøring handler også om alt det vi ikke kan se.

Gina Liisborg, sektornæstformand, FOA

God hygiejne forebygger sygdomme

...men overdriv ikke rengøringen, lyder budskabet fra overlæge Leif Percival Andersen fra Rigshospitalet. De fleste bakterier er nemlig uskadelige, og mange af dem er endda med til at beskytte os mod andre bakterier, der gør os syge.

■ For at slå det fast med det samme: Hygiejne er læren om, hvordan man forebygger sygdomme. Hygiejne er *ikke* pr. definition lig med renlighed og rengøring – kun hvis det forebygger.

Overalt på os selv og i vores omgivelser er der bakterier og andre mikroorganismer. De fleste af dem er helt uskadelige, nogle af dem er oven i købet "gode" for kroppen. Derfor gælder det heller ikke om at slippe af med mikroorganismene, når man gør rent, men om at sørge for, at de mikroorganismer, der gør os syge, ikke spreder sig.

- Vi kan ikke opnå et sterilt miljø, og det er heller ikke ønskeligt, for vi har brug for mikroorganismer, de beskytter hud og slimhinder og styrker immunforsvaret. Der findes masser af gode bakterier, siger Leif Percival Andersen fra Rigshospitalets infektionshygiejniske enhed.

En infektion opstår, når en mikroorganisme trænger ind i personen og giver symptomer eller sygdom. Smitten kan overføres på forskellige måder. Via luften, ved dråber, når man hoster, via støv, blod, insekter eller via maden, som vi kender det fra fx salmonella. Langt den hyppigste form for smitte er kontaktsmitte, dvs. at man bliver smittet direkte via berøring eller indirekte via genstande, instrumenter og inventar. Man kan godt have en mikroorganisme i sig uden at være syg, det gælder fx de multiresistente stafylokokker. Men går man rundt med sådan nogle i kroppen, er man smittebærer, og det kan være et problem, fordi man ikke kan se, at smittebæreren er syg.

Hygiejniske forholdsregler

Der er ikke sammenhæng mellem mængden af synligt snavs og smitte, men risikoen for, at der kan være sygdomsfremkaldende mikroorganismer er alligevel større, hvis der er synligt snavs – fordi der så sandsynligvis også er flere bakterier.

- Normalt er det nok at gøre rent med vand og sæbe, påpeger Leif Percival Andersen. - Men hvis der er sygdom og risiko for smitte, skal der skrappere midler til. Hospitalssprit virker på nogle, men ikke alle mikroorganismer, skal man virkelig i bund, er klorholdige desinfektionsmidler effektive over for alle bakterier. Men de er ikke til hverdagsbrug. For bakterierne kan blive resistente.

De vigtigste hygiejniske forholdsregler i det daglige er en uniform, som dækker ens private tøj, så man ikke slæber mikroorganismer med hjem, og en god håndhygiejne. Det er kun nødvendigt at vaske hænder, hvis man er synligt beskidt, ellers er det mere effektivt at bruge et hånddesinfektionsmiddel. Det er også en god ide at undgå smykker, som mikroorganismene kan gemme sig under.

På hospitaler isolerer man en smittekilde, når man har identificeret den. Det kan man af gode grunde ikke i leve-bomiljøer.

- Her kan vi ikke gå ind og isolere eller desinficere, fordi det er folks private hjem, men hvis de kommer på hospitalet, bliver de straks sat i isolation. Så spørgsmålet er, om man hellere skulle fjerne smitekilden først som sidst, siger Leif Percival Andersen.

Hygiejneorganisationer – kun i amterne

I amterne findes der hygiejneorganisationer, som overvåger hygiejnen på sygehusene, og som er rutinerede i at håndtere situationer med smitte. I leve-bomiljøerne står medarbejderne mere alene med det.

- I primærsektoren er der ikke hygiejneorganisationer, men læger, tandlæger, embedslæger, plejecentre og andre steder er ikke gearet til at stå alene med det. Så behovet for en sådan instans er der, og efterhånden som mere og mere flyttes til primærsektoren, vil der blive et stigende behov. Det kunne være et område at tage op for de kommende regioner og storkommuner, siger Leif Percival Andersen.

Sagt om...

Respekt

Vi skal passe på de ældre, skabe rammer for en alderdom, hvor de oplever respekt om egen person og egne ønsker.
Karen Stæhr, sektorformand, FOA

- Når jeg en dag bliver gammel og måske ikke kan klare mig selv, så håber jeg, at der står en flok dygtige plejere, servicemedarbejdere og ernæringsassistenter klar til at yde mig lige præcis den hjælp, jeg har brug for – hverken mere eller mindre.

Ghita Parry, formand, Kost & Ernæringsforbundet

Ressourcer

- Når man vil bygge på borgernes ressourcer, skal der også skabes mulighed for, at ressourcerne kommer til syne. Det kræver blandt andet, at medarbejderne tager en ny og uvant rolle på sig: De skal stikke hænderne i lommen og lade dem blive der lidt længere, end de først selv synes.

Karen Stæhr, sektorformand, FOA

Rengøring er vigtigt for trivlsen

*Rengøring handler ikke kun om at fjerne nullermænd fra gulvet og støv fra hyldeerne. Det handler også om alt det vi ikke kan se, siger **Gina Liisborg**, næstformand for Køkken- og rengøringssektoren i FOA*

■ Vi kender det godt. Følelsen af velvære, når vi har været i gang med støvsugeren og gulvspanen.

- Der er ikke noget, som når man lige har ryddet og gjort rent. Den følelse af trivsel og velvære er svær at beskrive, det føles bare rart, siger Gina Liisborg – og så betyder det, at tingene holder længere, tilføjer hun.

Trivsel og vedligehold er den ene side af det. Den anden side handler om det, vi ikke kan se, nemlig om at forebygge sygdomme og smitekilder. En god hygiejne er altid vigtig, men ekstra vigtig, hvor der er tale om mennesker, der af den ene eller anden grund har et svækket immunforsvar. Sygdomme, som andre kommer over i løbet af kort tid, fx en influenza, kan være en alvorlig sag for ældre mennesker.

- Derfor bekymrer det mig også, at der ikke er en instans, der holder øje med den hygiejniske standard fx på plejehjemmene. Især fordi det alt for ofte er lige netop på det område, der skæres ned, når der er besparelser. Rengøringsbudgetterne i dag er så lave, at der er reel fare for hygiejnen, siger Gina Liisborg.

Rengøring med psykologisk vinkel

I leve-bomiljøer er rengøringen en del af det daglige liv og skal foregå i samarbejde med de ældre.

- Det er en af de store udfordringer for husassistenterne, at lægge arbejdet om, så der bliver plads til, at de ældre kan deltage i det omfang, de nu magter. Arbejdet i leve-bomiljøerne stiller store krav til personalet, det handler ikke kun om faglige kompetencer, men også om de kompetencer, der ikke er helt så nemme at definere, fx samarbejdsevne, fleksibilitet, at kunne tænke i helheder, pædagogisk og psykologisk indsigt.

- Tit og ofte er husassistenten eller serviceassistenten den person, som de ældre har fortrolighed med og fortæller om livets glæder og sorger, mens der bliver gjort rent. Det er for mig at se en meget vigtig psykologisk vinkel i omsorgen og helheden i hverdagen, siger Gina Liisborg.

Leve-bomiljøerne er små enheder, og det betyder, at der ikke er plads til bare at passe sine egne fagområder. Alle har et fælles ansvar for, at alle opgaver løses kompetent, menneskeligt og med omsorg.

- På ethvert fagområde vil en stærk faglighed betyde, at man indarbejder rutiner. Når man gør rent, kan et fx handle om, at man tager bordet før gulvet osv., men i leve-bomiljøerne er udfordringen netop, at rutinerne er svære at fastholde. Fru Jensen kan selv vælge, om der skal vaskes guly,

Sagt om...

Strukturreformen

- En af de særlige udfordringer i forbindelse med strukturreformen er, at genoptræningen flyttes til kommunerne. Jeg håber det betyder, at der kommer mere samarbejde mellem sygehus- og socialsektoren.

Niels Erik Eskildsen, sundhedsrådsmand, Århus Kommune

Sygefravær

- Undersøgelser viser, at hvis man har indflydelse på det, man laver, så falder sygefraværet. Problematikken ligger i, at der er en meget høj ansvarsfølelse i leve-bomiljøerne. Men det er ikke o.k. at komme på arbejde, hvis man er syg. Vi skal passe på ikke at øge langtidssygefraværet.

Karen Stæhr, sektorformand, FOA

eller om det ville være dejligt med en tur i det gode vejr. Det kan være o.k. at springe en gulvvask over en enkelt gang, men så skal der også en god faglighed til, for at kunne vurdere næste gang, man står i det dilemma. Derfor skal personalet også i højere grad være gearret til løbende at drøfte rutinerne og dilemmaer med hinanden, siger Gina Liisborg.

- Der er tale om en tværfaglig sparring. Alle har et hovedansvarsområde, hvor de har deres spidskompetencer, men i det daglige skal medarbejderne fungere som et team, der i fællesskab sikrer trykke og ordentlige forhold og stiller hjælp til rådighed for, at de ældre selv kan løse så mange opgaver som muligt.

Til debat:

Er der brug for en fælles uddannelse?

■ "Den nødvendige tværfaglighed" er et gennemgående tema på konferencen. Det rejser et spørgsmål, om der er brug for en ny fælles uddannelse for medarbejdere i leve-bomiljøer.

- Skal vi have en ny enhedsuddannelse, spørger *ældrerådsmedlem Sigfred Damgård fra København* og refererer til, at man har gode erfaringer med enhedsfunktioner i fængselsvæsenet. Kan de erfaringer måske bruges i leve-bomiljøerne?

Umiddelbart er der ikke den store opbakning til det det.

Sektorformand Karen Stæhr fra FOA har svært ved at trække paralleller mellem fængselsverdenen og leve-bomiljøerne og er heller ikke tilhænger af en enhedsuddannelse.

- Jeg tror at tværfagligheden er en kvalitet. Det er vigtigt at fortsætte med det tværfaglige arbejde, siger hun.

Konsulent Knud Erik Jensen er enig:

- Der er brug for forskellige ekspertiser. Enheden sker i efteruddannelsen. En stor del af den sker sammen på arbejdspladsen. Det er det, der skaber den enhed, der skal til. Det handler mere om, hvad vi er sammen om.

Sagt om...

Tid

- Det tager ikke mere tid at se tingene i sammenhæng. Før brugte vi "vej-tid", vi transporterede alting op og ned ad gangene. Der er kommet mindre vej-tid og mere ATA- (ansigt-til-ansigt) tid.

Kirsten Tønnesen, socialdirektør, Vejle Kommune

- Når man bliver ældre, får man tid til at bruge det offentlige rum mere. Det kunne vi stimulere mere til. Jo mere, vi stimulerer, jo mere liv

Ole Thyssen, professor, Copenhagen Business School

Kompetenceudvikling i leve-bomiljøer

Et samarbejdsprojekt mellem Uddannelsescentret i Roskilde, SOSU-skolen i Greve og to leve-bomiljøer har sat fokus på kompetenceudvikling i leve-bomiljøer. Underviser Hanne Langager fra Uddannelsescentret i Roskilde ser det som et indspark til debatten om kompetenceudvikling.

■ Hanne Langager er økonom og underviser til daglig på Uddannelsescentret i Roskilde, hvor man uddanner ernæringsassistenter. Her oplever man også ”nye vinde”

- Vi ser jo, at fagene, pleje, mad og service, kommer til at gå mere og mere ind over hinanden. Derfor synes vi også at det var naturligt, at skolerne arbejder mere sammen, siger Hanne Langager.

Og derfor tog hun initiativ til et projekt i samarbejde med SOSU-skolen i Greve. To plejecentre sagde ja til at være med som sparringspartnere.

Overskriften for projektet lød: Hvad er det for kompetencer, medarbejdere i leve-bomiljøer skal besidde? Det gravede projektmedarbejderne dybere ned i.

Fælles kompetencer og opkvalificering

Projektgruppen definerede indledningsvis en række fælles nye kompetencer for medarbejderne og en række nye kompetencer, som hhv. social- og sundhedspersonale, køkkenpersonale og servicepersonale skal have for at arbejde i et leve-bomiljø.

Listen over fælles kompetencer, som er nye i forhold til at arbejde i leve-bomiljø, ser således ud:

- Selvbestemmelsesretten forvaltet i et leve-bomiljø
- Netværksskabende aktiviteter i forhold til dagligdagens gøremål
- Fælles værdigrundlag
- Kommunikation og samarbejde i leve-bomiljøer
- Indkøb, budget og økonomi.

På samme måde definerede projektgruppen nye kompetencer for hver af de eksisterende faggrupper. Og på den baggrund udarbejdede de forslag til nye jobprofiler og et bud på et tilhørende kompetenceudviklingsforløb (se næste side).

Hanne Langager understreger, at der ikke er nogen ”rigtige” måder at gøre det på, men at oplægget er projektgruppens indspark til debatten om kompetenceudvikling i leve-bomiljøerne. Og hun tror også på, at det er realistisk.

- Det kunne være spændende hvis levnedsmiddelskolerne kunne have sosu-assistenter på kursus i mad og omvendt. Og der er ingen problemer i det i systemet. Jeg tror det handler om at få ideen, siger hun.

Sagt om ...

Tryghed

Beboerne får mere nærhed og tryghed. Liv til årene og ikke år til livet.
*Mona Pedersen,
tillidsrepræsentant,
Sjørup*

Tværfaglighed

- Jeg har det fint med at give min viden videre – jeg kan jo ikke være her 24 timer i døgnet, men jeg kan lære plejepersonalet at håndtere maden rigtigt.
Ernæringsassistent i leve-bomiljø

Åbningstid

- Vi er nødt til at øge åbningstiden, sætte ind, så vi kan skabe aktiviteter også i weekenden.
*Niels Erik Eskildsen,
rådmand, Århus
Kommune*

<p>Fra køkkenassistent/ernæringsassistent/køkkenleder til mad- og omsorgsperson i leve-bomiljø</p>	<p>Fra faglært serviceassistent til service- og omsorgsperson i leve-bomiljø</p>	<p>Fra social- og sundhedshjælper/assistent til social- og sundhedshjælper/assistent med medansvar for rengøring og mad og måltider i leve-bomiljø</p>
<p>Jobprofil for mad- og omsorgsmedarbejder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Er en synlig, troværdig og kompetent person i alrummet. - Har ud over arbejdet med madlavning kontakt med borgerne på fællesarealet. - Står også for at aktivere og engagere den ældre i daglige gøremål. - Kan bistå ved personlig pleje og omsorg for den enkelte borger i samarbejde med det øvrige personale. 	<p>Jobprofil for service- og omsorgsmedarbejder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sikrer en effektiv og høj standard inden for organisering af rengøring og tøjvask. - Kan bistå ved personlig pleje og omsorg for den enkelte borger i samarbejde med det øvrige personale. - Står også for at aktivere og engagere den ældre i daglige gøremål. - Kan evt. gå på tværs af 2 leve-bogrunder. 	<p>Jobprofil for sosu-medarbejder:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Varetage pleje, omsorg og praktisk bistand til den enkelte borger i samarbejde med de øvrige medarbejdere i leve-bomiljøet. - Varetager evt. også arbejdet med madlavning og rengøring.
<p>Kompetenceudviklingsforløb:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5 dage Leve-bokursus (under udvikling) 5 dage Netværksskabende aktiviteter for ældre og handicappede 5 dage De almindeligst forekommende sygdomme hos ældre 5 dage Forflytningsteknik og speciallejring 5 dage Omsorg for personer med demens 3 dage Medvirken ved lægemiddelbrug i omsorgsarbejdet 2 dage Hygiejniske principper ved personlig pleje 4 uger Praksisnær læring – sidemandsoplæring på arbejdspladsen i personlig pleje og omsorgsopgaver 	<p>Kompetenceudviklingsforløb:</p> <ul style="list-style-type: none"> 5 dage Leve-bokursus (under udvikling) 5 dage Netværksskabende aktiviteter for ældre og handicappede 5 dage De almindeligst forekommende sygdomme hos ældre 5 dage Omsorg for personer med demens 3 dage Medvirken ved lægemiddelbrug i omsorgsarbejdet 5 dage Kostlære 5 dage Diæt og allergikost 3 dage Økonomistyring i mindre køkkener 2 dage Hygiejniske principper ved personlig pleje 4 uger Praksisnær læring – sidemandsoplæring på arbejdspladsen i personlig pleje og omsorgsopgaver 	<p>Kompetenceudviklingsforløb:</p> <ul style="list-style-type: none"> 3 dage Almen fødevarerhygiejne – certifikatkursus 5 dage Leve-bokursus (under udvikling) 5 dage Kostlære 10 dage Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener 5 dage Diæt og allergikost 3 dage Økonomistyring i mindre køkkener



**kost &
ernærings
forbundet**

FOA