

Afrapportering

Varde Kommune – Genetablering af storkøkken på Blaabjerg Pleje- og Aktivitetscenter j. nr. 1703167

Projektets gennemførelse

Det tætte samarbejde med jævnlige statusmøder i projektgruppen har været udbytterige og gennemførelsen af et nyt storkøkken på Blaabjerg Pleje- og Aktivitetscenter gået over al forventning.

Genetablering af storkøkkenet har taget udgangspunkt i køkkenpersonalets erfaringer og behov, den tekniske servicemedarbejders viden, de frivilliges forslag, forstanderens erfaring, køkkenleverandørens (Brønnum) og arbejdsgruppens vurderinger samt anbefalinger.

Til plejecenteret er der i alt ydet et tilskud på 2.466.915 kr. fra Sundheds- og Ældreministeriet (SUM). Se vedlagte projektrejskab fra revisionen.

I de følgende afsnit vil der være en uddybning af de væsentlige ændringer tilskuddet har medvirket til og som er projektets resultater i relation til projektbeskrivelsen.

Storkøkkenet og de fire mindre enheder

Arbejdsmiljøet og ergonomien er markant forbedret for personalet i storkøkkenet, bl.a. grundet færre tunge løft, bedre arbejdsbelysning, forbedret arbejdsgange med et helt andet flow. Storkøkkenet er nu så praktisk indrettet så køkkenpersonalet kan gøre sig umage med maden samt bringe frisk nylavet mad, både morgenmad, middagsmad og aftensmad, tættere på beboerne.

Duften spredes fra storkøkkenet ud i plejecentret til beboerne og det er optimalt for alle parter. Duften og smagen af frisklavet mad hver eneste dag fremmer både appetit og fordøjelsen, og de ældre, som i forvejen er småspisende kan derved undgå vægttab. Derudover er der for de ældre den sociale gevinst ift. samvær, fællesskab, hygge og livskvalitet. Når beboerne sidder rundt om spisebordet opstår der samtaler om maden, der genkalder minder. Det er disse stjernestunder hjemmelavet mad kan skabe for beboerne, fordi sanserne når ind til følelserne. Maden er smagfuld, frisk og dufter som de ældre forventer det. Alle får en hyggelig og hjemlig måltidsoplevelse.

Inddragelse af beboere og menuplanlægning

Beboerne er med til planlægning af menuen og dermed får alle før eller siden valgt og smagt deres livret eller mad som de før elskede at spise. Herved kan den "tabte identitet" genskabes for en stund hos den enkelte, når vedkommende nyder sin livret. Ikke blot genkalder det gamle minder, men de ældre er også med til borddækningen, bl.a. folder de servietter, plukker blomster i haven til bordet og hjælper med oprydning, så vidt det er muligt for den enkelte beboer.

Fællesspisninger og ensomhed

Målet med puljen var at bringe maden og måltidssituationen tættere på de ældre borgere, og gøre madlavningen til en større del af hverdagen, hvilket er blevet markant forbedret i dag på Blaabjerg Plejecenter.

Plejecenteret har fået mod på at arrangere flere suppedage (søndage og tirsdage) og som et helt nyt forsøg, vil plejecenteret prøve at starte café dage op, som både er for beboerne og gæster udefra. Fremover vil der også være fredagsbar, forårsfest, sommergrillfest, Sankt Hans, Ålegildefest og julefrokost m.m.

Med det nye og velfungerende storkøkken kan der produceres mad til mange, både beboere, deres pårørende samt ældre fra lokalområdet. Det fællesskab og sociale liv som opstår ved fællesspisningerne er ikke kun med til at synliggøre traditioner og højtider, men genkalder også erindringer i relation til måltider og fællesskabet.

Senere godkendte ændringer

Mathias Vinzent-Kerkov fra SUM har undervejs i projektfasen været en stor hjælp og vejledt os om, at midler, som vi havde afsat for meget eller for lidt kunne omplaceres, hvis det fulgte puljens målsætning.

I november 2017 oplyste arbejdsgruppen vha. status til SUM om en miljøundersøgelse, hvor der blev konstateret PCB, asbest, bly og zink i byggematerialerne, som skulle fjernes. Miljøsaneringen var omfattende og betød at tidsplanen blev rykket.

Blaabjerg fik godkendt udsættelse på ca. 1 ½ måned til afrapportering til SUM grundet miljøsaneringen, samt manglende fakturaer, der ikke var betalt fra håndværkere og travlhed hos revisionen.

Fødevarestyrelsen godkendte i marts 2018 brug og indretningen af storkøkkenet.