

# Pædagogik i køkkenbordshøjde

På Ældrecenteret Søskrænten i Sjørring ved Thisted er man ikke bare med på at prøve noget nyt. - Nej personalet går selv i spidsen for nytænkning og ændring af praksis. "Når man arbejder i fag, hvor man har ansvar for andre menneskers ve og vel, er man nødt til at være der på deres præmisser" siger de tre køkkenpiger Inga Thomsen, Katja Andersen og Charlotte Mikkelsen.



Af: *Underviser Inge Thorup*

## Radikale ændringer i køkkenet

Køkkenpigerne Katja, Inga og Charlotte vil gerne være med til at skabe aktivitet og livsglæde i huset. Inga havde egentlig altid undret sig over 'arbejdsgangen'. Hun vidste inderst inde, at det ikke kunne være rigtigt at spise morgenmad klokken 10 og middagsmad halvanden time senere.

Tidligere havde køkkenet åbent fra kl. 7.00 til 14. Køkkenpersonalet lavede morgenbakker, som plejepersonalet bragte ud til beboerne. Det var luksushotel-modellen, men beboerne fik aldrig lov til selv at bestemme, hvad de gerne ville have at spise.

Køkkenpersonalet lavede varm mad til kl. 11.30, men beboerne havde ikke nået at oparbejde en naturlig sult – mange var først færdige med morgenmaden en god times tid inden middagsmaden blev serveret. Personalet oplevede, at de færreste beboere var rigtigt sultne, de skyndte sig at spise, for at de også kunne nå at sove til middag.

*"Når man arbejder i fag, hvor man har ansvar for andre menneskers ve og vel, er man nødt til at være der på deres præmisser"*

Efter endt middagssøvn serverede personalet eftermiddagskaffen, som blev kørt rundt på vognen til de forskellige afdelinger. Aftensmåltidet bestod af smurte madder, som køkkenpersonalet havde smurt inden køkkenets lukketid.

Efter at hele personalegruppen havde været på efteruddannelse i 'Pædagogiske Metoder i Ældreplejen' kom der rigtig gang i diskussionen, som jo bekræftede Ingas tankegang om, at man med fordel kunne servere den varme mad om aftenen. I køkkenet foretog man en radikal omvæltning. Nu skulle det foregå på beboernes præmisser, og ikke ud fra, hvornår personalet gerne ville møde, og hvordan man plejer at gøre tingene.

## Cafe Morgensol og buffet

Spisestuen var et lidt mørkt rum – det skulle der gøres noget ved. Der blev malet og ændret på indretningen. Den tidligere spisestue blev indrettet til 'Cafe Morgensol', hvor der nu anrettes en morgenbuffet, således at beboerne selv kan bestemme, hvad de gerne vil have til morgenmad, og hvornår de vil spise morgenmad – i tidsrummet fra kl. 7.00 til ca. 10.00.

I dag er rummene blevet lysere, der er mere luft og lys, og det hjælper både på humøret og appetitten. Der er en bedre atmosfære. - Stemningen under måltiderne er præget af hygge og ro, småsnak ved bordene, og beboerne har ikke længere travlt

med at komme ind på egen matrikel igen – der råhygges. De fleste giver udtryk for, at det er hyggeligt, at køkkenpersonalet er her om aftenen – dette gælder både kolleger og beboere.

Det giver også personalet mere plads til at skabe hyggestunder. Efter måltidet bliver beboerne nu gerne siddende, og man læser eller synger ofte efter middagsmaden. Den gode atmosfære giver beboerne trykthed og ro, hvilket igen giver grobund for mere liv i huset. Et lille eksempel illustrerer dette: En aften spørger en hjælper en beboer, om han vil i seng. Manden spørger, hvad klokken er, og svaret bliver; "den er halv ti". "NÅ,,,, nej, det er da for tidligt at gå i seng, jeg vil gerne have en kop kaffe mere og en Bailey" - kommer der fra beboeren.

Ved tolvtiden spiser man frokost, som består af pålægsfæde, således at beboerne selv kan vælge og smøre deres egen mad – måske med hjælp fra personalet. Der serveres af og til en lille lun ret, hvis der er rester fra middagsmaden aftenen forinden.



*De tre køkkenpiger fra venstre: Inga, Katja og Charlotte har eksperimenteret med køkkendriften og med det resultat at beboerne spiser mere.*

### **Vi er en integreret del af huset**

Køkkenpersonalet spiser nu aftensmad sammen med beboerne, og er ikke længere 'bare dem i køkkenet'. I dag er de en integreret del af huset. Det giver køkkenpersonalet langt bedre mulighed for at høre beboernes ønsker - nu uddeles der både ris og ros. I dag tør beboerne godt

komme med en tilbagemelding, for de kender jo personalet. Der falder af og til en bemærkning om at det er godt nok længe siden vi har fået..., og sådan en udtalelse griber køkkenpersonalet gerne.

I weekenden spiser køkkenpersonalet med til frokosten i de forskellige teams. De nye tiltag bevirker, at der er mere flow - det giver en frihed. Vi gør som det passer bedst ind.

Førhen var køkkenpersonalet lidt usynligt. De havde egentlig kun kontakt med beboerne i forbindelse med deres fødselsdage, idet køkkenpersonalet forhørte sig om, hvad de gerne ville have til fødselsdagsmiddagen. Her ud fra planlagde køkkenpersonalet så månedens menu, idet man gik ud fra, at fødselsdagsønskerne var noget af det, beboerne godt kunne lide at spise.

**I dag spiser beboerne mere kød og ca. 50 % flere kartofler end tidligere.**

### **Beboerne er med på råd**

I det hele taget er det tydeligt, at også beboerne er med på at prøve noget nyt. De kommer nu med forslag til menuen - også forslag der indebærer middagsretter, der er ukendte for personalet, men det er absolut ingen hindring. Der kommer f.eks. ønsker om kødboller i frikassesovs, eller gamle glemte desserter. En dag blev der bedt om vandgrød – det bruges ikke så meget længere, så der blev fundet en opskrift på nettet. Resultatet blev ikke helt som beboeren forventede. "Det var godt nok, men ikke sådan som jeg selv plejede at lave det", lød det fra beboeren. En ældre mand ønskede at få et kogt torskehoved. Her spurgte køkkenpersonalet en af de andre beboere til råds, m.h.t., hvordan man bedst tilberedte dette torskehoved.

Generelt spørger personalet nu gerne beboerne om deres opskrifter, og beboerne værdsætter at deres viden kan bruges. I dag spiser beboerne mere kød og ca. 50% flere kartofler end tidligere.

**Der bliver ikke brugt penge på dyre pulversupper, fromager og sovse. Man bruger de råvarer, man har.**

### **Den faglige stolthed er i top**

Hvordan kan det lade sig gøre, at ændre på de daglige rutiner, uden at der bliver tilført flere ressourcer? Køkkentimerne er spredt ud over dagen, og det giver mere luft. Når køkkenpersonalet går ved syvtiden, så kan der godt være noget opvask tilbage, men det ordner plejepersonalet om aftenen eller om natten.

Førhen tænkte Katja: "sådan gør man nok på et plejehjem". Nu tænker hun i stedet: "hvorfor gør man det?" Den måde vi gør tingene på nu fungerer meget bedre.

Hver dag er speciel. Lige for tiden har man en ekstra hjælp i køkkenet – det bevirker, at man nu kan inddrage de ældre i madlavningen og det er noget, der giver mening for beboerne.

Den faglige stolthed i køkkenet er helt i top. På Søskrænten laver man så vidt muligt det hele fra bunden af gode råvarer.

Der bliver ikke brugt penge på dyre pulversupper, fromager, sovse o.s.v. Man bruger de råvarer, man har, og udnytter også eventuelle rester (selvfølgelig ikke mad der har været inde på bordet). Personalet er meget opmærksomme på kun at fylde lidt på fade og i skåle – man kan altid fylde op, for på den måde bliver der stort set intet spild.

Før var køkkenpersonalet gemt af vejen. NU er køkkenpersonalet blevet en del af huset. Beboerne spørger dagligt: "Tager du hjem nu, ja men du har da også haft en lang dag – kommer du igen i morgen. Nå det var dejligt.

April 2010/ PG

