

## Ældrecentret Gildhøjhjemmet

Udarbejdet af: Dorthe Larsen og Birgit Saxe Olsen

Ansvarlig: Centerlederen

Godkendt i ledergruppen: Maj 2016

Revideret: Juni 2016

Revideres senest: Juni 2018

<b>Instruks vedrørende: Gildhøjhjemmets fester for beboerne</b>	
<b>Målgruppe</b>	Personalet på Gildhøjhjemmet
<b>Formål</b>	Retningslinjer for planlægning og afvikling af fester på Gildhøjhjemmet
<b>Mål</b>	At alle ved hvad deres opgave er
<b>INSTRUKS</b>	
<b>Festudvalgets medlemmer</b>	Hvert af følgende områder er repræsenteret med et medlem og en suppleant i festudvalget: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkken</li> <li>• Teknisk service</li> <li>• Administration</li> <li>• Toppen</li> </ul> <p>Leder af køkkenet er ledelsesmæssigt ansvarlig for festudvalget.</p>
<b>Hvem kan deltage</b>	Alle beboere og pårørende. Borger på rehabiliteringen kan deltage mod betaling. (Prisen for borger på Rehabiliteringen er ½ pris af den pris pårørende betaler for deltagelse). Repræsentanter/suppleanter i Bruger- og pårørenderådet kan deltage uden betaling.
<b>Hvis man ikke deltager</b>	Der er festmenu samt pædagogisk måltid på afdelingen for dem, som ikke deltager i festen. Dette gælder dog ikke for borgere på Rehabilitering Brøndby da de betaler en dagstakst og har egenbetaling til festarrangementer.
<b>Gæster</b>	Centerlederen kan invitere udefrakommende gæster.
<b>Bordplan</b>	Oversigt over bordplan ophænges ved indgangsdøren til Mølesalen.
<b>Priser og menu</b>	Priser og menu fastlægges af køkkenet og vil fremgå af det endelige festopslag.
<b>Tilmelding og betalingsfrist</b>	Se særskilt instruks for dette på G-drevet under: Gildhøjhjemmet/Instrukser/Administration/Fester/Tilmelding og betaling til arrangementer på Gildhøjhjemmet.
<b>Køkkenets opgave</b>	

<p><b>ver ved fester i huset</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planlægning af menu (senest en måned før festen)</li> <li>• Indkøb af lys/servietter og bordpynt, samt bestilling af duge</li> <li>• Sammentælling af deltagere ud fra de afleverede tilmeldingslister fra afdelingerne</li> <li>• Senest 2 dage før festen informeres Teknisk Service om antal deltagere og bordopstilling</li> <li>• Ophængning af bordplan</li> <li>• Vejlede i borddækning</li> <li>• Vejlede bordformænd i festens forløb 15 minutter før festen starter. Man mødes i Møllesalens køkken</li> </ul>
<p><b>Toppens opgaver:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestille underholdning</li> <li>• Rensning af sølvlysestager</li> <li>• Fremstilling af bordkort</li> <li>• Bordformænd i samarbejde med de øvrige afdelinger</li> <li>• Annoncering af festerne via opslag indeholdende menu, pris og tilmeldingsfrist</li> <li>• Udsende tilmeldingslister til afdelingerne senest 3 uger før festen</li> </ul>
<p><b>Bordformændenes rolle ved fester i huset</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udpege personale som skal hjælpe ved bordservering</li> <li>• Ansvarlig for drikkevarer til eget bord</li> <li>• Servering og afrydning</li> <li>• Huske at tage salt og peber tages ud før desserten</li> </ul>
<p><b>Afdelingernes opgaver</b></p>	<p>Afleverer betaling til administrationen se instruks på G-drevet under Gildhøjhjemmet/Instrukser/Administration /Fester/Tilmelding og betaling til arrangementer på Gildhøjhjemmet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aflevering af tilmeldingslister til køkkenet</li> <li>• Afhentning af mad i køkkenet til beboere og personale, som ikke deltager i festen</li> <li>• Udfyldelse af bordkort</li> <li>• Planlægning af bordplan for egen afdeling</li> <li>• Ansvarlig for borddækning for egen afdeling. Min. 1 repræsentant deltager dagen før i borddækningen.</li> </ul>
<p><b>Teknisk serviceafdelings opgaver</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opsætning/nedtagning af borde</li> <li>• Musikanlæg og mikrofon</li> <li>• Øl og vand på køl</li> </ul>
<p><b>Servering af varmt mad</b></p>	<p>Der serveres 1 gang.</p> <p>Køkkenet informerer bordformændene om, hvor mange fade, skåle og lignende der skal være til hvert bord.</p> <p>Når den varme ret serveres, stilles sovs og kartoffelskåle på</p>

<p><b>Påklædning</b></p> <p><b>Personale deltagelse</b></p> <p><b>Rygning</b></p>	<p>bordet, disse bliver stående på bordet under måltidet, kan fyldes op løbende i køkkenet.</p> <p>Personalet bestemmer selv om de vil have uniform eller privat tøj på til festerne.</p> <p>Alt personale som deltager i festerne skal være med under hele festen. Alle er ansvarlig for oprydning efter festen, efter at personale eller dele heraf har fulgt beboerne hjem. <b>Der afryddes først efter det annoncerede tidspunkt for festens afslutning.</b></p> <p>Ved festen start informeres om hvornår der er rygepause.</p>
<p><b>Lovgrundlag</b></p> <p><b>Referencer</b></p> <p><b>Kilder</b></p>	<p>Serviceoven §§ 83 og 85</p> <p>Referat af MED møde d. 5. februar 2015 pkt. 7</p>