Bedömning av verksamhetens kvalitet

Gästhemmet Edsby slott vård- och omsorgsboende

Regiform: privat
Inriktning: soma och demens
Antal lägenheter: 50

Syftet med uppföljningen är att bedöma verksamhetens sammantagna kvalitet samt följsamhet till lagar, författningar och avtal eller uppdragsbeskrivning, utifrån nedan angivna underlag. Uppföljningen belyser verksamhetens styrkor och utvecklingsområden för att stödja verksamheten i förbättringsarbetet.

Gästhemmet Edsby slott drivs i privat regi och har ramavtal med Stockholms stad. Verksamheten bedrivs i två separata hus, det ursprungliga Edsby slott samt ett relativt nybyggt hus, belägna i en parkliknande omgivning. Goda möjligheter till utevistelse finns där samt på altan utanför den moderna fastigheten.

Sammanfattande bedömning

Utifrån de underlag som har legat till grund för uppföljningen, är bedömningen att verksamheten uppfyller de krav som ställs och bedöms därmed ha förutsättningar att ge en god vård och omsorg. Verksamheten arbetar strukturerat med att utveckla kvaliteten i verksamheten.

Trygghet och säkerhet

Den samlade bedömningen är att verksamheten erbjuder en trygg och säker vård och omsorg. Verksamheten har ett ledningssystem och genomför egenkontroller och riskanalyser av verksamheten. Verksamheten har en struktur för systematisk hantering av synpunkter, klagomål och avvikelser. Detta sammantaget ger underlag för att säkerställa och utveckla verksamhetens kvalitet. Verksamheten har rutiner för en säker hälso- och sjukvård och omvårdnad.

Stadens brukarundersökning visar högt förtroende för personalen och deras bemötande. Upplevelsen är att det är lätt att få kontakt med personal av olika kategorier och att personalen informerar om tillfälliga förändringar. Brukarundersökningen visar också en hög upplevd trygghet med boendet.

Överrapportering mellan arbetspass sker genom att läsa dagantecknингar kompletterat med muntlig rapport vid behov. Som ett led i att arbeta personcentrerat genomförs tvärprofessionella team-möten med samtliga personalkategorier regelbundet. Dokumentation från

team-mötena görs i respektive journal enligt socialtjänstlagen och hälso- och sjukvårdslagen. Varje boende har en egen kontaktman och ca 88% av personalen har adekvat utbildning. Verksamheten har en plan för kompetensutveckling.

Enheten arbetar enligt BPSD och via företagets ”Demensakademi” ges medarbetarna möjlighet till reflektion över sitt arbete med personer med kognitiv svikt.

Verksamheten har rutiner för basal hygien och arbetar enligt Folkhälsomyndighetens rekommendationer. Egenkontroll av följsamhet till basala hygienrutiner sker genom att hygienombud och gruppchefer gör observationer i det dagliga arbetet. När ny boende flyttar in tas prov för covid-19 och personen är begränsad till sin lägenhet fram tills provsvar. Verksamheten har inte ett särskilt kohortteam men säkerställer att smittspridning inte sker genom att begränsa antalet medarbetare hos den enskilde. Munskydd och visir används alltid vid nära omvårdnadsarbete. Annars bara munskydd.

Verksamheten har eget kök och tillagar all mat från grunden. Enheten har rutiner för att förebygga och behandla undernäring och det finns tillgång till dietist. Egenkontroller av livsmedelshanteringen genomförs regelbundet. Det finns måltidsombud på varje avdelning och kostrådet träffas var 6:e vecka. Brukarundersökningen visar att de äldre är mycket nöjda med maten.

Enligt medarbetarna är det lätt att nå och få kontakt med chefen. Kvällar och helger finns gruppchef på plats och övriga tider finns ett journummer att ringa.

Meningsfullhet och delaktighet

Den samlade bedömningen är att verksamheten arbetar för att de boende ska vara delaktiga och uppleva meningsfullhet. Verksamheten har en tydlig värdegrund, ”Den goda dagen”. Resultaten från brukarundersökningen visar att personalen tar hänsyn till den enskildes åsikter och önskemål och ger den enskilde möjlighet att påverka vilken tid insatser ska ges.

Enligt brukarundersökningen trivs de boende i sina lägenheter, i de gemensamma utrymmena och med utomhusmiljön. De äldres upplevelse av måltiden som en trevlig stund på dagen minskade i den senaste brukarundersökningen. Verksamheten har analyserat detta resultat. Brukarundersökningen genomfördes under våren och samtidigt som covid-19-smitta fanns inom boendet. Samtliga äldre fick då äta på sina rum och personalen serverade maten iförda skyddsutrustning.

Måltidsmiljön är ett fokusområde på Edsby slott. Måltiden ska vara en trevlig stund i en lugn miljö. Personalen sitter med vid varje bord. Man dukar fint med fina servetter och firar varje högtid. Nu under pandemin får de äldre inte ta maten själva och smör och bröd m.m. står inte framme på borden.

Stadens brukarundersökning visar att de boende är mycket nöjda med aktiviteter och möjligheten att komma utomhus. Verksamheten har rutiner för aktiviteter och utevistelse och en särskilt utsedd aktivitetsansvarig planerar för gruppaktiviteter. Hen samverkar med avdelningarnas aktivitetsombud och det finns aktiviteter både förmiddag och eftermiddag och utevistelse erbjuds dagligen. En ramp har byggts upp till den skog som ligger nära boendet för att tillgängliggöra denna. För de som inte vill delta i gemensamma aktiviteter finns möjlighet till egen tid med kontaktmannen. Aktiviteter planeras i samråd med de äldre och aktivitetsmöte hålls en gång per månad.

Uppföljningen är gjord av:
Ulrika Dahnell och Christina Egerbrandt på Kungsholmens stadsdelsförvaltning i april 2021. På grund av pandemin genomfördes uppföljningen via Skype genom intervju med representanter för medarbetarna samt intervju med verksamhetschef och gruppchef.

Uppföljningsunderlag

- Verksamhetsuppföljning 2021 (strukturkvalitet)
- Brukarundersökning mars-maj 2020 (resultatkvalitet)

Mer om stadens uppföljningsmodell för äldreomsorg och gällande avtal samt uppdragsbeskrivning hittas på stadens hemsida www.stockholm.se. Länk till sidan finns här