

# Organisering – udfordringer og løsninger

Pernille Hansted

Kostsekretariatet/Ældrestaben



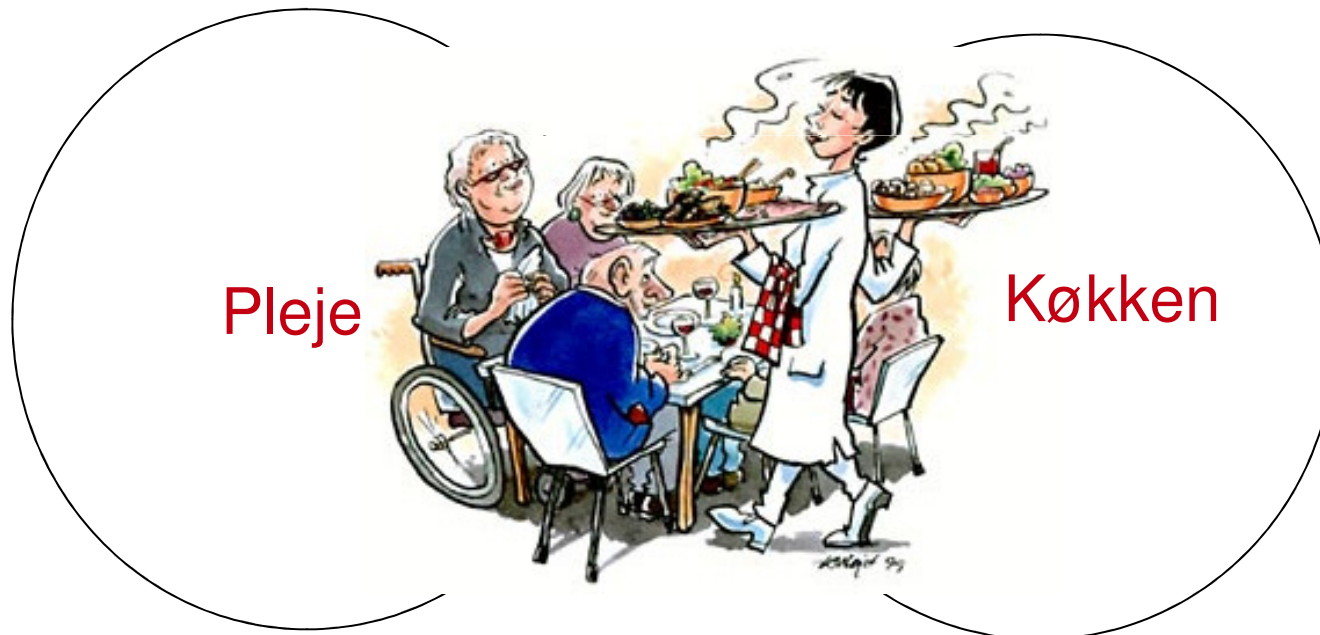
**KØBENHAVNS KOMMUNE**

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen

[www.kk.dk](http://www.kk.dk)

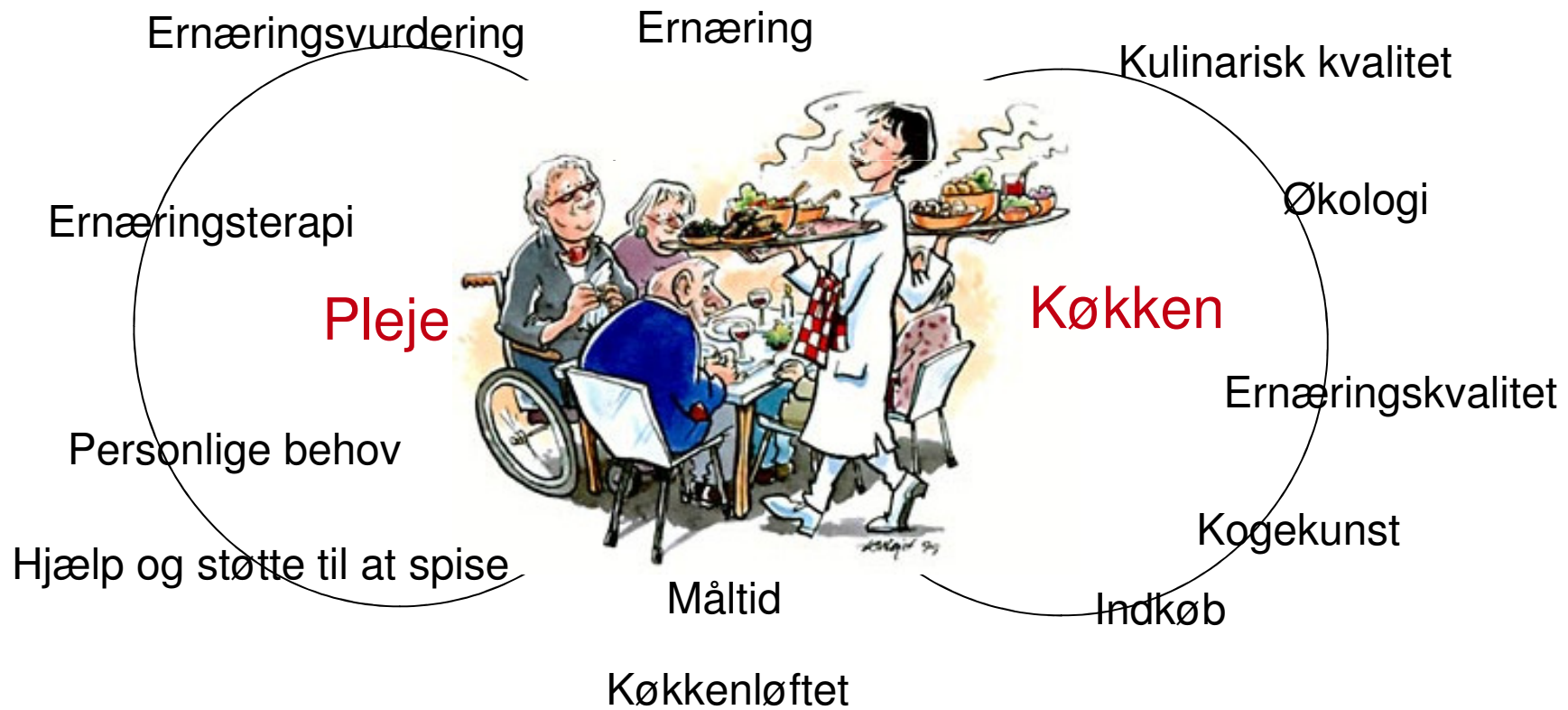


# Er det svært?





# Kompleks hverdag



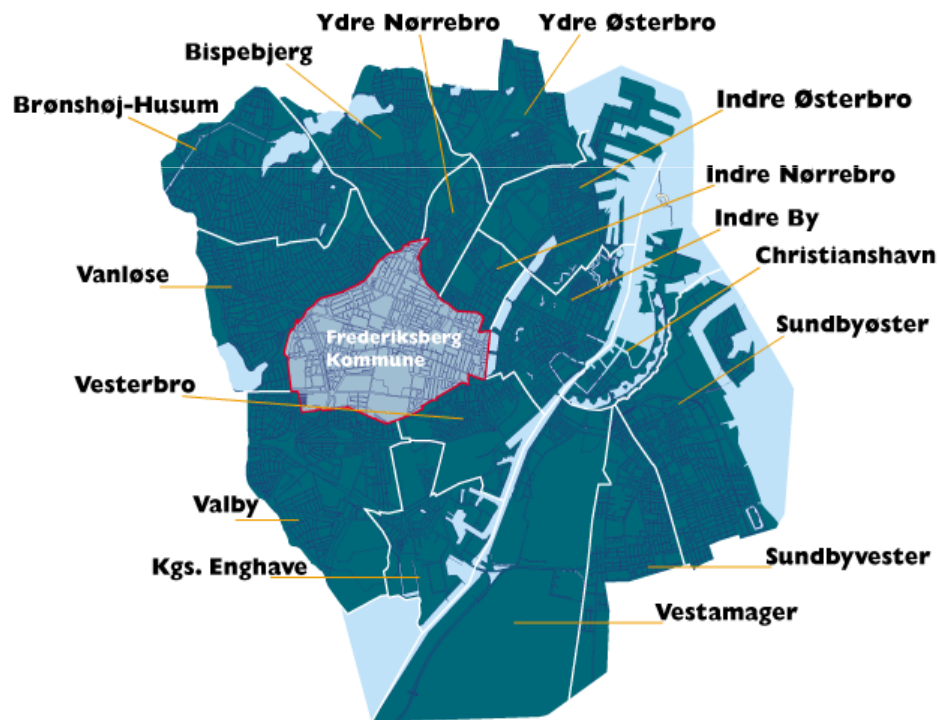


# DISPOSITION

- > Organisering af det kostpolitiske, kost- og ernæringsfaglige arbejde i Sundheds og Omsorgsforvaltningen
- > Fra politik til praksis
- > Eksempler på udviklingstiltag og implementering



# Nogle facts om København

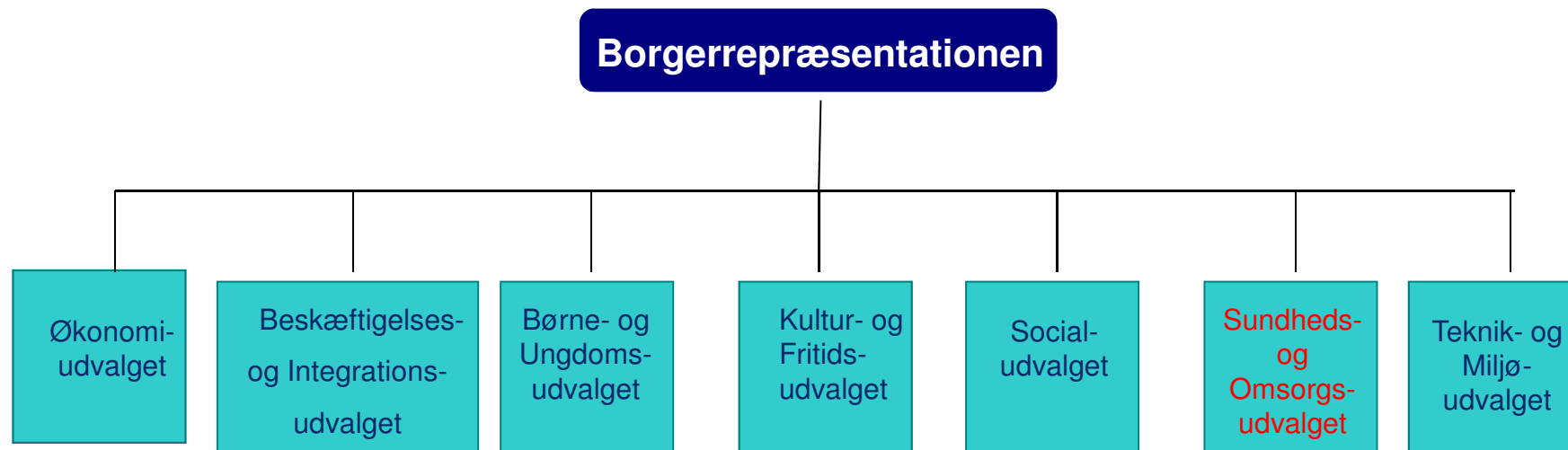


Areal:  
89.8 km<sup>2</sup>

Indbyggere pr 1.1.2010:  
528.208



# Det politiske styre



Sundheds- og Omsorgsudvalget har ansvaret for Københavns Kommunes tilbud inden for sundhed og omsorg. På sundhedsområdet omfatter opgaverne forebyggelse og sundhedsfremme for alle byens borgere, mens de inden for pleje og omsorg er rettet mod borgere over 65 år.



# Sundheds- og Omsorgsforvaltningen



## 5 lokalområder

- > 30.000 75+ i eget hjem
- > 14.000 hjemmeplejeklienter
- > Hjemmeplejen har 90.000 besøg om ugen i ældres hjem
- > 3.200 madservicemodtagere
- > 800 modtager af ernæringsterapi i 2010
  
- > 3.900 plejehjemsbeboere
- > På 49 plejehjem
  
- > 11.000 ansatte



# Ældrepleje og omsorg

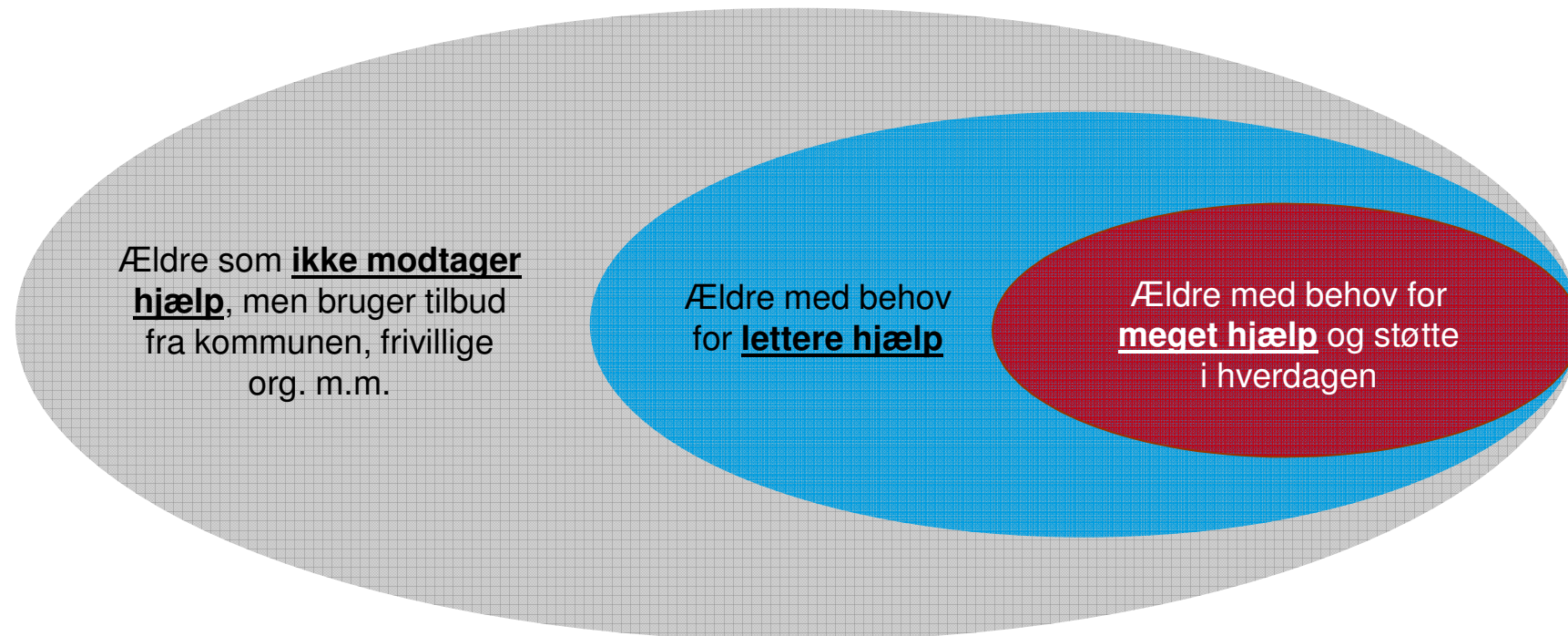


»Kommunens tilbud skal møde de ældre, hvor de er, og den enkeltes ressourcer skal være omdrejningspunkt«

KK's ældre-politik



# Målgrupper





# Køkkener i SUF

2 Centralkøkkener

28 Produktionskøkkener

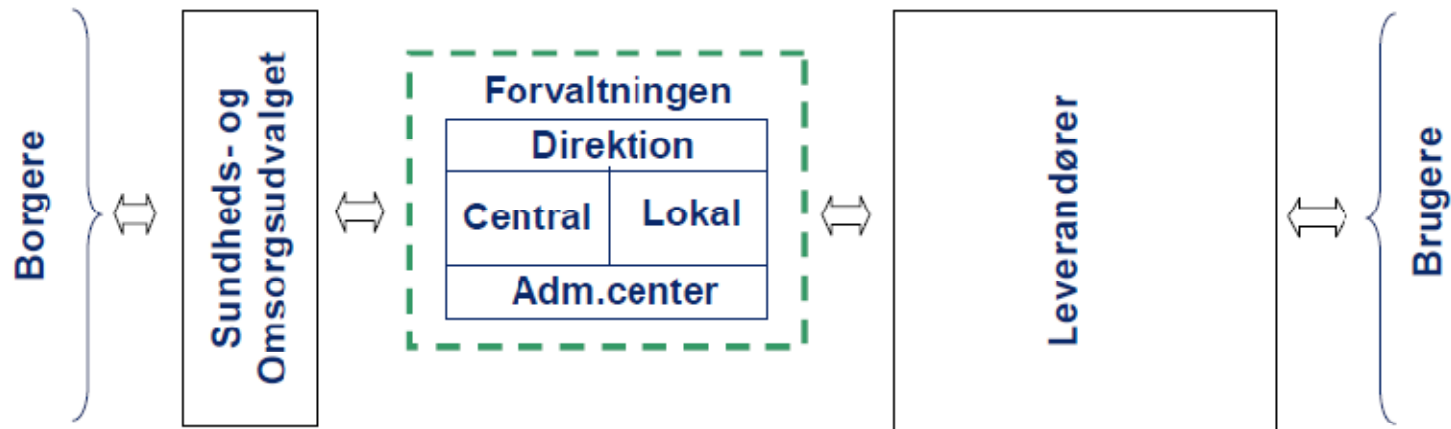
18 Modtagerkøkkener

Afdelingskøkkener



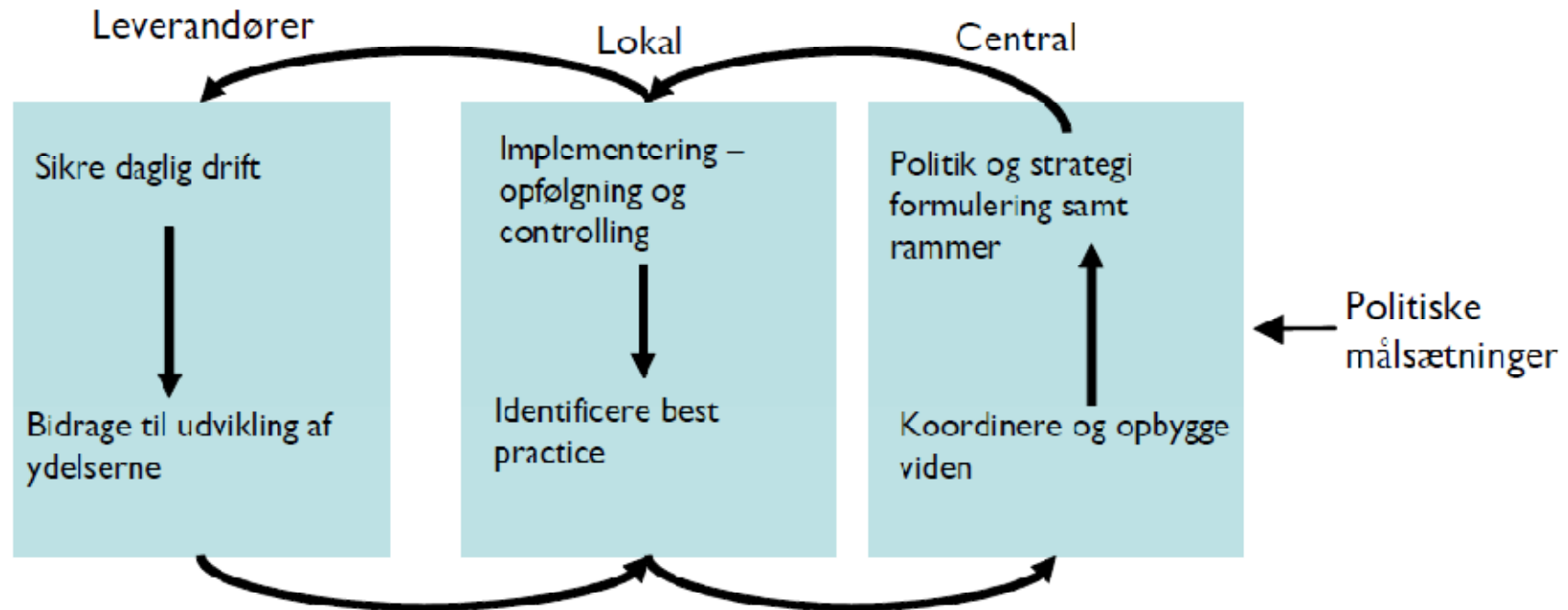


# Styringsrelationer





# Central styring - decentral ledelse





# Kostpolitik

- > Forbedret indsats overfor småspisende og undervægtige
- > Forskellighed og valgfrihed i mad og måltider
- > Kvalitet i mad og måltider





# Økologi

Politisk vedtagne mål:

75% økologi i 2011

90% økologi i 2015





# Indsatser

- > Ernæringsterapi i hjemmeplejen
- > Menu til småspisende
- > Fællesspisning
- > Kvalitet i måltidet på plejehjem
- > Kostberegningssystem
- > Uddannelse og kurser
- > Pilotprojekt "Ernæringsterapi på plejehjem"

- 
- > Økologi omlægning og "Køkkenløftet" ved Københavns Madhus





# Afstand i organisationen

- > Kostkonsulenter og lokalområdechefer er vigtige koblingspunkter mellem politik og praksis
- > Tydelige retningslinier og kvalitetsstandarder er vigtige
- > Dialog med udførerne er afgørende
- > Der skal skabes sammenhæng lokalt f.eks. via ERFA netværk



# Kostpolitik i hverdagen

- > Prioritering blandt mange vigtige sager
- > Hvordan skal den lokale ledelse efterspørge kostfaglige indsatser?
- > Dialog med lederne er vigtig
- > At der er mulighed for at efterleve politikken
- > Involvering af lokale nøglepersoner
- > I hverdagen skal faglighed og gode værktøjer, være det der gør politikken levende



# Tværfagligt perspektiv



- > Samarbejdet mellem pleje og køkken er alt afgørende for succes
- > Fælles forståelse af opgaven
- > Egen faglighed skal være robust i det tværfaglige møde
- > Ansvarsfordelingen skal være tydelig



# Projekt mellem bord og køkken

Mad- og måltidsguide  
på plejehjem uden eget køkken

- > Ansvarsfordeling
- > Beslutninger
- > Retningslinier
- > Hjælp til hverdagen
- > Møde mellem pleje og køkken

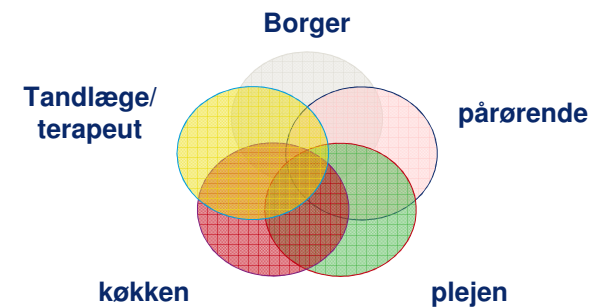


Kostpolitik på  
spisebordet



# Ernæringsvurdering og ernæringsterapi på plejehjem

Årsag	Årsag	Årsag	Årsag
Mad	Mad	Mad	Mad
Fys.	Fys	Fys	Fys
Vejn.	Vejn.	Vejn.	Vejn.





## Ny metode til brugerundersøgelse og selvevaluering af mad og måltid på plejehjem

- > Er udviklet i samarbejde med 4 plejehjem
- > Bygger på 12 observationer og dialog
- > Kan også bruges hos svage beboere
- > Dækker måde mad og måltid
- > Skal bruges til refleksion og handling





# Central styring - decentral ledelse

