

Bredegaard Posten

April 2018



Vilde tal fra Bredegaards køkken

På et år, fra marts 2017 til marts 2018, har Bredegaards køkken:

- Bagt franskbrød af 685,5 kg hvedemel og rugbrød af 950 kg rugmel
- Skåret 351,7 kg ost i skiver
- Bagt og stegt i 644 pakker dejligt smør
- Skrællet 875 kg gulerødder
- Pilet 340 kg løg
- Løftet 4.770 liter minimælk
- Serveret 128 bakker jordbær og 624,1 kg bananer
- Skrællet, kogt og bagt 2.050 kg kartofler
- Brugt min. 76 bunde, hver gang vi har lavet pizza



Temadag på Marienlyst

Den 28. februar var alle medarbejdere afsted på temadag på Hotel Marienlyst i Helsingør. Temaet for dagen var undervisning i øjensygdomme, men først holdt Arjo et oplæg om den 24 timers forflytningsundersøgelse, de kommer og foretager inden sommerferien.

Efter en dejlig frokost underviste Anne og Heidi fra team Syn, Fys- og Ergoterapi i øjets anatomi, øjensygdomme og kom med praktiske eksempler fra hverdagen på Bredegaard. Medarbejderne fik også lov at prøve, ved hjælp af briller og en app, hvordan det er at være synshandicappet. Oplægget blev afsluttet med en sjov Kahoot quiz om dagens emne.



Da temadagen var slut valgte nogle medarbejdere at hoppe i det kolde hav og nyde Marienlyst' nyrenoverede spa-afdeling.

Sabrina er i marts flyttet ind i hus E. Sabrina er dog allerede et kendt ansigt på Bredegaard, da hun er kommet i Bredegaards dagtilbud siden sommeren 2017.

Osman flytter i juni ind i hus A og er for nyligt begyndt i dagtilbuddet.

Hjertelig velkommen til jer begge to.

Læs bl.a. om:

- Blinfo-superbruger Nicholas til prisoverrækkelse med Anne og Heidi på konferencen Offentlig Digitalisering
- Musikhygge i hus B
- Dennis fra Bredegaard vandt nordsjællandsk MGP
- Aktivitetseftermiddag i dagtilbuddet
- Beboere og brugere på Blindecenter Bredegaard bidrager til udviklingen af fremtidens hjælpemidler

Lars til siddestillingsanalyse

I april har Lars fra hus F været på besøg hos Falck Healthcare i Allerød, hvor en hel masse mennesker mødtes for at hjælpe Lars med at få lavet en siddestillingsanalyse. Fra Falck kom flere specialuddannede fysioterapeuter og ergoterapeuter og fra Lars' kommune kom den bevilgende visitator. Socialpædagog Kim fra hus F, ergoterapeut Ninasofie og Lars' søster Lotte var også med.

En siddestillingsanalyse tager mange timer, og det var noget, Lars havde været lidt nervøs for. Dog smilede Lars sig igennem den lange undersøgelse, og resultatet blev, at han får støbt en helt ny skal til sin kørestol, som er tilpasset præcist til ham. Det er en smart proces, hvor man bliver sat i noget, der ligner en stor sækkepude, og så tages der en afstøbning, som bliver lavet hård nok til at blive til skallen på en kørestol. Den fornøjelse får Lars næste gang vi drager afsted, hvor han skal have lavet sin egen afstøbning.

Lars vil gerne fortælle mere om oplevelsen – man kan bare spørge.



Korte nyheder

- Bredegaard ejer nu de to grunde bagved Bredegaards matrikel og købsaftalen er skrevet under af begge parter. Processen har været lang og næste skridt er, at kommunen skal udarbejde ny lokalplan.
- Inden sommerferien bliver der sendt et spørgeskema ud til alle beboere, som kontaktpersonen skal støtte beboeren i at udfylde. Spørgeskemaet omhandler mad og måltider på Bredegaard. Efter MQI-undersøgelsen blev det klart, at vi har brug for at spørge mere ind til emnet.
- Vi er i dialog med folkene bag Rehabilitation World Congress (RIWC) som i 2020 skal foregå i Århus. Visionen er, at gøre Blinfo til en integreret del af kongressen, som er den 24. af slagsen.
- Har du feriekort? Læs mere her.

Konsistenskursus i køkkenet

Torsdag d. 5 april blev der afholdt konsistenskursus i køkkenet. Her skulle køkkenets personale lære mere om at tilberede mad til beboere med dysfagi.

Majken Aleksander fra Kost- og Ernæringsforbundet fortalte om den nyeste viden på området. Derefter gik vi i køkkenet og afprøvede forskellige konsistenser, og selvfølgelig smagte vi også på det hele.

På kurset hørte vi om, at undersøgelser peger på, at mange - der spiser mad med gratinkonsistens - oplever nedsat livskvalitet, og om vigtigheden af, at maden ser indbydende ud og smager lige så dejligt, som al den anden mad, vi serverer.

Vi talte om den nyeste viden inden for dysfagi. Bl.a. at der ikke er noget galt i at bruge komælk til hverken grød eller sauce.

Vi tilberedte flere slags kød i gratinkonsistens og smagte på forskellige slags pålæg i gratin- og gelekonsistens.

Vi er nu i gang med at finde en model, der passer bedst til vores beboere, og vi glæder os til at få løbende tilbagemeldinger fra dysfagi-teamet om "dysfagisternes" oplevelser med den konsistensmodificerede mad.

