

Livskvalitet på Seljetunet Kvalitetsutvikling og livsglede



Livskvalitetsprosjektet på Seljetunet

- Politisk vedtak om pengar til ei prosjektstilling
- Søkte midler frå fylkesmannen
- Oppstart 2018
- 50% stilling som prosjektkoodinator

Kartlegging

- Frivillig
- Kvar bebruar vart intervju av sin primærkontakt
- Terningkast 1 – 6 på Hjelp og pleie, Mat , aktivitet og tilbod + spørsmål
- Innspel frå tilsette, bebruarar, pårørande og andre.

Dette meina bebruarane om Seljetunet

Dei fleste seier at dei føler seg trygge, og får den hjelpa dei treng, men det er litt kjedelig, einsomt

Skore i kartlegginga:

- Hjelp og pleie: 5
- Mat 5
- Aktivitet og tilbod 3,5

Dette gir eit klart signal

Mange engasjera seg, Og vi har mykje konkret å jobbe med ut ifrå kva bebruarane seiar dei meina kan bli betre.

To hovudfokus i livskvalitetsprosjektet som er i tråd med reforma – Leve hele livet

- MAT / måltid
- Aktivitet og felleskap

Noko av det vi har fått til so langt



Fast besøk av barnehagen kvar fredag



Samarbeid med frivillige
Samarbeid med elevar i skulen



Dugnad i hagen



Møter mellom
mennsker



Ønske om å
være ein open
institusjon der
alle kan komme
innom

Sykkelturar med
el sykkel

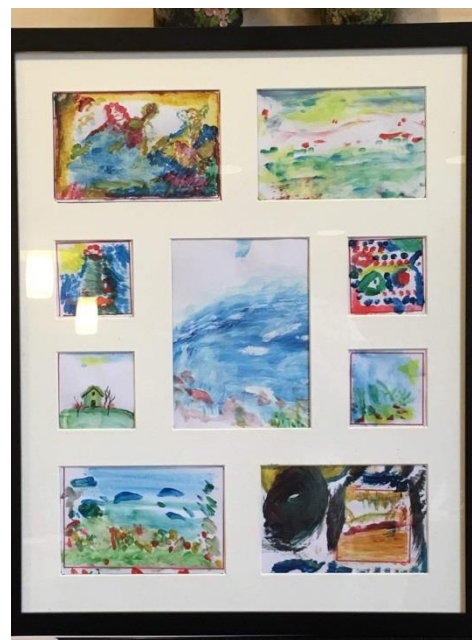


Musikk
arrangement

Fellestrim kvar onsdag



Kunstverkstad



- Relasjonsbygging og verktøy: **MITT livsark**
 - Kva er viktig for deg
 - Ein del av innkomst rutineane
 - Primær har ansvar for at det vert gjennomført
 - Dialog med pårørande
 - Fokus på personlege ynsker, behov, kva ein likar av aktivitetar, å snakke om, og ikkje minst kva ein ikkje likar 😊
 - Skjemaet ligg lett tilgjengeleg i dokumentasjonssystemet til dagleg bruk
- Mål om gylne øyeblikk!

Andre tiltak /nye rutinar

- Kaffimaten – måndag vaffelsteiking i avdelingane for å få deilig vaffel lukt – stimulere sansar
- Seinkvelds med heimelaga suppe ++
- Felles pause for tilsette på heile huset
- Samarbeid med babysong, barselgruppa, språk kafè
- Samarbeid med pasientvennar – fast besøk
- Aktivitetskalender

Kokkane på seljetunet



- Produksjonskjøkkenet ligg på Seljetunet
- Dei produserar mat til pasientar og brukarar i heile Selje kommune
- På kjøkkenet jobber 3 kokker i 100% stilling. Yvonne Rundereim (fagleier), Britt-Sølvi Velsvik (kokk), Karen Flemmen Berg (kokk).
- Dei jobber mandag til fredag. I helgene er kjøkkenet stengt. Maten til helgene blir produsert i veka. Kjøkkenet serverer varm middag rett fra gryta mandag til torsdag.
- Før nyttår vart maten til to av eldretuna som ikkje ligg i Selje sentrum produsert opp på forhand, til oppvarming på postkjøkken på eldretuna. Dette vart forandra fra nyttår 2019, og no får alle varmmat rett fra gryta, mandag-torsdag.

Matglede

- Kjøkkenet på Seljetunet jobber veldig hardt for å skape matglede. Dette er noko alle tre kokkene brenn veldig for.
- Vi er veldig opptatt av å samarbeide med andre så matgleda kan nå ut til flest mulig.
- Eit av fokusområda til livskvalitetprosjektet på Seljetunet er mat og matglede.
- Det første kjøkkenet greip tak i, i 2018, var å begynne å jobbe hardt for at alle i Selje kommune skal ha dei samme mulighetene til middag rett fra gryta mandag-torsdag. Dette klarte vi å få gjennom ved at vi samarbeida med andre etatar i kommuna om utkøyring av varmmat og forandring av tenkemåte og rutiner. Dette er å spre matglede, og vi veit at dette er noko som blir satt pris på.
- Kjøkkenet er aktivt inne i livskvalitetsprosjektet.
- I brukar undersøkelsen som også tok for seg matopplevinga, og spurde om pasientane ønska sein middag.



Seinkveldssuppe

- Det kom fram i undersøkelsen at brukarane er veldig fornøyd med maten, den fekk 5 av 6.
- Det kom fram at ingen av brukarane ønska å flytte middagen. Vi serverer derfor seinkvelds som eit supplerande måltid.
- Kjøkkenet kom fram til at dei ønska å begynne å produsere si eiga heimelaga kveldssuppe, nettopp med tanke på ein meir næringsrik seinkvelds.
- Fiskesuppe, tomatsuppe, asparges, blomkål, brokkoli, melkesupper, havresupper og fruktsupper. Disse pakker i små porsjoner og hurtignedkjøler. Dei får då ein holdbarhet på 2 veker. Suppene blir sendt ut til alle avdelingane og gjenoppvarma på postkjøkken etter behov. Suppene kan og tilsettast ekstra næring, fløter osv. om brukaren har behov for dette.





Årlige arrangement

- Årlige sommarfesten. Der serveres heimlaga rømmegrøt.
- Årleg julebord, for brukara og pårørande, der ein serverer julemiddag med dessert.
- Kvar mandag lager kjøkkenet ei stor vaffelrøre, som leveres ut til avdelingane, så avdelingane steiker sjølv, for å få nydelig vaffellukt og matglede.



På seljetunet serverer vi fisk mandag, onsdag og fredag.



Meir heimelaga mat rett fra gryta
Mindre halv-fabrikat



Kakegleder



- Det er flest kvardager, og vi er opptatt av at kvardagane skal vere bra. Det skal være sunn, god og variert mat. Men av og til skal det være fest.
- Kokkane har etter jul, tenkt mykje på at brukarane trengte å få smake noke fantastisk. At dei trengte å få sjå noke flott, at dei skulle få valgmuligheter, rett og slett at dei trengte ein unik matopplevelse. Ein opplevelse som dei kunne få dele ilag med sine nærmaste. Ein matgledekveld.
- Vi bestemte oss for å lage restaurant med buffet på Seljetunet.
- Èn buffet i kvar etasje, og alle som ville skulle få bli med ilag med sine pårørande.
- Samarbeid mellom kjøkkenet, prosjektkoordinator, frivillige, tilsette, elevar frå 10.klasse ved Selje Skule og 2 hovmestera frå tidligare Selje Hotell.



Planen vidare

- I 2019 har vi prosjektkoordinator i 20% stilling
- Fortsette arbeidet med å gjøre Seljetunet til ein plass med opne dører for alle som vil komme og skape glede og aktivitet
- Ny runde med brukarkartlegging for å sjå om tilbakemeldingane har endra seg
- Kjøkkenet har planar om neste store prosjekt, som kanskje blir til hausten. Ønsker då å lage lørdags kafe/konditori, på seljetunet, i samarbeid med andre etatar som for eksempel Hove aktivitetsenter eller skuleelevar.
- Det er og planer for neste år med ny runde med restaurant. Då blir de A`la carte. Gjenta suksessen fra i år.



Takk for meg!