

# :LEVE-BOMILJØER:



En faglig og  
menneskelig  
udfordring

## Indhold:

Forord: På arbejde i de ældres hjem . . . . .	side 3
Nye boligformer – nye udfordringer . . . . .	side 5
På tværs af fagene . . . . .	side 8
Arbejdsopgaverne – kort fortalt . . . . .	side 11
Behov for kompetenceudvikling. . . . .	side 14
Sådan kommer du videre . . . . .	side 17

## Udgivet af:



Nørre Voldgade 90  
1358 København K  
tlf. 33 41 46 60  
email: [post@kost.dk](mailto:post@kost.dk)  
[www.kost.dk](http://www.kost.dk)



Stauings Plads 1-3  
1790 København V  
Tlf. 46 97 26 26,  
Email: [foa@foa.dk](mailto:foa@foa.dk)  
[www.foa.dk](http://www.foa.dk)

*Redaktion:* Tina Juul Rasmussen (DJ),  
Lotte Møllerup, konsulent, Kost & Ernæringsforbundet,  
Jeanette Staffeldt, konsulent, FOA – Fag og Arbejde  
*Forsidefotos:* Henrik Frydkjær, Michael Lange og Stig Stasig  
*Grafisk design:* Paramedia  
*Oplag:* 3.000  
*Tryk:* Eks-skolens Trykkeri

Alle citater i pjecen er fra artikler, som tidligere har været offentliggjort i fagbladene Køkkenliv og FOA Bladet.

September 2005

## PÅ ARBEJDE I DE ÆLDRES HJEM

Leve-bomiljøerne er den nye og tidssvarende måde at bo på for mennesker, som på grund af alder, handicap eller sygdom ikke længere kan være i deres eget hjem. Og i takt med at kommunerne renoverer de nedslidte plejehjem, stiger antallet af leve-bomiljøer.

Foto: Henrik Frydkjær



Den udvikling er glædelig – både for de, som skal bo her og for vores medlemmer, som arbejder i de ældres hjem. Målet med leve-bomiljøerne er at skabe et bedre liv i en bolig, der kommer så tæt på et eget hjem som muligt. Her foregår hverdagen på beboernes præmisser, og de deltager i det omfang de kan. Deres ressourcer, viden og erfaring fra et langt liv bruges på den mest positive og naturlige måde – som hvis de stadig boede hjemme.

Måden at organisere arbejdet og løse opgaverne på er meget forskellig i de enkelte leve-bomiljøer. Nogle steder har det kostfaglige personale ansvaret for planlægning, indkøb og forberedelse af maden, mens plejepersonalet overtager for eksempel farsen og steger frikadellerne. Andre steder hjælper hus- eller serviceassistenterne de ældre, når de skal spise. Og andre steder igen er det kostfagligt personale, som har hele ansvaret for maden – fra indkøb til servering – mens service- og plejepersonalet løser plejeopgaverne.

Med andre ord er der opbrud i de daglige og faglige rutiner. Det stiller de enkelte faggrupper over for nye krav og udfordringer - lægger op til større fleksibilitet, et tæt, tværfagligt samarbejde og løbende kompetenceudvikling. Men nye rutiner og strukturer skaber tit også usikkerhed og tvivl om, hvordan opgaverne bedst løses – og af hvem.

Hos os er der ingen tvivl: i leve-bomiljøerne skal fagligheden spille en central rolle i hverdagen med beboerne. Og her skal både faglært køkkenpersonale, uddannet plejepersonale og serviceassistenter have deres plads. Alle har de noget forskelligt at bidrage med, som til sammen udgør en helhed. En helhed, som skaber en meningsfuld og inspirerende hverdag for både beboere og personale.



**Ghita Parry**

formand,  
Kost & Ernæringsforbundet

A handwritten signature in black ink that reads "Ghita Parry".



**Ann. Marie Liepke**

formand, Køkken- og rengørings-  
sektoren i FOA – Fag og Arbejde

A handwritten signature in black ink that reads "Ann. Marie Liepke".



**Karen Stæhr**

formand, Social- og sundhedssektoren  
i FOA - Fag og Arbejde

A handwritten signature in black ink that reads "K. Stæhr".

Vi har i Danmark tradition for at tage os af vores ældre medborgere. Tidligere boede de hos familien, når de ikke længere kunne arbejde mere. Siden kom alderdoms- og plejehjemmene til, men institutionslivet savnede større værdighed og menneskelige værdier. De seneste ti år har udviklingen i ældreboligerne så taget en ny, markant drejning: levestilbuds- og levestilbudsboliger. Denne nye boligform kombinerer tanken om et "hjem" med et fællesskab, hvor omsorg, pleje, privatliv og social samvær er integreret i en helhed.

*»Da vi åbnede, fik vi beboere fra et andet plejehjem. I starten var de meget utrygge og havde brug for, vi var meget om dem. Det kom helt naturligt, at når vi f.eks. ordnede vasketøj, så kom husmoderen op i de gamle kvinder, og de ville gerne hjælpe til.«*

*Vibeke Sand, social- og sundhedsassistent i levestilbudsboliger*

Foto: Henrik Frydkjær



Filosofien bag levestilbudsboligerne er at bringe beboerne bort fra institutionens rutiner og i højere grad overlade hverdagen til de ældre selv, så de kan indrette den, som de har behov for og kan leve, næsten som de ville have gjort i deres eget hjem.

## De ældre har ansvaret

Denne nye boligform stiller krav til både beboere og personale: de ældre får ansvaret for og skal i praksis tage stilling til, hvordan deres hverdag skal se ud og i hvilken grad, de vil deltage i de daglige gøremål og i fællesskabet med de øvrige beboere. Men mange ting bliver sværere, når man er ældre – og måske også svækket og syg. Derfor deltager personalet i det sociale og praktiske hverdagsliv og støtter beboerne i de daglige gøremål som pleje, tøjvask, rengøring og madlavning, der er flyttet ud i de enkelte boenheder for at gøre omgivelserne og hverdagen her så hjemlig som muligt. Og for at give de ældre mulighed for at være med i aktiviteterne, hvis de har lyst og kræfter til det.

*»Vores menneskesyn er at se mulighederne og ressourcerne i menneskene, før vi ser begrænsningerne, og sådan har vi arbejdet. Vi er sammen med beboerne, fra vi kommer, til vi går, vi laver mad, gør rent og vasker tøj, dog undtagen sengetøj. Siden fandt vi så ud af, at det hedder leve-bomiljø.«*

*Vibeke Sand, social- og sundhedsassistent i leve-bomiljø*



Foto: Michael Lange

De ansatte er med andre ord på arbejde i beboernes hjem – ikke omvendt: beboerne bor ikke på de ansattes arbejdsplads. Det er en vigtig pointe – især for det faglige personale – at få indarbejdet i hverdagen.

*»Det er fedt at gå og snakke med beboerne samtidig med, at man gør rent. De har jo levet et langt liv og har meget interessant at fortælle.«*

*Tina Laurberg, husassistent og tillidsrepræsentant i leve-bomiljø*

## **Vidste du, at**

- hver boenhed i et leve-bomiljø typisk huser 8-12 personer
- filosofien bag leve-bomiljøerne er at skabe en hverdag så lig den, man har i sit eget hjem – og helt på beboernes præmisser
- de ældre har selv ansvar for, hvilke daglige gøremål de har behov for at deltage i
- der bliver gjort rent, vasket tøj og lavet mad i boenhederne sammen med beboerne
- de mange faggrupper arbejder tæt sammen og lapper ind over hinandens typiske arbejdsområder.

*»Alle medarbejdere skal kunne indgå i samspil og kommunikere med borgerne, når de meget af dagen sidder i dagligstuen og ser på og kan dufte, at der bliver lavet mad i fælleskøkkenet. Man skal kunne forstå dem – hvad vil de? Det kræver kendskab til andre kommunikationsformer og en indsigt i det at blive ældre og afhængig af andres hjælp og omsorg.«*

*Berit Bødker, underviser på SOSU-skolen i Greve*

## PÅ TVÆRS AF FAGENE

I leve-bomiljøerne foregår alle de daglige gøremål i de enkelte boenheder: madlavning, indkøb, tøjvask, rengøring, personlig pleje, sygepleje og sociale aktiviteter. Disse opgaver har traditionelt været løst af forskellige faggrupper på plejehjemmene: service- eller husassistenten gør rent, social- og sundhedsassistenten tager sig af pleje og omsorg, mens ernæringsassistenten laver maden. Og forskellige terapeuter har stået for aktiveringen af de ældre.

*»Vi arbejder som et team, og jeg er ikke bange for at give en hånd med, hvis der for eksempel er sygdom, og en beboer skal op af sengen – eller akut gribe ind hvis en pludselig kaster op. Så kan man jo ikke bare lade som ingenting, vel?«*

*Ernæringsassistent Liselotte Jensen,  
ansat i leve-bomiljø*



Foto: Henrik Frydkjær

I leve-bomiljøerne er opdelingen ikke helt så skarp. Her er udfordringen for personalet i høj grad, at det daglige arbejde udføres i et tværfagligt samarbejde. Det betyder ikke, at ansvaret er uklart, eller at arbejdsopgaverne flyder. Forskellen fra et traditionelt plejehjem er, at arbejdet – uanset om det er service, pleje eller køkkenarbejde – foregår sammen med beboerne og på deres præmisser. Som nyansat kan det måske være utrygt i starten, at rutiner og arbejdsopgaver er anderledes, end man er vant til. Men det handler om at gribe chancen og være med.

Foto: Henrik Frydkjær



Der er mange situationer i hverdagen, hvor personalet lapper ind over hinanden i arbejdsopgaverne, fordi de daglige rutiner foregår i et tæt samarbejde. Samarbejdet stiller krav til fleksibilitet og nye kompetencer hos alle faggrupper – også selv om det stadig er det kostfaglige personale, som har ansvaret for at sikre beboerne ernæringsrigtig mad.

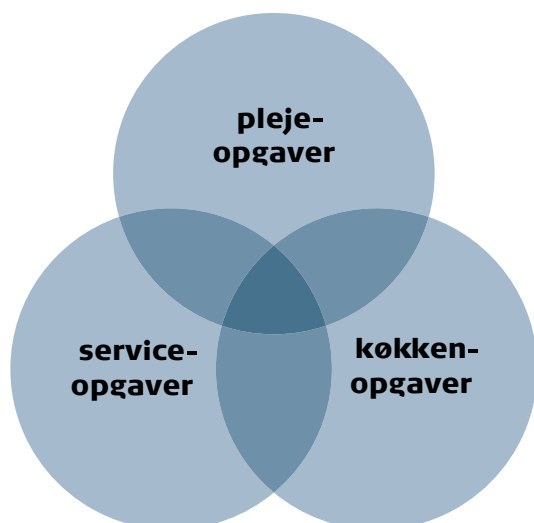
Og servicepersonalet, der skal sørge for at sikre hygiejnen gennem grundig rengøring. Derfor er det stadig vigtigt, at arbejdsopgaverne netop løses af fagligt uddannet personale med hver sine kernekompetencer.

### **Vidste du, at**

- i løbet af de næste 20 år vil gruppen af ældre i Danmark vokse med mere end 50 procent
- i 2005 var der 812.000 danskere på 65 år eller derover. De udgør 15 procent af den samlede befolkning
- af dem er 347.000 mænd og 465.000 kvinder
- 221.000 er over 80 år, mens 35.000 er over 90 år gamle
- 628 personer er over 100 år – 85 procent af dem er kvinder.

## ARBEJDSOPGAVERNE – KORT FORTALT

Der er tre overordnede arbejdsområder i leve-bomiljøerne: pleje, service og køkken. Alle tre grupper har kontakt med beboerne hver dag og deltager i det sociale liv med dem – fester, udflugter, fødselsdag – eller den daglige snak i køkkenet og opholdsstuen over kaffen eller maden. Hele personalet har ansvar for at være med til at skabe et hjem.



Plejeopgaverne udføres typisk af social- og sundhedsassistenter og social- og sundhedshjælpere. Opgaverne omfatter bl.a. at give beboerne mad, sørge for deres personlige pleje og hygiejne, sygepleje, for eksempel behandle sår og give dem indsprøjtninger, uddele medicin, genoptræne, hjælpe med kontakten med de pårørende og andre beboere.

Serviceopgaverne, som udføres af hus- og serviceassistenter, er typisk at gøre fællesrum og boliger rene, rydde op, vaske tøj og hjælpe med i tilberedningen og serveringen af maden.

*»Hvorfor regnes det som "finere" at hjælpe beboerne på den ene måde end på den anden måde? Rengøring er min måde.«*

*Tina Laurberg, husassistent og tillidsrepræsentant i leve-bomiljø*

*»Vi arbejder i tre 'rum': den enkelte beboers lejlighed er det private rum, hvor der er fuld selvbestemmelse. Dernæst har vi fællesrummet, hvor man har medbestemmelse, og som det tredje omverdenen, som både er cafeen i plejecentret og verden udenfor.«*

*Vibeke Sand, social- og sundhedsassistent i leve-bomiljø*

Køkkenopgaverne udføres af kostfagligt personale, typisk ernæringsassistenter. Det handler først og fremmest om at sikre beboerne en god og ernæringsrigtig kost. Det er især vigtigt, fordi mange ældre er underernærede. Derfor spiller maden en vigtig rolle i den enkelte beboers sundhed og helbred. Derudover står køkkenpersonalet også typisk for det administrative arbejde omkring indkøb og planlægning af maden og for rengøring af køkkenet/depot.



Foto: Mike Kollhofel

Som tidligere nævnt vil det i alle leve-bomiljøer være sådan, at arbejdsopgaverne på de enkelte områder overlapper hinanden i praksis. Men det er vigtigt, at der er en klar ansvars- og opgavefordeling som udgangspunkt. Og det er her, de faglige rutiner og kompetencer kommer i spil, bl.a. fordi man som personale er meget synlig i det daglige arbejde for både beboere og kolleger.

### **Vidste du, at**

- de fleste ældre bor hjemme: 96 ud af 100 ældre på 65-79 år bor i eget hjem
- af de, som er 80 år eller derover, bor 75 ud af 100 hjemme
- 78.000 ældre på 65 år eller derover bor i en pleje- eller ældrebolig
- ikke mange ældre bor i bofællesskaber. Der findes ca. 200 af slagsen i Danmark med 3.500 husstande
- cirka 7.000 pensionister bor i sommerhus hele året.

Alle tal er fra 2004.

Kilde: *Tal og fakta om ældre, Ældresagen 2005.*

*»Det er vigtigt, at vi får de fagligheder, vi hver især har, i sving. Hvis vi skaber bredde i feltet og samarbejder, kan vi i fællesskab løse de opgaver, der også ligger i fremtiden og opnå fantastiske resultater.«*

*Hanne Larsen,  
leder af leve-bomiljø*

## BEHOV FOR KOMPETENCEUDVIKLING

Med de nye typer ældreboliger følger nye krav til personalet. Det er ikke længere nok for ernæringsassistenten at kunne næringsberegne et måltid og tilberede det, så det smager. Hun skal også kunne indgå i et tæt samarbejde med social- og sundhedsassistenten eller social- og sundhedshjælperen om at opfylde beboernes behov på andre områder end maden. Lige som social- og sundhedsassistenten skal kende til rutiner og regler for håndtering af maden, når hendes kollega i køkkenet ikke er på arbejde.

*»Jeg har det fint med at give min viden videre – jeg kan jo ikke være her 24 timer i døgnet, men jeg kan lære plejepersonalet at håndtere maden rigtigt. Og jeg føler, at jeg bruger min faglighed på en helt anden måde end tidligere.«*

*Ernæringsassistent Liselotte Jensen,  
ansat i leve-bomiljø*



Foto: Mike Kollhoffel

Disse arbejdsopgaver kræver personlige og faglige kompetencer, som måske ligger ud over det, man i sin tid har lært på uddannelsen. Derfor er det vigtigt, at det faglige personale løbende videre- og efteruddanner sig – for at kunne matche fremtidens krav.



Og ikke mindst er det vigtigt, at man som personale byder ind med det, man kan – både personligt og fagligt – i stedet for at holde fast i tidlige tiders opdeling af faggrænser og arbejdsdeling. Det handler om at tænke i helheder og team-arbejde, ikke om at passe sit eget lille område alene.

*»Må vi tage fru Jensen væk fra maden, hvis hun ikke har rene hænder? Eller kan ernæringsassistenten gøre køb på fagligheden og lade fru Jensen være med til at skære grøntsager alligevel – og så måske smide de grøntsager ud til fuglene? Er man indstillet på, at det ikke er alle bollerne fra dejen, som kan komme i ovnen, fordi hænderne ikke var helt rene hos beboeren, der hjalp til med at forme dem? Eller vil man acceptere, at det ikke er helt så vigtigt med hygiejnen, når maden bliver spist direkte fra stegepanden? Det handler om en holdningsændring, og om at kunne omstille sig.«*

*Berit Bødker, underviser på  
SOSU-skolen i Greve*

I de nye ernærings- samt social- og sundhedsuddannelser er de nye krav til fremtidens arbejde med og omsorg for de ældre indarbejdet. Der er også udviklet efteruddannelseskurser med særlig fokus på arbejdet i leve-bomiljøerne i AMU-regi. Derfor handler det nu om at være parat til at gribe mulighederne og være med.

### **Vidste du, at**

- 51 procent af de ældre over 65 år er gift.  
Det svarer til 416.000 personer
- 33 procent af de ældre på over 65 år er enker/enkemænd – i alt 271.000 personer
- 10 procent af aldersgruppen er skilt, mens seks procent af dem er ugifte
- 61 procent af kvinderne og 31 procent af mændene over 65 år bor alene.

Alle tal er fra 2005.

*Kilde: Tal og fakta om ældre, Ældresagen 2005.*

## SÅDAN KOMMER DU VIDERE

Med andre ord byder leve-bomiljøerne på nye, spændende og udfordrende arbejdsopgaver inden for især køkken- og serviceområdet for medlemmerne i FOA – Fag og Arbejde og Kost & Ernæringsforbundet.

For at være med til at præge fremtidens ældreboliger – og det arbejde, der udføres i dem – må den enkelte blande sig i diskussionerne, søge indflydelse på udformningen af arbejdspladserne og de opgaver, der skal løses.

Foto: Henrik Frydkjær



*»Jeg er meget bevidst om, at jeg er på arbejde i beboernes hjem, men samtidig føler jeg mig meget hjemme. Det er som at være i et stort kollektiv.«*

*Ernæringsassistent Liselotte Jensen,  
ansat i leve-bomiljø*



*»I dag kan jeg godt se, at der er flere elementer i at lave mad på en institution, end jeg først var klar over. Det handler om mere end at stå og røre rundt i en gryde.«*

*Hanne Larsen,  
leder af leve-bomiljø*

Man kan for eksempel være med i medarbejderudvalg/samarbejdsudvalg eller kostudvalg på arbejdspladsen eller i andre sammenhænge, hvor man diskuterer disse emner. Og man kan også deltage på andre niveauer: samle synspunkter og erfaringer fra arbejdspladsen og gå med til byrådsmøde for at stille spørgsmål til politikerne: hvad ved I om mad til småtspisende? Eller kontakte lederen af social- og sundhedsforvaltningen i kommunen og høre, hvilke tanker man har gjort sig om udformningen af det planlagte leve-bomiljø, og hvilke normeringer, de arbejder med. Tag aktivt del i det værdisæt, kommunen arbejder med - på den måde kan du måske være med til at sikre, at der ansættes faguddannet personale.

Det er vigtigt at vide, at der ikke findes én model – derfor må alle finde deres egen.

Uanset hvad og hvordan er det vigtigt, at man gør sin faglighed synlig i processen, når leve-bomiljøerne skal etableres. En faglighed, som sikrer at arbejdet udføres fagligt og forsvarligt. Det er den eneste måde, du kan være med til at sikre, at leve-bomiljøerne kommer til at fungere bedst muligt – både for beboerne og jer, som skal arbejde der.

Hvis du vil vide mere om arbejdet i et leve-bomiljø eller om mulighederne for at få arbejde her, kan du kontakte dit forbund eller kredsformanden i dit område (oplysningerne findes på forbundenes hjemmesider).

Foto: Henrik Frydkjær



## LEVE-BOMILJØER – FREMTIDENS ÆLDREBOLIG

Kommunerne bygger i stigende grad leve-bomiljøer, når der skal etableres nye ældreboliger. Denne nye boligform er udtryk for nye strømninger og værdier på ældreområdet. De ældre vil og skal have medindflydelse og selvbestemmelse i deres hverdag.

Hverdagen i et leve-bomiljø er anderledes end på et traditionelt plejehjem. Det gælder både for beboerne og personalet. At leve og arbejde så tæt sammen stiller nye og andre krav til alle, fordi opgaverne bliver organiseret og løst på nye måder.

FOA- Fag og Arbejde og Kost & Ernæringsforbundet har medlemmer, som arbejder i de nye leve-bomiljøer. Og vi har mange, som både kan og gerne vil arbejde der i fremtiden.

Denne pjeces fortæller om, hvilke krav og udfordringer dette arbejde indebærer – og hvilke muligheder der er for at påvirke processen med at udforme fremtidens ældreboliger til glæde for de, som skal bo og arbejde der.



**kost &  
ernærings  
forbundet**

**FOA**  
FAG OG ARBEJDE