



Rundskuedagens Plejecenter

20. maj 2014

Sundheds- og Omsorgsforvaltningen

Center for Omsorg
Att.: Dorte Magnussen

ANSØGNING OM PROFILPLEJEHJEM

Rundskuedagens Plejecenter ansøger hermed om at blive Profilplejehjem for madentusiaster.

Nedenfor redegøres for plejecentrets motivation for at blive profilplejehjem med fokus på særlig interesse for mad og måltider.

Motivation

Det gode og lækre måltid er allerede et stort fokusområde. Henover tid har Rundskuedagen allerede iværksat forskellige initiativer:

- ansættelse af kokke
- hjemmelavet mad af gode – fortrinsvis økologiske råvarer
- fokus på det gode måltid herunder værtskab
- fokus på ernæring til småtspisende – Rundskuedagen har stort set ingen underernærede beboere

Rundskuedagens Plejecenter har i 2009 – 2013 vundet priser for Det Fuldendte Måltid og Hjerteprisen. I 2013 fik kokken Jonas Jensen prisen for bedste køkkenmedarbejder – alt i regi af Københavns Madhus under projekt Køkkenløftet.

Plejecentret har siden foråret 2013 haft en økologiprocent på over 90 og dermed økologisk guldmærke.

Den 3. maj 2014 har forstander Jo Helvad modtaget Det Danske Gastronomiske Akademis hædersdiplom for sin indsats for bedre mad til ældre.

Rundskuedagens Plejecenter har i 2013 taget initiativ til et kokkenetværk hvor formålet bl.a. er at højne kvaliteten af måltidet på plejehjem gennem videndeling og fælles foretagsomhed.

Desuden mødes kokkene hos hinanden for at lære at producere specifikke fødevarer som oste, pølser, pålæg og brød. Deltagerne er d.d. foruden Rundskuedagen - Sølund, Solterrasserne, Dortheagårdens Rehab, Dr. Ingrid's hjem Dr. Annemarie Centret Frederiksberg.



Profilen vil komme til udtryk i hverdagen ved

Foruden at fortsætte vores gode arbejde har Rundskuedagen en intention om at gøre opmærksom på hvor vigtig det gode måltid er. Hvorfor det er vigtigt at man bevarer plejehjemskøkkenerne.

Plejecentret ønsker at tiltrække beboere med en særlig kulinarisk interesse. Vi vil arbejde videre med at skærpe en profil for madentusiaster.

Plejecentret vil iværksætte kulinariske oplevelser som f.eks. ”søndagsmiddage” (sådanne arrangementer slår to fluer med ét smæk idet der sker aktivitet i ydertimer) og temamiddage eksempelvis fra forskellige lande eller fokus på de danske råvarer asparges og fjordrejer i sæson.

Rundskuedagen har mulighed for at afholde sådanne arrangementer i vores cafe i stueetagen, således at beboerne kan deltage på tværs af afdelinger og evt. borgere fra lokalområdet.

Vi vil endvidere afholde ture ud af huset som fx arrangementet ”Smag Verden”, besøge økologiske landbrug – svin, kvæg og Søren Wiuffs gartneri i Lammefjorden, Camilla Plums Fuglebjerggård.

Se film og programmer, der har fokus på mad som fx Babettes gæstebud, Spise med Price, Mette Blomsterberg, den store kagedyst mv.

Vi vil invitere foredragsholdere, der fortæller om traditioner omkring mad og måltidskultur, vin, ost og anden økologisk madproduktion.

Vi vil holde madmagasiner som Gastro og Smag og behag

Plejecentret ønsker desuden at ansætte en medarbejder med særlige pleje - og ernæringsfaglige kompetencer i en forsøgsstilling m.h.p. at afdække om vi kan optimere vores faglige og kulinariske indsats yderligere.

Ovennævnte initiativer har fokus på beboernes hverdagsliv og en særlig interesse for mad.

Inddragelse af beboere, pårørende og medarbejdere

Rundskuedagens Plejecenter har p.t. mange hukommelsessvækkede beboere. De er ikke i stand til at medvirke aktivt til en interesse for projektet. Vi kan dog se og måle at vores indsats virker, idet vi har en ganske lille procent beboere der er underernærede i.f.t landsgennemsnittet.

Alle medarbejdere er indstillet på at Rundskuedagens Plejecenter fokuserer på en særlig madentusiasme og interesse for mad og er som følge deraf optaget af ideen.

Budgetforslag

I forbindelse med etablering som Profilplejehjem for madentusiaster opstilles nedenstående to-årige budgetforslag.

<u>Budgetforslag pr. år:</u>	<u>2014</u>	<u>2015</u>
Ud af huset arrangementer o.a. ¹	75.000 kr.	150.000 kr.
Ernæringsfaglighed ²	<u>125.000 kr.</u>	<u>250.000 kr.</u>
I alt	<u>200.000 kr.</u>	<u>400.000 kr.</u>

¹ Et udvidet budget til arrangementer tænkes anvendt i forbindelse med særlige aktiviteter mht. mad. Som nævnt i ansøgningen kan der være tale om Søndagsmiddage, ture ud af huset, foredrag og abonnement på tidsskrifter.

² Plejecentret ønsker at ansætte en medarbejder som har fokus på det ernæringsfaglige i.f.t at støtte plejepersonalet i opgaven. Der kan være tale om en medarbejder som ansættes i denne funktion i 20 timer om ugen. På sigt kunne flere plejehjem evt. deles om en sådan person.

maj, 2014
Side 3

Bestyrelsens godkendelse

På vegne af bestyrelsen for den selvejende institution Rundskuedagens Plejecenter godkendes hermed bestyrelsens tilkendegivelse af nærværende ansøgning.

Kirsten Poulsen, bestyrelsesformand