

REFERAT Ældrerådet 2009-2021 d. 19-11-2012

Mødedato Mandag d. 19. november 2012 kl. 00:00

Mødested

Indholdsfortegnelse

Referat - Åben..... 3

Punkt 1: Referat - Åben

Referat

Ældrerådet

Ekstraordinært møde

Dato	19. november 2012
Tid	08:00
Sted	Frederikshavn Rådhus ML 0.27
NB.	Gæst: Centerchef Jytte Thøgersen deltager under pkt. 1
Fraværende	Hanne Andersen, Lars Bouet
Stedfortræder	
Medlemmer	Hanne Andersen Ove Andersen Lars Bouet Knud Christensen Svend Aage Christensen Oda Kajgaard Ole Kanstrup Petersen Jytte Schaltz Chris Sørensen



Indholdsfortegnelse

	Side
1. Forespørgsel fra Ældrerådet vedr. status på implementering af Byrådets vedtagne besparelser på ældreområdet i budget 2013	4
2. Forslag til omstrukturering af den kommunale køkkendrift i plejeboliger	5

Bilagsfortegnelse

Punkt nr.	Dok.nr.	Tilgang	Titel
2	131980/12	Åben	Bilag 5 - Projekt opfølgende hjemmebesøg med ernæring.pdf
2	131979/12	Åben	Bilag 4 - Systematisk indsats overfor småtpisende ældre i Frederiksberg Kommune.pdf
2	131978/12	Åben	Bilag 3 - Diætist underviser kommunens sundhedsfaglige personale.pdf
2	131982/12	Åben	Bilag 2 - Kommunal oprustning på ernæring.docx
2	131981/12	Åben	Bilag 1 Prisoverslag vedr. etablering af LeveBo miljøer LeveBo miljøer.docx

1. Forespørgsel fra Ældrerådet vedr. status på implementering af Byrådets vedtagne besparelser på ældreområdet i budget 2013

Åben sag

Sagsnr: 12/10481

Forvaltning: CSÆ

Sbh: girv

Besl. komp:

Sagsfremstilling

For at Ældrerådet kan følge konsekvenserne af Byrådets vedtagne besparelser på Ældreområdet i budget 2013, har Ældrerådet anmodet centerchef Jytte Thøgersen om at give en orientering om, hvilke tiltag man for øjeblikke arbejder med i afdelingen.

Beslutning Ældrerådet den 19. november 2012

Jytte Thøgersen orienterede om hvilke tiltag man arbejder på, for at imødegå sparekravene, herunder:

- For at få "enderne til at nå sammen" på plejecentrene og for at få mere klarhed over ressourcefordelingen, arbejder man pt. på at udvikle en normeringsmodel, som styringsredskab for områderne.
- For at undgå at få madservice sendt i udbud, som Byrådet vedtog i forbindelse med sparekravet ved budgetlægningen, har man lavet et alternativt forslag med omstrukturering af den kommunale køkkendrift i plejeboliger herunder indførelse af Leve-bo. Herved sparer man udgiften til udbringning af mad mm., samtidig med at borgerne får glæde af de mange positive fordele ved Leve-Bomiljø. Jytte T. oplyser, at man forsøger at gennemføre sparekravene uden, at man skal ud i opsigelser af personale, men ved naturlig afgang og tilbud om omplacering.
- Arbejder med forslag til ansættelse af kostfagligt personale, der skal styrke fokus og indsatsen over for de "småtpisende ældre".
- Er i gang med en vurdering af taksten til udegrupperne.

Bemærkninger fra Ældrerådet:

Ældrerådet vil meget gerne være medspillere, men er nød til at stille spørgsmålstegn ved, om de besparelser der er sat i sigte er realistiske. Ældrerådet er bekymret for, at man må reducere yderligere på personalet, som i sidste ende går ud over borgerne.

Ældrerådet er meget positiv overfor ansættelse af kostfagligt personale.

Ældrerådet støtter, at man forsøger at finde en løsning for at undgå et udbud af madområdet, men finder der er alt for mange uklare beskrivelser i det fremsendte forslag (behandles under pkt. 2). De økonomiske og personalemæssige konsekvenser er ikke gennemskuelige.

2. Forslag til omstrukturering af den kommunale køkkendrift i plejeboliger

Åben sag

Sagsnr: 12/10599

Forvaltning: CSÆ

Sbh: mank

Besl. komp: Socialudvalget

Sagsfremstilling

I budgetforliget 2013-2016 er det anført, at der skal ske et udbud af den kommunale Madservice i plejeboligerne, for at kunne effektuere en besparelse på hhv. 2 mio. kr. i 2012 og 4 mio. kr. i overslagsårene.

I dette notat beskrives hvordan en omstrukturering af Madservice til borgere på frit valg og plejeboliger kan realisere besparelsen, på en måde så beboerne på plejecentrene får oplevelsen ved madlavning tættere på deres hjem og liv, og samtidig undgå et udbud i forhold til madservice i plejeboligerne.

I notatet beskrives de organisatoriske konsekvenser, et økonomisk overblik, konsekvenserne for de enkelte berørte plejeboligheder, borgere og medarbejdere.

Organisationen efter omstruktureringen

Omstruktureringen går på at det nuværende Madservice splittes op.

Den del af Madservice der leverer mad til borgere på frit valg området består, men vil ledelsesmæssigt blive lagt under Område Nord.

Den del af Madservice der i dag leverer mad til beboerne i plejeboligerne nedlægges og fordeles, således at køkkenet på Sæby Ældrecenter består, under ledelse af gruppelederen for Sæby Ældrecenter.

Køkkenet på Østervrå Ældrecenter består, under ledelse af gruppelederen på Østervrå Ældrecenter, og derfra vil der også fremadrettet blive produceret mad til Dybvad Ældrecenter og Præstbro Ældrecenter.

I Område Nord omkonverteres alle plejeboligerne til leve-bo, hvorfor der ikke længere er behov for at modtage mad fra Madservice. På Kastaniegårdens aflastningspladser implementeres leve-bo tanken.

Plejeboligerne i Område Midt fortsætter som hidtil, idet alle plejeboligerne her allerede er leve-bo.

Konsekvens for Madservice til borgere i frit valg

I dag producerer Madservice både mad til borgerne på frit valg området og plejebolighederne Ankermedet, Drachmannsvænget og Lindevej i køkkenet på Ankermedet. I kraft af omstruktureringen vil Madservice fremadrettet kun producere til borgere på frit valg i køkkenet på Ankermedet.

Der er foretaget kontrolberegninger der sikrer at Madservice fortsat kan producere mad til borgere på frit valg området til den nuværende pris.

Der er en udfordring omkring udbringning af mad, idet der er et årlig udfordring på ca. 300.000 kr. Se nærmere i nedenstående afsnit "Udfordring vedr. udbringning af mad".

Økonomisk overblik

I dag er borgerens egenbetaling for en døgnkost i en plejebolig på 107 kr./døgn. Center for Social- og Sundhedsmyndighed afregner i dag Madservice differencen mellem dagstaksten pr. kostenhed der er 154 kr., svarende til 47 kr./dag pr. kostenhed af Center for Social- og Sundhedsmyndighed.

Dette forslag til omstrukturering er beregnet med udgangspunkt i de faktiske produktionsudgifter i 2012, og med den forudsætning at Madservices dagstakst pr. kostenhed reduceres med tilskuddet på 44 kr. fra Center for Social- og Sundhedsmyndighed, hvilket svarer til, at der årligt kan ske en besparelse på ca. 4 mio. kr. ved en dagstakst på 110 kr. ved en belægningsprocent på 96,8 %.

Idet sparekravet jf. Budgetforliget for 2013-2016 er sat til 2 mio. kr. i 2013 og 4 mio. kr. i overslagsårene, ønskes det at gennemføre omstruktureringen så hurtigt som muligt, således at de ekstra midler der frigøres i 2013 kan benyttes til investering i køkkenfaciliteter i leve-bo i Område Nord. Jf. bilag 1 "Prisoverslag for etablering af LeveBo miljøer" fra Ejendomscentret. Prisoverslaget er givet ud fra minimumskravene i Fødevarestyrelsens "Vejledning om indretning m.v. af køkkener i leve- og bomiljøer" fra august 2005.

Med "de ekstra midler der frigøres i 2013" menes, at den forslåede omstrukturering vil generere en besparelse på 4 mio. kr., derfor vil der blive genereret en yderligere besparelse i 2013 på ca. 1 mio. kr., hvis omstruktureringen er gennemført pr. 1. april 2013 og på Kastaniegården hurtigst muligt efter at Hospice er fraflyttet. Denne 1 mio. kr. kan så bruges til at dække de påkrævede investeringer.

Det forventes at der minimum skal benyttes 414.000 kr. til investering i køkkenfaciliteter på Drachmannsvænget, Ankermedet og Lindevej. Herudover skønnes det at udgiften til reetableringen efter Hospice på Kastaniegården vil kræve ca. 60.000 kr. til renovering af køkkenfaciliteter.

Derudover skal der påregnes udgifter til investering i køkkenmateriel og evt. yderligere køle-frysekapacitet i de nye leve-bo enheder. Det forventes at der frigøres midler til denne investering, hvis omstruktureringen gennemføres primo 2013.

I forhold til Område Syd, så vil køkkenet på Sæby Ældrecenter kunne drives rentabelt med et reduceret budget, svarende til differencen på 44 kr. pr. dagskost, dvs. en fremtidig dagskost pris på 110 kr. Reduktionen svarer til udgiften til 1 medarbejder.

Køkkenet på Østervrå Ældrecenter vil ligeledes kunne drives rentabelt med et reduceret budget, svarende til differencen på 44 kr. pr. dagskost, dvs. en fremtidig dagskost pris på 110 kr. Reduktionen svarer til udgiften til 1 medarbejder, som fratræder ved naturlig afgang primo 2013.

Udgiften til udbringning af mad til plejeboliger vil naturligt falde i kraft af omstruktureringen, idet der ikke længere skal transporteres mad til hhv. Drachmannsvænget, Lindevej og Skelvej.

I forhold til de personalemæssige konsekvenser, er det forudsat at der tilføres 1 mio. kr. fra de afsatte midler vedr. "Det Nære Sundhedsvæsen" til ansættelse af 3 kostfaglige konsulenter i Sundhedsfremme og Forebyggelse. Se nærmere i nedenstående afsnit "Ønske om midler vedr. Det Nære Sundheds-væsen". Såfremt der ikke afsættes 1 mio. kr. fra DNS, så vil det få økonomiske konsekvenser for det provenu der frigøres til investeringer.

Konsekvenser for de enkelte enheder

Område Nord

Ankermedet

Nuværende model:

I dag modtager beboerne på Ankermedet kølevakuummad fra køkkenet på Ankermedet. Plejepersonalet opvarmer og anretter maden alle hverdage og weekender, da det varme måltid serveres om aftenen, samt varetager opvask. Køkkenpersonalet smørre frokosten på hverdage og til weekender og helligdage, samt fremstiller bagværk.

Aktivitets- og dagcentret på Ankermedet modtager ligeledes kølevakuummad fra køkkenet på Ankermedet. Køkkenpersonalet opvarmer maden alle hverdage, som personalet i aktivitetscentret anretter og serverer. Personalet i aktivitetscentret varetager opvask.

Fremtidig model:

Plejeboligerne på Ankermedet skifter status til leve-bo.

En konvertering til leve-bo vil kræve en investering i køkkenfaciliteter i 2 af de nuværende 3 køkkener jf. bilag 1 "Prisoverslag for etablering af LeveBo miljøer".

Madservice kan fortsat levere kølevakuummad til aktivitets- og dagcentret på Ankermedet, hvis der investeres i 1 intelligent madvogn til en værdi af ca. kr. 80.000, således at aktivitetspersonalet kan opvarme kølevakuummaden på den mest effektive måde. Aktivitetspersonalet anretter og serverer maden og varetager opvask.

Drachmannsvænget

Nuværende model:

I dag modtager beboerne på Drachmannsvænget kølevakuummad fra køkkenet på Ankermedet, således at de kan få 2 varme måltider om dagen. Plejepersonalet sørger for at opvarme og anrette maden, samt varetage opvask.

Der leveres kølevakuummad 2 gange om ugen.

Plejeboligerne er karakteriseret som plejeboliger med modtagerkøkken.

Fremtidig model:

Plejeboligerne på Drachmannsvænget skifter status til leve-bo.

En konvertering til leve-bo vil ikke kræve en investering i køkkenfaciliteter i de nuværende 5 køkkener, idet der lovligt kan produceres måltider i de nuværende køkkener jf. Fødevarestyrelsens vejledning vedr. leve- og bomiljøer, da der er tilknyttet 5-6 beboere til hvert køkken. jf. bilag 1 "Prisoverslag for etablering af LeveBo miljøer".

Lindevej

Nuværende model:

I dag modtager beboerne på Lindevej kølevakuummad fra køkkenet på Ankermedet.

Plejepersonalet sørger for at opvarme og anrette maden, samt varetage opvask.

Der leveres kølevakuummad 2 gange om ugen.

Plejeboligerne er karakteriseret som plejeboliger med modtagerkøkken.

Fremtidig model:

Plejeboligerne på Lindevej skifter status til leve-bo.

En konvertering til leve-bo vil kræve en investering i køkkenfaciliteter i de nuværende 3 køkkener jf. bilag 1 "Prisoverslag for etablering af LeveBo miljøer".

Kastaniegården

Nuværende model:

I dag modtager beboerne på Kastaniegården (aflastning), samt Skelvej, kølemad fra køkkenet på Kastaniegården, som plejepersonalet sørger for at opvarme og anrette, samt varetage opvask.

Køkkenpersonalet fremstiller pålægsfæde til middagsmåltidet.

Morgenmåltidet varetages af plejepersonalet.

Fremtidig model:

Køkkenet på Kastaniegården nedlægges, og der implementeres leve-bo på Kastaniegården. I forhold til beboerne på Skelvej, så overgår de til leve-bo når de flytter tilbage på Kastaniegården, efter at Hospice er fraflyttet.

Idet der allerede er køkkenfaciliteter på 2 af de 3 afdelinger, skal der ikke påregnes investeringsudgifter her. Dog skønnes det at der skal foretages en investering på ca. kr. 60.000 for at reetablere det køkken der i dag tilhører Hospice.

Idet køkkenet på Kastaniegården nedlægges vil der ikke længere kunne produceres skolemad til Privatskolen.

Område Syd

Sæby Ældrecenter

Nuværende model:

I dag modtager beboerne på Sæby Ældrecenter varmholdt mad fra køkkenet på Sæby Ældrecenter. Køkkenpersonalet fremstiller smurt morgen og aftensmåltid, samt bagværk.

Køkkenpersonalet har i dag centralopvask for 2 afdelinger (ud af 4) og aktivitetscentret.

Fremtidig model:

Køkkenet på Sæby Ældrecenter bibeholdes, dog med et reduceret budget, der svarer til en reduktion af 1 medarbejder.

Dette vil betyde, at der er opgaver som køkkenpersonalet ikke kan udføre fremadrettet. Denne udfordring løses lokalt.

Østervrå Ældrecenter

Nuværende model:

I dag modtager beboerne på Østervrå Ældrecenter kølemad fra køkkenet på Østervrå Ældrecenter i hverdagene og weekenderne.

Køkkenpersonalet varetager opgaven med at fremstille alle måltider og bagværk til beboerne på Østervrå Ældrecenter, Dybvad Ældrecenter og Præstbro Ældrecenter, samt varetage opvask i hverdage og weekender for Østervrå Ældrecenter.

Bemærk at køkkenpersonalet i weekenderne fremstiller og anretter brunch til beboerne på Østervrå Ældrecenter.

I hverdagene og weekender forestår plejepersonalet opgaven med at opvarme og anrette maden, idet de fra 1. november 2012 er gået over til at servere det varme måltid om aftenen.

Fremtidig model:

Køkkenet på Østervrå Ældrecenter bibeholdes, dog med et reduceret budget, der svarer til en reduktion af 1 medarbejder, som sker ved naturlig afgang primo 2013.

Dette vil betyde at der er opgaver som køkkenpersonalet ikke kan udføre fremadrettet. Denne udfordring løses lokalt.

Dybvad Ældrecenter

Nuværende model:

I dag modtager beboerne på Dybvad Ældrecenter kølemad fra køkkenet på Østervrå Ældrecenter 5 gange om ugen.

Både på hverdage og i weekender sørger plejepersonalet for at opvarme og anrette kølemaden, samt varetage opvask.

Køkkenpersonalet på Østervrå Ældrecenter varetager opgaven med at smørre eftermiddagsbrød og aftensmad i hverdagene. I weekenden leverer køkkenet på Østervrå Ældrecenter råvarerne, og plejepersonalet forestår opgaven med fremstilling og anretning.

Al bagværk modtages fra Østervrå Ældrecenter.
Plejeboligerne er karakteriseret som plejeboliger med modtagerkøkken.

Fremtidig model:

Den nuværende model med leverance af kølemad 5 dage om ugen fra køkkenet på Østervrå Ældrecenter bibeholdes.

Både i hverdage og weekender sørger plejepersonalet for at opvarme og anrette kølemaden, samt varetage opvask.

Præstbro Ældrecenter

Nuværende model:

I dag modtager beboerne på Præstbro Ældrecenter varmholdt mad til hverdag og kølemad til weekender fra køkkenet på Østervrå Ældrecenter.

Der leveres varmholdt mad 5 gange om ugen som plejepersonalet anretter og varetager opvask. I weekenderne forestår plejepersonalet også opvarmningen af kølemaden.

Køkkenpersonalet på Østervrå Ældrecenter varetager opgaven med at smørre eftermiddagsbrød og aftensmad i hverdagene.

I weekenden leverer køkkenet på Østervrå Ældrecenter råvarerne og plejepersonalet forestår opgaven med fremstilling, anretning og opvask.

Al bagværk modtages fra Østervrå Ældrecenter.

Plejeboligerne er karakteriseret som plejeboliger med modtagerkøkken.

Fremtidig model:

Den nuværende model med leverance af varmholdt mad til hverdag og kølemad til weekender fra køkkenet på Østervrå Ældrecenter bibeholdes.

Der leveres mad 5 gange om ugen, som plejepersonalet sørger for at anrette, samt varetage opvask. I weekenderne sørger personalet selv for at opvarme og anrette maden, samt varetage opvask.

Udfordring vedr. udbringning af mad

Vi har i dag en udfordring i forhold til udbringning af mad på både frit valg området, og til plejebolighederne.

I 2012 er udgiften til Beredskabet, der står for udbringningen, på 1,42 mio. kr., hvoraf ca. 1 mio. kr. vedrører frit valg området og de 0,4 mio. vedrører udbringning til plejeboligerne.

Udbringningen til frit valg borgere afregnes i 2012 med 37,11 kr. pr. udbringningssted. Der leveres til ca. 350 borgere pr. uge, hvilket giver en samlet indtægt på 0,68 mio. kr./år. Der er altså i 2012 et udfordring på ca. 0,3 mio. kr.

En del af denne udgift skyldes at maden produceres i Skagen, hvilket kræver lang transport af størstedelen af maden, i forhold til hvis produktionsstedet lå i fx Frederikshavn.

Beredskabet varetager i dag både udbringningen til plejebolighederne på Lindevej og Drachmannsvænget i Skagen, Skelvej i Frederikshavn, Dybvad Ældrecenter og Præstbro Ældrecenter.

Udgiften til udbringning af mad vil naturligt falde ved implementeringen af den nye struktur, idet der ikke længere skal leveres mad til plejebolighederne på Lindevej og Drachmannsvænget i Skagen, samt til Skelvej i Frederikshavn.

Dog ønskes det at foretage en nærmere analyse af den nuværende udgift til udbringning, og eventuelt mulighed for at sende opgaven i udbud, for at sikre at opgaven løses billigst muligt.

Ønske om midler vedr. Det Nære Sundhedsvæsen

Det ønskes at benytte ca. 1 mio. kr. af de midler der er afsat til initiativer vedr. "Det Nære Sundhedsvæsen", til at ansætte 3 kostfaglige konsulenter i Sundhedsfremme og Forebyggelse. Formålet er at sikre at vores ældre borgere opnår en bedre ernæringsmæssig sundhedstilstand, hvilket har positiv indflydelse på deres livskvalitet, forebyggelse af (gen)indlæggelser og dermed afledt effekt på medfinansieringsudgiften.

I dag er problemet, at mange ældre ikke spiser optimalt, hvilket fører til udbredt underernæring. Eksempelvis er der ifølge sundhedsprofilundersøgelsen fra 2010 ca. 6 % undervægtige blandt kvinder over 75 år i Frederikshavn Kommune, og det tal er nok i underkanten, i og med at der blandt de svageste ældre er flere, der både er undervægtige og ikke har svaret på spørgeskemaet.

Underernæring er ofte ensbetydende med bl.a. tab af muskelmasse, svækket immunforsvar, infektioner, øget hyppighed af fald samt træthed, apati, svækket hukommelse og depression.

Alt sammen forstærker det behovet for pleje og øger risikoen for sygdom, herunder også unødvendige genindlæggelser efter hospitalsophold.

De tre kostfaglige konsulenter vil være at arbejde tæt sammen med plejepersonalet i både plejeboligerne og på frit valg-området, hvilket skal sikre, at plejepersonalet ved, hvordan det bedst identificerer og håndterer småtspisende ældre.

Konkret vil det ske ved, at konsulenterne underviser plejepersonalet samt yder assistance i komplicerede tilfælde.

Samtidig vil de kostfaglige konsulenter løbende foretage screening af udvalgte ældre borgers ernæringsmæssige sundhedstilstand, sådan at småtspisende ældre tidligt opspores, og kommunen får mulighed for at gøre en tidlig indsats gennem eksempelvis individuel vejledning af den ældre. Nyligt udskrevne ældre er en af flere oplagte målgrupper for sådanne screeninger.

De kostfaglige konsulenter vil desuden ligge naturligt i forlængelse af grundtanken bag 'Længst muligt i eget liv', idet også hjemmetrænerne vil kunne drage nytte af deres faglige viden. Igen vil det både kunne ske gennem kompetenceudvikling af hjemmetrænerne og gennem assistance i de sværere sager. Tilsammen sikrer det, at sund ernæring i endnu højere grad end i dag vil indgå som et naturligt element i hverdagsrehabiliteringen, hvis effekt dermed forøges.

Fra bl.a. Frederiksberg, Hvidovre og Københavns Kommuner er der gode erfaringer med at lade kostfagligt personale indtage funktioner som de netop beskrevne.

På sigt er det intentionen, at stillingerne bliver besat med kliniske diætister eller professionsbachelor i ernæring og sundhed, som har den nødvendige viden til at udfylde funktionen optimalt, men som udgangspunkt kan der ansættes køkkenpersonale under forudsætning af, at de har tilstrækkelig efteruddannelse, og at de indgår i løbende sparring med kommunens sundhedscentres diætister.

Se bilag 2, 3, 4 og 5 for artikler der undersøger behovet for ansættelse af kostfaglige konsulenter.

Kvalitetsstandard for mad i plejeboliger og leve-bo

Det anbefales at der vedtages en kvalitetsstandard for mad i plejeboliger og leve-bo,

således at det sikres, at den mad der produceres opfylder kravene til at sikre borgernes ernæringsmæssige sundhedstilstand.

Det vil kræve politisk vedtagelse at indføre en kvalitetsstandard for mad i plejeboliger og leve-bo.

Ændring i madordningerne

Det anbefales at den fleksible madordning revideres, således at der fremadrettet er ens retningslinjer for afbestilling af måltider i alle plejeboliger og leve-bo enheder.

I dag kan der afbestilles enkeltmåltider i plejeboligerne indtil den foregående dag kl. 11, hvorimod der i leve-bo kun kan afbestilles hele dagskoster.

Det foreslås at der fremadrettet kun kan afbestilles hele dagskoster i plejebolighederne, som det er tilfældet i leve-bo i dag.

Denne løsning vil frigøre administrative ressourcer.

Det vil kræve politisk vedtagelse at gennemføre en ændring af den fleksible madordning.

Betaling af mad

Der gøres opmærksom på, at der i dag ikke er ens retningslinjer for borgerbetalingen i hhv. plejeboliger og leve-bo.

I plejeboliger betales der månedsvis bagud, og i leve-bo betales der månedsvis forud.

Det vil kræve politisk vedtagelse at indføre ensartede betalingsprincipper for mad i plejeboliger og leve-bo.

Generel konsekvens for borgerne

Generelt vil borgerne i plejeboligerne i Område Syd formentligt ikke opleve en større ændring i forbindelse med omstruktureringen, idet de vil få leveret mad efter samme model som i dag. Den tætte kontakt der er i dag mellem køkkenpersonalet og plejepersonalet vil selvfølgelig fortsætte i den nye struktur.

Generelt forventes det at borgerne i plejeboligerne i Område Nord vil opleve omstruktureringen som et positivt, i og med at deres bolig skifter status til leve-bo, og der dermed bliver fremstillet mad så tæt på slutbrugeren som muligt.

I leve-bo miljøer er der fokus på hjemmelighed og hverdagsliv, og på den enkelte borgers ønsker. I forbindelse med måltider, er det muligt at give borgeren en oplevelse og glæde ved at se og medvirke til fx tilberedning af mad i det omfang det er muligt.

I leve-bo ses borgeren som en ressourceperson, hvilket er i fin harmoni med ønsket om hverdagsrehabilitering og forebyggelse af indlæggelser.

Generel konsekvens for medarbejderne i plejeboliger og i Madservice

For medarbejderne i det nuværende Madservice vil omstruktureringen få følgende konsekvenser:

I dag er der i alt ansat 26 personer i Madservice incl. leder.

I køkkenet på Ankermedet er der fremadrettet et uændret behov for 6 medarbejdere til produktion af Madservice til borgere på frit valg området. Der skal educeres med 4 medarbejdere.

Køkkenet på Kastaniegården nedlægges, hvilket frigør 3 medarbejdere.

Køkkenet på Sæby Ældrecenter har fremadrettet budget til 5 medarbejdere og må reducere med 1 medarbejder.

Køkkenet på Østervrå Ældrecenter har fremadrettet budget til 4 medarbejdere, og må reducere med 1 medarbejder, hvilket sker ved naturlig afgang primo 2013.

Alt i alt frigøres der 8 medarbejdere og 1 leder, der i videst mulige omfang foresøges omplaceret i Center for Sundhed og Ældre.

I det der oprettes leve-bo i alle plejeboligheder i Område Nord, forventes det at der skal ansættes kostfagligt personale der kan varetage produktionen af mad til beboerne, men samtidig indgå som en naturlig del af opgaveløsningen i leve-bo enheden.

Desuden ønskes det at ansætte 3 kostfaglige konsulenter i Sundhedsfremme og Forebyggelse af de afsatte midler vedr. "Det Nære Sundhedsvæsen".

Indstilling

Direktøren med ansvarsområde for Center for Sundhed og Ældre anbefaler Socialudvalget, at:

- forslaget til omstrukturering godkendes
- der igangsættes en udarbejdelse af kvalitetsstandarder for mad i plejeboliger og leve-bo
- madordningen i plejeboliger ændres, så frameldingsmuligheden gælder for hele dagskoster, som i leve-bo
- tidspunktet for betaling for mad i plejeboliger ændres, så der betales månedsvis forud som i leve-bo
- der frigøres 1 mio. kr. fra puljen vedr. 'Det Nære Sundhedsvæsen' (det forudsættes at midlerne frigives fra SUU)

Beslutning Ældrerådet den 19. november 2012

Ældrerådets høringssvar:

Det er Ældrerådets opfattelse, at tidspunktet for den foreslåede omstrukturering er uheldigt valgt, idet kræfterne i stedet bør bruges på at få den daglige drift, inden for ældreplejen, til at fungere uden underskud. I forbindelse med budgetopfølgningen pr. 31.08.2012 havde Center for Ældre et merforbrug på 4.8 mio. kr., hvoraf de 4.3 mio. kr. stammer fra de kommunale udførere. Ved årets udgang forventes et samlet merforbrug på ca. 4.8 mio. kr. Hertil henstår der fra 2011 et underskud på netto 2.1 mio. kr.

Af nedennævnte bemærkninger fremgår det, at der efter Ældrerådets opfattelse er mange uafklarede forhold, ligesom den ændrede struktur vil forringe ældreplejen, udover det som en "Reduktion af normeringen i almindelige plejeboliger" vil medføre.

Ældrerådet kan derfor ikke anbefale, at den foreslåede omstrukturering af den kommunale køkkendrift i plejeboliger iværksættes.

Ældrerådet indstiller i stedet, at den nuværende struktur bibeholdes, idet den er velfungerende og hensigtsmæssig. Hermed er også underforstået, at Ældrerådet ej heller kan acceptere, at køkkendriften sendes i udbud.

Vel vidende at der skal findes besparelser skal Ældrerådet henlede opmærksomheden på tidligere fremsendte spareforslag:

1. Køb af halvfabrikata i Centralkøkkenet

Indfør ordning hvor Leve-Bo køber halvfabrikata og råvarer ved Centralkøkkenet, hvorefter maden tilberedes i Leve-Bo. En sådan fremgangsmåde vil betyde, at der kan opnås stordriftsfordele, samt sikkerhed for madens kvalitet.

PS. Forslaget falder godt i tråd med, det de nye tiltag i Abildparken, se under generelle bemærkninger.

2. Nedsættelse af antal private leverandører

Det er ved flere lejligheder over for ÆLR oplyst, at der på grund af mange private leverandører er en udgift på ca. 7 mio. kr. til "overheads".

3. Afskaffelse af administrativ hjælp til private leverandører

I forbindelse med madservice har kommunen udarbejdet regninger og udsendt disse til borgerne for de private leverandører. En årlig udgift på ca. 250.000 kr.

4. Afskedigelse af ansatte konsulenter/projektledere

Eksempelvis "Længst muligt i eget liv" og "Forebygge unødvendig indlæggelse ved øget kommunalfaglig indsats". Ældrerådet har også konstateret, at der for nylig blev ansat en konsulent henholdsvis inden for kulturområdet og skoleområdet.

5. Fokuser mere på den daglige drift frem for på nye projekter/tiltag

Dette kan også medvirke til, at der ikke løbende og uventet opstår underskud.

6. Iværksæt ikke nye projekter, der samtidig kræver ansættelse af konsulenter

Hvis de ikke kan løses af den nuværende organisation, må de vente.

7. Bedre kontrol med om igangsatte projekter/tiltag giver de ønskede provenu

Ældrerådet har ved et par tilfælde konstateret, at dette ikke sker.

Generelle bemærkninger til "Forslag til omstrukturering af den kommunale køkkendrift i plejeboliger":

- For at undgå misforståelser bør det præciseres, om notatet omhandler plejeboliger med fast- eller uden fast personale.
- Beskrivelse af de økonomiske- og personelmæssige forhold er ikke gennemskuelig.
- Ældrerådet finder det meget vigtigt, at det klart fremgår:
 - Hvad er omkostningerne til de nødvendige investeringer, til indkøb af køle-/frysekapacitet, Køkkeninventar mm.
 - Hvad bliver udgifterne til madudbringning?
 - Hvilke udgifter har kommunen for nærværende, og hvad betaler de ældre for en dagskost?
 - Hvilke udgifter vil kommunen få i den foreslåede struktur, og hvad

- skal de ældre betale for en dagskost?
 - Hvorledes ser økonomien for den nuværende køkkenstruktur ud. Er der over eller underskud pr. 31. oktober 2012?
 - Skal der ansættes nyt personale eller sker der en omplacering, herunder evt. efteruddannelse. Hvad bliver omkostningerne hertil?
 - Der bør også tages højde for en evt. lønstigning til det personale, der får pålagt flere opgaver.
 - Disse faktuelle forhold bør fremgå af notatet, evt. i skematisk form.
- Af notatet fremgår det, at alle økonomiske konsekvenser ikke er afklaret, eksempelvis udbringning af mad, udgifter til køkkeninventar og til køle-/frysekapacitet, ansættelse af kostfagligt personale mv.. Det er ÆLR opfattelse, at disse områder bør afklares inden omstruktureringen godkendes. Det er meget vigtigt, at alle aspekter er afklaret og kendte.
- Ældrerådet går ind for Leve-Bo tanken, men rammerne skal være til stede. Det er vigtigt at påpege, at den oprindelige Leve-Bo tanke har overlevet sig selv, idet de gode tiltag, som kommunen har iværksat, eksempelvis: Lægge liv til årene, Længst muligt i eget liv, samt Rehabilitering har betydet, at det virkelig er de svageste borgere, der kommer i plejebolig. Sådanne borgere kan kun i begrænset omfang deltage i de daglige aktiviteter, såsom madlavning. Ældrerådet har erfaret, at madlavning ikke bør finde sted i køknerne i demensboligerne, idet dette giver al for megen uro, hvilket gør de demente meget utrygge.
- Ældrerådet kan ikke tilslutte sig forslaget til en ny organisation for så vidt angår
 - At køkkenet på Ankermedet ledelsesmæssigt bliver underlagt Område Nord
 - At køknerne på Sæby Ældrecenter, Østervrå Ældrecenter og Kastaniegården underlægges gruppelederne. Det er vigtigt, at områdelederne/gruppelederne fokuserer på deres kerneopgaver; nemlig ældreplejen og driften heraf, frem for at have flere funktionsområder. *Ældrerådet skal derfor foreslå, at der bliver én leder for køknerne, herunder køknerne i de nuværende Leve-Bo, idet den nuværende struktur fungerer godt og hensigtsmæssigt.*
- Det fremgår af forslaget, at der skal tages personale fra plejen til de fremtidige køkkenopgaver. Dette bekymrer ÆLR meget, idet det kan betyde dårligere pleje af de ældre.
- I den foreslåede struktur savner Ældrerådet en beskrivelse af, hvorledes kommunens pligt til at levere mad til borgerne kan opfyldes, hvis leverandøren ophører/går konkurs.

Bemærkninger til de enkelte afsnit i forslaget:

Ad "Organisationen efter omstruktureringen", sidste afsnit

I Område Midt er alle plejeboliger ikke defineret som Leve-Bo, eksempelvis Ingeborgvej og dele af "Sydbyen".

Ad "Økonomisk overblik"

De økonomiske beregninger er ikke gennemskuelige.

Ad 2. afsnit

Ældrerådet kan ikke umiddelbart se, at der kan opnås en besparelse på ca. 4.0

mio. kr.; snarere 3.4 mio. kr. (44 kr. x 220 fuldkost x 365 dage) ved en belægningsprocent på 96,8 %.

Ældrerådet er betænkelig ved dagstakst på 110 kr., idet en reduktion på 44 kr. kan betyde, at der ikke kan være økonomi til at have det nødvendige køkkenpersonale til rådighed, hvilket igen betyder at plejepersonalet skal assistere. En sådan løsning vil betyde en reduktion i plejen, hvilket Ældrerådet ikke kan acceptere. Det bør derfor beskrives, hvorledes man er kommet frem til en dagstakst på 110 kr.

Ad 3. afsnit

Beskrivelsen indikerer, at man begynder at disponere frigjorte midler før end de er til rådighed. Dette er en tvivlsom fremgangsmåde.

Ad 6. afsnit

Det bør beregnes/beskrives, hvor meget udgiften til madudbringning vil falde.

Ad "Kastaniegården, fremtidig model"

Det bør beregnes/beskrives, hvor lang tid beboerne skal forblive på Skelvej og udgiften hertil.

Det er meget beklageligt, at der ikke længere kan produceres skolemad.

Ad "Sæby- og Østervrå Ældrecenter, fremtidig model"

Der står anført "Dette vil betyde, at der er opgaver som køkkenpersonalet ikke kan udføre fremadrettet.

Denne udfordring løses lokalt". Det bør beskrives;

- Hvad det er, der skal løses lokalt
- Hvem skal løse disse opgaver
- Hvor mange personaleenheder, der skal anvendes
- Hvad er udgiften hertil

Hvis det er plejepersonalet, der skal løse opgaverne frygter Ældrerådet, at det vil gå ud over plejen.

Ad "Generel konsekvens for beboerne, Område Nord"

Ældrerådet stiller sig tvivlende over for, at borgerne i plejeboligerne vil opleve omstruktureringen som et positivt; tværtimod. Det er Ældrerådets opfattelse, at de ældre går meget op i maden og ikke er "omstillingsparate".

Ældrerådet støtter følgende delemner:

Ad "Ønske om midler vedr. Det Nære Sundhedsvæsen"

Ældrerådet kan fuldt ud støtte, at der ansættes 3 kostfaglige konsulenter til at sikre, at vores ældre borgere opnår en bedre ernæringsmæssig sundhedstilstand.

Ad "Betaling af mad"

Ældrerådet kan støtte, at der indføres ensartede betalingsprincipper for mad i plejeboliger og Leve-Bo.

Øvrige bemærkninger

Ældrerådet har med beklagelse konstateret, at der i den "Fremtidige model" ikke er medtaget noget om bagværk. Ældrerådet stiller sig også tvivlende over for, om den foreslåede dagstakst på 110 kr. kan indeholde udgifter til personale til kage/bagværk til fødselsdage ekstra god mad, herunder helstegt pattegris til festlige lejligheder og til højtider, samt lejlighedsvis opstilling af pølsevogn mm. ved plejecentrene. Alt sammen tiltag som er til stor glæde for beboerne.

Ældrerådet har erfaret, at Leve-Bo (30 beboere) i Abildparken i forbindelse med mortensaften fik leveret mad fra køkkenet på Ankermedet. Dette skete grundet mangel på personale i Abildparken.

Henset til madens gode smag/kvalitet og mangel på personale i jule- og nytårsperioden i Abildparken, påtænker de også at bestille mad til jule- og nytårsaften samt de lune retter i juleperioden fra samme leverandør.

Supplerende høringssvar fra Ældrerådet den 21-11-2012:

Ældrerådet har indsendt følgende supplement til sit høringssvar:

Vedr. afsnittet "Ældrerådet støtter følgende delemner" - "Betaling af mad"

Ældrerådet kan støtte, at der indføres ensartede betalingsprincipper for mad i plejeboliger og Leve-Bo. Dog således at der i Leve-Bo betales månedsvis bagud, hvorved brugerbetaling bliver ens.

Hvis ikke denne fremgangsmåde anvendes, vil borgerne i plejeboliger komme til at betale 2 gange på én gang (først bagud og så forud), hvilket kan blive en økonomisk belastning.

Bilag

Bilag 5 - Projekt opfølgende hjemmebesøg med ernæring.pdf (dok.nr.131980/12)

Bilag 4 - Systematisk indsats overfor småtspisende ældre i Frederiksberg Kommune.pdf (dok.nr.131979/12)

Bilag 3 - Diætist underviser kommunens sundhedsfaglige personale.pdf (dok.nr.131978/12)

Bilag 2 - Kommunal oprustning på ernæring.docx (dok.nr.131982/12)

Bilag 1 Prisoverslag vedr. etablering af LeveBo miljøer LeveBo miljøer.docx (dok.nr.131981/12)