

Båstads Kommunrestauranger

i samarbete med Vård & omsorg



ÖKAD MATGLÄDJE FÖR ÄLDRE i Båstads kommun

2015-09-02

På väg mot en av Sveriges 10 bästa kommuner

Maten och måltiderna för de äldre är dagens höjdpunkter. Måltiden ska ge positiva upplevelser, väcka minnen och tillgodose förväntningar. Hur maten serveras, såsom uppläggnings, val av porslin m.m., har stor betydelse för aptiten. Vacker dukning med färg och form ger harmoni. En lugn måltidsmiljö underlättar för många att äta.

Mat är också förknippat med traditioner och förväntningar, därför ska vi uppmärksamma högtider genom att servera mat som traditionellt hör till. Det ska vara skillnad på vardag och helg.

Hög kvalitet på mat och måltidsmiljö bidrar till att Båstads kommun blir en av Sveriges 10 bästa kommuner inom vård och omsorg.

Inspiration för dig som arbetar inom vård och omsorg

För att stötta dig som arbetar i vården till att skapa en ännu bättre miljö och bättre rutiner runt måltiden ska Båstads kommun satsa på ett inspirationsprogram för vårdpersonal.

Syftet är att ge vårddagarna ökad aptit och därmed bättre näringsstatus, vilket är en viktig pusselbit för optimal vård.

Den första etappen omfattar all personal inom kommunens demensboenden. Programmet omfattar även kökets personal.



Programmets utformning

Inventering

Programmet börjar med en kort utbildning för alla berörda om måltidssituationens betydelse. Därefter sker en inventering på de aktuella avdelningarna, köksfunktionen och tillagningsköket på Skogsliden.

Inventeringen bygger på ett antal väl prövade punkter för att stärka matprodukten, måltidens sociala och fysiska miljö, dialog, organisation och hantering runt måltiden. Allt med fokus på den boendes upplevelse och välbefinnande, där vi även söker förenkling för personalgruppen.

I inventeringen av tillagningsköket ser vi främst på den interna kommunikationen mellan kök och avdelningar och möjligheter till utökat internt samarbete runt måltidsfrågor.

Åtgärdsplan

Inventeringen ger en åtgärdsplan med utgångspunkt från det som behöver stärkas i måltidsarbetet.

Åtgärdsplanen förankras tillsammans med ansvariga chefer och medarbetare.

Ansvaret för åtgärdsplanens genomförande ligger på respektive boendes enhetschef.

Kökschef och enhetschef ansvarar tillsammans för den interna kommunikationen.



Tänkta start- och sluttider

Uppstart sker den 7 oktober 2015 med ett informations- och utbildningsmöte för all berörd personal.

Därefter börjar inventeringen på avdelningarna.

Måltidssituationerna observeras under en hel dag från ca kl 07:30 – 18:00 för att ge en så komplett bild som möjligt.

Längden av åtgärdsprogrammet bedöms efter inventering i samråd med enhetschefen. Det kan bli 6 till max 12 månader beroende på antalet punkter.

Tillagningsköket inventeras under en verksamhetsdag.

Uppföljning

- Tre uppföljningar under de första tre månaderna och tre under resterande period av åtgärdsprogrammet.
- Varje uppföljning blir en genomgång på avdelningarna/köket med de utsedda ansvariga som medverkande. Resultatet redovisas för ansvariga.
- En slutrapport sammanställs efter åtgärdsprogrammets period.

**Båstads kommun kommer
med hjälp av allas engagemang
att uppnå vårt mål,
att vara bland de 10 bästa vårdboendena i Sverige.**



... ett bättre sätt att leva