

# Baunehøj Beboer-pårørendemøde

## Rosen d. 23-09-2019

### **Dagsordenen for mødet:**

1. Velkommen og kort repræsentationsrunde
2. Nyt fra DKM (Den Kommunale Madleverandør)
3. Information fra ledelsen herunder:
  - Nye ledere, Sansehaven, Vasketøj, Foto af medarbejdere, Økonomien i kommunen.
4. Diverse (emner fra beboere eller pårørende)
5. Forslag om netværks aftenspisning med beboere og pårørende x 1 månedligt.
6. Eventuelt

### **Referat:**

#### Velkomst og repræsentationsrunde:

- Baunehøjs nye centerleder, Charlotte Mathiesen, byder velkommen. Charlotte har en baggrund som sygeplejerske og leder af et plejecenter i Glostrup Kommune og kommer direkte fra en plejecenterlederstilling på Den Gamle Lyngby Statsskole, som hun stadig i en overgangsperiode har ledelsen også, af indtil der har fundet en ny plejecenterleder. Det er Charlottes mål at sikre sig en god struktur på Baunehøj, og involvere beboere og pårørende mere. Det er vigtigt at I har det godt, og jeg vil meget gerne have at I henvender jer.
- Charlotte understreger hun altid har dør, telefon og mail klar hvis der er behov for at kontakte hende. Hun kan kontaktes på telefon 4528 4835 eller mail [chmwm@ltk.dk](mailto:chmwm@ltk.dk).

#### Nyt fra DKM

- Vi laver "mad fra bunden" dvs. at maden der laves, er så meget hjemmelavet mad i eget køkken, som det er muligt. F.eks. er syltede agurker, marmelade, fond til sovs, dressinger hjemmelavet. Vi bruger også friske råvarer, såsom kød, fisk, grønsager så beboere kan få lækker mad.  
På kokkehuescoren får vi et 4-tal på en skala fra 1 - 5.
- DKM går også efter at være i dialog med beboer og personale for at sikre sig maden der bliver lavet, også er noget som beboerne ønsker at spise.
- Køkkenet er også meget fleksibelt, og er mere end villig til at lave særlige ønsker for beboerne, særligt hvis den pågældende beboer har fødselsdag. Disse forslag gælder for hele afdelingen, så hvis en beboer har fødselsdag og ønsker sig stegt flæsk, så laver køkkenet gerne stegt flæsk til hele afdelingen. Plejepersonalet skal være behjælpelig med at hjælpe beboerne med oplysning til køkkenet omkring dette.
  - Har man ønsker og præferencer skal man ikke tøve med at kontakte René. Han kan kontaktes på sin mail: [Renem@ltk.dk](mailto:Renem@ltk.dk). Køkkenet vil gerne havde man er tydelig og ærlig i mails' der sendes, så eventuel kritik let kan rettes.
- Dysfagi kost er mad for borgere med synkebesvær. Ernæringskonsulenter er i gang med f.eks at lave smørrebrød i gelekost. Fra start oktober vil personalet blive undervist i dette. Ernæringsassistenter er tovholder på hvilke beboere der skal have denne kost. Personalet kan være behjælpelig med kontakten til Ernæringsassistenten. Det har været lang tid undervejs, men det kommer her fra slutningen af oktober.
- Menuplan skal ligge på hjemmesiden om fredagen. Baunehøjs administration vil bestræbe sig på at den lægges op så hurtigt som muligt efter modtagelsen af menuplanen.

- Mangler der blendet kost, kan man altid ringe til køkkenet, og de kommer op med det, med det samme.
- Traditionen tro er der helstegt and Mortens aften, og traditionel mad hen over julen. Den varme mad serveres juleaften om aftenen.

Information fra ledelsen herunder:

Nye ledere, Sansehaven, Vasketøj, Foto af medarbejdere, Økonomien i kommunen.

- Der kommer til at være mere involvering fra afdelingsledernes side, og de skal være lettere at få kontakt til.
- Sansehaven er oppe at kører igen, og den vil snart blive bedre med flere blomster og diverse

Diverse (emner fra beboere eller pårørende)

- Der snakkes om hvordan vi bedre kan brede beskeder og nyheder fra Baunehøj til pårørende, og der foreslås en fælles opslagstavle.
- Pårørende mail, der er et ønske om der kan komme mere info om hvad det og hvordan den benyttes. Den skal også bruges bedre fra Baunehøjs side til at informere pårørende.
- Kommunikation til køkkenet findes for svær/besværligt, og der er et ønske om der blot kan skrives mails til Baunehøjs administration, som kan videresende disse mails til køkkenet.
- Det foreslås der lægges en guide/brochure vedrørende anmodninger og frameldinger til køkkenet i indflytningsmapperne.
- Et andet forslag er en stor kinabog, hvorpå afdelinger kan skrive hvad der er blevet sagt til dem, og hvad der skal gøres/videregives.
- Tavler/bøger for hver af beboerne, hvori der står ting som hvad de har lavet en pågældende dato, eller om de mangler noget som shampoo eller lign. Der skal intet stå om sygdom eller lign. I denne bog/tavle.
  - Der skal være et regelsæt for hvad der må/skal stå i bogen!
- Pårørende-intranet, hvorpå der kan være nyheder, mødeindkaldelse og begivenheder fra Baunehøj direkte til pårørende.
- Afdelingslederne skal være mere synlig på afdelingerne, så de bliver set af både personale og pårørende.
- Der skal være møder igen med pårørende d. sidste tirsdag/torsdag om måneden, og det skal være tidspunkter der tillader folk med almindelige arbejdstider at deltage.
- Der er et ønske om bedre bemanning til aftenholdet, da aftensmaden fylder meget af deres arbejde. Ligeledes er der nogen ansatte der er bedre end andre til at anrette aftensmaden, til dette foreslås der, der laves en guide/billedbog der kan inspirere personalet til at lave lækre anretninger til/af maden.
- Der var desværre ikke en følelse af jul i mad anretningerne i 2018, særligt var det manglende ved højtiden. Derfor vil der være mere fokus på dette i 2019.
- Forventningsstemningsaftaler har ikke været helt tilfredsstillende, og det ønskes de skal være bedre i fremtiden

Eventuelt.

- Der efterspørges mere personale på aftenholdet.
- Der er et ønske om at kende de økonomiske normeringer der er af personale på de forskellige tidspunkter.
- Arbejdes der klogt/konstruktivt? Der må gerne følges op på arbejdskulturen