



Mark

Läge för det goda livet

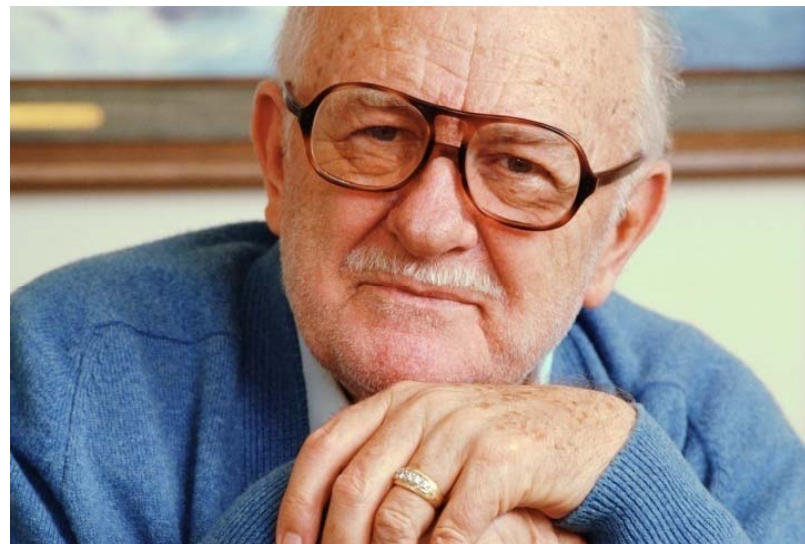
Slutrapport för 4 delprojekt 2007-2008



Delprojekt

• Rehabilitering

- ✓ Rehabiliterande förhållningssätt Kinnaborg
- ✓ Chef HT → utb. Rehab



• Kost och mathållning

- ✓ "Rätt portion till rätt person"
- ✓ Äldreomsorgens Matsedel
- ✓ AIVO = beställningsverktyg mm.
- ✓ Ssk-utb. vår -09
- ✓ Handbok kost



Delprojekt

• Läkemedel

- ✓ Symtomskattning
- ✓ DASS-info
- ✓ Månadens LM
- ✓ Uppföljning LM-avvikelser



• Sociala aktiviteter

- ✓ Öxabäck Dagcentral
- ✓ Senior + Bygdegårdsbiograf



Projekt mål

- Bidra till att **utveckla vården och omsorgen** för äldre personer
- Efter projektet slut ha **implementerat** de olika delarna i vår **ordinarie verksamhet**

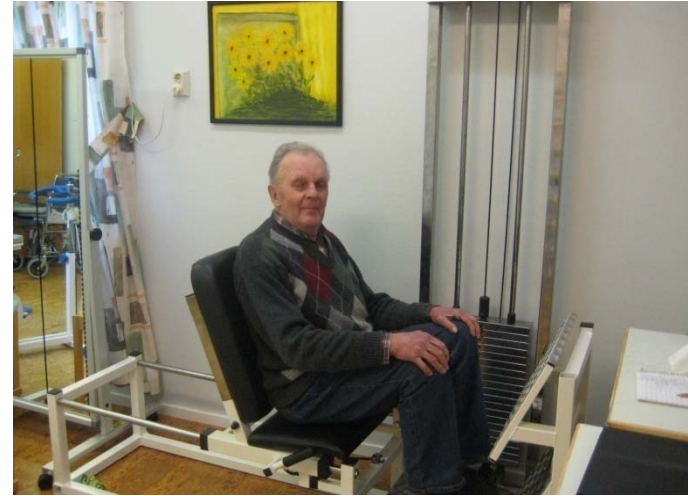
Beskrivning av del-projektet

Rehabilitering

- Del 1 – omstrukturering av korttidsplatser
 - I dag finns det olika former av korttidsvård;
 - avlösning
 - växelvård
 - trygghetsplatser
 - rehabilitering
 - Problem - behovet av rehabilitering är ofta stort oavsett vilken korttidsplats man är på
 - Mål – korttidsvård med rehab-inriktning på alla korttidsplatser
- Del 2 – utbildning hemtjänstens enhetschefer
 - I dag finns ingen gemensam strategi för ett rehabiliterande förhållningssätt i hemtjänsten
 - Problem – avsaknad av ett gemensamt förhållningssätt, kunskaper och strategier för att kunna arbetsleda med ett rehabiliterande förhållningssätt
 - Mål – enhetscheferna har nya kunskaper och metoder och verktyg för att kunna leda personalen i hemtjänsten utifrån ett rehabiliterande synsätt i ordinärt boende

DEL 1

- **Tidigare;**
 - avlösning
 - växelvård
 - trygghetsplatser
 - rehabilitering
- **Problem** - behovet av rehabilitering är ofta stort oavsett vilken korttidsplats man är på



KLART !!!

- **Mål** – korttidsvård med rehab-inriktning på alla korttidsplatser

Kan vi bocka av?

- Del 2 – utbildning
hemtjänstens enhetschefer
 - I dag finns **ingen gemensam strategi** för ett rehabiliterande förhållningssätt i hemtjänsten
 - Problem – avsaknad av ett **gemensamt förhållningssätt, kunskaper och strategier** för att kunna arbetsleda med ett rehabiliterande förhållningssätt
 - Mål – enhetscheferna har nya kunskaper och metoder och verktyg för att kunna leda personalen i hemtjänsten utifrån ett rehabiliterande synsätt i ordinärt boende
 - Cheferna i HT har fått två utbildningar;
 - ”Rehabilitering i kommunal äldrevård”
 - ”Motiverandesamtal utifrån ett kognitivt förhållningssätt”
- Resultat;**
- ✓ Handlingsplan för samråd Kinna & Fritsla
 - ✓ Handlingsplan för samråd Horred & Björketorp

Beskrivning av del-projekt

Kost/Nutrition

- Bygger på den kartläggning som är gjort över äldreomsorgens kost – och nutritionsrutiner, ”*Regler och rutiner inom kommunal äldre- och handikappomsorg*” (vår 2007)
 - Områden som prioriterades inom del-projektet
 - **Anpassa matsedel**
 - **Beställningsrutiner**
 - **Bedömning, dokumentation och uppföljning**
- Mål**
- Ökad följsamhet av ”regler och rutiner”
 - **Förbättra kommunikation mellan vård- och kökspersonal**
 - **Förebyggande arbete – ökad förståelse för matens betydelse**
 - **Förbättra dokumentationen och uppföljning av brukarens nutrition**

Matsedeln

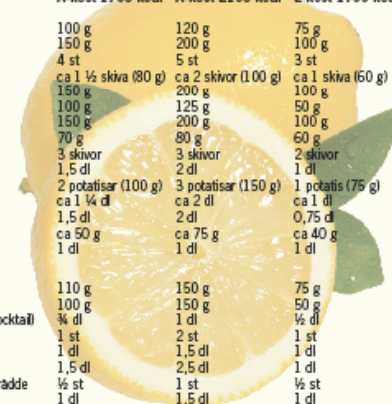
”Rätt portion till rätt person”

Metod

- ✓ Studiebesök på avdelningar
- ✓ Fokusgrupper
- ✓ Ref. grupp matsedel
- ✓ Matsedelarbeta
- ✓ Matsedeln → AIVO
- ✓ Portionsmaterial för omvårdnadspersonal

Portionsstorlekar

	A-kost 1700 kcal	A-kost 2100 kcal	E-kost 1700 kcal	E-kost 2100 kcal
Till middag:				
Fisk	100 g	120 g	75 g	100 g
Fiskgrötning	150 g	200 g	100 g	150 g
Kottbullar (20g/st)	4 st	5 st	3 st	4 st
Köttfärslimpa	ca 1 ½ skiva (80 g)	ca 2 skivor (100 g)	ca 1 skiva (60 g)	ca 1 ½ skiva (80 g)
Kärlpudding	150 g	200 g	100 g	120 g
Stekt fläsk	100 g	125 g	50 g	75 g
Potatisgrötning	150 g	200 g	100 g	150 g
Helt kött	70 g	80 g	60 g	70 g
Korv	3 skivor	3 skivor	2 skivor	3 skivor
Gryta	1,5 dl	2 dl	1 dl	1,5 dl
Potatis	2 potatisar (100 g)	3 potatisar (150 g)	1 potatis (75 g)	2 potatisar (100 g)
Ris	ca 1 ¼ dl	ca 2 dl	ca 1 dl	ca 1 ¼ dl
Mos	1,5 dl	2 dl	0,75 dl	1 dl
Grönsaker	ca 50 g	ca 75 g	ca 40 g	ca 50 g
Sås	1 dl	1 dl	1 dl	1 dl
Till dessert:				
Kesokaka/ostkaka	110 g	150 g	75 g	100 g
Paj	100 g	150 g	50 g	75 g
Fruktsallad (på frukttrocktail)	¾ dl	1 dl	½ dl	¾ dl
Pannkaka (60 g/st)	1 st	2 st	1 st	1 st
Kräm	1 dl	1,5 dl	1 dl	1 dl
Soppa	1,5 dl	2,5 dl	1 dl	2 dl
Persika/päron med grädde	½ st	1 st	½ st	1 st
Pudding	1 dl	1,5 dl	1 dl	1 dl



Vad är en portion?

Bilderna nedan visar referensportioner på fyra typätter vid A- och E-kost. Genom att känna till hur en referensportion ser ut kan man uppskatta storleken på en portion. Om den person man serverar vill ha en halv portion upplagd på tallriken och sedan åter upp hälften vet man med sig att personen vill döna måltid endast har löst en fjärdedel av vad han eller hon behöver.

	A-kost 1700 kcal	A-kost 2100 kcal	E-kost 1700 kcal	E-kost 2100 kcal
Fiskekost	100 g Fisk ca 50 g Grönsaker 1 dl Sallad 1 st Persika med grädde	150 g Fisk ca 75 g Grönsaker 1 st Potatis	75 g Fisk ca 40 g Grönsaker 1 st Potatis	100 g Fisk ca 50 g Grönsaker 1 st Potatis
Korv	3 skivor Korv 2 skivor Potatis (100 g) 1 dl Sallad 1 dl Kräm	3 skivor Korv 2 skivor Potatis (150 g) 1 dl Sallad 1,5 dl Kräm	2 skivor Korv 1 medelstor potatis (75 g) 1 dl Sallad 1 dl Kräm	3 skivor Korv 2 skivor Potatis (100 g) 1 dl Sallad 1 dl Kräm
Stekt fläsk	100 g Stekt fläsk 1 dl Sallad 1 dl Kräm	150 g Stekt fläsk 1 dl Sallad 1,5 dl Kräm	75 g Stekt fläsk ca 40 g Grönsaker 1 dl Sallad 1 dl Kräm	100 g Stekt fläsk ca 50 g Grönsaker 1 dl Sallad 1 dl Kräm
Gryta	1,5 dl Gryta ca 50 g Grönsaker 1 st Chokladpudding	2 dl Gryta ca 75 g Grönsaker 1,5 dl Chokladpudding	1 dl Gryta ca 40 g Grönsaker 1 st Chokladpudding	1,5 dl Gryta ca 50 g Grönsaker 1 st Chokladpudding

Mat under en hel dag

Täcker personen sitt energibehov? När gippen mår bra kan det vara svårt att få i sig tillräckligt mycket energi. Bilderna visar exempel på en dagsterning och vad man behöver få i sig vid måltiderna. Energin behövs för att man ska kunna utföra sina aktiviteter. Det är alla alla som önskar få i sig tillräckligt mycket så att det täcker ens energi- och näringsbehov. Där är det bra att känna sig E-kost, vilket innebär näringstättade mindre portioner.

Cirka 50 % av dagens mat (middag och kvällsmåltid) i regel av köket. Resterande mat står avdelningen för.

	A-kost 1700 kcal	A-kost 2100 kcal	E-kost 1700 kcal	E-kost 2100 kcal
Frukost	1/2 portion havsgrynsgröt med mjölk och sylt 1 smörgås Juice Kaffe/Te	1/2 portion havsgrynsgröt med mjölk och sylt 1 smörgås Juice Kaffe/Te	1/2 portion havsgrynsgröt med mjölk och sylt 1 smörgås Juice Kaffe/Te	1/2 portion havsgrynsgröt med mjölk och sylt 1 smörgås Juice Kaffe/Te
Mellanmål	En kopp mjölkchoklad och en skopa	En kopp mjölkchoklad med vispgrädde	En kopp mjölkchoklad	En kopp mjölkchoklad med vispgrädde
Middag	70 g smetad bog 1,5 dl ris ca 50 g grönsaker 1,5 dl chokladsoppa	80 g smetad bog 2 dl ris ca 75 g grönsaker 2,5 dl chokladsoppa	60 g smetad bog 0,75 dl ris ca 40 g grönsaker 1,5 dl chokladsoppa	70 g smetad bog 1 dl ris ca 50 g grönsaker 2 dl chokladsoppa
Mellanmål	En kopp mjölkchoklad	En kopp mjölkchoklad med vispgrädde	En kopp mjölkchoklad	En kopp mjölkchoklad med vispgrädde
Kvällsmat	200 g smetad 1 dl chokladsoppa ca 50 g grönsaker 1 smörgås	250 g smetad 1,5 dl chokladsoppa ca 75 g grönsaker 1 smörgås	150 g smetad 0,75 dl chokladsoppa ca 40 g grönsaker 1 smörgås	200 g smetad 1 dl chokladsoppa ca 50 g grönsaker 1 smörgås
Mellanmål	1 dl M, 1/2 smörgås	1,5 dl M, 1 smörgås	1 dl M, 1 smörgås	1,5 dl M, 1 smörgås



- Kvalitetssäkring av beställningsrutin
Socialförvaltningen, SÄS, Skene
Huvudmål, livsmedel
-

- Recept inlagda (köken)
- Näringsberäkning av 10 veckors matsedel (dietist)



- Delmål 1 är uppnått
 - applikationen är installerad och distribuerad innan 31/12-09
- Delmål 2 är inte tillfullo uppnått
 - 8 av 11 verksamheter inom ÄO klara
 - omsorgens verksamheter ej klara
 - SÄS klara



Handbok för kost och nutrition

Svårt att följa patientens vikt

Svårt att följa ordinerad kost

Beror troligen på att det inte funnits någon bra struktur vid dokumentation av nutritionstatus

Utbildningsinsats, 45 sjuksköterskor 4 tillfällen à 4 timmar

Vad kan vi i bocka av?

Dietist 1

- ✓ **Bedömning och dokumentation**
- ✓ **Förbättra dokumentationen och uppföljning av brukarens nutrition**
- ✓ **Förebyggande arbete – ökad förståelse för matens betydelse**
- ✓ **Förbättra kommunikation mellan vård- och kökspersonal**

Dietist 2

- ✓ **Förbättra rutiner kring egenkontroller**
- ✓ **Måltidsordning**
- ✓ **Anpassa matsedel efter behov**

Beskrivning av del-projektet Läkemedel (SÄLMA implementering)

Projektet bygger på SÄLMA-projektet (SKL) som nyligen är avslutat

I SÄLMA har man arbetat efter genombrottsmodellen och modellen följer med i del-projektet

Följande punkter är områden som föll väl ut i projektet och som nu ska implementeras i ÄO övriga verksamheter

- **Mål 1 –**
Symtomskattning inför års-besök och nyinsättning av läkemedel
- **Mål 2 –**
Uppföljning av nyinsatt läkemedel inom 6 veckor
- **Mål 3-**
Uppföljning av läkemedels relaterade avvikelser
- **Mål 4 –**
Uppföljning av blodtrycksmedicin genom ortostatisk blodtrycks kontroller
- **Mål 5 –**
Mer kunskap hos omvårdnadspersonalen genom att införa månadens läkemedel → prov
- **Mål 6 –**
Dass-INFO

PRAXIS 2009

- **Mål 1 –**
Symtomskattning inför års-besök och
nyinsättning av läkemedel
- **Mål 2 –**
Uppföljning av nyinsatt läkemedel inom 6
veckor
- **Mål 4 –**
Uppföljning av blodtrycksmedicin genom
ortostatisk blodtrycks kontroller



Läkemedelsgenomgångar 2010

- **Mål 3 -**
Uppföljning av läkemedels relaterade avvikelser på verksamhets nivå – *verktyg/lathund*
- **Mål 5 -**
Dass-INFO – *måste uppdateras - interaktivt*
- **Mål 6 -**
Mer kunskap hos omvårdnadspersonalen genom att införa månadens läkemedel → prov – *nya läkemedel*

Beskrivning av del-projektet

Socialt innehåll - Öxabäck

- **Behov** – en välfungerande verksamhet som både fungerar som uppsökande verksamhet och som en social träffpunkt på landsbygden
- **Mål 2007** – uppbyggnad av en verksamheten med ett rehabiliterande synsätt, uppstart, möjlighet att erbjuda sociala kontakter
- **Mål 2008** – verksamheten är i drift, frivilliga + en vårdpersonal
- **Övriga intentioner** - verksamheten ska bygga på att vårdpersonal och frivilliga tillsammans med pensionärerna skapar;
 - en kreativ miljö
 - ett rehabiliterande synsätt genom;
 - studiecirklar
 - vävstuga
 - gymnastik
 - promenader
 - utflykter
 - träslöjd
 - möjlighet att bra ta en kopp kaffe

Tårtkalás!

Juni 2009;
Britt Nilsson lämnar över till Frivillig-
verksamheten och Ingrid Johansson



Höst 2009

Konceptet planeras att överföras till
Björketorps dagcentral !!

Samarbetet med **K&F** fortsätter;

- Seniorbio
- Bygdegårdsbiograf

Frivilliga hjälper till med fika i olika former.

