

”Det er hjemlighed at hjælpe til”

På Plejehjemmet Solbjerg deltager beboerne aktivt i dagligdagens gøremål. Det skaber en følelse af hjem og fællesskab at bidrage og hjælpe til.

Tekst og foto: Maria Bach Ekermann

Margit Betak Pedersen sidder hjemmevant og skræller kartofler i spisestuen på Plejehjemmet Solbjerg. Det gør hun flere gange om ugen, for der er ofte kartofler på menuen. Hun har forklæde på, og hænderne arbejder hurtigt. Det er tydeligt at se, at her sidder en kvinde, der har skræillet tusindvis af kartofler i sit lange liv. En mandlig beboer kommer forbi og giver Margit et klem på skulderen. ”Hvor er det godt, at vi har dig”, siger han og smiler kærligt til hende.

”Jeg vil gerne hjælpe til. Jeg ville blive bims af at sidde med hænderne i skødet dagen lang”, siger Margit Betak Pedersen og ler.

Og det er netop en opmærksomhed på Plejehjemmet Solbjerg. At alle beboere hjælper til med det, de kan og har lyst til.

”Hjemlighed er at bidrage til fællesskabet,” fortæller viceforstander Ditte Marie Fischer og uddyber, at det for mange beboere har stor betydning at blive inddraget i hverdagens små og store gøremål.

”Det kan godt være, at man ikke længere kan skrælle kartofler, men så kan man sidde og følge med i, at andre skræller kartofler, og på den måde er man jo også med i, at måltidet bliver til,” siger Ditte Marie Fischer.

Maden på plejehjemmet laves hver dag i et køkken, som ligger centralt i huset, så duften kan sprede sig og vække appetitten. ”Jeg kan godt lide, at vi altid kan lugte og følge med i, hvad vi skal have til middag. Det er med til at skabe hjemlig hygge,” fortæller Margit Betak Pedersen.

Der er brug for dig

For forstander Marianne Pind og viceforstander Ditte Marie Fischer er det en løbende ledelsesmæssig opgave at understøtte, at medarbejderne prioriterer, at beboerne bliver inddraget i hverdagens gøremål.

”Vi skal huske hinanden på, at det er hjemlighed at hjælpe til. Plejehjemmet skal ikke være et 5-stjernet hotel, men et hjem, hvor alle bidrager i det omfang, det er muligt for dem. Det kan fx være at sætte tallerkener og bestik på et rullebord efter brug eller bære sin morgenmadsbakke ud i køkkenet, hvis man er i stand til det,” siger Marianne Pind og forklarer:

”Omsorg er også at give beboerne mulighed for at yde omsorg over for andre, så de ikke kun modtager omsorg. Vi kender det jo selv. Det giver mening og livsglæde, når man oplever, at man gør nytte og, at der er brug for en.”

Et af de tidspunkter på dagen, hvor beboerne særligt bidrager, er omkring de fælles måltider. Beboerne hjælper med at dække bord og folde servietter, og maden bliver anrettet på lette fade, så det er nemt selv at øse op på tallerkenen og sende fadene rundt ved bordet. Beboerne hjælper hinanden, hvis en sidemakker har brug for hjælp, og for Marianne Pind og Ditte Marie Fischer er det tydeligt at mærke, at fællesskabet omkring måltidet er en vigtig del af det gode hverdagsliv for både beboere og medarbejdere på plejehjemmet.



“Der er mange gode minder forbundet med mad. Dagens ret bliver afsæt for gode samtaler og omdrejningspunkt for et fællesskab”

- Marianne Pind

”Der er mange gode minder forbundet med mad. Dagens ret bliver afsæt for gode samtaler og omdrejningspunkt for et fællesskab,” fortæller Marianne Pind.

En anden og vigtig fordel ved at prioritere fællesskabet, roen og de hjemlige rammer omkring måltidet er, at beboerne sidder længere tid ved bordet, hvilket gør, at de spiser mere.

”Underernæring og nedsat appetit er en udfordring for mange ældre. Her kan vi se, at en god bordplan, hvor vi har tænkt over, hvem der får glæde af at sidde sammen, fremmer lysten til at smage på maden, selvom appetitten er lille,” fortæller Ditte Marie Fischer.

Dagens ret er koteletter i fad. Det har dagens fødselar bestemt. Ønsker til menuplanen er altid velkomne på plejehjemmet, og som fødselar er man med til at bestemme, hvilken ret der i fællesskab skal nydes. ■



For Margit har det afgørende betydning for hendes livskvalitet, at hun føler, der er brug for hende og at hun stadig kan hjælpe til fx med kartoffelskrælingen. Og det går tjept i de erfarne hænder.

