

# REFERAT Ældrerådet d. 12-10-2017

**Mødedato**           Torsdag d. 12. oktober 2017 kl. 10:30

**Mødested**           Nicolaiplads 6 - mødelokale stuen

**Mødedeltagere**     Ingelise Johnsen, Jytte Duus Andersen, Christian Gøttig  
(Fravær), Svend Aage Schiermer, Ellen Andersen Toldshøj, Inger  
Rotne, Bent E. Nielsen, Ritta Ravnholt, Henry Clausen, Molle Lykke  
Nielsen, Bent R. Justesen, Niels Erik Thrane, Lisbeth Kessler

## **Indholdsfortegnelse**

Klippekort til plejecentre og bruger- pårørenderåd.....	3
Orientering fra Ældrerådets formand.....	4
Orientering fra underudvalg og information fra pleje- og aktivitetscentre.....	5
Orientering fra Ældrerådets bisiddere.....	6
Budgetrealisering ultimo august 2017.....	7
Bedre madoplevelser til ældre borgere.....	9
Kommunikation og informationsbladet 60+.....	12
Generel orientering til Ældrerådet.....	13
Eventuelt - emner til opfølgning.....	14

## **Punkt 1: Klippekort til plejcentre og bruger- pårørenderåd**

17/2678

### **Resumé**

Driftsleder for plejcentre, aktivitet og køkkenområdet Gitte Meyer Larsen deltager i mødet fra kl. 10.30 – 10.45 og orienterer om udmøntningen af klippekortsordning til plejcentre og dialog om bedre introduktion af bruger- pårørenderåd til opgaven.

Materiale vedr. udmøntning af klippekortsordning sendt på mail.

### **Sagen behandles i**

Ældrerådet (orientering).

### **Forslag**

Senior- og Socialforvaltningen foreslår,

at orienteringen tages til efterretning.

### **Beslutning Ældrerådet den 12-10-2017**

Orienteringen taget til efterretning.

Evalueringen af klippekortsordningen for 2017 vil efterfølgende blive fremlagt for Ældrerådet i 2018.

Driftsleder Gitte Meyer Larsen vil iværksætte en møderække med hvert bruger- pårørenderåd samt forslag til årlig dialogmøde for alle bruger- pårørenderåd.

## **Punkt 2: Orientering fra Ældrerådets formand**

14/113

### **Resumé**

Formanden for Ældrerådet giver på mødet orientering om udvalgt nyt for Ældrerådet.

- Status fra workshop om tilgængelighedsstrategi den 3. oktober 2017
- Status fra Regionsældrerådsmøde i Region Syddanmark den 3. oktober 2017
- Faglige Seniorer
- Seniortræf 2018
- Status fra valgarrangementerne i uge 40

### **Sagen behandles i**

Ældrerådet (orientering).

### **Forslag**

Senior- og Socialforvaltningen foreslår,

at orienteringen tages til efterretning.

### **Beslutning Ældrerådet den 12-10-2017**

Orienteringen taget til efterretning.

Ældrerådsmedlem Henry Clausen orienterede om deltagelse i workshop den 3. oktober 2017 om tilgængelighedsstrategien. Ældrerådet vil få strategien til høring i november måned.

Ældrerådsmedlem Svend Aage orienterede fra Regionsældrerådsmødet.

Formand Ingelise Johnsen orienterede om møde med faglige seniorer.

Styregruppemøde for Seniortræffet afholdes den 31. oktober 2017. Seniortræffet vil i 2018 blive afholdt den 16. maj 2018.

## **Punkt 3: Orientering fra underudvalg og information fra pleje- og aktivitetscentre**

14/114

### **Resumé**

Ældrerådets underudvalg giver på mødet en orientering fra underudvalgenes arbejde, og Ældrerådets medlemmer forelægger relevant information fra pleje- og aktivitetscentre.

### **Sagen behandles i**

Ældrerådet (orientering).

### **Forslag**

Senior- og Socialforvaltningen foreslår,

at orienteringen tages til efterretning.

### **Beslutning Ældrerådet den 12-10-2017**

Ingen punkter.

## **Punkt 4: Orientering fra Ældrerådets bisiddere**

14/115

### **Resumé**

Orientering fra Ældrerådets bisiddere.

### **Sagen behandles i**

Ældrerådet (orientering).

### **Forslag**

Senior- og Socialforvaltningen foreslår,

at orienteringen tages til efterretning.

### **Beslutning Ældrerådet den 12-10-2017**

Orienteringen taget til efterretning.

## Punkt 5: Budgetrealisering ultimo august 2017

17/15908

### Resumé

Bevillingsstatus pr. ultimo august 2017 viser en forbrugsprocent vedrørende serviceudgifter på 69,6.

Vedrørende lejetab ældreboliger er der ultimo juli en forbrugsprocent på 53,9.

### Sagen behandles i

Seniorudvalget, Ælderådet (orientering).

### Forslag

Senior- og Socialdirektøren foreslår,

at orienteringen om bevillingsstatus pr. 31. august 2017 tages til efterretning.

### Sagsfremstilling

For seniorpolitik kan budgetrealiseringen ultimo august 2017 vedrørende serviceudgifter opstilles således:

Serviceudgifter	Korrigeret budget	Forbrug	Forbrugsprocent	Note
i 1.000 kr.	2017	31.08.17	31.08.17	
Driftsikring af boligbyggeri Vonsild Have Kvarteret	93	9	9,1	
Kollektiv trafik (handicapkørsel)	6.779	3.649	53,8	
Kommunal genoptræning og vedligeholdelsestræning	2.279	776	34,0	
Sundhedsfremme og forebyggelse	634	49	7,8	
Andre sundhedsudgifter (lægekørsel)	1.717	526	30,7	
Pleje og omsorg m.v. af ældre og handicappede	579.094	409.582	70,7	
Forebyggende indsats for ældre og handicappede	38.692	25.223	65,2	
Hjælpe midler, forbrugsgoder, boligindretning og befordring	8.923	4.732	53,0	
Plejevederlag og hjælp til sygeartikler o.lign. ved pasning af døende i eget hjem	3.028	1.283	42,4	
Kontaktperson døvblinde	453	505	111,5	
I alt	641.692	446.334	69,6	1

#### Note 1

Det skal bemærkes, at der ofte er betalingsforskydninger, som medfører at forbrugsprocenten ikke kan bruges som direkte indikator for budgettets realisering. Til sammenligning kan oplyses, at forbrugsprocenten på samme tidspunkt sidste år var på 69,1.

Budgettet er fortsat under pres forårsaget af en stigning i antallet af borgere og antallet af henvisninger fra sygehuset. Samtidig med at borgere udskrives tidligere fra sygehuset bliver forløbene mere komplekse, især i forhold til pleje, fortsat behandling og koordinering af indsatsen, hvilket presser budgettet. Herudover opleves en stigning i borgere med særlige behov på plejecenterområdet.

Samtidig er der i budgettet forudsat et fald i efterspørgselsprocenten for de 75+ årige, idet der i regi af seniorpolitikken arbejdes med at kunne imødekomme det fremtidige behov.

Der er iværksat en række tiltag, der skal imødekomme presset. Disse tiltag er beskrevet i sagen om budgetrealiseringen ultimo april 2017, jf. Seniorudvalgets møde den 7. juni 2017.

Det er på nuværende tidspunkt vanskeligt at forudsige den forventede overførsel til 2018, men pt ses en forventet budgetoverskridelse på omkring 10-12 mio. kr. i 2017 efter at effekten af alle de iværksatte tiltag er fratrukket. Udviklingen følges tæt.

Sideløbende hermed arbejdes der med de besluttede reduktioner i forhold til områdets andel af de tværgående strategiske projekter, effektiviseringer i forhold til synergi, værdighedsteknologi og personalepolitiske tiltag mv.

For seniorpolitik kan budgetrealiseringen ultimo august 2017 vedrørende udgifter til lejetab opstilles således:

<b>Øvrige områder uden for servicerammen</b>	<b>Korrigeret budget</b>	<b>Forbrug</b>	<b>Forbrugsprocent</b>	<b>Note</b>
i 1.000 kr.	<b>2017</b>	<b>31.08.17</b>	<b>31.08.17</b>	
Ældreboliger	1.959	1.055	53,9	
I alt	1.959	1.055	53,9	2

Note 2

Budgettet for ældreboliger forventes overholdt. Det skal bemærkes, at udgifter til lejetab er udenfor servicerammen.

### **Beslutning Seniorudvalget den 04-10-2017**

Orienteringen blev taget til efterretning.

### **Beslutning Ældrerådet den 12-10-2017**

Orienteringen taget til efterretning.

## Punkt 6: Bedre madoplevelser til ældre borgere

17/15143

### Resumé

Medlem af Seniorudvalget, Lis Ravn Ebbesen (F), anmoder i mail af 22. august 2017 om optagelse af følgende på dagsorden;

”SF ønsker på næste seniorudvalgsmøde en orientering om, hvordan vi i Kolding matcher Kost og ernæringsforbundets vejledninger.

De skriver:

**Via kommunale investeringer og 425 millioner kroner fra Køkkenpuljen vil kommuner landet over iværksætte mad- og måltidsindsatser på plejehjemmene i løbet af andet halvår 2017.** Der er ikke nogen egentlig drejebog for den bedste brug af midlerne. Lokale forhold på plejehjemmene gør, at løsninger vil variere.

Vi har lavet **en kort tjekliste**, som kan bruges til at teste den enkelte kommunes tilbud. Det er vores håb, at tjeklisten vil bringe viden ind i debatterne rundt omkring i landet, så det sikres, at borgerne får den rette mad.

**Tjeklisten vedr. mad og måltider til ældre borgere på plejehjem.**

#### 1. Hvordan sikrer I, at borgeren faktisk spiser og får den nødvendige næring?

*Rigtig mange kommuner beskriver deres ydelser i form af, hvad der skal leveres til plejehjemmenes beboere, men få går op i, om maden faktisk bliver spist. Når det kommer til ældre, kan der være rigtig mange grunde til, at maden levnes, som ikke nødvendigvis har noget med den serverede mads kvalitet at gøre.*

#### 2. Er omgivelser og service appetitlige på alle kommunens plejehjem?

*Nogle gange er det relativt små ændringer i omgivelserne, der skal til for at hjælpe appetitten på vej. Spises der ved et ryddeligt bord, er servicet indtagende, er rummet udluftet, kan personalet skabe en god ramme og et værtskab omkring måltidet etc.?*

Læs mere: <http://bedremaaltider.dk/maaltider/>

#### 3. Tilbyder I energitætte og mættende måltider?

*Når man bliver ældre og måske også svækket, påvirkes appetitten i negativ retning. Der er derfor typisk behov for, at man spiser oftere for at få de nødvendige kalorier, vitaminer og mineraler, der skal til for at opretholde sit funktionsniveau og undgå en forebyggelig indlæggelse. Der skal omkring den ældre tænkes i flere små og energitætte måltider. Fra vores medlemmer ved vi, at der mange steder udelukkende fokuseres på hovedmåltiderne. Det er ikke godt nok for de ældre – de har også behov for flere små og energitætte måltider.*

Læs mere: [http://bedremaaltider.dk/fileadmin/user\\_upload/Bedre-maaltider/Mere\\_viden/Anbefalinger\\_institutionskost.pdf](http://bedremaaltider.dk/fileadmin/user_upload/Bedre-maaltider/Mere_viden/Anbefalinger_institutionskost.pdf)

#### 4. Hvordan sikrer I, at beboerne eksempelvis kan få dysfagikost og andre diæter?

*Over halvdelen af alle ældre bosiddende på plejehjem lider af dysfagi. Det har konsekvenser for, hvilken konsistens af mad de kan spise uden at hoste, harke eller fejlsynke. Ud over at det er ubehageligt for den ældre, kan fejlsynkning føre til lungebetændelser og andre lidelse, der kan være fatale for ældre, svækkede borgere. Heldigvis er fagkundskaben blevet stadig dygtigere til at levere appetitlig dysfagikost.*

Læs mere: <http://www.danskekommuner.dk/Artikelarkiv/2017/Magasin-07/Mad--og-arbejdsglade-i-gele/>

#### 5. Overholder I retningslinjerne for produktion og håndtering af mad til svækkede personer i risikogrupper?

*For ældre og svækkede i øvrigt er en omgang Roskildesyge eller en anden sygdom forårsaget af dårlige madvarer eller uhygiejnisk omgang med maden ofte livstruende. Ved infektioner måles stadig flere fødevarerbårne bakterier som fx Listeria og Campylobacter, ligesom kravet om hygiejnebevis er bortfaldet for et par år siden. Når produktionen flyttes ud lokalt på plejehjemmene, skal der være en høj faglighed omkring hygiejneforholdene specifikt for at forhindre fødevarerbårne bakterier i mad.*

Læs mere: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevare/AltOmListeria/Sider/default.aspx>

#### 6. Er kompetencerne i jeres lokale køkkener i orden?

*Kompetente ernærings-fagfolk er en forudsætning for, at professionel pleje og omsorg fungerer. Ved genåbning eller etablering af nye lokale køkkener er det afgørende, at de lokale teams har de nødvendige kompetencer, som kan sikre de officielle og anbefalede kvaliteter i mad, måltider og ernæring? Har I de rigtige efter- og videreuddannelses tilbud? Og er 'fødekæden' i jeres lokale køkkener i orden - tilbyder I tilstrækkelig med elevpladser til ernæringsassistenter?*

Læs mere: <https://www.kost.dk/madh%C3%A5ndv%C3%A6rkogm%C3%A5ltider>;  
<https://www.kost.dk/madh%C3%A5ndv%C3%A6rkogstorproduktion>

Overordnet set bør alle indsatser målrettet plejehjemsbeboernes måltider bidrage til, at maden bliver spist og omsat til livsnødvendig energi - uanset om det er hverdag eller weekend. **Mad, måltider og ernæring er helt grundlæggende for, at vi trives.** Går det af fløjten, er grundlaget for værdighed, livskvalitet og sundhed forsvundet”.

## Tilføjelse til resumé

Medlem af Seniorudvalget, Lis Ravn Ebbesen (F), har den 22. august 2017 anmodet om en orientering om, hvordan Kolding Kommunes plejecentre arbejder med Kost og Ernæringsforbundets vejledninger. Seniorudvalget besluttede den 6. september 2017 at optage sagen på dagsorden.

Nedenstående er en besvarelse af de 6 ”tjeklistespørgsmål”, som Kost og Ernæringsforbundet har opstillet i forhold til kost og ernæring på plejecentrene, herunder hvordan midlerne fra den statslige Køkkenpulje, anvendes i relation hertil. Kolding Kommune har modtaget 15,4 mio. kr. til renovering af køkkenerne på 8 plejecentre.

## Sagen behandles i

Seniorudvalget, Ældrerådet (orientering).

## Forslag

Senior- og Socialdirektøren foreslår,

at sagen drøftes.

## Nyt forslag

Senior- og Socialdirektøren foreslår,

at orienteringen tages til efterretning.

## Tilføjelse til sagsfremstilling

I 2014 udarbejdede Seniorområdet en Mad- og Måltidspolitik. Desuden er der uddannet 100 måltidsambassadører på plejecentrene. Måltidsambassadørerne har gode erfaringer med, hvordan rammerne omkring måltidet bedst muligt understøtter det ernæringsbehov, den pågældende beboer har. F.eks. ved at skabe en hyggelig og social situation omkring måltiderne, så småtspisende får lyst til at sidde ved bordet længere tid og indtage mere mad.

Et andet element af måltidsoplevelsen er, at plejecenterbeboernes mundhygiejne er god, og at de dermed bedre kan indtage maden. I 2016 iværksatte Seniorområdet derfor et forsøg, hvor den kommunale omsorgstandpleje besøger plejecentrene og tilbyder beboerne tandeftersyn. Dette har blandt andet medvirket til, at færre plejecenterbeboere har tandkødsproblemer.

Nedenfor fremgår, hvordan Kolding Kommunes plejecentre arbejder med Kost og Ernæringsforbundets 6 tjeklistespørgsmål:

*Hvordan sikrer I, at borgeren faktisk spiser og får den nødvendige ernæring?*

Et team bestående af ernæringsassistent og ergoterapeut har i 2015/2016 undervist plejepersonalet på alle plejecentre i ernæringsscreening. Undervisningen er foregået ud fra Kolding Kommunes Mad- og Måltidspolitik. Derudover har der været undervisning i synkebesvær, dysfagi og konsistensformer.

*Er omgivelser og service appetitlige på alle kommunens plejehjem?*

I 2011 uddannede Kolding Kommune 100 måltidsambassadører blandt plejepersonale og ernæringsassistenter på plejecentrene. Der har siden 2011 hvert år været 1-2 hele dages undervisning i f.eks. borddækning og anretning, mellemmåltider, tandhygiejne og fastholdelse af det gode måltid. Nye ambassadører er løbende uddannet, så der hele tiden er minimum 100 ambassadører. Projektets formål er, at have fokus på måltidet og gøre det til en ”stjernestund”.

*Tilbyder I energitætte og mættende måltider?*

Der er udarbejdet en mad- og måltidshåndbog, som alle køkkener og plejecentre har. Heri kan der findes inspiration til småt spisende og hurtige mellemmåltider, seneste nye konsistenstrappe, bl.a. ”Fristetid” fra Socialstyrelsen. Plejepersonalet vil som ofte gå i dialog med køkkenet, så den enkelte beboers behov bedst muligt afklares, og måltidet

tilpasses hertil, herunder eventuelt behov for energitætte og mættende måltider.

*Hvordan sikrer I, at beboerne eksempelvis kan få dysfagikost og andre diæter?*

Hvis plejepersonalet oplever, at en borger har besvær i en spisesituation, kontaktes ergoterapeuten/sygeplejersken. Denne kan foreslå andre mad- og drikke konsistenser, som køkkenet altid kan levere. Et af kommunens køkkener fremstiller dysfagi smørrebrød, som de andre køkkener kan bestille fra. Personalet har via efteruddannelse lært om de forskellige madkonsistenser.

*Overholder I retningslinjerne for produktion og håndtering af mad til svækkede personer i risikogrupper?*

Stort set alt personale i køkkenerne er køkkenfaguddannede. Trods bortfald om krav til hygiejnebevis, har køkkenerne på plejecentrene valgt at bevare kravet, så ufaglærte og studerende skal gennemgå den elektroniske udgave og tage hygiejnebevis. Dette for at sikre kendskab til hygiejneforholdene i et køkken.

*Er kompetencerne i jeres lokale køkkener i orden?*

Alt køkkenpersonale, både faglært, seniorjobber, flexmedarbejdere og skånemedarbejdere, gennemførte i 2015 et 3 ugers efteruddannelsesforløb, der blandt andet havde fokus på:

- Forskellige kostformer
- Sensorik i måltidet; Smag, duft, konsistens, sur, sød, umami
- Optimal udnyttelse af råvarer, mere økologi og mindre madspild
- Teknikker og metoder (Sous-vide, langtidsstegning, mm.)

Herudover deltager personalet på plejecentrene i diverse temadage og uddannelser om f.eks. dysfagikost, anretning af maden, økologi eller andre ernæringsmæssige temaer.

*Sammenhæng med tilskud fra den statslige køkkenpulje*

Senior- og Socialforvaltningen vurderer, at de 15,4 mio. kr., som Kolding Kommune har modtaget til renovering af køkkenerne på 8 plejecentre, understøtter Kost og Ernæringsforbundets 6 fokusområder. Konkret medfører renoveringerne, herunder nyt inventar, at plejecenterkøkkenerne i højere grad kan supplere maden fra Elbo centralkøkken og i højere grad inddrage beboerne og deres ønsker i madlavningen.

### **Beslutning Seniorudvalget den 06-09-2017**

Seniorudvalget besluttede at optage sagen på dagsordenen.

### **Beslutning Seniorudvalget den 04-10-2017**

Orienteringen blev taget til efterretning med den tilføjelse, at Kolding Kommunes erfaringer og iværksatte initiativer sendes til Kost- og Ernæringsforbundet til inspiration.

### **Beslutning Ældrerådet den 12-10-2017**

Orienteringen taget til efterretning.

Ældrerådet er tilfreds med redegørelsen og vil fremover følge med udnyttelsen af de renoverede plejecenterkøkkener, samt have opmærksomhed på hvilke muligheder Elbo-køkkenet har, og hvad der i øvrigt udvikles på området.

## **Punkt 7: Kommunikation og informationsbladet 60+**

11/10980

### **Resumé**

Kommunikation og informationsbladet 60+.

### **Sagen behandles i**

Ældrerådet (orientering).

### **Forslag**

Senior- og Socialforvaltningen foreslår,

at orienteringen tages til efterretning.

### **Beslutning Ældrerådet den 12-10-2017**

Næste udgave af 60+ udkommer 25. november 2017. Deadline 15. november 2017. Avisen skal bl.a. indeholde en præsentation af det nye Ældreråd.

## **Punkt 8: Generel orientering til Ældrerådet**

14/109

### **Resumé**

Senior- og Socialforvaltningen giver på mødet en orientering om udvalgt nyt til Ældrerådet.

- Venteliste til plejeboliger ultimo september 2017
- Fleksibel boligadministration
- Værdighedsteknologi og digitalisering
- Strategisk designprojekt
- Status på tilgængelighedsstrategi 2018-2022
- Fremtidsfuldmagter pr. 1. september 2017
- Seniordag den 25. oktober 2017
- Ny Social- og Handicapchef
- Forsikring af frivillige
- Status på Ældrerådsvalget

### **Sagen behandles i**

Ældrerådet (orientering).

### **Forslag**

Senior- og Socialforvaltningen foreslår,

at orienteringen tages til efterretning.

### **Sagsfremstilling**

Link til Justitsministeriets vejledning om fremtidsfuldmagter (22 sider):

[http://justitsministeriet.dk/sites/default/files/media/vejledning\\_til\\_borgerne\\_om\\_fremtidsfuldmagter.pdf](http://justitsministeriet.dk/sites/default/files/media/vejledning_til_borgerne_om_fremtidsfuldmagter.pdf)

### **Beslutning Ældrerådet den 12-10-2017**

Orienteringen taget til efterretning.

## **Punkt 9: Eventuelt - emner til opfølgning**

14/117

### **Resumé**

Emner til opfølgning.

### **Sagen behandles i**

Ældrerådet.

### **Beslutning Ældrerådet den 12-10-2017**

Ingen punkter.