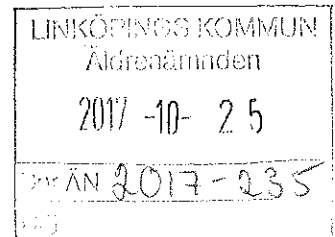




Leanlink
Ao Äldreomsorg

rapport



Minnesanteckningar från Enhetsråd

Datum: 2017-10-04
Plats: Torparegatans servicehus

Närvarande: Stefan Ringdahl, verksamhetschef
Patric Gustavsson, kontaktpolitiker
Frida Stambeck restaurangchef
Jaana Dahl samordnare.
Marie Fogelin, fritiden.
Susanne Englund, kök
Ca 20 st. boende från servicehuset

Frånvarande: Linda Ganbrant Stångåstaden

1 Enhetsråd den 4 oktober klockan 15.00–16.30

Genomgång av föregående minnesprotokoll.

2 Presentation av ny kontaktpolitiker.

Patric Gustavsson har arbetat för äldrenämnden sedan januari 2017.
Patric arbetar som fritidspolitiker har ett arbete på Skatteverket annars

Berättar om ÄO dagarna som varit, att där fanns utställningar från olika utförare.

- Äldrenämnden har beslutat om sammanhållna servicehus i framtiden.

Säkerställa villkoren för anställda inom äldreomsorgen.

- Rätten till heltid.
- Pension säkerställs.

Hur möter vi kvalitet i våra verksamheter?

Säkerställa frågor till våra boende samt höra deras åsikter. T.ex. på Enhetsråden.

Mycket teknik kommer in i vår äldreomsorg.

- Tillgång till WiFi ska i framtiden i servicelägenhet och i det egna boendet.
- TID/INSATS registrering finns redan idag.
- Mobil röntgenbuss kommer att finnas i framtiden.
- Stärka individen i centrum arbeta utifrån IBIC.
- Profilboenden finns i en del städer i Sverige. Betyder att man har specialiserats sig på en viss typ av inriktning t.ex. hantverk, mat, odling.
- Mångkulturella arbetsplatser blir allt vanligare, fråga om tillgång av tolk.
Verksamheten beställer och har kostnaden.

3 Måltider/Kost

Frida Stambeck presenterar sig. Är restaurangchef på Anders Ljungstedts skola. Maten lagas av 15 personer och levereras till 63 olika verksamheter det rör sig om ca 1000 portioner/dagligen.

- **Boendes önskemål/ åsikt:**
- Laga maten på plats det finns redan ett stort, fint kök. Man vill ha en egen kock.
- Den serverade rödspättan har för mycket panering.
Frida säger att from 1/7 har de nytt avtal och att då finns panerad Sej samt fisk-gratäng att tillgå.
I framtiden kommer fisken att skickas kall sedan får verksamheten värma fisken på plats. Det gör att fisken blir godare.
 - Önskemål om att det oftare skall finnas ris i serveringen.
Susanne i köket får beställa hem ris och koka på plats.
 - Bruna bönor och fläsk, strömming, salt sill, fläskpannkaka är några rätter man önskade mer av.
 - Efterrätter så som fromage lingon eller citron, blåbärs crepes är omtyckt. Frida vill ha in fler önskemål/synpunkter på maten.

4 Yttre och inre miljö

- Städningen i trapphus 90 huset, 86 huset är undermålig, mycket smutsigt och det är inte storstädat på flera år enligt våra boende.
- När Hissen är på plan 2 i 90 huset hörs ett olustigt ljud detta fel anmäls.
- Lite oroligt i matsalen vid matsituationen, verksamheten ser över vad som kan göras.

5 Information Fritidsverksamheten

- Bakningen torsdagar i Lill kök ställs in tillfälligt, inget intresse finns just nu.
- Trivselkvällar 1 ggr/mån som tidigare.
- Filmvisning fortsätter lördagar. Personal tar fram filmer.
- Taltidningen. Avslutas finns inget intresse just nu.
- Förslag Göra julgodis tillsammans datum?
- Resurspoolens tillfällen kommer att utökas till 2ggr/ mån from hösten, de kommer in till servicehuset och underhåller. Kostnad 20 kr per tillfälle.

Fritids verksamheten välkomnar förslag på aktivitet...

6 Verksamheten

- Alla kommer att erbjudas arbeta heltid. Startas successivt 201801. Oklart när turen kommer till Torparegatans SH.

7 Synpunkter och Klagomålshantering

- Rutin för synpunkter och klagomål
- Nytt namn **Tycka till** vid receptionen. Vi välkomnar att våra boende tycker till och meddelar verksamheten.
- Skillnad avvikelse tillbud – hanteras på särskilt sätt

7 Övriga frågor.

Önskemål från våra boende.

- Att personalen bär namnskyltar.

/ Kaffe med tårta som avslutning...

