



LIV I KØKKENET - HVORDAN?

20. april 2010

Tværfaglig
konference for
ledere, politikere og
uddannelsesfolk om
madproduktion i
plejeboliger.

INVITATION

til en dag med oplæg og debat om
nogle af fremtidens løsninger på ældreområdet

Social & Sundhedsskolen, Herning inviterer hermed planlæggere, uddannelsesfolk, ledere og politikere til en spændende dag med oplæg og debat om madproduktion i plejeboligerne.

Baggrunden er, at skolen siden 2007 har ledet et projekt med titlen **LIV I KØKKENET**. Projektet er tilknyttet VEGAnetværkets program: mere liv i gamles hverdag.

LIV I KØKKENET har som hovedformål at sprede viden om, hvordan madproduktion i plejeboligerne kan tilrettelægges, så krav om en høj madkvalitet, et rimeligt ressourceforbrug og størst mulig beboerinddragelse tilgodeses.

Projektet har modtaget støtte fra Helsefonden og Erhvervs- og Byggestyrelsens pulje til medarbejderdreven innovation.

Sammen med Ældrecentret Kastaniehaven i Vejle Kommune og Plejeboligerne Mellemtoft i Holstebro Kommune har vi udviklet en enkel metode til medarbejderdreven innovation. Metoden, som vi kalder "de små skridt", kan anvendes af frontmedarbejdere til at fastholde et fagligt fokus og sikre kontinuerlig kvalitetsudvikling på udvalgte indsatsområder. På konferencen præsenteres metoderne af projektdeltagerne.

Medarbejdernes gode ideer er samlet i et idékatalog og en dokumentarfilm, som er blevet anvendt på en lang række temadage for medarbejdere på plejecentre i Region Midtjylland. Filmen vises i frokostpausen og kan købes på konferencen.

Der er et begrænset antal pladser, så vi opfordrer til hurtig tilmelding.

Velkommen til en spændende dag om et altid aktuelt emne i Herning.

Med venlig hilsen

Projektleder Birgitte Højlund
bh@sosuherning.dk / tlf. 26 16 81 33




LIV I KØKKENET - HVORDAN?

20. april 2010

PROGRAM:

Tværfaglig konference for ledere, politikere og uddannelsesfolk om madproduktion i plejeboliger.

- 
- 09.30-10.00:** **Ankomst og kaffe**
- 10.00-10.15:** **Velkomst og introduktion til dagens temaer**
v/ Birgitte Højlund, projektleder, Social & SundhedsSkolen, Herning
- 10.15-10.45:** **Når rummet inviterer til liv**
v/ Jon Hune, arkitekt MAA, Arkitektfirmaet Hune og Elkjær, Århus
Jon Hune har tegnet leve- og bomiljøer lige siden tanken om en ny boform til erstatning for plejehjemmet opstod. I oplægget giver han et tilbageblik over plejeboligarkitekturens udvikling - og aktuelle eksempler på, hvordan ønsket om at skabe en hverdag med indhold for beboerne skal tænkes med, når de fælles opholdsrum designes og indrettes.
- 10.50-11.20:** **Hvilken bundlinje taler vi om?**
v/ Emma Winther, leder af ældrecentret Kastaniehaven, Vejle Kommune
"Det er for dyrt at producere maden i de små køkkener i plejeboligerne" er en påstand, som er meget svær at af- eller bekræfte med tal. Det skyldes at produktionsformen har en lang række konsekvenser for beboernes trivsel og personalets arbejdsrutiner, som sjældent regnes med, selv om de også har en økonomisk side. Emma Winther tager udgangspunkt i sin egen arbejdsplads i oplægget om de mange forskellige bundlinjer som bør medtænkes, når rentabiliteten diskuteres.
- 11.25-11.55:** **Fleksibilitet og dialog i samarbejdet mellem produktionskøkken og plejecenter.**
v/ Anne Marie Nielsen, sektionsleder i "Det gode køkken", Holstebro Kommune
Det gode køkken modtog i 2008 Den danske Designpris og i 2009 KLs innovationspris for arbejdet med at skabe større dialog med brugerne, og for en lang række nye tiltag som f.eks. komponentmad, som giver en større frihed til at sammensætte menuer og vælge til og fra. I oplægget fortæller Anne Marie Nielsen og Mette Mølgaard Olesen, hvordan Det gode Køkken samarbejder med nogle af kommunens plejeboliger omkring løsninger, hvor en del af maden produceres lokalt.
- 12.00-13.00:** **Frokostpause.**
I pausen er der mulighed for at se dokumentarfilmen Liv i køkkenet



LIV I KØKKENET - HVORDAN?

20. april 2010

EFTERMIDDAGENS WORKSHOPS:

13.00-14.30:

Workshops, hvor frontmedarbejdere fra projektet bidrager med konkrete eksempler på, hvordan de har arbejdet med kvalitetsudvikling og forandringsprocesser med fokus på livet i køkkenet.

WORKSHOP 1.

BEBOERINDDRAGELSE.

Oplæg ved: Karin Aggerholm, Mellemtoft, Holstebro og Camilla Johnsen fra Kastaniehaven, Give.

- Hvad skal der til for at beboerne føler sig velkomne i køkkenet?
- Hvordan håndteres udfordringerne i forhold til de fysiske rammer, hygiejne og arbejdets organisering, når beboerne inddrages?
- Hvordan kan ledelsen støtte personalet i at se og udnytte mulighederne for at inddrage beboerne?

WORKSHOP 2.

RENTABILITET

Oplæg ved: Tove Husted, Mellemtoft i Holstebro og Birgit Skødeberg, Kastaniehaven, Give.

- Hvordan kan arbejdet med maden effektiviseres uden at fjerne liv fra beboernes hverdag?
- Hvordan dokumenteres og synliggøres de mange afledte effekter af at have "liv i køkkenet"?
- Hvilke kompetencer skal være til stede i personalegruppen for at sikre en god rentabilitet?

WORKSHOP 3.

MADENS KVALITET

Oplæg ved: Lene Frohn Olesen, Mellemtoft, Holstebro og Susanne Madsen, Kastaniehaven, Give.

- Hvad betyder "høj madkvalitet" – og hvem skal bedømme madens kvalitet i plejeboligerne?
- Kan beboerne selv bidrage til at sikre en høj madkvalitet?
- Hvilke modeller for samarbejdet mellem plejecentre og produktionskøkkener kan tilgodese både krav om høj madkvalitet og muligheden for at skabe liv i plejeboligens køkken?

14.30-14.45:

Kaffe

14.45-15.20:

Opsamling på workshops og debat mellem salen og formiddagens oplægsholdere.

15.20-15.30:

Afrunding og orientering om projektets videre forløb.



LIV I KØKKENET - HVORDAN?

20. april 2010

TILMELDING:

Navn: _____

Stilling: _____

Ansættelsessted: _____

EAN nr: _____

Telefon: _____

Mailadresse: _____

Jeg ønsker at deltage i flg. workshops:

1. prioritet: _____

2. prioritet: _____

Tilmeldingen sendes eller faxes til:

Social & SundhedsSkolen, Herning
Gullestrupvej 10-12
7400 Herning

Fax: 9627 2930

Tilmeldingsfristen: 26. marts 2010

Der er begrænsede pladser, så det er
"først til mølle" princippet.
Tilmeldingen er bindende.

Pris for
hele dagen
700,- kr.

(Denne side må gerne kopieres)