

## Ansøgningsskema: pulje til renovering, etablering og genetablering af lokale køkkener på landets plejecentre

**Ansøgningsfrist den 28. marts 2017 kl.12.00**

Ansøgningen må være max 10 sider lang (eks. budget)

Ansøgning sendes til [sum@sum.dk](mailto:sum@sum.dk) att. Signe Lind Hansen

### Generelle oplysninger

#### Projektets titel

*Skriv titel på projektet.*

Genetablering af storkøkken i Blaabjerg Pleje- og Aktivitetscenter, hvor plejen drives af Danske Diakonhjem, mens bygningerne ejes af Varde Kommune.

#### Kommune

*I hvilken kommune har projektet postadresse?*

Navn:	Varde Kommune
Adresse:	Bytoften 2
Postnummer:	6800
By:	Varde
Cvr nr.	2918 9811

#### Kontaktinformationer på tilskudsansvarlige

*Skriv navn, telefon og e-mail adresse for de tilskudsansvarlige i projektet.*

Juridisk ansvarlig (navn):	Thorkild Sloth Pedersen
Stillingsbetegnelse:	Ældrechef
Telefon:	30 52 75 91
Email:	<a href="mailto:thpe@varde.dk">thpe@varde.dk</a>
Projektleder (navn):	Brian Skytte Laursen
Stillingsbetegnelse:	Bygningskonstruktør
Telefon:	79 94 74 52
Email:	<a href="mailto:brsl@varde.dk">brsl@varde.dk</a>
Evt. kontaktperson (navn):	Karina Berg
Telefon:	Udviklingskonsulent
Email:	79 94 65 88
	<a href="mailto:kabe@varde.dk">kabe@varde.dk</a>

### Samarbejdspartnere

Skriv her, hvis kommunen har indgået et samarbejde om projektet med en almen boligorganisation, en selvejende institution eller en privat leverandør.

Almen boligorganisation

Selvejende institution

Privat leverandør

Organisation (navn):	Blaabjerg Pleje- og Aktivitetscenter
Kontaktperson (navn):	Rikke Strunge Mizrahi
Telefon:	79948380
Email:	<a href="mailto:rsm@diakon.dk">rsm@diakon.dk</a>

## Budgetoplysninger

### Hvilket beløb søges der om?

Angiv ansøgt beløb.

2.466.915 kr.

### Hvad er det totale budget?

Angiv det totale budget. Detaljeret budget for projektet indsættes under det udfyldte ansøgningsskema og indsendes sammen med skemaet til Sundheds- og Ældreministeriet.

3.289.219 kr.

### Egenfinansiering af projektet

Angiv evt. egenfinansiering af projektet. Der stilles krav om minimum 25 pct. egenfinansiering i forbindelse med etablering af køkkener på servicearealer

822.304 kr.

### Er der øvrige finansieringskilder?

Beskriv hvilke andre finansieringskilder, der er tale om.

NEJ

### Er der søgt om støtte til projektet andre steder fra?

Beskriv hvor, der er søgt om støtte, og hvad der er søgt om.

NEJ

## Projektoplysninger

### Projektets indhold

Beskriv hvilke(t) byggeprojekt(er), I ønsker at gennemføre.

Byggeprojektet, som ønskes gennemført er genetablering og samtidig en opgradering af køkkenet, af dets udstyr og inventar til eksisterende storkøkken (serviceareal). Nuværende storkøkken er funktionelt, men nedslidt. Storkøkkenet er bygget i år 1975, og dermed over 40 år gammelt. Udstyret såsom ovne, røremaskiner, kip-

gryder og kogeplader er over 8-11 år gamle og fungerer ikke længere optimalt. Det samme gælder opvaskemaskinen. Storkøkkenet har "stået stille" i 8 år, og har kun været brugt i forbindelse med større arrangementer i huset indtil i sommers.

Blaabjerg Pleje- og Aktivitetscenter har fire bo-enheder med mindre køkkener, hvor vi indtil i sommers har produceret maden. Dette har haft mange fordele og har været værdsat. Der var dog også en del ulemper i forhold til den megen larm fra køkkenmaskiner m.m., der specielt påvirkede og skabte uro hos især de demensramte beboere.

### **Økonomiske udfordringer**

Økonomiske udfordringer gjorde, at vi måtte tænke i nye baner, idet vi ikke på noget tidspunkt har haft budgettet til at drive enhedernes køkkener. Budgettet er baseret på økonomien fra ekstern leverandør, som leverer mad til samtlige, øvrige plejehjem i kommunen. Merforbruget er igennem årene blevet hentet fra plejen. Dette kan vi ikke fortsætte med, grundet gentagne besparelsesrunder.

Beslutningen er derfor blevet, at vi har flyttet produktionen af den varmekold mad op i storkøkkenet, hvilket har betydet et nu realistisk budget.

### **Storkøkkenet og de fire mindre enheder**

I køkkendelen har vi en stab af dygtige medarbejdere, der hver især er dedikeret til opgaven om at producere den kvalitetsmad, som beboerne efterspørger. Køkkenmedarbejderne har hver deres opgave, hvilket giver jobberigelse i form af ansvar til den enkelte. Vi har en meget lav syge- fraværspåcent i enheden. I januar/februar 2017 0%. Vi mangler et storkøkken, som er funktionelt, ergonomisk og opfylder de arbejdsmiljømæssige krav.

Der er fortsat "liv i enhedernes køkkener", fordi morgen- og aftensmaden bliver lavet derude. Der bages småkager i samarbejde med frivillige hver 14. dag. Der improviseres af plejepersonalet om aftenen, hvor man sagtens kan finde på at lave fx æggekage, "arme riddere", pandekager og æbleskiver osv. Om aftenen er der ofte en lun ret, som varmes derude, som spreder dejlig duft. Vi værdsætter, at have muligheden for at kunne handle impulsivt for at opfylde beboernes ønsker vha. både storkøkkenet og ift. de små køkkener.

Plejecenteret er et hjem for beboerne og det er vigtigt for os, at vi driver dette hjem med livskvalitet og trivsel i højsæde. Måltiderne skal derfor være velsmagende, friske og være tilberedt på stedet af medarbejdere, som er tæt på, og som er i dialog med beboerne omkring menuen. Der skal være mulighed for, at vi i storkøkkenet kan tilrette og yde speciel service, når der skal kræses om beboerne.

Får vi ikke mulighed for at gennemføre dette projekt, kan vi være nødsaget til at få maden leveret fra ekstern leverandør, hvilket ikke lever op til vores værdisæt om hjemmelavet kvalitetsmad. Duften af hjemmelavet mad vil forsvinde og netop duften skærper både beboernes opmærksomhed og appetit betydeligt. Hele oplevelsen omkring, at der bliver lavet mad hver dag på stedet (beboernes hjem) er med til, at alle er involveret og kan opleve fællesskabet.

### **Projektets formål**

*Beskriv hvordan projektet understøtter puljens formål og vil bidrage til øget værdi for beboerne. Se afsnit 2 om projektets formål i puljens opslag.*

Projektet skal hjælpe med at **bibeholde** de værdisættende elementer, som vi påskønner og værner om. Som tidligere nævnt, vil det have store konsekvenser for stedet og dets beboere, hvis vi i fremtiden skal have maden leveret fra ekstern

leverandør. I det følgende vil vi specificere, hvad vi forstår ved værdisættende elementer.

Madproduktionen til beboerne foregår på plejehjemmet, og duften af mad er en del af beboernes hverdag, som kan være med til både at øge appetitten og give en hjemlig atmosfære.

### **Menuplanlægning**

Vores menuer bliver lavet ud fra beboernes ønsker. Dette gør vi især for at skabe hjemlighed og genkendelighed, når måltider borgerne selv har lavet i deres hverdagsliv, før de kom på plejecenter, kommer på menuen. Vores køkkenmedarbejder, som har ansvaret for menuplanen, spørger direkte beboerne om, hvad de ønsker sig. Plejepersonalet kan ligeledes videregive ønsker fra beboerne, i de tilfælde, hvor beboerne har svært ved at udtrykke sig.

Når mad laves i beboernes "hjem" kan vi udnytte ressourcerne og tilrette og være impulsivt. Vi laver små anretninger af is og fromager, som plejepersonalet kan give beboerne ved behov. Når der bages småkager er beboerne med til at bage hver anden ugen. Der bages også brød, og vi laver selv alle vore desserter. Egnsrätter sættes der stor pris på og her hjælper beboerne også til hvor de kan, fx kartoffelskrælning. Vi afholder også en del større fester, hvor gæsterne (beboere, pårørende, folk fra lokalområdet) kommer og sætter stor pris på maden. Ål til ålegilde, traditionel julefrokost, forårsfest, grillfest, Sankt Hans samt suppedage.

### **Fællesspisninger og ensomhed**

Projektet kan være med til at bygge bro til civilsamfundet, så beboerne har mulighed for at forblive en betydningsfuld del af et større fællesskab og ikke føler sig isoleret fra omverdenen på plejecenteret. Ensomhed kan have store konsekvenser for de ældres livskvalitet og trivsel, og ca. 5000 danskere over 65 år dør hvert år uden familie eller venner omkring sig.

Varde Kommune er medlem af Folkebevægelsen mod Ensomhed og i samarbejde med både ÆldreSagen og foreningen Vennekredsen som ofte yder en hjælpende hånd, får vi skabt en masse liv via fællesspisninger i plejecentret.

Plejehjemmet kan med et storkøkken fastholde og tilbyde flere samt utraditionelle fællesspisninger, bl.a. en bredere global madprofil i køkkenet, hvor beboerne og gæster kan opleve andre madtraditioner og smagspræferencer. Allerede nu afholdes én søndagsfællesspisning om måneden, seks gange om året. Her inviterer vi udefrakommende ind for at få muligheden for at spise sammen med beboerne. Det er lige fra ægtepar, pårørende, til mange der kommer alene og ved vores sidste arrangement var det i alt 30 gæster udefra. Disse spis-sammen arrangementer er kun mulige grundet storkøkkenet.

Sådanne arrangementer kan være med til at afhjælpe ensomhed og i stedet styrke fællesskab og nye sociale relationer. Fællesspisninger er for os og beboerne værdifulde, fordi de er med til at skabe nye bekendtskaber, samtaler mellem beboer og udefrakommende. Oplevelsen af ensomhed sættes i baggrunden og erstattes af det sociale samvær og der skabes en hjemlig atmosfære for alle med duften af nylavet mad.

Alle arrangementerne er også krydret med musik. Fællessange og god mad er to yderst vigtige elementer i de ældres liv og det vil vi rigtig gerne bakke op omkring i fremtiden. Dette store genetableringsprojekt har derfor stor betydning for beboerne, da det kan være med til at understøtte samt give beboerne gode oplevelser.

Vi ønsker ligeledes fremover at kunne lave nye og andre typer af aktiviteter for beboerne, bl.a. invitere familiemedlemmer med børnebørn ind til en stor familiefest,

hvor der til jul bl.a. kan blive bagt julesmåkager sammen med børnebørn. Vi oplever at beboerne trives og er glade, når de og deres familier kan inddrages og lave noget sammen.

Hvis vi som plejecenter har et storkøkken, som er nutidsvarende og fungerer optimalt kan vi skabe de bedst mulige rammer og nytænke forskellige former for spissammen-arrangementer.

### **Anvendelse af køkkenet**

*Det er et krav, at køkkenet anvendes på fast basis efter etablering. Beskriv derfor hvordan I vil bruge køkkenet, når det er færdigbygget. Kom gerne ind på, hvordan I vil inddrage beboerne i bl.a. planlægning af måltidet og selve madlavningen?*

I henhold til planlægning af måltiderne efterspørger vi, som tidligere nævnt, ønskerne fra beboerne selv. Dette er deres storkøkken og vi vil lave den mad, de ønsker. Kvaliteten af maden er vigtigt for os og vi foretrækker økologiske råvarer og handler i den lokale Brugs samt ved de lokale leverandører, når det er muligt. Dette vil vi på sigt gerne praktisere mere af, da beboerne herved får frisk kød, frugt og grøntsager efter årstiderne.

### **Inddragelse af beboerne**

På fast basis vil enhederne have mulighed for at komme og hente den varmekoldige mad i storkøkkenet vha. rullebogne. Her er beboerne inddraget (de som kan) og hjælper til med at få maden ud til enhederne.

Morgenmaden klargøres i enhederne, ligesom aftensmaden. Igen vil beboerne blive inddraget i at klargøre buffeten. Morgenmaden fungerer som en slags buffet, hvor de beboere, som har mulighed for det, selv tager. Oftest er der, udover smørrebrød, en lun ret om aftenen, som varmes op ude i enhederne og skaber en dejlig duft af mad.

Beboerne hjælper med borddækning, anretning og oprydning. Vi er meget tilhængere af "højskoletraditionen", hvor alle hjælper det, de kan. Sende skåle videre ved bordet, samle tallerkner ind m.m. Alle kan bidrage og mærker dermed, at de er en vigtig del af et større fællesskab.

Derudover betyder måltidet, at beboerne kommer hinanden ved og modvirker isolation i lejlighederne. Storkøkkenet vil ikke kun bringe maden ud i enhederne, men også være samlingspunkt for afhentning af mad, fylde plejecenteret med duften af mad, og være her, kvalitet er i fokus. Lige fra råvarerne til maden er ude i enhederne.

### **Antal berørte ældre**

*Angiv hvor mange (nye) beboere der vil få gavn af projektet.*

Dagligt har plejecentret i alt 42 beboere og 10 daghjemsbrugere, som vil få gavn af et optimeret storkøkken. Men også når vi gennemfører større arrangementer og fester, hvor udefrakommende og pårørende deltager sammen med beboerne, er der mulighed for at producere mad for mange. Der er udover dette et stort flow af dagcenterbrugere, som kommer til aktiviteter som banko, gudstjeneste, suppedage, syng-sammen-arrangementer m.m. Også her leverer storkøkkenet kaffebrødet og maden.

## Tidsplan

*Fremlæg en tidsplan for byggeriet, der holder sig inden for projektperioden (1. maj 2017 til 31. december 2017).*

Byggeriet igangsættes onsdag d. 31. august 2017 og tidsplan er som følger:

- Fredag d. 1. september 2017: Nedbrydning af storkøkkenet påbegyndes.
- Mandag d. 2. oktober 2017: Opbygning af storkøkkenet igangsættes.
- Onsdag d. 1. november 2017: Montering går i gang.
- Storkøkkenet er færdiggjort fredag d. 1. december 2017.

## Ingen huslejestigning

*Sæt kryds i boxen nedenfor som angiver, at I med ansøgningen bekræfter, at projektet ikke medfører huslejestigning for beboerne.*

## Organisering af projektet

*Beskriv hvordan projektet er organiseret, herunder hvem der har henholdsvis det juridiske og projektledelsesmæssige ansvar for projektet.*

Varde Kommunes Center for Anlæg og Ejendomme har vurderet hvilke ændringer, der vil være realistiske og herefter er der indhentet et tilbud (tilbud, plantegning og udgifter i vedhæftede dokumenter), for at få et overblik over de mest hensigtsmæssige forslag og muligheder samt udgifter, der vil være iht. genetablering af storkøkkenet.

Styregruppen er organiseret mest hensigtsmæssigt for at få alle relevante parter synspunkter og erfaringer med i genetableringen af storkøkkenet.

- **Køkkenpersonale:** Køkkenlederen Birgit Hansen har mange års erfaring med storkøkkenet og har kunnet levere megen brugbar viden iht. slidt udstyr, ergonomi og rammer som i hverdagen er en stor udfordring for køkkenpersonalet. Mette Muff er frivillig samt en væsentlig sparringspartner, da hun sammen med beboerne hjælper til bl.a. ved madlavning og borddækning m.v.
- **Projektledelse:** Bygningskonstruktør Brian Skytte Laursen, projektleder fra Center for Anlæg og Ejendomme vil i samarbejde med plejehjemmets tekniske serviceleder Peder Berg have det overordnede ansvar iht. opfølgning, opsyn og samarbejde med de eksterne parter under nedbrydning, opbygning samt montering (se ovenstående tidsplan).
- **Juridisk ansvar:** I henhold til det juridiske er Ældrechefen Thorkild Sloth Pedersen den ansvarlige i dette projekt.
- **Status og kontakt med ministeriet:** Udviklingskonsulent Karina Berg samarbejder med både forstanderen Rikke Strunge Mizrahi, økonomikonsulent samt projektleder, når udarbejdelse af status omkring fremdrift, opdatering af tidsplan (september og november) skal udarbejdes.

- **Økonomi:** Økonomikonsulent Finn Grundahl er med i processen omkring al regnskabsafklæggelse, som skal være revisorpåtegnet. Økonomikonsulenten indkaldes til møder i styregruppen, når statusrapporterne med foreløbige regnskaber skal udarbejdes og det samme gælder vedr. slutrapporten.

### Styregruppe

Angiv hvis der er nedsat en styregruppe for projektet og oplist gerne medlemmer.

Styregruppe består af følgende relevante medlemmer:

- Rikke Strunge Mizrahi (Forstander, Danske Diakonhjem)
- Peter Berg (Teknisk Serviceleder, Varde Kommune)
- Brian Skytte Laursen (Bygningskonstruktør, Varde Kommune)
- Birgit Hansen (Køkkenleder)
- Mette Muff (Frivillig, Vennekredsen)
- Karina Berg (Udviklingskonsulent på Ældreområdet, Varde Kommune)

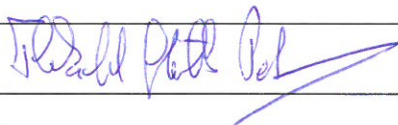
### Tilladelser

Beskriv hvorvidt I har indhentet de nødvendige tilladelser til at gennemføre byggeriet, herunder om der er indhentet godkendelse fra afdelingens beboere i forbindelse med etablering af køkkener på fællesarealer i almene plejeboliger.

De udstedte tilladelser til brug af storkøkkenet er indhentet i 2016 og er godkendt fra Levnedsmiddelstyrelsen.

Underskrift, sted og dato:

VARDE 28/3-2017



**Varde Kommune**  
Social & Sundhed  
Bytoften 2. 6800 Varde

Blåbjerg Pleje- og Aktivitetscenter  
Pleje- og Aktivitetscenter  
Byagervej 19  
6830 Nørre Nebel  
DK  
Att.: Brian Laursen

## BENT BRANDT

*Godt Grej til gastronomi*

Bent Brandt as  
Langdysen 7, 8200 Aarhus N  
Telefon 89300000

Danske Bank 4387 4621210815  
IBAN: DK2330004621210815 SWIFT-kode DABADKKK  
SE-nummer 37236910  
bb@bentbrandt.dk www.bentbrandt.dk

<b>Nummer</b>	1088708-2	<b>Side 1 / 19</b>
<b>Dato</b>	20-03-2017	
<b>Deres ref.</b>		
<b>Vores ref.</b>	CHJ	
<b>Rekvistion</b>		
<b>Projekt</b>	006629	

### Tilbud

Ifølge aftale fremsendes det ønskede overslag.

Alle priser er anført som nettopriser ekskl. moms.

**Total ekskl. Moms**

**1.430.000,00 DKK**

Leveringsbetingelse Frit Deres adresse

Betaling Efter nærmere aftale

For tilbuddet er BENT BRANDTs almindelige salgs- og leveringsbetingelser gældende (november 2007 - bl.a. indeholdende ejendomsforbehold), i det omfang andet ikke er skriftligt aftalt. Salgs- og leveringsbetingelserne kan læses her:

<http://www.bentbrandt.dk/om-bent-brandt/salgs-og-leveringsbetingelser>

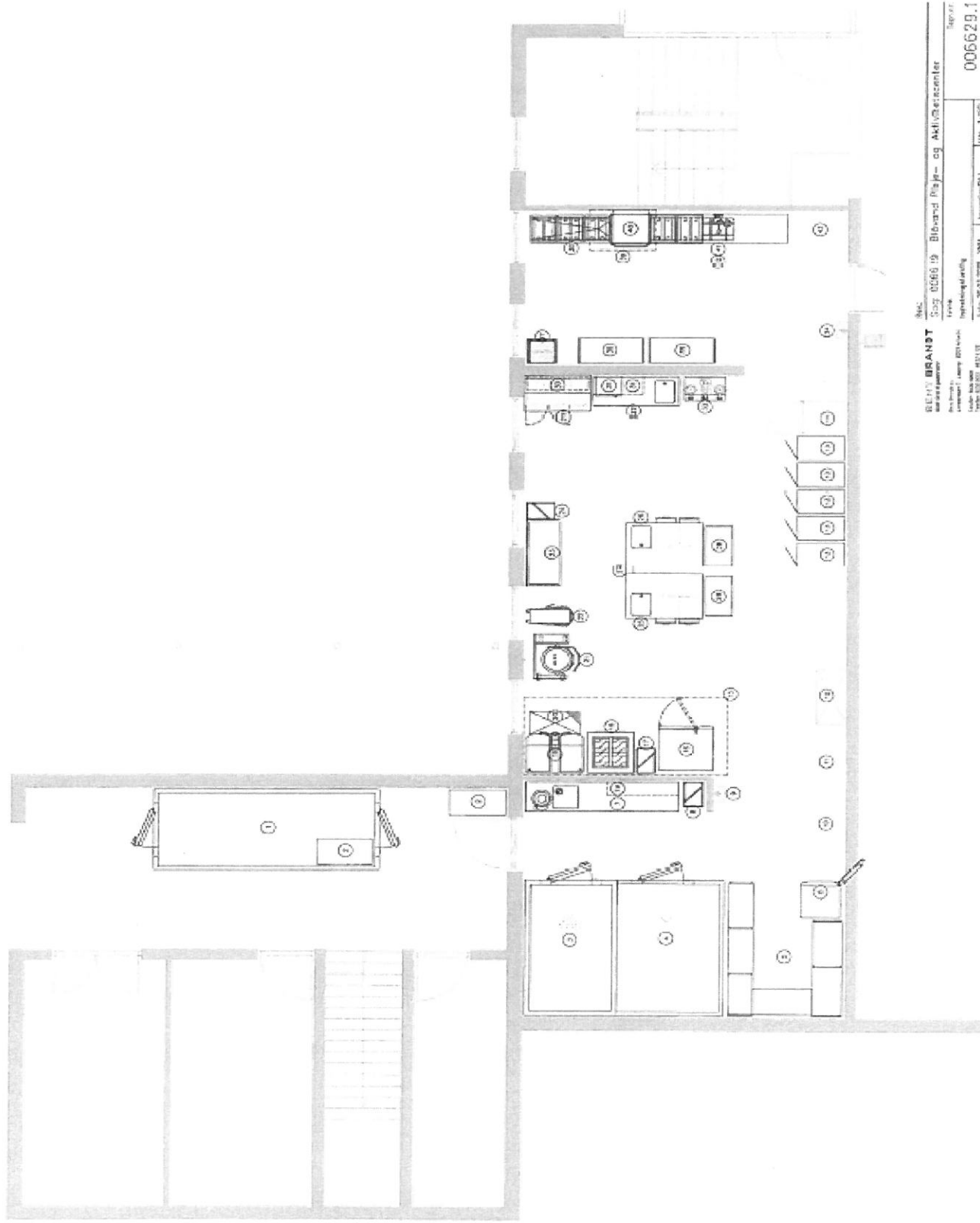
Alle priser er gældende i 30 dage, under forudsætning af samlet ordreafgivelse eller efter nærmere aftale.

Vi håber, at fremsendte imødekommer vores fælles interesse om et godt samarbejde, og vi står naturligvis til rådighed med yderligere oplysninger.

Med venlig hilsen  
BENT BRANDT A/S

Christina Joergensen  
Projektleder





No. 0066 19 Blandning af... og Aktiviteter  
 006629.1  
 1997-10-10 10:00 AM

## Blåbjerg Pleje- og aktivitetscenter

Økonomi storkøkken	▼ antal ▼	stk. pris ▼	Sum ▼	I alt ▼	Bemærkninger ▼
Nedrivning vægge	87	352	30.624	30.624	
Nedrivning overflader	125	125	15.625	15.625	
Kloak	115	500	57.500	57.500	
Elinstallationer	115	750	86.250	86.250	
VVS-installationer	115	450	51.750	51.750	
Varmeinstallationer	115	750	86.250	86.250	
Ventilation	1	540.000	540.000	540.000	Tilbud fra Bravida
Ventilationshus	20	5.000	100.000	100.000	
Kompressorhus til køle- og fryserum	3	6.400	19.200	19.200	
Styratafle køle- og fryserum	3	5.000	15.000	15.000	
Gulv for køl- og frostrum	19	1.250	24.125	24.125	
Lofter	115	500	57.500	57.500	
Vægoverflader	125	765	95.625	95.625	
Vinylgulve	115	600	69.000	69.000	
2 døre inkl. Automatik	2	10.000	20.000	20.000	
Port	1	18.000	18.000	18.000	
Brand ABA-anlæg	115	500	57.500	57.500	Bygherreleverance
Adgangskontrol	1	40.000	40.000	40.000	Bygherreleverance
Elskab og styreboks	1	90.000	90.000	90.000	
Køkkeninventar	1	1.430.000	1.430.000	1.430.000	Tilbud fra Bent Brandt
Arbejdslys og armaturer	115	750	86.250	86.250	
Uforudsete udgifter 10 %			299.020	299.020	
<b>Overslag</b>				<b>3.289.219</b>	