

Förvaltning Lean Link
Avdelning-enhet vallastadens vårdboende

Datum 2023-10-12

Enhetsråd

Tid:2023-10-12 kl 14:30-16:00

Plats:vallastaden vårdboende

Närvarande: Verksamhetschef Tina Jansson Carinci

Ida Petersson, Undersköterska

Mikael Melki, kock

Anhöriga som medverkade var Ann-Christin, Ulrika, Eva, Arne,

Pelle och Peter, dagverksamheten

Kommunpolitiker, Liselotte Fager

Enhetsrådrepresentanter från pensionärsorganisationerna (PRO)

Dagmar och Gun Lambohov.

Föregående minnesanteckningar och återkoppling

- En presentation av verksamhetschef Tina Jansson Carinci samt biträdande verksamhetschef Sofie Helgesson.
- Orangeri och spa presenteras,
- samtliga avdelningar och våra mål och vårt arbetssätt.
- Presentation av dagverksamheten med uppstart hösten 2019.

Information om förändringar i verksamheten

Schema

Tina pratar om 11 timmars dygnsvila och det nya schemat för medarbetarna vilket kan innebära en vecka dagsturer och en veckan kvällsturer. Medarbetarna vill ej ha dessa veckor så vi ser över schemat så det blir blandade arbetsturer. Det är EU direktiv så påverkan är låg. Men att vi gör det som går att genomföra.

I Norrköping hade cheferna 2006 ett eget verktyg som kallades för "Snurran" där chefer la in medarbetares schema och kunde välja brytpunkt och 11 timmars vilan vilket var mycket positivt. I dagsläget blir alla scheman likadana och många synpunkter från alla verksamheter. Önskar ett eget verktyg så att det blir ett bra schema för våra medarbetare.

Delade turer

I samband med 11 timmars dygnsvilan togs delade turer bort vilket var mycket positivt för medarbetarna. Många vikarier gick åt på helgerna men vi har försökt att få en kontinuitet för kunderna så att samma vikarier jobbar. Vi märkte ganska snart att det inte var hållbart och medarbetaren hade svårt att ta semester på helgerna då alla vikarier var inne och jobbade.

Delade turer i största möjliga mån ska tas bort vilket vi arbetar för. Men vi är just nu ett läge där vi måste återta 1 delad av 2 turer på 6 veckor. Timmar som försvinner från helgerna läggs in i veckorna vilket ökar bemanningen på eftermiddagarna vilket används och kan användas för aktiviteter.

Eventuella förändringar och personalsituationen

Höjning av grundbemanning 0,64 årsarbetare gör att det finns mer personal i veckorna, några avdelningar har 7 medarbetare.

Aktiviteter tas upp generellt i huset, några anhöriga upplever lite med aktiviteter. Det verkar som att det är svårt att få tid till att utföra aktiviteter.

Alla aktiviteter är bra aktiviteter som musikunderhållning och mer enkla hushållsaktiviteter, till exempel skala potatis, baka en kaka, duka bordet, hjälpa till med disk, torka bord, dammsuga och så vidare. Det är viktigt med dagliga aktiviteter.

Det tas upp generellt om undersköterska har "fel" arbetsuppgifter, som att städ borde minskas för att kunna prioritera aktiviteter och det sociala med boende.

Viktigt att poängtera att alla vill inte delta i aktiviteter, utan måste kunna få välja utifrån självbestämmandet men att medarbetarna kan uppmuntra kunderna att delta.

Aktiviteter/fritidsverksamhet. Dagverksamhet

Ida ger en kort presentation av vår dagverksamhet. Personer som fortfarande bor i eget boende med demensdiagnos är välkomna till en dagverksamhet. Vi stimulerar och aktiverar utifrån personens eget behov och det är även en avlastning för anhöriga i hemmet. Vi gör allt från fysiska aktiviteter så som långa promenader, sittgymnastik och bowling till hushållsnära sysslor som att skala potatis, vika servetter och duka bord. Vi är två personer som arbetar på dagverksamheten och varje dag kan vi ta emot max 8 gäster.

Just nu har vi fullt varje dag vilket vi tycker är kul.

Mat- och måltidsmiljö

Vår kock Mikael presenterar sig själv och hans tankesätt bakom maten som lagas. Mikael får motta mycket beröm för sin matlagning. Maten har blivit dyrare, tuffa tider med inflation i samhället, slår på det ekonomiska vilket vi märker av men för kunderna på vällastaden är det viktigt att de får bra kvalitet på kött, kyckling samt fisk.

Mikael har mycket matglädje i köket och brinner för att laga mat till våra äldre. Mat tillagas även utifrån vad kunder önskar och vill ha.

Mat tillagas även utifrån att de som bor här har kulturell bakgrund vilket är viktigt att kunna erbjuda.

Mikael berättar att han förbereder mat till varje kvällsmåltid samt till lunch och kvällsmål på helgerna. Antal portioner mat som lagas per månad är ca 6000. Personal värmer upp mat kväll och helg.

Regler kring proteinintag finns gällande kött och fisk på en veckobasis. Försöker i den mån det går att laga mat i ugn på varje avdelning då lukten från mat framkallar godare aptit och matminnen hos de äldre, vilket påverkar måltidssituationen till det bättre.

Vem ansvarar för att de boende får i sig tillräckligt med mat, protein och vätska?

Vi följer vad kost och restaurang har för direkt gällande protein, portioner mm.

Mikael påtalar att det är viktigt hur medarbetaren lägger upp maten. Mikael går runt till avdelningarna och visar.

SeniorAlert är ett nationellt kvalitetsregister som ger kunskap om hur vården och omsorgen fungerar och kan förbättras. Vi mäter tex nattfastan för att se om det är för många timmar mellan måltiderna och då tittar vi på sista måltiden för kvällen och fram till frukosten dagen därpå. Om timmarna är mer än 10-11 timmar har vi som åtgärd att erbjuda aftonmål eller för frukost som kan ske tidig morgon.

Boende som upplevs mer sociala och verbala i måltidssituation efterfrågar att kunna sitta tillsammans med likasinnade för att höja sin måltidsupplevelse, att byta bord eller rent av avdelning under måltid är okej, personal ska erbjuda det till dem som efterfrågar i den mån det går. Viktigt att maten läggs upp fint på tallriken, hur serveras maten? Hur dukar man? Belysning vid måltiderna, ljudnivå?

Köksutredning pågår om att alla boenden ska få ha eget kök med en egen kock, rädsla för att köken ska centraliseras finns där mat ska lagas i storkök till både vårdboende och skolor i kommunens regi.

Vallastaden är ett nytt boende där konceptet var att det ska finnas en kock på boendet. Att det skulle försvinna skulle innebära en försämring för kunderna och för vallastaden.

Information från ansvarig kontaktpolitiker **Liselotte Fager**

Förändring

Den 1 januari 2024 bildas nya nämnder och 2 nya förvaltningar

- socialnämnden
- vård- och omsorgsnämnden

Två nya förvaltningar bildas: respektive förvaltning får det samlade ansvaret för myndighetsutövning, beställning och utförande inom sitt ansvarsområde.

- Socialförvaltningen
- Vård-och omsorgsförvaltningen

Kommunpolitiker Liselott tror att det kommer bli lättare och enklare att driva äldreomsorgen, detta kommer inte att märkas inom vården i stort sett och det kommer bli mer struktur på hela området. LeanLink kommer att upphöra.

Övriga frågor

Färdtjänst

Stora och allvarliga problem och incidenter med färdtjänsten tas upp. Varför är det så många steg för att få beslut om utförande inom färdtjänst?

Det är opålitlig personal som är chaufförer, många kan inte föra det svenska språket och det är ett stort problem.

Fel bemötande till dem med demenssjukdom och man blir nekad resa eftersom man inte kan betala innan avgång - trots att faktura finns.

Dåligt med information om vad som gäller inom färdtjänst, då man har särskilda behov och krav. Man har en efterfrågan om att allt bör ske automatiskt när det finns en demensdiagnos, att det bör vara en självklarhet att ledas till en mottagare så man ser att resenären kommer fram tryggt innan man som chaufför åker vidare.

Handläggare på färdtjänst och kommun måste ha samma riktlinjer för att det ska fungera. Frågan kommer att föras vidare till regionpolitiker samt fel om det stora fel och brister som finns.

Orangeri

Tina och Ida presenterar orangeriet inför vår, sommar, höst och vinter. Hur det planeras framöver samt att det önskas att användas mer flitigt. Lista för bokning av orangeri finns på bänken i orangeriet.

Personal med gäster på dagverksamheten har ansvar för att inreda och ordningsställa i orangeriet per årstid men hela huset får naturligtvis hjälpas åt med att skörda, vattna, rensa ogräs om man vill.

På sommaren utses en avdelning till att vattna på helgerna då dagverksamheten är stängd. På hösten inreds det med öppen spis och mysfaktor, ta med de boende in i värmen med lite glögg eller kaffe och bara njut.

SPA

Det framkommer att vårt fina spa inte används som man hoppades vilket är tråkigt. Man hoppas kunna använda det mer framöver och att det ska bli mer attraktivt för de boende att ta sig ett spa-bad.

Vi har frisör och fotvårdsterapeut som använder vårt spa när de kommer på besök.

Tacksamhet gentemot dessa parter visas både från anhöriga och boende.

Verksamhetsuppföljning

Under våren gjordes en verksamhetsuppföljning av Vallastadens vårdboende, Ett av förbättringsområdena var aktiviteter, bemanning mm.

Personal och ledning

Finns det utbildningar personal får medverka på som “fyller på” deras kunskaper inom området demens? Det finns utbildningar både fysiska och på webb som personal får delta i för att få nya kunskaper eller helt enkelt fräscha upp.

Demensteamet har en bra kommunikation och tydlig dialog med både vårdboendet och dagverksamheten. Vi använder oss av handledning av mobila demensteamet. Utbildningar erbjuds och ges till nyanställda vikarier och även inför en period med sommarvikarier.

Det informeras om att biträdande verksamhetschef Sofie Helgesson kommer tillbaka i mitten av januari efter sin föräldraledighet.

Utbildning värdegrund

Det ges och kommer ges utbildning i den nationella värdegrunden till medarbetarna. Det är till viss del svårt att ändra medarbetarnas arbetssätt/förhållningssätt. Mycket reflektion krävs av medarbetarna.

“VI är i DERAS hem” är en faktor man lätt glömmer genom att lätt “bara” kliva in i en boendes lägenhet istället för att knacka på och sedan gå in.

Två personal från vardera avdelning kommer få utbildning till en början inom värdegrund,

Sedan kommer det att fyllas på för de resterande medarbetarna.

Värdegrundshandledare kommer utbildas till Vallastadens vårdboende som ska kunna leda sin kollegor.

Beröm

Vallastadens vårdboende får beröm för att vara ett fint och modernt boende, det är fina lokaler som är väl hemtrevliga, ljusa och fina.

Fantastiskt med ett orangeri och en egen kock anses som pricken över i:et.

Kontaktinformation

kommunpolitiker: Liselotte.fager@linkoping.se

PRO Lambohov: dagmar.berggren@hotmail.com och svivar1@bahnhof.se (Gun Andersson)

/Tina jansson, verksamhetschef

