

**:LEVE-BOMILJØER:**



# Fremtidens plejebolig

– med fokus på  
faglighed i hverdagen

## Udgivet af:



Nørre Voldgade 90

1358 København K

33 41 46 60

post@kost.dk

www.kost.dk



Staunings Plads 1-3

1790 København V

46 97 26 26,

foa@foa.dk

www.foa.dk

*Redaktion:* Tina Juul Rasmussen, journalist (DJ)  
Lotte Møllerup, konsulent, Kost & Ernæringsforbundet  
Kirsten Skovsby, arbejdsmarkedschef, Kost &  
Ernæringsforbundet  
Jeanette Staffeldt, konsulent, FOA – Fag og Arbejde  
*Forsidefoto:* Henrik Frydkjær og Anne-Li Engström  
*Grafisk design:* Paramedia  
*Tryk:* Eks-skolens Trykkeri

Citater er fra konferencen om leve-bomiljøer  
den 12. september 2005, arrangeret af Kost &  
Ernæringsforbundet og FOA – Fag og Arbejde.  
Der er udgivet en samlet konferencerapport,  
som kan downloades på [www.kost.dk](http://www.kost.dk) eller  
[www.foa.dk](http://www.foa.dk)

Marts 2006

## NYE TIDER, NYE UDFORDRINGER

Leve-bomiljøer skyder op i kommuner over hele landet, og med de ny storkommuner vil den udvikling sandsynligvis få endnu et skub fremad.

Tankerne bag leve-bomiljøer er at skabe mindre og mere hjemlige rammer, hvor de ældre trives i hverdagen i mødet med de professionelle. Disse tanker er ikke nye.

Men det er nyt at flytte fokus fra den meget individuelle pleje og praktiske hjælp til større vægt på hverdagens trivsel og det sociale liv. Og det er en positiv udvikling. For at det skal lykkes, er vi nødt til at se og handle på de faglige udfordringer og dilemmaer, som de nye leve-bomiljøer fører med sig.

Foto: Michael Lange



For os er udgangspunktet, at de ældre er omgivet af fagligt personale til at varetage kerneområderne i leve-bomiljøer. Og da hverdagen og arbejdet skal bygge på beboeres ressourcer og præmisser, kræver det, at medarbejderne har et fagligt fundament, så de kan reflektere, vurdere, bedømme og handle hensigtsmæssigt. Det giver alt andet lige det bedste resultat for borgerne.

Vores medlemmer har alle en viden og erfaring, som sikrer både kvalitet og professionalitet og minimerer risikoen for fejl og svigt i arbejdet.

Hvis målsætningen om 'brugeren i centrum' skal give mening, må kvalitet være det vigtigste parameter at måle på. Får de ældre, hvad de efterspørger – og hvad politikerne har lovet dem!

Denne pjece beskriver de udfordringer og dilemmaer, arbejdet i leve-bomiljøer afføder – med afsæt i en konference, FOA – Fag og Arbejde gennemførte sammen med Kost & Ernæringsforbundet. Her øste både politikere, eksperter og fagligt personale af deres erfaringer, viden og holdninger. De er gengivet her som inspiration til politikere og embedsmænd i det videre arbejde med at udvikle og forbedre leve-bomiljøer i kommunerne.



**Ghita Parry**  
formand,  
Kost & Ernæringsforbundet



**Ann. Marie Liepke**  
formand, Kost- og servicesektoren  
i FOA – Fag og Arbejde

Når en kommune beslutter at bygge nyt eller ombygge de ældre plejehjem til moderne leve-bomiljøer, sker det både i et udviklingsperspektiv – at følge med tiden – og rent praktisk som led i en erkendelse af, at de gamle plejehjem ikke længere lever op til nutidens krav om trivsel, socialisering og tværfaglighed i de ældres hverdag.

Når beslutningerne skal tages, og planerne lægges for de nye plejeboliger, er der imidlertid mange forhold, som bør indgå i kommunens overvejelser. Først og fremmest skal politikerne være bevidste om, at hvert eneste valg, de træffer, får betydning for, hvordan hverdagen og trivslen bliver for både beboere og personale.

I den proces er der en række dilemmaer og udfordringer, som beslutningstagerne skal tage med i planlægningen. Det drejer sig først og fremmest om personalets faglighed, råderum og fleksibilitet:

### **Balancen mellem omsorg og omsorgssvigt**

På den ene side skal medarbejderen støtte beboeren i at være så aktiv som muligt. På den anden side skal hun ikke stille krav, beboeren ikke kan leve op til.

### **Balancen mellem standardiserede ydelser og individuelle ydelser**

Standardiserede, lovmæssige ydelser måles på, om de er leveret til tiden: Har beboeren fået bad, er toilettet gjort rent osv. Men det er ikke sikkert, beboeren lægger vægt på netop det. Måske er det vigtigere med hjælp til at holde kortene i et spil kort med naboen eller til at tråde nålen til broderiet.

### **Balancen mellem fleksibilitet og faglige rammer og rutiner**

Fleksibilitet og frihed til at handle er forudsætninger for succes i et leve-bomiljø, der tager udgangspunkt i beboernes ønsker og behov. Men fleksibiliteten kan komme i konflikt med fagområdernes rammer og rutiner: er det for eksempel i orden, at en beboer stikker begge hænder i farsen til de frikadeller, alle skal spise senere?

### **Fagligheden skal afspejle beboernes behov**

Hvad er god trivsel og livskvalitet det sted i livet, den enkelte beboer er nået til? På den baggrund skal medarbejderne vælge sine handlinger. Men når hun gør det, bliver hendes faglige fundament samtidig synligt – på godt og ondt. Godt fordi der bliver plads til det tværfaglige samarbejde – og ondt, fordi det gør ondt at møde kritik af sit arbejde.

Men det er ikke nok kun at diskutere fagligheden. Den skal stimuleres løbende, fordi de ældre forandrer sig, og der kommer nye beboere. En måde at gøre det på er at hente inspiration fra andre levebomiljøer, både herhjemme og i udlandet: Hvad gør de? Hvilke vanskeligheder har de? Og hvordan har de overvundet dem?

Samtidig skal der være plads til, at medarbejderne sætter ord på sine overvejelser, både før og efter de handler – en kultur, hvor det er i orden at være i tvivl og tage fejl. Det rummer mulighed for læring.



Foto: Henrik Frydkjær

### **Samvær**

*'Jeg tror, at leve-bomiljøer er en fremragende ide, en berigelse. Hvis der bor flere sammen, så vil de også møde hinanden, hade hinanden og elske hinanden, og det er der mere perspektiv i end at sidde i hver sin lejlighed væg mod væg.'*

*Filosof og professor Ole Thyssen  
fra Copenhagen Business School*

## MERE HJEM – MINDRE ARBEJDSMLADS

Det helt centrale i leve-bomiljøer er, at hverdagslivet er i fokus. De ældre bor i private lejligheder og har naboer, som de kan vælge at omgås. Det aktive liv tager sit afsæt i hjemmets helt almindelige gøremål – madlavning, rengøring, tøjvask, personlig hygiejne og socialt samvær.

Foto: Mike Kolløffel



Det er imidlertid en stor udfordring at skabe et rummeligt liv og en kvalificeret hverdag for beboeren – og at tænke det ind i planlægningen af alle aktiviteter. Husenes rytme skal udspringe af beboernes behov og ikke af personalets vagtplaner. Men når beboerne ofte er over 85 år og tilfældigt sammensat kan balancen mellem de individuelle hensyn og den fælles, sammenhængende indsats være vanskelig at ramme.

Medarbejderne skal holde fokus på hverdagslivet, og det kræver, at der arbejdes på tværs af de traditionelle fagopdelinger. Man kan sige, at leve-bomiljøer er en bevægelse mod 'mere hjem og mindre arbejdsplads'. Det er ikke beboerne, der flytter ind på personalets arbejdsplads, men personalet, der arbejder i beboernes hjem.

Når hverdagen skal organiseres og udføres som en sammenhængende indsats – som den ville være i et privat hjem – kommer samarbejdet på tværs af fagområder i fokus. I køkkenet samarbejder ernæringsassistenten med social- og sundhedsassistenten, som lapper over med serviceassistenten eller husassistenten. Og det kræver, at medarbejderne gør op med den traditionelle måde at opdele arbejde og funktioner på.



Foto: Henrik Frydkjær

### **Ressourcer**

*'Når man vil bygge på borgernes ressourcer, skal der også skabes mulighed for, at ressourcerne kommer til syne. Det kræver blandt andet, at medarbejderne tager en ny og uvant rolle på sig: De skal stikke hænderne i lommen og lade dem blive der lidt længere, end de først selv synes.'*

*Karen Stæhr, sektorformand for Social- og sundhedssektoren, FOA*

## Vigtigt at udvikle kompetencerne

Det er også nødvendigt løbende at kompetenceudvikle – både i den enkelte faggruppe og på tværs af faggrupperne. Socialfaglige og pædagogiske kompetencer bliver nødvendige for alle. For eksempel skal det faglige blik for køkken- og rengøringsopgaverne udvides til også at omfatte samspillet med borgeren – ligesom det vil være nødvendigt, at pleje- og servicepersonale skal vide noget om fødevarerhygiejne.

Diskussionen om, hvordan personalet skal organiseres, er en øm tå mange steder. Og der er mange måder at gøre det på: Nogle steder støttes plejepersonalet af faglige konsulenter, andre steder arbejder man i tværfaglige team. Der findes ikke én rigtig løsning – men det er vigtigt, at der er tid til at diskutere kompetence faggrupperne imellem, så ingen føler sig trådt på eller udnyttet. Udgangspunktet er hele tiden, at beboeren er i centrum og ikke en brik i spillet mellem faggrupper, normeringer og politikere.

For at personalet kan leve op til de gode hensigter i leve-bomiljøer er det også vigtigt at give råderum og luft i den stramme tidsplan til omsorgen. Flexibiliteten er jo netop en af forudsætningerne for, at leve-bomiljøer kan fungere efter hensigten.

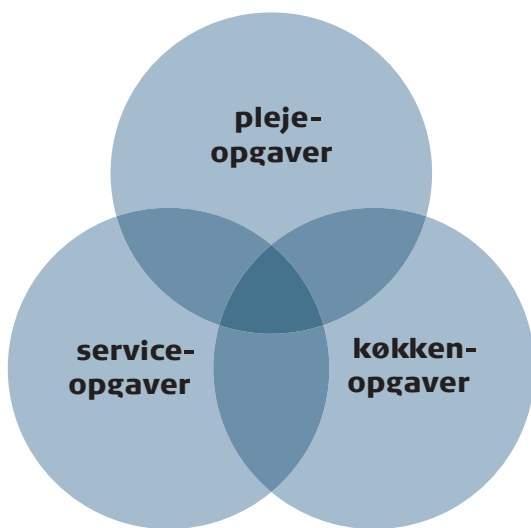
### **Respekt**

*'Når jeg en dag bliver gammel og måske ikke kan klare mig selv, så håber jeg, at der står en flok dygtige plejere, servicemedarbejdere og ernæringsassistenter klar til at yde mig lige præcis den hjælp, jeg har brug for – hverken mere eller mindre.'*

*Ghita Parry, formand, Kost & Ernæringsforbundet*

## PLEJE, SERVICE OG KØKKEN

Der er tre overordnede arbejdsområder i leve- og bomiljøer: Pleje, service og køkken. Inden for alle tre har medarbejderne kontakt med beboerne hver dag og deltager i forskelligt omfang i det sociale samvær med dem.



Plejeopgaverne udføres typisk af sygeplejersker, social- og sundhedsassistenter og -hjælpere. Opgaverne omfatter blandt andet at sørge for personlig pleje og hygiejne, sygepleje, for eksempel behandle sår og give indsprøjtninger, uddele medicin, genoptræne, hjælpe med kontakten med pårørende og andre beboere. I afsnittet 'kvalitet og konsekvenser' har vi skitseret udfordringer og faglige temaer i plejeopgaverne.

### **Omsorg**

*'Omsorg kan ikke defineres ud fra en handling. Omsorg er en kombination af gode, rene forhold, mad der dufter, en god og rolig stemning, plads til at lytte og meget, meget mere.'*

*Gina Liisborg, sektornæstformand  
for Kost- og servicesektoren FOA*

## Rengøring vigtig for trivslen

Serviceopgaver, som udføres af f.eks. husassistenter og serviceassistenter, er typisk at gøre fællesrum og boliger rene, rydde op, vaske tøj og hjælpe med tilberedning og servering af maden. Den trivsel og velvære, et rent miljø skaber, er svært at beskrive. Det føles bare rart – og betyder, at tingene ikke bliver nedslidte og grimme lige så hurtigt.

Trivsel og vedligehold er den ene side af rengøringen i et leve-bomiljø. Den anden handler om at forebygge sygdomme og smitekilder gennem god hygiejne. Det er særlig vigtigt, hvor der er tale om mennesker, hvis immunforsvar er svækket. En influenza, som andre kommer over i løbet af kort tid, kan være en alvorlig sag for et ældre menneske.

I leve-bomiljøer er rengøringen også en del af det daglige liv og skal foregå sammen med de ældre. Serviceassistenter må være parate til at tilrettelægge arbejdet, så der er plads til, at de ældre kan deltage i det omfang, de nu magter. Ofte er serviceassistenten den person, som de ældre er fortrolige med om livets glæder og sorger, mens der bliver gjort rent – og derfor også et vigtig psykologisk aspekt i omsorgen og helheden i hverdagen.

### **Rengøring**

*'For mange er rengøring noget med at moppe hen over gulvet, og så lidt med en støvkost, og så er der pænt ... men rengøring er langt mere end det – rengøring handler også om alt det, vi ikke kan se.'*

*Gina Liisborg, sektornæstformand  
for Kost- og servicesektoren FOA*

## Mad er også omsorg

Køkkenopgaver udføres af kostfagligt personale, typisk ernæringsassistenter (tidl. køkkenassistenter). Deres opgave er først og fremmest at tilberede og sikre beboerne en god og ernæringsrigtig kost, der lever op til de officielle anbefalinger. Desuden har mange ældre i leve- og bomiljøer specielle ernæringsmæssige behov, og det stiller særlige krav til dem, der laver maden. Derudover står køkkenpersonalet ofte også for det administrative arbejde med indkøb og planlægning af maden og for rengøring af køkken/depot.

God mad og hyggelige måltider skal forebygge, at de ældre bliver svage og efterhånden mister evnen og kræfterne til at gøre ganske almindelige hverdagsting. Mad og omsorg hjælper de svage op af stolen. Den rigtige mad serveret i de rette omgivelser og i en god stemning giver både næring og livslyst.



Foto: Henrik Frydkjær



Måltidet er også betydningsfuldt set ud fra en social sammenhæng. At være med til at tilberede måltidet, eller en del af det, kan være med til at bevare funktionsevnen til de daglige gøremål. Det kostfaglige personales vigtigste opgave er derfor at sikre beboerne den rigtige mad og inddrage dem i det omfang, det kan lade sig gøre. Men personalet skal mere end det – de skal også arbejde på tværs med andre faggrupper for at sikre beboerne den bedst mulige oplevelse af måltidet og den bedst mulige næring. For eksempel hjælper ernæringsplejen bedst sammen med fysisk træning. Her kan de to faggrupper støtte og supplere hinanden.

### **Mad**

*'Måltidet er jo ikke bare maden, men også rammerne omkring maden. Det lyder så banalt, men en dug på bordet, et tændt stearinlys, et veldækket bord har så stor betydning. Og fællesskabet ikke mindst.'*

*Ghita Parry, formand, Kost & Ernæringsforbundet*

## TVÆRFAGLIG SPARRING

I alle leve- og bomiljøer vil det være sådan i praksis, at arbejdsopgaverne på de enkelte områder overlapper hinanden. Men det er vigtigt, at der er en klar ansvars- og opgavefordeling som udgangspunkt. Alle har et hovedansvarsområde med deres spidskompetencer. Men i det daglige skal medarbejderne fungere som et team, der i fællesskab sikrer trygge og ordentlige forhold og stiller hjælp til rådighed for, at de ældre selv kan løse så mange opgaver som muligt.

Medarbejderne har brug for hinandens særlige kompetencer, når de kendte rutiner skal vendes på hovedet. De skal lukke hinanden ind på det, som tidligere var været lukkede territorier. Arbejdet i levebomiljøer stiller altså store krav til personalet – også til de kompetencer, der ikke er så klart definerede, for eksempel samarbejdsevne, fleksibilitet, at tænke i helheder og have pædagogisk og psykologisk indsigt i mennesker.



Foto: Mike Kollhoffel

### **Modsætningsforhold**

*'Både borgere og medarbejdere skal nu arbejde individuelt, med udgangspunkt i den enkelte borgers ønsker og behov, men inden for politisk gældende lovgivning. Det er et modsætningsforhold, der vil noget – især når embedslægen kommer på tilsyn!'*

*Karen Stæhr, sektorformand for Social- og sundhedssektoren, FOA*

## Læs mere om arbejdet i leve-bomiljøer:

Rapport fra konferencen om leve-bomiljøer den 12. september 2005:

[www.kost.dk](http://www.kost.dk) eller [www.foa.dk](http://www.foa.dk)

Kost & Ernæringsforbundets temaside om leve-bomiljøer:

[www.kost.dk/arbejdsplads/forandring/levebo](http://www.kost.dk/arbejdsplads/forandring/levebo)

[www.aeldreviden.dk/fagomraader/boforhold](http://www.aeldreviden.dk/fagomraader/boforhold)

[www.aeldresagen.dk](http://www.aeldresagen.dk) (under emner: bolig)

"Du er dem, du spiser sammen med – et brugerperspektiv på den offentlige måltidsservice" af Jens Kofod, Fødevarestyrelsen, 2000.

[www.altomkost.dk/madtilmange/forside.htm](http://www.altomkost.dk/madtilmange/forside.htm)  
(temasider om ældre og mad)

Boligbyggeri til ældre, hæfte 1-9 af Signe Holm-Larsen, Niels Milo Poulsen og Annette Straagaard. Kroghs Forlag. (Hæfte 7: Køkken-, omsorgs- og personaleområder)

Vejledning om indretning m.v. af køkkener i leve- og bomiljøer – [www.foedevarestyrelsen.dk](http://www.foedevarestyrelsen.dk)

## LEVE-BOMILJØER – FREMTIDENS PLEJEBOLIG

Leve-bomiljøer skyder op over hele landet, og med de ny storkommuner vil udviklingen sandsynligvis få endnu et skub fremad.

Når beslutningen om at etablere leve-bomiljøer skal tages, og planerne lægges, er der mange forhold, som bør indgå i kommunens overvejelser.

Først og fremmest skal politikerne være opmærksomme på, at alle de valg, de træffer, i sidste ende får betydning for, hvordan hverdagen og trivslen bliver for både beboere og personale. I den proces er der en række dilemmaer og udfordringer, som skal afklares – først og fremmest om personalets faglighed, råderum og fleksibilitet.

Denne pjece handler om disse udfordringer og dilemmaer og er ment som inspiration til det videre arbejde med at udvikle og forbedre leve-bomiljøer. Først og fremmest til gavn for de ældre borgere, men også for at udnytte kommunens ressourcer bedst muligt.



**kost &  
ernærings  
forbundet**

**FOA**  
FAG OG ARBEJDE