

## Høringssvar til omstillings- og reduktionskataloget på socialområdet

På vegne af medarbejderne på Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud vil Lokal MED gerne knytte følgende kommentar til nedenstående forslag:

- **Lukning af køkken på Marie Magdalene – Forslag 16-R-8**

MED støtter op omkring køkkenets høringssvar – se vedlagte bilag (også tidligere fremsendt).

Lukning af køkkenet vil være en væsentlig forringelse af arbejdsmiljøet samt fjerne fokus og tid fra kerneopgaven med borgerne. I det, det pædagogiske personale skal varetage en masse praktiske opgaver i forbindelse med måltiderne.

Derudover vil vi opfordre til, at man fremfor at lukke køkkenet – forsat nytænker og udvikler køkkenet.

- **Sammenlægning af botilbuddene Lille Eje og Vestergård til voksne med varig nedsat psykisk funktionsevne – Forslag 16-R-6**

På vegne af medarbejderne er det ikke en ønskesituation at sammenlægge de to afdelinger – men afdelingerne er velforberedt og klar til de forandringsprocesser, som de står overfor.

- **Omorganisering af aktivitets- og samværstilbud på handicapområdet – Forslag 16-R-7**

Aktivitetstilbuddet har allerede været igennem en stor omstrukturering og reduktion, hvor man har nytænkt aktiviteterne og fundet nye veje til at varetage kerneopgaverne. Store ændringer som at nedlægge dyre- og brændeholdet vil medføre utryghed hos vores borgere – og kræve større ressourcer for at varetage vores kerneopgave. Det frygtes, at fleres års arbejde med fokus på konflikthåndtering og menneskelig udadreagerende adfærd vil gå tabt, hvilket i høj grad vil påvirke medarbejdernes arbejdsmiljø og -vilkår.

- **Nedlæggelse af akut- og rådighedstelefon – Forslag 16-R-10**

Igennem de ca. 1½ år, hvor akut- og rådighedstelefon har været tilknyttet Lille Eje og Vestergård, har man oplevet, at tilbuddet ikke bliver benyttet som forventet. I forbindelse med en eventuel sammenlægning af Lille Eje og Vestergård vurderes det, at en fjernelse af akut- og rådighedstelefonen vil være en hjælp for processen.

- **Reduktion i ledelsen på Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud (SyBA) – Forslag 16-R-9**

Den nuværende ledelse i SyBA består af 7 afdelingsledere og 1 centerleder – med det nuværende antal medarbejdere giver dette et ledelsesspænd på gennemsnitlig 45 medarbejdere pr. leder. Dertil kommer, at SyBA består af 21 enheder spredt ud over Syddjurs Kommune.

Vi som medarbejdere er bekymret for, at en reduktion i ledelsen vil medføre en mindre synlig ledelse i dagligdagen – da der ikke længere vil være samme mulighed for nærværende ledelse på de enkelte afdelinger, hvilket, vi frygter, vil have en negativ effekt på arbejdsmiljøet, som igen vil afspejle sig i

medarbejdernes trivsel og sygefravær.

SyBA har allerede gennemført flere effektiviseringer det sidste år – samt en akutløsning ved en afdelingsleders fratrædelse. Dette har bl.a. medført at administrationsopgaver er blevet uddelegeret til medarbejdere som ansvarsområder, hvilket går ud over arbejdsmiljøet, da medarbejderne får flere arbejdsskift, og tiden som bruges på disse, tages væk fra kerneopgaven. Vi frygter derfor, at en fortsat reduktion af ledelsen vil forværre denne tendens.

Dog vil vi også påpege, at står valget mellem lukning af køkkenet og nedskæringer på aktivitets- og samværstilbuddet, vil vi som medarbejder vælge dette forslag frem for de to andre.

## Hørings svar i forhold til forslaget om lukning af køkkenet på Marie Magdalene - Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud, som en del af Omstillings- og reduktionskataloget, 2023.

Det er med stor ærgrelse, at vi noterer os, at køkkenet på Marie Magdalene, der dagligt bespiser 111 borgere til frokost, er foreslået til lukning som en del af Omstillings- og reduktionskataloget, 2023.

Følgende argumenter for bevarelse af køkkenet på Marie Magdalene beror på en sammenligning med mad leveret fra Køkken Syddjurs Madservice, lokaliseret i Rønde, i det tilfælde at køkkenet på Marie Magdalene lukkes.

Argumenterne for bevarelse af køkkenet hentes også fra 'Overordnet mad og måltidspolitik' som Syddjurs Kommune offentlig gjorde i 2018, og som i vores forståelse fortsat er gældende. Denne politik er henvendt til alle borgere samt fagprofessionelle i kommunen.

Skulle nogen være i tvivl om ovennævnte er her et link: [overordnet-mad-og-maaltidspolitik.pdf \(syddjurs.dk\)](https://www.syddjurs.dk/overordnet-mad-og-maaltidspolitik.pdf)

For god ordens skyld finder vi det nødvendigt at gøre opmærksom på, hvilke borgere der er tilknyttet Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud, da argumenterne for en bevarelse af køkkenet på Marie Magdalene udelukkende beror på deres hensyn.

Borgerne er karakteriseret ved varierende grader af funktionsnedsættelser med mere eller mindre betydelige kognitive begrænsninger. De kan have specielle krav/ønsker til den mad, de indtager, hvilket bundes i deres handicap og funktionsnedsættelser og spiser ikke maden, hvis deres ønsker ikke er imødekommet. Dette påvirker i høj grad valg af mad og drikke, og forståelsen af sunde valg og vaner.

Kerneopgaven i Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud er at understøtte borgerens udviklingspotentiale og selvstændighed via forløsning af borgerens potentiale, økonomisk ansvarlighed og kompetenceudvikling. Her mener vi, at køkkenet på Marie Magdalene har en væsentlig rolle.

	<b>Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud</b>	<b>Køkken Syddjurs</b>
<b>Maden</b>	Mad lavet fra bunden af friske råvarer, der følger de officielle kostråd fra Fødevarestyrelsen.  Maden serveres portionsanrettet.  Retterne kan både være kolde, lune og varme.  Alt i alt en varieret kost.	Køkken Syddjurs kan lave special aftale omkring frokostordning, som både kan bestå i kolde, lune og varme retter.
	Energirigtig kost der forebygger overvægt.  Her er portionsstørrelserne en væsentlig ting.  Følger Syddjurs Kommunes officielle madpolitik med fokus på gode, sunde og nemme valg.	Køkken Syddjurs betinger sig, at borgere, der skal være med i en frokostordning, skal modtage frokost 20 dage om måneden, hvilket i praksis vil sige alle dage, de kommer i aktivitetstilbuddet.  Mange borgere har specielle ønsker og spiser ikke maden, hvis deres ønsker ikke er imødekommet. Det kan f.eks. være ønsker om ingen kerner i brød, ingen ost, ingen æg. Køkken Syddjurs kan ikke imødekomme sådanne individuelle ønsker, og der vil være risiko for, at mange borgere ikke spiser den mad, der bliver leveret af Køkken Syddjurs.

		<p>Køkken Syddjurs kan kun efterkomme lægediagnosticeret allergi og lægeordineret specialbehov for mad.</p> <p>Hvis borgerne ikke spiser maden, køber de muligvis selv noget andet mad, som ikke på samme måde vil være energirigtig, og der er derfor en risiko for, at borgeren bliver overvægtig eller for manges vedkommende yderligere overvægtige.</p> <p>De nævnte konsekvenser går stik imod Syddjurs Kommunes madpolitik, hvor man ønsker at forebygge livsstilsrelaterede sygdomme, udligne ulighed i sundheden, forebygge overvægt og tage ansvar for, at gode og sunde valg er nemt tilgængelige.</p>
	60% økologi	<p>30% økologi</p> <p>Altså en forringelse og imod kommunes egen vision og mål på området.</p>
	Frokosten fra køkkenet på Marie Magdalene kan bestilles/afbestilles fra dag til dag, hvilket reducerer madspild og dermed følger Syddjurs Kommunes madpolitik, og er godt for miljøet.	<p>Ingen mulighed for afbestilling med kort varsel.</p> <p>Der er derfor risiko for et betydelig madspild.</p> <p>Madspild er ikke økonomisk ansvarlighed.</p>
	Borgeren kan være med i et varierende antal dage om ugen.	<p>Borgeren der ikke er i aktivitetstilbuddet 20 dage om måneden har ikke mulighed for at være med.</p> <p>De borgere, der ikke er med i frokostordningen fra Køkken Syddjurs, skal på de dage, de kommer i aktivitetstilbuddet selv sørge for mad, og spiser altså en anden mad end alle andre. Dette vil modarbejde det fællesskab, man ønsker at skabe i aktivitetstilbuddet og er imod kommunens egen politik.</p> <p>Med udgangspunkt i de tilknyttede borgere, som nu selv skal sørge for deres egen frokost, er det nærlæggende at tænke, at denne opgave i mange tilfælde vil tilfalde det pædagogiske personale i Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud. Dette personale er for det første ikke uddannet indenfor ernæring og for det andet ikke på nuværende tidspunkt normeret til at sørge for mad til 111 borgere. Det vil således kræve en opnormering af det pædagogisk personale, hvorved en besparelse forsvinder i det samlede budget.</p>
	Borgeren har medbestemmelse og kan afgive ønsker ift. fremtidige retter	<p>Lukning af køkkenet går imod kommunes madpolitik, hvori der står:</p> <p>'Syddjurs Kommune vil prioritere mad og måltidskultur højt i de kommunale institutioner... tage afsæt i borgernes behov og ønsker til</p>

		maden og gøre det muligt for borgerne at deltage i planlægningen og aktiviteter i relation til måltidet.'
	Der er mulighed for at bestille/få diæter fra dag til dag ifm. at borger bliver ramt af sygdom og har brug for f.eks. blød kost eller special kost	Mindre fleksibilitet, da maden ikke kan ændres med kort varsel.  Altså et forringet serviceniveau for borgeren
	Den mad, der produceres i køkkenet på Marie Magdalene, udfordrer borgerne på en tilpasset måde, da der er mulighed for smagsprøver, prøve alternativer til kød mm.  Hvis en borger har udfordringer med at indtage mad, er der mulighed for at prøvesmage maden	Dette vil ikke være en mulighed.  Altså et forringet serviceniveau for borgeren
<b>Aktivitetsdelen:</b>	Køkkenet er en del af aktivitetstilbuddet i Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud, idet der på ugentlig basis deltager 5-10 borgere i arbejdet i køkkenet. Disse borgere betragter opgaverne i køkkenet som deres arbejde, hvilket bidrager til deres selvforståelse, identitet, følelsen af at høre til et sted og mulighed for at have en meningsfuld hverdag. Borgerne varetager i dag opgaver som: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tilberedning af mad</li> <li>- Borddækning</li> <li>- Oprydning</li> <li>- Ordne vasketøj</li> </ul>	Disse borgere skal i tilfælde af lukning af køkkenet, beskæftiges med andet. Dette betyder et større pres på de andre aktivitetstilbud og mulig behov for opnormering, hvorved en besparelse forsvinder.  Lukning af køkkenet påvirker kerneopgaven i Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud direkte, da det vil være en reduktion af personale, der har direkte kontakt med borgerne.
	De deltagende borgere oplæres i madlavning, køkken hygiejne mm. af uddannet personale mhp. at kunne klare sig i eget hjem	Dette vil ikke være en mulighed.  Altså et forringet serviceniveau for borgeren, samt manglende mulighed for forløsning af borgerens potentiale.  Desuden er det stik imod kommunes udmeldte madpolitik, som pointerer at maddannelse er en livslang proces, der skal kvalificere kompetencer mht. valg af mad, viden om mad og evne til at lave mad.
	Der laves mad til ture ud af huset, som kan bestilles fra dag til dag. Dette giver personalet i SYBA en stor fleksibilitet, der kommer borgerne til gode.	Væsentlig forringelse af serviceniveauet for borgeren.
<b>Praktik:</b>	Tilberedning af maden	Pædagogisk personale skal tilberede/varme maden. Dette kræver egen kontrol og tilsyn fra Fødevarestyrelsen på de matrikler, hvor maden tilberedes. Varetagelsen af denne opgaver kræver personale timer, som vil blive taget fra kerneopgaven.

		Altså forringet serviceniveauet for borgeren.
	Opvask, rengøring af omgivelser, ovn, køleskab mm. varetages i dag af køkkenet på Marie Magdalene	Det pædagogiske personale skal varetage denne opgave, hvilket vil reducere i timerne til kerneopgaven.
<b>Køkkenet som samlingssted</b>	<p>Køkkenet på Marie Magdalene har i dag en funktion, der rækker langt ud over at producere måltider. Køkkenet fungerer som et samlingssted for de 62 borgere der har sin daglige gang i Aktivitetstilbuddet på Marie Magdalene.</p> <p>Køkkenet er bemandedt fra kl. 8-14, og det er derfor muligt at træffe personale i køkkenet i hele aktivitetstilbuddets åbningstid.</p> <p>Borgere, der møder ind før kl. 9, hvor Aktivitetstilbuddet starter, kommer forbi køkkenet, hvor der er mulighed for at få en kort sludder med køkkenpersonalet. Køkkenet er altså et sted med masser af nærvær og omsorg.</p> <p>Køkkenet på Marie Magdalene udgør ligesom i mange private hjem et naturligt samlingssted og bidrager i høj grad til at skabe et fællesskab og en hyggelig hjemlig atmosfære.</p> <p>Det er vores indtryk, at borgerne har en positiv oplevelse af at komme i køkkenet og nyder godt af det fællesskab, som køkkenet er med til at skabe. Det kan være med til at give et meningsfuldt liv og forebygge ensomhed.</p> <p>Dette følger igen kommunes madpolitik, hvor det nævnes at måltidet er et væsentligt omdrejningspunkt i tilværelsen og har stor betydning for fællesskab og netværksdannelse.</p>	<p>Lukning af køkkenet på Marie Magdalene, mener vi, går imod Syddjurs Kommunes vision og udviklingsstrategi 'Sammen om det gode liv'.</p> <p>Det går også imod den målsætning som Social- og Beskæftigelsesområdet har udarbejdet omkring fællesskaber.</p> <p>Lukning af køkkenet på Marie Magdalene går desuden imod kommunes vision om et godt spisemiljø, med fokus på fællesskab, medinddragelse og ejerskab omkring måltidet, som det er beskrevet i tidligere nævnte madpolitik fra 2018.</p>
<b>Økonomi</b>	<p>Mad kan bestilles med dags varsel, og borgeren betaler derfor kun for den mad de spiser.</p> <p>Stor økonomisk ansvarlighed.</p>	Risiko for betydelig madspild og ikke økonomisk ansvarlighed.
	<p>Indeholdt i de 35 kr. der i dag betales: Frokost hver dag Kaffe/the/mælk/frugt/saft/cacao Sodavand 1 gang om ugen</p>	<p>Indeholdt i de 40 kr. borgeren fremadrettet skal betale: Frokost hver dag</p> <p>Altså et forringet serviceniveau for borgeren.</p>

	Kage 1 gang om måneden	Borgere der i forvejen ikke har stor råderum rent økonomisk, vil blive yderligere økonomisk presset, hvilket ikke er udtryk for økonomisk ansvarlighed på borgerens vegne
--	------------------------	---

For at opsummere ønsker vi at påpege, at lukningen af køkkenet på Marie Magdalene kan føre til:

- Øget forekomst af overvægt hos borgerne
- Øget madspild
- Mindre brug af økologiske råvarer
- Er et dyrere tilbud til borgerne
- Flere opgaver vil tilfalde andet personalet, der må gå fra kerneopgaven
- Indebærer reduktion i de medarbejdere, der er tættest på borgerne i det daglige pædagogiske arbejde

Alt i alt bliver serviceniveauet i væsentlig grad forringet for borgeren, og man går i flere tilfælde imod den politik, Syddjurs Kommune har meldt ud.

Med mindre Køkken Syddjurs kan tilbyde en frokostordning til 111 borgere på daglig basis med deres eksisterende personale, vil der være behov for en opnormering i Køkken Syddjurs, hvorved en besparelse vil udeblive i Syddjurs Kommunes samlede budget.

Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud fungerer som hjem og arbejdsplads for de borgere, der er tilknyttet. Borgerne kan blive tilknyttet fra de er fyldt 18 år og vil formentlig blive i dette tilbud i mange år. Med andre ord lever de deres liv og arbejdsliv her. Udover at lave frisklavet mad hverdag bidrager køkkenet på Marie Magdalene til, at Syddjurs Bo- og Aktivitetstilbud på Marie Magdalene virker mindre institutionspræget og mere hjemligt, hvilket er vigtigt for alle mennesker og dermed også for vores borgere.

Det er vores store håb, at vi har fået tydeliggjort, hvilken betydning køkkenet på Marie Magdalene har og dermed, hvilke konsekvenser en lukning vil have.

Vi er selvfølgelig åbne for kommentarer og spørgsmål til ovenstående, og stiller os gerne til rådighed for uddybning.

Med venlig hilsen

Ernæringsassistent, Anja Christensen

Anne Kathrine Dahl Sørensen