

Slutredovisningen skickas till
Socialdepartementet
Arbetsgruppen för uppföljning av Kompetensstegen
Spektern
103 33 STOCKHOLM

Fr.o.m. 7 juli 2008 ny postadress:
Socialdepartementet
Arbetsgruppen för uppföljning av Kompetensstegen
Fyrfotan
103 33 STOCKHOLM

Datum för regeringsbeslut 2006-12-06
Diarienummer 007-215/2009
Slutredovisningen innehåller totalt antal aktiviteter (<i>En B-blankett per aktivitet</i>) 1

Slutredovisning för beviljat statligt stöd

för kvalitets- och kompetensutveckling inom vård och omsorg om äldre

Spara ner blanketten i Word innan Du fyller i den. Följ sedan informationen i bilagan Anvisningar för slutredovisning..

Kommunuppgifter

A 1 Kommun Stockholm/Farsta stadsdelsförvaltning		
Adress Box 113	Postnr 123 22	Ort Farsta
Telefon 08-508 18 000	Kommunens e-postadress farsta@farsta.stockholm.se	

Beskrivning av stöd

A 2 På vilket sätt och i vilken utsträckning bedömer ni att aktiviteterna har bedrivits i verksamhetsnära former?
(*Rutan expanderar*)

Utbildningen har bedrivits på stadsdelens vård- och omsorgsboenden. Utbildningen i matlagning där både matlagning och teori ingått har bedrivits i en skolas utbildningslokaler. I utbildningen i matlagning har ingått att personalen inom hemtjänsten varit delaktig i att ta fram en kostpärm. Denna kostpärm kommer efter att projektet avslutats finnas hemma hos de boende med hemtjänst. I kostpärmerna finns matsedelsförslag för några veckor, olika råd och exempel på näringsriktig frukost, dryck och mellanmål, samt en text om vad den boende tycker om att äta och har för vanor i samband med mat och måltider. I utbildningarna i kost- och näringslära, måltidens betydelse, olika kost och kostkonsistenser, tandhälsans betydelse för kostförsörjningen samt livsmedelshygien har möjlighet funnits för erfarenhetsutbyte och för deltagarna från de olika arbetsplatserna att jämföra olika arbetssätt. I projektet har bildats ett nätverk av kostombud som tillsammans med chefer och övrig personal tagit fram handlingsplaner för enheternas arbete med kost- och måltidsfrågor. Arbetet att ta fram handlingsplaner påbörjades i tre workshops där kostombud och chefer från alla enheter träffats för att genom grupparbeten ta fram hur man kan utveckla sitt kostarbete. Därefter har man fortsatt arbetet på sina enheter där övrig personal gjorts delaktig. Kostekonomen som varit utbildare i projektet har deltagit på arbetsplatsträffar, varit med vid måltider och haft handledning med personal kring olika frågor på enheterna. Arbetsgrupper har träffats för att diskutera hur kost- och måltidsfrågor ska utvecklas. I en arbetsgrupp har biståndshandläggare träffat kostekonom och projektledare och denna grupp har träffat enhetschefer och samordnare i hemtjänst. Här har genomförandeplaner samt hur man ska kunna öka andelen boende med hemtjänst som får en

näringsriktig kostförsörjning över dygnet diskuterats. I denna grupp har också målet att öka matlagningen i de boendes hem varit en viktig fråga. Andelen som nu får hemlagad mat har ökat inom alla hemtjänstenheter. Dessa möten har varit positiva för att initiera ett förändrat arbetssätt hos både beställare och utförare. Ett utvecklingsarbete för att förbättra kunskaperna om att genomförandeplanerna är ett viktigt arbetsinstrument för personal som arbetar hos de boende med hemtjänst och de biståndshandläggare som beställer insatser har inletts i förvaltningen. Att biståndshandläggare deltagit i delar av utbildningen tillsammans med annan personal ökar förståelsen för varandras roller. I utbildningen i tandhälsa har förutom tandhygienist även förvaltningens medicinskt ansvariga sjuksköterska medverkat som föreläsare om den uppsökande munhälsobedömning och nödvändiga tandvård som erbjuds vissa berättigade äldre. I utbildningen har nödvändigheten av att skapa bättre rutiner uppmärksamats då tandhygienist besöker vård- och omsorgsboende för munhälsobedömningar. Det är viktigt att skapa möjlighet för vård- och omsorgspersonalen att delta vid dessa undersökningar för att få instruktioner och för att kunna berätta för tandhygienist om eventuella problem hos de äldre. I hemtjänst är det många berättigade som inte får ta del av den erbjudna munhälsobedömningen. Detta är ett område som äldreomsorgen i Farsta kommer att utveckla för att fler berättigade ska nås av erbjudandet om gratis munhälsobedömning.

A 3 På vilket sätt och i vilken utsträckning bedömer ni att aktiviteterna främjat ert arbete med kompetensutveckling på lång sikt? (*Rutan expanderar*)

Arbetet med att fortsätta utveckla och på olika sätt främja medvetenheten om kostens och måltidens betydelse för de äldres välbefinnande kommer att kunna drivas vidare genom det nätverk av kostombud som har bildats i projektet. Att en stor del av personalen deltagit i de grundläggande utbildningarna har varit av stor vikt för att man på arbetsplatserna ska dela samma grundsyn i kostfrågorna. Kostombuden har nu en arbetsbeskrivning och kostfrågor är nu en punkt på dagordningen vid arbetsplatsträffarna. I framtiden kan utbildning via Stockholms stads Äldreförvaltnings hemsida ge fortbildning åt kostombuden och annan personal. Kostombuden kommer att vara de som introducerar ny personal på arbetsplatsen i kostfrågor. Kostombuden är de som överför kunskap om kostfrågor i personalgruppen på enheten. Vikten av att driva detta arbete vidare är väl förankrat bland cheferna inom Farsta äldreomsorg. I de uppföljningar som förvaltningen gör av utförarna inom hemtjänsten och på vård- och omsorgsboenden ställs frågor om enheternas rutiner vid befarad undernäring, om egenkontrollprogram finns, om personalens utbildning i kost och nutrition samt livsmedelshygien. Vid någon anmärkning får enheten åtgärda detta.

A 4 På vilket sätt och i vilken utsträckning bedömer ni att aktiviteterna har haft sin utgångspunkt i brukarnas behov? (*Rutan expanderar*)

I de brukarundersökningar som gjorts under 2006 och 2007 är brukarna överlag nöjda med kvalitén på de tjänster som utförs. Det man vill ska förbättras är inflytande över hur insatserna ska utföras. Inflytande över det sociala innehållet i vardagen där maten är ett centralt inslag har varit en grundsten i projektet. Brukarnas behov att få välja mellan hemlagad mat eller matlåda för de med hemtjänst har varit en viktig utgångspunkt i arbetet. Att få välja lagad mat har man kunnat även tidigare men vid projektstart var det en större mängd av de boende med mat beviljad av biståndshandläggare som valde matlåda. Nu har en ökning av matlagning i hemtjänstenheter kunnat konstateras. Från en ganska låg nivå av matlagning kan vi nu se ökning av andelen boende som får hemlagad mat. Tiden för att göra en mätning har varit för kort men det kan konstateras att arbetet att öka andelen matlagning pågår inom alla hemtjänstenheter och är inskrivet i deras handlingsplaner. Måltidsituationen på vård- och omsorgsboenden har blivit bättre då man inom projektet tittat på rutiner för nattfastan och mellanmålen och hur måltidsmiljön ska förbättras. Hur och när måltiderna serveras har setts över för att de ska passa de boende bättre samt bli trevligare och lugnare, mellanmålen har förbättras avseende näringsinnehåll. I projektet har representanter från stadsdelsförvaltningens pensionärsråd deltagit i referensgrupp för att följa hur det utvecklas och komma med synpunkter.

A 5 Beskriv i vilken utsträckning ni bedömer att aktiviteterna överensstämmer med kommunens mål och verksamhetsidé. (*Rutan expanderar*)

Projektets mål stämmer väl med den inriktning som har funnits i kommunen och stadsdelen sedan några år om kosten och måltidens betydelse för de äldres välbefinnande. De finns med i de övergripande verksamhetsmålen för stadens äldreomsorg. Det finns sedan 2008 en kostpolicy för all äldreomsorg inom staden. Stadens mål under de senaste åren stämmer väl med de inom projektet. Nämndmål för Farsta 2009 är att "De äldre ska erbjudas god och näringsriktig mat och en inbjudande måltidsituation".

A 6 Bedömning av effekter och resultat (*Rutan expanderar*)

Utbildningarna har gett personalen en bra grund för ett förnyat och förändrat arbetssätt på enheterna. Vi har tagit del av enheternas pågående arbete med att ta fram handlingsplaner för kost- och måltidsarbetet och kan ge exempel på det pågående utvecklingsarbetet med kost- och måltidsfrågor. Internt i förvaltningen har utbildningen gått under namnet "kost för äldre".

Effekter av projekt "kost för äldre"

Kost och näring

Effekten av projektet har varit att medvetenheten om hur viktig kosten är för äldre har ökat. Enligt cheferna så ifrågasätter personalen mera och de reflekterar över vad som är viktigt runt måltiden för vårdtagaren. Personalen känner att cheferna inte är lika restriktiva kring inköpen av varor längre (detta gäller några enheter där man tidigare var ganska sparsam med vad man fick köpa in).

På de flesta boenden har man tagit upp frågan om nattfasta och försöker genom olika sätt att korta denna. Man har bland annat börjat erbjuda något ätbart i form av sängfösare (yoghurtdrink), kräm med gräddmjölk, smörgås senare på kvällen. Ett äldreboende ska hålla ett möte med nattpersonal och utarbeta arbetsrutiner för att säkerställa att nattfastan kortas och att all personal erbjuder något under natten. Man har också börjat med att ge något litet innan frukost tillsammans med mediciner. Det har parallellt med kostprojektet pågått ett läkemedelsprojekt som också har gjort personalen mer medveten om att tiderna för medicineringen är viktig och då följer maten i de flesta fallen också med automatiskt.

Innan projektet startade såg måltidsordningen lite annorlunda ut på enheterna mot vad som rekommenderas och det var främst tiderna som gjorde att det blev många måltider under kort tid. Det serverades frukost, lunch, middag och ett mellanmål på eftermiddagen samt något kvällsfika och de flesta måltiderna intogs mellan klockan 9 – 16.30. Nu är det också några boenden som serverar ett mellanmål på förmiddagen i form utav mjölk och banan. Man har på några avdelningar senarelagt middagen och kvällsmålet. Personalen väljer i många fall också bättre livsmedel, istället för en bulle/kaka och kaffe till en person som ätit dåligt så ger man också nyponsoppa/kräm med grädde eller näringsdryck (hemmagjord eller köpt).

Personalen har fått en ökad medvetenhet om hur de ska göra med personer som äter dåligt. Där har man börjat beställa energi och proteinrik kost samt berikar på många ställen maten extra med smör, rapsolja och grädde. Generella siffror om viktuppgång saknas men personalen har goda exempel på vårdtagare som har ökat mycket i vikt. Ett boende har speciellt anammat något man kallar "kaloribomben" (2 dl nyponsoppa, rapsolja och vispgrädde), vilket har blivit mycket populärt hos pensionärerna. Hemtjänstpersonalen har arbetat speciellt mycket med att påverka sina vårdtagare till att köpa hem helfeta produkter och att variera inköpen samt att laga lite mer mat i hemmet.

Resultatet har blivit att man nu efter projektet minskar sin servering av matlådor till förmån av hemlagad mat. Flera hemtjänstenheter har under projektiden redan minskat sin beställning av matlådor. Några enheter uppger att de behöver arbeta mera med att minska andelen matlådor till förmån för matlagning och påbörjar nu detta arbete.

En hemtjänstenhet påbörjade ett eget litet "projekt" där några intresserade pensionärer en eftermiddag i veckan träffades i en lokal för dagverksamhet. Där lagade och åt de mat tillsammans med en personal. Gruppen skulle bestå utav 5 personer men alla var inte där varje gång. Försöket upplevdes positivt och nu planerar man att tillsammans med en annan enhet fortsätta med ett liknande försök.

Måltiden/miljön

Personalen har även blivit mer medveten om hur viktig miljön kring måltiden är. På alla boenden har man tagit till sig att det ska vara en lugn miljö där man stänger av tv-apparater och andra moment som kan vara störande. Det finns boenden där detta fungerar mycket bra och andra boenden där arbetet med måltidsmiljön behöver utvecklas mer. Detta beror även på engagemang hos personal och även på vilket slags boende det är, t.ex. demensboende.

Några äldreboenden har köpt in underlägg och nytt porslin för att kunna duka med kontrast. Personalen har blivit ännu mera medveten om hur viktigt det är att maten ser fin ut på tallriken för att man ska få en ökad matlust.

På ett äldreboende har man på samtliga fyra avdelningar börjat med karottservering och personalen sitter tillsammans med de boende och äter själva. På helger dukar man med fint porslin och vinglas samt tända ljus. Detta för att de boende ska uppleva skillnad på vardag och helg. Först upplevde personalen att de boende åt mindre när de fick ta för sig själva och de började då bli mer närvarande och stödjande vid serveringen. Detta gav resultatet att de boende äter mera och att de också får känna att de själva bestämmer över sin situation. Miljön blir mer hemlik och lugn, det förekommer inget spring bland personalen då de också sitter ner vid måltiden.

En dagverksamhet har speciellt arbetat med att förändra sin måltid genom att duka med röda underlägg och vinglas vilket uppskattas av gästerna. Man har också börjat beställa mer efterrätter och när det serveras soppa så bakar personalen själva brödet.

Livsmedelshygien

Personalen har fått en ökad medvetenhet om hur man ska hantera maten och hygien som gäller kring serveringen. Några enheter har köpt in termometrar men har inte ännu upprättat några fasta rutiner för användandet, men detta är på gång. De flesta använder numera förkläden vid serveringen av maten och använder kylplattor till känsliga livsmedel som förvaras i rumstemperatur under en tid.

Ett vård- och omsorgsboende ska nu få hjälp att införa ett enklare egenkontrollprogram med grundförutsättningar.

Livsmedelshygien är ett område som kommer att behöva utvecklas mer på enheterna.

Kostombud

Kostombud har under projekttiden utsetts både på hemtjänstenheter och vård- och omsorgsboenden och dessa är alla mycket engagerade och drivande personer. Dessa har tillsammans med chefer och övrig personal tagit fram handlingsplaner för hur man ska arbeta och förhålla sig till mat och måltider på varje enhet/avdelning. Kostombuden kommer att träffas en gång per månad under våren 2009 och senare möjligen under lite färre tillfällen per termin. De kommer också att ingå i ett nätverk för kostombud som kommer att träffas en gång per termin, detta för att utbyta erfarenheter och få uppdaterad kunskap.

Kostombudens arbete har lett till att engagemanget har spridit sig bland alla medarbetare. Alla kostombud har en punkt på arbetsplatsens APT-möten där de får diskutera viktiga frågor rörande arbetet med mat och måltider.

Sammantaget kan man säga att det största resultatet utav projektet är att personalen tänker på ett annorlunda sätt kring sitt arbete. I många fall har man gått från att tänka på sitt arbete som bara arbetsuppgifter och utgår istället från att alltid tänka på sin vårdtagares bästa. Hur skulle jag vilja ha det om det var jag som bodde här?

Utvärdering av utbildning

I en ständig utvärdering av varje utbildningstillfälle kan konstateras att den varit mycket omtyckt och att personalen uttryckt glädje över detta område prioriterats och att de tycker att kost- och måltidsfrågor är viktiga. Projektet har använt denna pågående utvärdering för att kunna förändra innehåll i de olika delarna av utbildningen men också för att lösa olika praktiska frågor som val av

lokaler, förtäring m.m.

I utvärderingar från tandhälsoutbildningen kan nämnas ett förslag om att införa tandombud på enheterna. I tandhälsoutbildningen blev den teoretiska delen om tandvårdsreformen för vissa äldre uppskattad av personalen. Denna hade man som regel inte mycket kunskaper om. Från tandhygienistens föreläsningar kan nämnas uppskattning av tips om hjälpmedel och olika tekniker vid munnens och tändernas skötsel.

Statistik

A 7 Statistik över deltagande på totalnivå (*Obs! Samma individ bara ska bara räknas en gång*)

Antal

A 7 a Totalt har 542 personer deltagit i en eller flera av de aktiviteter som omfattats av stödet vid detta ansökningstillfälle, varav

458 vårdbiträden/undersköterskor

53 sjuksköterskor, sjukgymnaster och arbetsterapeuter

14 chefer/ledare

17 annan yrkeskategori

A 7 b Av dessa var 70 män och 468 kvinnor

Andel

A 7 c Antalet deltagare motsvarar 64 procent av det totala antalet anställda i den äldreomsorg som kommunen ansvarar för.

Det totala antalet anställda är 836 personer.

Antalet vårdbiträden/undersköterskor som deltagit motsvarar 65 procent av det totala antalet vårdbiträden/undersköterskor i den äldreomsorg som kommunen ansvarar för.

Det totala antalet vårdbiträden/undersköterskor är 704 personer

Antalet sjuksköterskor, sjukgymnaster och arbetsterapeuter som deltagit motsvarar 61 procent av det totala antalet sjuksköterskor, sjukgymnaster och arbetsterapeuter i den äldreomsorg som kommunen ansvarar för.

Det totala antalet sjuksköterskor, sjukgymnaster och arbetsterapeuter är 86 personer

Antalet chefer/ledare som deltagit motsvarar 77 procent av det totala antalet chefer/ledare i den äldreomsorg som kommunen ansvarar för.

Det totala antalet chefer/ledare är 18^a personer

Antalet män som deltagit motsvarar 55 procent av det totala antalet män anställda i den äldreomsorg som kommunen ansvarar för.

Det totala antalet anställda män är 126 personer.

Antalet kvinnor som deltagit motsvarar 66 procent av det totala antalet kvinnor anställda i den äldreomsorg som kommunen ansvarar för.

Det totala antalet anställda kvinnor är 710 personer.

Övrigt

A 7 d Därutöver har 20 personer från annan huvudman/organisation deltagit i aktiviteterna.

A 7 e Övriga kommentarer (*Utrymmet expanderar*)

^aFrån Stiftelsen Stora Sköndal har inga chefer deltagit. Vår kostekonom har informerat om kost vid några tillfällen för anhängigvårdare och för medlemmar i Röda Korset.

A 8 Har aktiviteterna till någon del omfattat samarbete med privata vårdgivare?

Ja

Nej

Kommunen anlitar inga privata vårdgivare inom äldreomsorgen

Ekonomisk redovisning

A 9 a Totalt beviljat belopp (se *regeringsbeslut*)

3 100 000 kronor

A 9 b Total kostnad för aktiviteterna (*summera samtliga B 7 d*)

3 100 000 kronor

A 9 c Under den period ansökan avser har omprövning av medel mellan aktiviteter begärts och beviljats

Ja, gånger

Nej

A 10 Eventuellt återstående belopp
kronor

A. 11 Härmed intygas att kommunen har använt medlen i enlighet med *regeringsbeslut* och att redovisningen skett enligt god redovisningssed.

Underskrift av kommunstyrelsens ordförande

På kommunens vägnar

Datum

Namnförtydligande

A 12. Namn på uppgiftslämnare

Ingrid Friberg, avdelningschef och Jan Runfors, projektledare

Adress

Storforsplan 36, Farsta

Telefon

08-508 18 120

Mobil

076-12 18 120

E-postadress

ingrid.friberg@farsta.stockholm.se

Regeringen kan komma att begära att kommunen ger in revisorsintyg för att styrka de ekonomiska uppgifterna i slutredovisningen.