

Appetitvækker

Evaluering af projektet

Kulinarisk Kørekort til

chauffører og plejepersonale



MADKULTUREN

bedre mad til alle

Målet er mere livskvalitet

Fejl- og underernæring koster både livskvalitet og er dyrt. Hvis ikke borgernes ernæringstilstand er god, øges risikoen for sygdom og indlæggelse, og plejebehovet stiger. Derfor er det godt givet ud at investere i ældre borgeres appetit.

En god måltidsoplevelse bygger - udover på god og ernæringsrigtig madkvalitet - også på en række mere uhåndgribelige ting. Disse er relateret til den måltidsoplevelse borgeren har før, under og efter maden bliver serveret.

Når en borger modtager madservice i eget hjem, afhænger den gode oplevelse af måltidet ikke længere kun af den, der spiser maden.

Plejepersonalet og madleverandørens udbringning er vigtige ingredienser, og med enkle greb kan de styrke den ældre borgers opmærksomhed på maden og bidrage positivt til deres appetit. Dette er resultatet af evalueringen, som er gennemført i forbindelse med projektet, Appetitvækker.

På tre uger lykkedes det at få Inga tilbage i genoptræning

En hjemmehjælper fortæller på kursus to om Inga. Inga var blevet for svag til at gå til genoptræning. Hun havde tabt sig for meget. Hjemmehjælperen fik hende med lidt overtalelse til at komme med ud i køkkenet og lave sin egen morgenmad. Hjemmehjælperen smurte frokost imens, så hun kunne hjælpe til, hvis der var behov for det.

Når hun så stod ved siden af mens alt pålægget var fremme, så kunne hun selv være med til at bestemme, hvad der skulle på madderne, og det skete også, at hun fik lyst til en mad sammen med sin morgenmad.

Involvering, omhyggelig anretning af frokosttallerkenen og forventningen, der var bygget op til frokosten, gav pote. Det lykkedes at vække Ingas appetit, og efter kort tid havde hun taget nok på til at kunne genoptage sin genoptræning.

Kilde: observation under evalueringen af projektet

Indholdsfortegnelse

Madglæden er dalende for hjemmeboende ældre borgere.....	5
Plejepersonalet og chaufførerne skal vække appetitten hos de ældre borgere i eget hjem.....	7
Appetitvækker - værktøjskassen	10
Hvordan arbejder en appetitvækker?.....	11
Ældre borgere i eget hjem – det personlige måltid	11
Dialog og tillid - forandring.....	11
Hvis du ikke har noget godt at sige, så.....	12
Beskriv maden og tal den op	12
Måltidets rammer.....	13
Byg forventningen til måltidet op	13
Oplevelsen af tid.....	13
Evaluering - projektets virkning og resultater	15
Hovedresultater.....	15
Indsatsteori.....	17
Resultater	19
Virkning af kurserne.....	19
Ændret praksis i hverdagen?.....	21
1 minut ekstra – gør det en forskel?	25
Utilsigtede virkninger: bonusvirkninger.....	27
Fælles fodslag er afgørende	28
Appetitvækker-projektet vækker også arbejdsglæde.....	31
Betydning for arbejdsglæde.....	31
Bedre måltider for hjemmeboende ældre borgere?	33
Vurdering fra personalet	33
Vurdering fra ældre borgere	37
Vurdering fra de pårørende.....	38
Baggrund.....	40

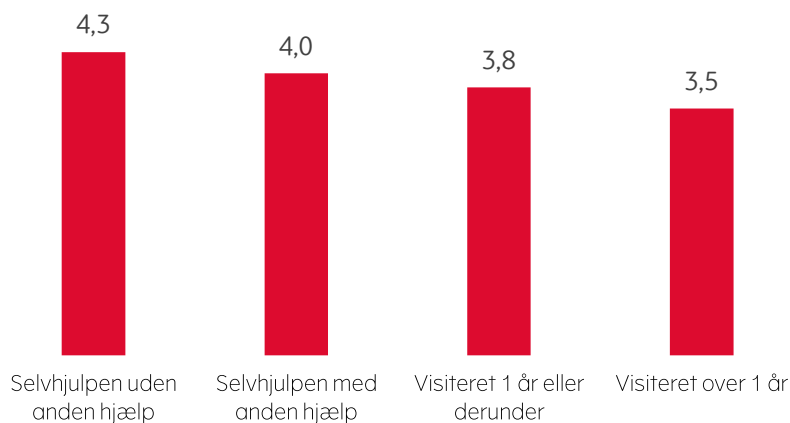
Madglæden er dalende for hjemmeboende ældre borgere

Ældre borgere i eget hjem er i en fase af livet, hvor maden kan tabe betydning. Dels pga. svækkede sanser og generel funktionsnedsættelse. At modtage mad fra et centralt køkken ændrer desuden måltidet fra at være privat og personligt, til at blive semi-offentligt og dermed en smule fremmed. Samtidig kan det at være (blevet) alene svække motivationen for at gøre noget ud af måltidet. Måltidet mister derved ofte betydning, og bliver ikke den kilde til glæde og næring, som er afgørende vigtig for en sund aldring.

Figur 1

Madrelateret livskvalitet

Fire visitationsgrupper. Den madrelateret livskvalitet er lavere, jo længere en borger har modtaget visiteret madservice



Kilde: Meninger om mad og måltider blandt ældre i eget hjem: En kvantitativ undersøgelse af ældres måltider, sociale rammer, funktionsevne og livskvalitet DCA rapport nr. 090, s. 67

Forskning fra Aarhus Universitet, gengivet i søjlediagrammet ovenfor, viser at ældre borgeres madrelaterede livskvalitet falder i takt med antallet af år, de har fået visiteret madservice. Madrelateret livskvalitet dækker over borgerens selvvaluerede følelse af glæde i hverdagen, og madens påvirkning heraf.

Appetitvækkerne - evaluering

Dette er afsæt for projektets indsatser, som sætter fokus på, hvordan ældre borgere i eget hjem, som er visiteret til madservice – støttet af plejepersonale og chauffører, som udbringer maden – kan finde fornyet appetit. Og dermed opretholde og forlænge selvhjælpenheden, og bevare funktionsevne og livskvalitet.

Plejepersonalet og chaufførerne skal vække appetitten hos de ældre borgere i eget hjem

Der er mange faktorer i spil i måltidsoplevelsen hos hjemmeboende ældre borgere, som modtager madservice. Der er et langt livs erfaringer og vaner, præferencer og minder. Der er den livssituation, som den ældre borger nu befinder sig i, og som betyder, at de ikke længere selv magter at sørge for mad til sig selv. Og så er der en lang række andre faktorer, som har at gøre med det system, som den ældre borger nu bliver en del af (se figur 2).

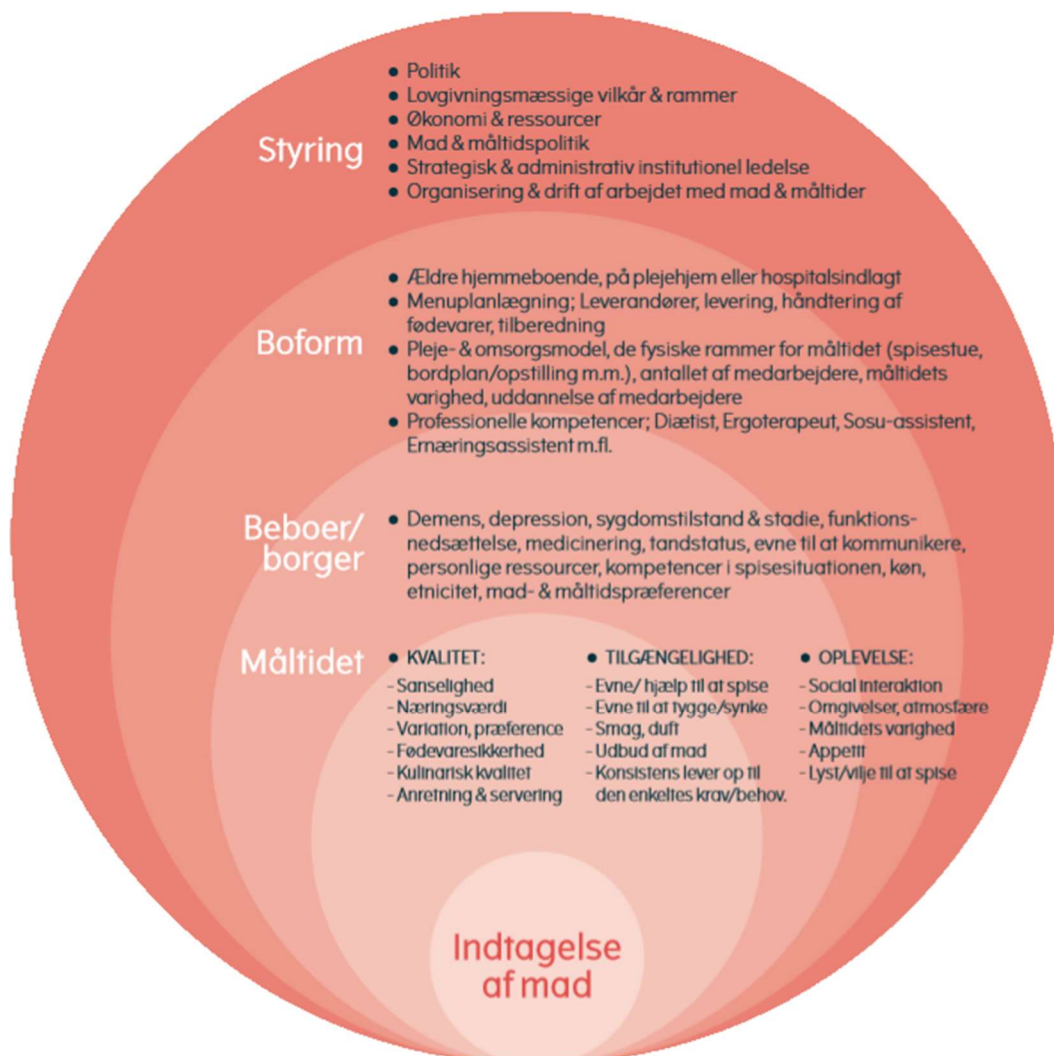
Når man visiteres af Kommunen til at modtage madservice, skal man bestille maden på en bestillingsseddel. Her kan den ældre borger vælge mellem at modtage maden kold til flere dage ad gangen, eller varm hver dag til enten middag eller aften. Det Danske Madhus indgår aftaler med selvstændige vognmænd, der bringer maden ud til de ældre borgere. Indimellem har de ældre borgere behov for hjælp til at varme maden og øse den op, og derfor kommer plejepersonalet også forbi.

Når den ældre borger modtager madservice, bliver chaufførerne og plejepersonalet derfor en del af den ældre borgers måltid. I dette projekt er der fokus på, hvordan plejepersonalet og chaufførerne med enkle redskaber, og indenfor de eksisterende rammer kan bidrage til at vække appetit hos de hjemmeboende ældre borgere, uden at der ændres på selve maden. Hvordan kan de støtte de ældre borgere i at glæde sig til og over maden, selvom de nu får mad på helt andre måder og under helt andre vilkår, end de har været vant til gennem livet.

Figur 2

Det gode måltid

Ældre borgeres måltidsoplevelse er påvirket af mange faktorer



Kilde: Det gode måltid. Fra folderen "SMAG. Skønne måltider til alle gamle

Om projektet og resultaterne

Projektets formål er, at hjemmeboende borgere, der modtager mad i eget hjem, får en mere appetitvækkende og indbydende oplevelse af den samlede situation omkring måltidet, hvilket skal medvirke til at forebygge underernæring og højne livskvalitet.

I løbet af projektperioden er der gennemført omfattende undersøgelser med fokus på de ældre borgere, plejepersonalet og chaufførerne.

Værktøjskassen, som projektet har resulteret i, udspringer af identifikation af gode praksisser hos personalet, og det mulighedsrum, som rammerne omkring arbejdet udgør og koblet med madfaglig viden og erfaring. Det kan du læse beskrevet i første del af rapporten.

Værktøjerne er formidlet til plejepersonalet og chaufførerne på to fælles kurser, efterfulgt af træning i praksis. Kurserne har taget udgangspunkt i anretning af maden, måltidets rammer og relationen rundt om måltidet. Udover kurset er der produceret to film og en pjece, som kan bruges lokalt i hjemmeplejen og hos madserviceudbydere.

I anden del af rapporten kan du læse om evalueringen af projektet.

Projektet er gennemført i samarbejde mellem Roskilde Kommune, Det Danske Madhus og Madkulturen, støttet af Sundheds- og ældreministeriets pulje ”Bedre mad til ældre i eget hjem”

Appetitvækker - værktøjskassen

Appetitvækkerens værktøjskasse bygger på de små tiltag, chauffører og plejepersonale allerede gør. Det er praktisk mulige initiativer i en travl hverdag.

Der er ikke fundet på noget nyt. Det er der ikke behov for. Det er en beskrivelse af ting, dygtige chauffører og plejepersonaler allerede gør, når muligheden byder sig.

Dermed er det også bevist, at det kan lade sig gøre – også med et presset program. Ikke hver gang, ikke hver dag. Men mange bække små, gør også her en stor å.

Du kan se mere om appetitvækkerne og få deres tips og tricks i disse små film:

Film 1:

Se hvad Mirfat og Lykke gør i deres hverdag for at skabe større appetit og madglæde hjemme hos borgeren, og hvad der motiverer dem ved arbejdet med måltidet i fokus.

<https://youtu.be/S1uD1-PWhnI>

Film 2:

Få tips og tricks til hvordan du kan arbejde med at skabe større appetit og madglæde, når du er på besøg hos borgeren.

<https://youtu.be/EjXix0GzqRs>

Hæfte

Herudover er der udarbejdet et hæfte, hvor værktøjerne er illustreret, og som kan uddeles til appetitvækkere, til brug for genopfriskning i det daglige arbejde.

Hvordan arbejder en appetitvækker?

Med rollen som Appetitvækker, følger ansvaret for at skabe bedre måltidsoplevelser og være med til at øge appetitten hos borgeren. Man kan betegne det som værtsrollen rundt om måltidet. Projektet sætter fokus på maden som en vigtig kilde til livskvalitet. Det handler om at ændre tankegang, snarere end at løse ekstra opgaver, og det har vist sig at skabe samarbejde på tværs af faggrupper og større arbejdsglæde for den enkelte medarbejder.

Ældre borgere i eget hjem – det personlige måltid

Når ældre borgere bor i eget hjem og modtager madservice, bliver værtskabet omkring det gode måltid til et samarbejde mellem den ældre borger selv, chaufføren og plejepersonalet. Det betyder fx, at nogle ældre borgere skal lidt mere på banen under borddækning, anretning eller pyntning af maden. De professionelle skal samarbejde om at tilbyde støtte til at vedligeholde eller inspirere til et måltid, som den ældre borger kan glæde sig til hver dag - uden at gå på kompromis med respekten for de ældres hjem.

Det personlige måltid skabes altså ved at den ældre borger selv er med til at præge det, selvom det er fra madservice.

Dialog og tillid - forandring

Det er en helt særlig udfordring, når måltidet finder sted i en borgers eget hjem, og det kræver tillid at skabe forandring. Både som chauffør og plejepersonale kræver det en fin føling med det ældre menneske, som man træder ind ad døren til. Deres personlighed, vaner og rutiner, systemer, historie og normer. En ønsker at sidde i spisestuen hver dag, en anden har en særlig plads, som maden skal stilles på. De professionelle omkring de ældre borgere jonglerer et utal af ønsker og behov hver eneste dag.

Det er en af chaufførens og plejepersonalets forcer, at de opbygger relation til borgerne over lang tid, hvor de kommer dagligt i hjemmet. Gennem omhyggelig opmærksomhed og evnen til at møde hver enkelt borgers behov opbygger personalet en stor tillid hos den ældre borger. En tillid, som kan være afgørende, når den ældre borger skal udfordres lidt til at smøre en mad selv, spise lidt mere eller ændre på en vane om at spise af plastikbakken fremfor en tallerken. Rehabilitering kan sagtens foregå i køkkenet og have den positive sidegevinst, at appetitten styrkes og dermed også trivselen.

Præmissen for den værtsrolle, appetitvækkerne tager på sig, er altså at borgeren er inddraget i måltidet, og selv er med til at finde frem til, hvordan man kan skabe det gode måltid hjemme hos lige præcis ham eller

hende. Samtidig er det vigtigt at turde udfordre den ældre borgers vaner lidt, og spørge igen efter et stykke tid. Det kan jo være, at noget har ændret sig.

I projektet har deltagerne delt erfaringer med hinanden om, hvordan de kan invitere de ældre borgere til at deltage mere aktivt i måltidet fx ved brug af enkle vendinger som "hvis jeg tager tallerkenen, tager du så bestikket?"

Hvis du ikke har noget godt at sige, så...

Når man kommer som Appetitvækker hos borgeren, kan man ikke undse sig selv, at man kommer som en person med egne følelser og holdninger til den mad, der bliver serveret. Men igen er det på præmissen om, at det er hjemme hos borgeren, og derfor også deres måltid, det drejer sig om. Appetitvækkeren er i denne sammenhæng en professionel fagperson, der påtager sig rollen som afsender på maden, og har til opgave at præsentere og servere den så appetitvækkende som muligt. Derfor er det i særdeleshed vigtigt, at det ikke farves af personlige holdninger om hvorvidt appetitvækkeren kan lide maden, eller synes maden ser god eller dårlig ud. Ingen synes, det er rart at spise mad, som nogle andre har rynket på næsen over, eller direkte sagt sin mening om. Kroppen taler et klart sprog.

I projektet har plejepersonalet fået mulighed for selv at smage et større udvalg af retter fra Det Danske Madhus, og haft mulighed for at stille spørgsmål om menu, råvarer og opvarmning mm. til leverandøren og chaufførene. Det har haft stor betydning for deres opfattelse af madens kvalitet – i positiv retning.

Beskriv maden og tal den op

Mange ældre borgere har svækket smagssans, eller rettere sagt; de har vanskeligt ved at fornemme de mange aromaer, som giver maden sine smagsnuancer. Det kan derfor være en god idé at hjælpe lidt på vej ved at fortælle, hvordan maden ser ud, hvordan den dufter og måske fremhæve nogle af de smage, maden kunne have. Det fremmer borgerens forestilling om maden, og det hjælper dem til at kunne smage forskel på de forskellige retter.

Tal også maden op. Det kan man gøre ved at finde noget ved maden, man synes, er tiltalende. Eller fortælle hvad man kan forestille sig det smager af, og hvad det dufter af, eller hvis man ved, hvordan det er lavet. Det giver alt sammen en fortælling til maden, som øger fokus på måltidet.

Brug meget gerne tillægsord, som er billeddannende. Det virker godt at appellere til smags- og lugtesansen, da den svækkes gradvist med alderen.

I projektet øvede deltagerne sig på at beskrive forskellige klassiske kager og desserter for hinanden ved skiftevis at beskrive deres farver, duft, smag og konsistens.

Måltidets rammer

At skabe måltidsglæde og appetit handler i særdeleshed også om æstetikken omkring måltidet. Man kan sige at bordet udgør rammen om tallerkenen, og det er dermed vigtigt at holde det ryddeligt, og gøre lidt ud af det. Det sætter også gang i forventningens glæde, og skaber fokus på måltidet.

Det lyder måske lidt fint. I virkeligheden handler det om at sørge for, at det er rart. Mange spiseborde hjemme hos ældre borgere, fungerer ikke blot som spiseplads, men er også opbevaringsplads for papirer, medicinbokse, fjernbetjening, radioer og andet udstyr, som det kan være rart at have ved hånden, men som ikke bidrager positivt til måltidsglæden.

Det kan skabe ekstra god stemning, at der bliver dækket bord med dækkeserviet, servietter, et fint stel eller måske endda en lille blomst på bordet. Måske blot at skifte mellem forskellige stel, eller at sætte lidt salt og peber frem.

Men det er også vigtigt at have fokus på helt basale ting, som at der er tilstrækkeligt med lys til at den ældre borger oplever måltidets farver, eller frisk luft, som duften af mad kan brede sig i.

Byg forventningen til måltidet op

Mange deltager mente ikke, at de kunne vække de ældre borgeres appetit, fordi de ikke var der lige i det øjeblik, hvor den ældre borger skulle spise. Men måltidsglæde er ikke noget, som kun sker, mens vi sidder med kniv og gaffel. Ligesom hele december er præget af forventningens glæde til juleaften, så er der mange små anledninger til at bygge forventning op til måltidet i dagens løb.

Projektet arbejder med, hvordan man kan tale om mad i løbet af dagen, spørge ind til hvad der er på menuen, hvis man kommer før maden, eller til hvordan maden smagte, hvis man kommer efter osv. En person fra plejepersonalet havde også gode erfaringer med at kigge på valgmulighederne blandt de retter, som stod på køl, og de ældre borgere selv skulle varme op senere, for at minde om det og skabe forventning.

Oplevelsen af tid

Både chauffører og plejepersonale vil gerne yde en god service og nærer stor omsorg for de ældre borgere. Samtidig oplever de sig tidspressede og tager hele tiden højde for, at uforudsete hændelser på ruten kan forsinke dem. Det skaber en vis frustration, når forventningerne er høje og tiden er knap. Når de oplever at have tid, fx sidst på ruten, så slapper de mere af og har overskud til at gøre de små ting, der skal til for at vække appetitten hos de ældre borgere. Det er vigtigt at afklare forventningerne til hvilken service, de skal yde og fremhæve den værdi, det skaber - også selvom de ville ønske, at de kunne gøre så meget mere.

Projektets fokus har været på, at lidt også har ret. Selvom det kun er en gang dagligt, man som fagperson finder ro og overskud til at dele et minde, dække bord eller invitere med i køkkenet, så bliver det til flere hundrede handlinger på et år. Og det gør en forskel.



CASE

Plejepersonalet plejede at komme hos Alfred, som fik mad fra madservice. Han kunne hverken se eller lugte særlig godt længere, og led af demens.

Plejepersonalet sørgede for at tale om, hvordan medisteren var godt stegt, med god brun sovs, og talte om hvor dejligt den duftede, mens hun satte maden frem foran ham. Hun vidste, han havde været slagter, og spurgte ind til hans forhenværende arbejde. Alfred begyndte at tale om dengang, han kom hjem til sin kone, som stod klar med varm mad efter en lang arbejdsdag.

Da plejepersonalet gik fra Alfred for at give ham ro til at spise, stod mindet om middag med konen og arbejdet i slagterforretning tilbage.

Kilde: Observation fra aftenvagt i hjemmeplejen



Evalulering

- projektets virkning og resultater

Hovedresultater

Vurdering af kurserne: stor tilfredshed

Der er generelt stor tilfredshed med kurserne blandt deltagerne. Og efter at have gennemført kurserne føler de fleste deltagere sig godt klædt på til at arbejde med de forskellige Appetitvækker-redskaber.

Fra kursusgang 1 gælder det særligt 'at variere anretningen af maden på tallerkenen' og 'at arbejde med opdækning'. Mens det har vist sig noget sværere for deltagerne 'at arbejde med smagene i et måltid'. Efter kursusgang 2 vurderede omkring to ud af tre, at de i høj grad føler sig klædt på til 'at involvere de ældre borgere i måltidet', 'sætte ord på smage' og 'finde de små ting, man kan sige og gøre for at vække appetit'.

Endelig har deltagerne på kurserne givet udtryk for, at de i vid udstrækning har kunnet bruge de ting de har lært (på kursusgang 1) i praksis.

1 minut ekstra

Udover kurserne blev det i en afgrænset periode afprøvet at tildele de fire chauffører, som kører i Roskilde Kommune, et minut ekstra pr. besøg. Chaufførerne oplevede i den forbindelse, at de gjorde lidt ekstra ud af besøget, fx øse maden op på tallerkenen eller have tid til at lytte til en lille fortælling. De peger også på, at de ene ekstra minut har betydet større tillid og tættere relationer.

Vigtigst af alt har det ændret chaufførernes eget fokus og gjort det mere legitimt at bruge mere tid på maden og måltidet. Det har tydeliggjort for dem, at de skaber for de ældre borgere og givet dem nogle værktøjer til hvordan de kan gøre.

Bedre måltider for hjemmeboende ældre borgere

Både plejepersonale og chauffører tilkendegiver, at projektets redskaber og virkemidler har en positiv betydning for de hjemmeboende ældre borgere der modtager madservice.

To ud af tre mener, at projektets virkemidler i høj grad kan give de ældre borgere en bedre måltidsoplevelse i hverdagen, mens den sidste tredjedel mener, at de i nogen grad kan give de ældre borgere en bedre måltidsoplevelse.

Øget arbejdsglæde

Samlet set har Appetitvækkerprojektet bidraget positivt til arbejdsglæden blandt de personalegrupper, som arbejder med mad hos de hjemmeboende ældre borgere.

8 ud af 10 deltagere på kurserne angiver, at de har fået:

- Lyst til at finde nye måder at gøre måltider til lyspunkter i hverdagen
- Inspiration til at gøre mere ud af de ældre borgeres måltider (når det er muligt)
- Motivation for at gøre en forskel for de ældre borgeres trivsel i det daglige arbejde

Bonusvirkninger

Udover de forventede virkninger, har projektet også medført en række mere utilsigtede 'bonusvirkninger'. Det handler primært om de nye relationer, der er blevet etableret på tværs af de to faggrupper: plejepersonale og chauffører. De nye relationer har været med til at skabe et fælles fodslag, øge videndelingen og inspiration og styrke samarbejdet om at skabe bedre måltidsoplevelser.

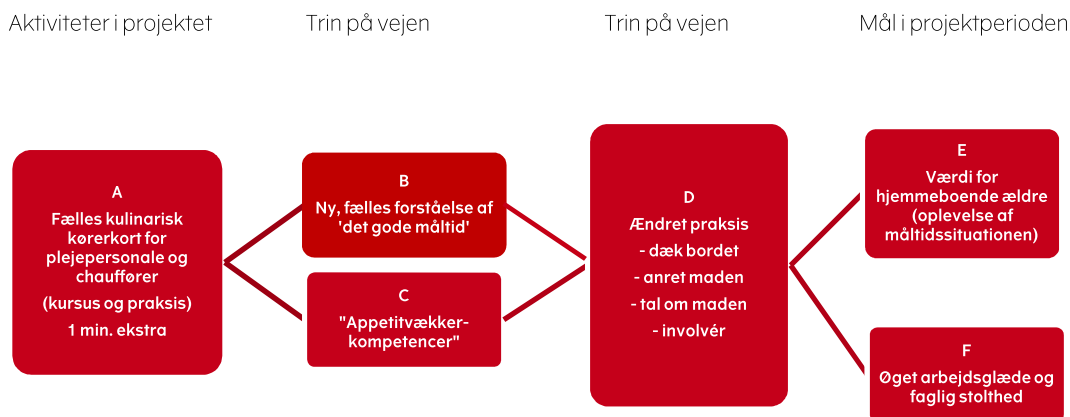
Den tættere relation, øget respekt og større kendskab til hinanden på tværs af faggrupperne har også medført større initiativ og flere eksempler på, at der i fællesskab er fundet nye løsninger på nogle af de udfordringer, de møder i det daglige arbejde. Fx at de chauffører kan kontakte hjemmeplejen via borgertelefonen, hvis en ældre borger ikke åbner døren.

Indsatsteori

Som forberedelse til at gennemføre evaluering af projektet, er der udarbejdet en insatsteori, som illustrerer aktiviteter og forventede virkninger i projektet. En insatsteori giver overblik over, hvilke antagelser projektet bygger på ift. hvordan projektets aktiviteter skal føre til nogle forandringer, som er trin på vejen til at nå projektets mål. I evalueringen undersøges derfor, hvorvidt og i hvilket omfang, det var det, der skete undervejs, eller om kæden er hoppet af et sted.

Figur 3

Indsatsteori for projektet Forventet virkningen af projektets indsatser



Aktiviteter i projektet (A)

Repræsentanter fra hjemmeplejegrupper i Roskilde Kommune (hjemmehjælpere, sosu-assistenten og diætister), samt de chauffører, der bringer mad ud for Det Danske Madhus her, blev undervist på to kurser. Mens hovedparten af chaufførerne er mænd, er hovedparten af plejepersonalet kvinder. Der er i alt fire udbringningsruter, som dækker Roskilde kommune, dvs. at det er fire-otte personer, som tilsammen deler mad ud til alle Det Danske Madhus' kunder i Roskilde Kommune. Alle de faste chauffører har deltaget i kurset. Der er et langt større antal plejepersonaler. Her har en til to repræsentanter fra hver hjemmeplejegruppe været tilmeldt kurset.

Kurserne (Kulinarisk Kørekort) blev udviklet og justeret løbende på baggrund af en række grundige undersøgelser af, hvordan ældre borgere hverdag og forhold til mad er, og hvordan plejepersonalet og chaufførernes arbejde foregår i praksis.

På kurserne blev der dels arbejdet med at etablere en fælles forståelse på tværs af faggrupper af "det gode måltid", når ældre borgere modtager madservice i eget hjem. Herudover blev deltagerne gennem oplæg og praktiske øvelser undervist i hvordan de med forskellige virkemidler kan arbejde med at bygge forventning

Appetitvækkerne - evaluering

op omkring måltiderne ud fra de ældre borgeres individuelle ønsker, og de muligheder, de eksisterende arbejdsrammer byder.

Kulinærisk Kørekort, kursus 1 havde fokus på maden og rammerne omkring måltidet. Deltagerne blev undervist i en grundlæggende forståelse af smag og brugen af sanserne. De blev herudover inspireret til, hvordan de kan skabe et hyggeligt og mere personligt måltid ved at dække bordet på forskellige måder, og anrette maden på en indbydende og varieret måde. Her blev deltagerne trænet i at have fokus på den ældre borgers ønsker.

Kulinærisk Kørekort, kursus 2 byggede videre på forståelsen af smag ved at træne deltagernes madsprog, dvs. deres evne til at tale om maden på en måde, som vækker appetit hos den ældre borger. Der blev også udviklet nogle små kneb til, hvordan man med sin opmærksomhed, og i samtalen kan bygge forventning op til måltidet i løbet af dagen. Her blev deltagerne også trænet i at involvere borgerne i processerne omkring måltidet, for at gøre det mere involverende og samtidig mere personligt.

I en afgrænset periode blev det herudover afprøvet, hvilken effekt det ville have, at chaufførerne havde et et minut ekstra hos hver borger.

Forventet virkning (B, C, D)

Formålet med kurserne var at skabe bevidsthed om måltider som noget, der rummer mange flere facetter end maden alene (B). De fagpersoner, som bringer mad ud og måske også serverer den, har en unik mulighed for at støtte den ældre borger i en god måltidsoplevelse, og målet var at deltagerne skulle få øje på de små ting, de kan gøre for at vække appetitten – uden at det kræver ekstra tid. Målet var, at deltagerne gik fra kurserne med konkrete kompetencer til appetitvækkende borddækning, anretning, samtale om og omtale af maden, og også gerne at involvere de ældre borgere mere i processer omkring måltidet. Med dette nye, fælles syn og disse nye kompetencer var forventningen en ændret praksis (D), når de efterfølgende skulle prøve det af i deres daglige arbejde.

Projektets mål (E, F)

Projektets mål var som udgangspunkt todelt:

- At skabe værdi for de hjemmeboende ældre borgere, som skulle opleve en positiv forandring af måltidssituationen (E)
- At øge arbejdsglæden for plejepersonalet og chaufførerne (F)

Resultater

Virkning af kurserne

I forbindelse med afvikling af kurserne blev der gennemført både deltagerobservation mhp. udviklingsarbejdet og gennemført en kort spørgeskemaundersøgelse mhp. evaluering. Der var et begrænset antal deltagere på kurserne, og desværre var det også et lavt fremmøde blandt de tilmeldte. Derfor kan resultaterne af undersøgelserne primært bruges som indikation af kursets virkning i praksis, og det har også betydning for rækkevidden af projektet, idet færre end forventet har anvendt disse nye appetitvækker-kompetencer i relation til ældre borgere.

Resultaterne peger på meget stor tilfredshed med kurset blandt deltagerne. Mellem 80-90 % af deltagerne gav udtryk for, at de "i høj grad" var tilfredse med kurserne.

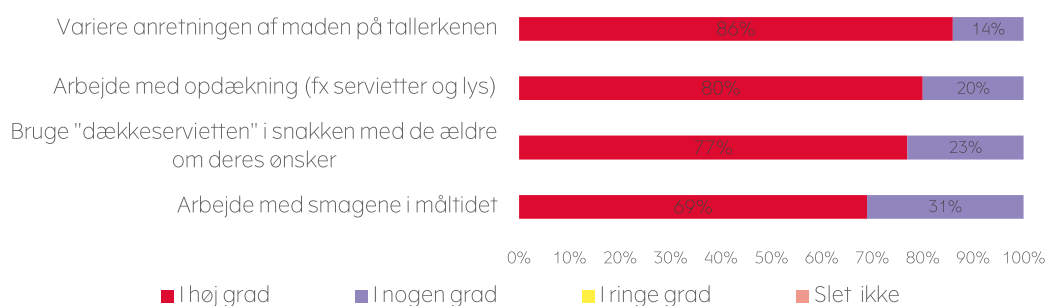
Opnåede deltagerne appetitvækker-kompetencer på kurserne?

Jf. indsats teorien, var det en forudsætning for at nå projektets mål, at deltagerne tilegnede sig de såkaldte appetitvækker-kompetencer (som er nærmere beskrevet i første del) på kurserne. Derfor undersøgte evalueringen, i hvor høj grad deltagerne også følte sig klædt på til at bruge det, de havde lært i praksis. Efter de har gennemført kurserne, føler kursisterne sig i vid udstrækning klædt på til at anvende redskaberne og noget kunne også tyde på, at de er blevet mere opmærksomme på betydningen af at gøre noget ud af måltidet.

Figur 4

Deltagernes udbytte af kursus 1

Nu, hvor du har gennemført kurset, i hvor høj grad føler du dig klædt på til at:



Kilde: Spørgeskemaundersøgelse med deltagerne på kursus 1

Deltagerne er mest fortrolige med variation i anretningen af maden efter kursus 1, mens opdækning også scorer højt. 86 % af deltagerne føler sig i høj grad klædt på til at variere anretning, mens 80 % føler sig klædt på til at arbejde med opdækning. Begge dele er velkendte opgaver, og derfor er det måske ikke så

Appetitivækkerne - evaluering

overraskende, at kursisterne føler sig klar til at anvende den inspiration, de har fået på kurset. I de åbne spørgsmål nævner enkelte også, at det var en god genopfriskning eller påmindelse af noget, de egentlig godt vidste i forvejen.

Brugen af dækkeservietten, som var et dialogredskab udviklet til at spørge ind til de ældre borgeres præferencer var lidt mere udfordrende, men alligevel svarer 77 %, at de i høj grad føler sig godt klædt på, og også de sidste 23 % føler sig i nogen grad klædt på. Efterfølgende viste deltagerobservation dog, at det ikke fungerede godt i hjemmehjælpernes praksis, og derfor blev dækkeservietten ikke en del af den endelige værktøjskasse.

Det mest udfordrende var at arbejde med smagene i et måltid. Her føler 69 % sig i høj grad klædt på, mens 31 % i nogen grad føler sig klædt på. Sammenholdt med de åbne besvarelser, hvor mange nævner smag og arbejdet med tilsmagning som det bedste, de har lært, så lader det til at arbejdet med smage var lidt sværere, men i høj grad interessant for deltagerne.

Det lader til, at deltagerne på kursus 1 i høj grad er blevet opmærksom på betydningen af anretning, opdækning mv. for det gode måltid. I sammenligning med den gennemsnitlige danske befolkning, så finder kursisterne det i hvert fald langt vigtigere at servere maden i fade osv., dække bordet pænt, og at tage hensyn til individuel smag og lyst efter de har været på kursus (Madkultur17, figur 50 s. 90). Dette kan skyldes flere ting, men kan også pege på, at betydningen af disse ting for oplevelsen af måltidet er blevet tydeliggjort for dem på kurset.

Figur 5

Deltagernes opfattelse af måltider

Sammenlignet med den danske befolkning



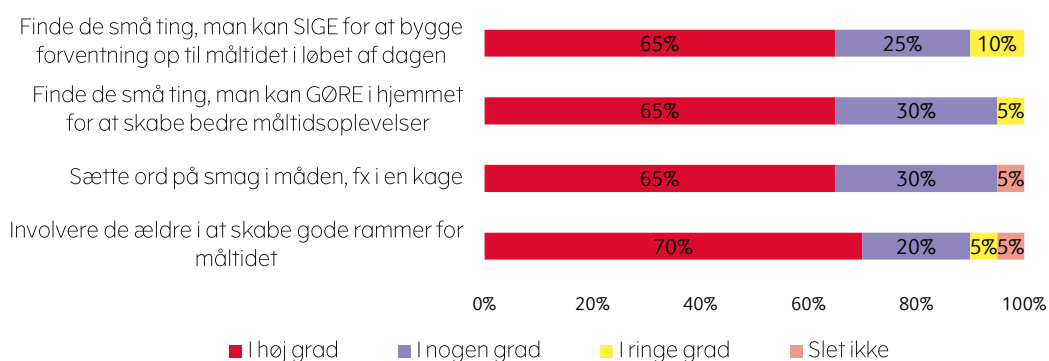
Kilde: Spørgeskemaundersøgelse med deltagerne på kursus 1

Stoffet på kursus 2 var lidt mindre konkret og mere uvant for personalet, og disse redskaber scorer lavere end de redskaber, som blev præsenteret på kursus 1. Alligevel vurderer omkring to ud af tre, at de i høj grad føler sig godt klædt på til at involvere de ældre borgere i måltidet, sætte ord på smage og finde de små ting, man kan sige og gøre for at vække appetit.

Figur 6

Deltagernes udbytte af kursus 2

Nu, hvor du har gennemført kurset, i hvor høj grad føler du dig klædt på til at:



Kilde: Spørgeskemaundersøgelse med deltagerne på kursus 2

Ændret praksis i hverdagen?

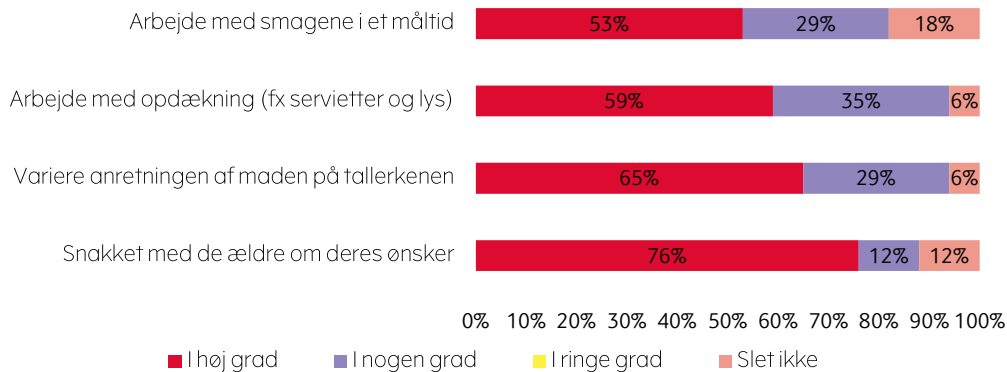
Det tyder altså på, at deltagerne på kurserne både var tilfredse med kurserne og faktisk også fik tilegnet sig de væsentligste "appetitvækker-kompetencer". Dette var forudsætning for at de kunne ændre på praksis, som var det næste trin på vejen mod at opnå projektets mål. Hvorvidt det lykkedes dem at bruge det, de havde lært, er blevet undersøgt på flere måder. Dels gennem feltarbejde, dvs. deltagelse i dag- og aftenvagter, dels ved i spørgeskema til deltagerne, som deltog på kursus 1, at spørge om de havde kunnet anvende redskaberne fra kursus 1, da de ca. fire måneder senere deltog i kursus 2. Emnet blev også undersøgt ca. tre måneder efter kursus 2 i to fokusgrupper med hhv. chauffører og plejepersonale, hvor virkningen af projektets redskaber blev diskuteret.

Personalet gav her udtryk for, at de i vid udstrækning havde kunne bruge de ting, de havde lært på kursus 1, om end resultaterne skal tages med visse forbehold pga. det lave respondentantal.

Figur 7

Anvendeligheden af redskaberne i praksis

I hvor høj grad har du kunnet bruge de ting, du lærte på kursus 1?



Kilde: Spørgeskemaundersøgelse gennemført efter kursus 2 med gengangere fra kursus 1

“

”Det tager ikke længere tid. Det handler om at ændre ’mindset’”

Hjemmehjælper, Roskilde Kommune

Disse resultater blev dog bekræftet i de fokusgruppeinterview, som blev afholdt med de to personalegrupper hver for sig. Her blev det bekræftet, at projektets redskaber ikke er langt fra de to faggruppers virkelighed. At det godt kunne lade sig gøre – i hvert fald engang imellem. Dette lå fint i tråd med projektets ambition om at finde praktisk mulige løsninger, som ikke var banebrydende raketvidenskab, men som byggede på dygtige chaufførers og plejepersonalers erfaringer og konceptualisere dem, så de kunne deles.

“

”Det er jo sådan her, vi gerne vil arbejde”

Hjemmehjælper, Roskilde Kommune

Begge faggrupper gav udtryk for at projektet bekræftede dem i, hvordan de gerne ville udføre deres arbejder, og satte fokus på, hvorfor det er vigtigt, at de gør det. Det hænger også sammen med deltagerens oplevelse af en styrket arbejdsglæde ved at deltage i projektet. Mere om dette senere.

“

”Det vi har gjort før, var bare ren høflighed og respekt.

Det er jo ældre - det er gamle Danmark, og dem skal vi tage os af. Sådan er jeg opdraget.

Men vi har gjort det hele tiden. Nu har vi bare indset, hvilken indflydelse det har. Det har vi slet ikke været klar over, det har vi ikke! Hvor meget lidt salt og peber kan betyde for dem. Og det gør det faktisk... saltet gør i hvert fald.

Bare lige at tage det frem.

Det er ikke lige som vi unge. Vi har fint salt, de har groft salt. Mange af de ældre har groft salt i saltkar.

Det betyder meget.

Før tænkte jeg at det kunne være lige meget.”

Kilde: Chauffør, fokusgruppeinterview



En chauffør står i køkkenet, og øser maden op på tallerken til en ældre dame. Der er en omsorgsfuld og venlig tone imellem dem.

Ældre kvinde: Er det nu frikadeller igen?

Chauffør: Nej, i går var det kylling.

Ældre kvinde: Nå...

Chauffør: Vil du have mere sovs på?

Ældre kvinde: nej, tak.

Chauffør: er du sikker? Du har betalt for det?

De griner lidt. Chaufføren sætter maden på spisebordet sammen med glas og service.

Ældre kvinde: [så fint det ser ud] er det jo lige før jeg burde have et glas vin.

Denne interaktion tog ca. 45 sekunder.

Da vi kører videre, fortæller chaufføren, at hun meget sjældent har besøg, når han kommer. Han er kommet der hver dag i et par år nu, og begyndte at øse hendes mad op, efter hun faldt og brækkede armen.

Kilde: Deltagerobservation med chauffør fra Det Danske Madhus

1 minut ekstra – gør det en forskel?

Med omkring 50 stop på en aften-rute er det ikke for sjov, at chaufførerne, der bringer mad ud til de hjemmeboende ældre borgere, har løbesko på. Og punktlighed er en mærkesag. Udover kurserne, blev det derfor i en afgrænset periode afprøvet at tildele chaufførerne et minut ekstra pr. besøg, for de skulle få lidt ekstra tid til at stoppe op og benytte nogle af redskaberne i appetitvækkernes værktøjskasse.

Men kan et minut ekstra gøre en forskel? Det ene minut ekstra handler ikke om at kigge på uret, men om oplevelsen af at have tid. Og forståelsen af, at den ydelse, som chaufføren leverer, ikke kun er mad, men mere end det. De oplever, at bevidstheden om, at de har lidt ekstra tid, får dem til at gøre lidt ekstra. Måske tager de sig tid til at øse maden op på tallerkenen. Måske at lytte til en lille fortælling, den ældre borger har på hjerte. Måske at hjælpe med at finde de retter på menuen, den ældre borger har mest lyst til.

Appetitvækkerne har givet udtryk for, at de oplever, at det er mere legitimt at bruge tid på maden og måltidet nu, når der er et større fokus på maden og måltidet hos borgerne. De er nu mere bevidste om, at de skaber værdi for borgerne på denne måde og har erfareret hvor meget de kan nå på den korte tid, der er hos borgeren. Oplevelsen af tid tæller mere end minutter og sekunder. Og på den måde kan selv et enkelt minut gøre en forskel.

1 min.

“

”Det [ene minut ekstra] har betydet, er at man får et tættere forhold til borgeren. At man ikke bare kommer ind og siger: ”så er der mad”. Så siger man i stedet: ”Hej Rita, så er der mad. Du skal have millionbøf.”

Bare det at man siger hendes navn, så føler hun en relation. Det betyder også at kunden åbner sig mere op for dig og fortæller om nogle minder hun har. Det er jo en kort samtale, små samtaler – det er ligesom de varer i flere timer.

[Hvad mener du med, at de varer i flere timer?]

Det er ligesom når hun fortæller mig noget, så fortæller hun det kort, men det har en indflydelse på dig, at du tænker over det, at hun har fortalt mig det. At hun har fået tillid til mig, hun er tryk ved mig”

Kilde: Chauffør, Det Danske Madhus

Utilsigtede virkninger: bonusvirkninger

Inden en afslutningsvis vurdering af om projektet har nået sit mål om bedre måltider til hjemmeboende ældre borgere og større arbejdsglæde for personalet, er det på sin plads at beskrive nogle af de vigtige virkninger, som er opstået i projektet udover de forventede; nemlig de relationer, der er blevet etableret på tværs af de to faggrupper: plejepersonale og chauffører. Det er både en ekstra "bonus" men også vigtigt, fordi denne relation har været afgørende for projektets målopfyldelse.

I figuren er "bonusvirkningerne" tilføjet til den oprindelige indsatssteori.

Figur 8

Bonusvirkning af projektets aktiviteter

Relationer på tværs har sikret videndeling og samarbejde i det daglige samt nye løsninger



Fælles fodslag er afgørende

“

”Vi ser hinanden som kolleger nu, og ikke som røvhuller som før i tiden”

Chauffør, Det Danske Madhus

Det er både offentligt ansat plejepersonale og selvstændige vognmænd, som kan være appetitvækkere. Disse mennesker er fælles om at støtte de hjemmeboende ældre borgere i en god måltidsoplevelse – men ofte har de ikke mødt hinanden. Hvis de har, er der stor sandsynlighed for, at mødet ikke var positivt. For hvorfor kom maden først lidt senere i dag? Hvorfor er der ikke syltevarer med? Hvorfor er bestillingssedlen ikke udfyldt osv.

“

... det der overraskede mig mest, var hjemmeplejen. [...] før så vi dem som robotter og ikke som mennesker, så det var noget andet at se dem komme der [på kurset] og have en dialog med dem og lære dem at kende.”

Chauffør, Det Danske Madhus

Både chauffører og plejepersonale sætter en stor ære i at levere en høj kvalitet, og kærer sig meget om de ældre borgere, som de hver især kommer næsten dagligt hos. Når de mødes og har tid til at tale sammen, så får de stor gensidig respekt og deler viden og erfaringer på kryds og tværs. De løser problemer, og de hjælper hinanden.

En fælles forståelse af at måltidet er vigtigt, og at de sammen kan skabe positive forandringer trods travlhed og uforudsigelighed i hverdagen, har på kort tid forandret samarbejdsklimaet og skabt en mere gnidningsfri arbejdsdag. En stemning der smitter af på oplevelsen af måltidet.



”Jeg synes det har været rigtig rart at samarbejde med madmændene. Altså der er mange steder hvor mandmændene kommer, og vi ikke kommer. Sidste uge mødte jeg en af madmændene, der var helt frustreret over, at en af de ældre, ikke lukkede op. Og der tog vi en snak. Vi samarbejder jo med madmændene, med samme agenda.”

Plejepersonale, Roskilde Kommune

Tager initiativ og finder løsninger

Som følge af den gensidige respekt og det konkrete personlige kendskab til hinanden, har plejepersonalet og chaufførerne selv fundet på nye løsninger. De har fx aftalt, at hvis en borger ikke lukker op for chaufføren, når han kommer med mad, så kan han ringe til den såkaldte ”borgertelefon”. Så kan den hjemmehjælper, som har telefonen hjælpe med at finde ud af, om de ved hvorfor personen ikke er hjemme, eller hvem på vagten, der kommer forbi og kan tjekke om alt er ok. Til gengæld kører chaufførerne gerne tilbage med maden, hvis det viser sig, at den ældre borger kom lidt senere hjem end vanligt eller andet.

Der er også opstået spontan sparring mellem chaufførerne, som ikke er uddannede til ældrepleje, og plejepersonalet, hvis der er usikkerhed omkring, hvordan de skal håndtere en bestemt ældre borger. Chaufførerne hjælper med bestillingssedler og svarer på spørgsmål, hvis der er tvivl om maden, og hvis ønskerne ikke lige passer til standardløsningerne, så finder de en løsning. En chauffør fortæller, at hvis han får en besked om, at nogen har opsagt maden, så spørger han ind til hvorfor. Ofte handler det om et ønske om mere fisk eller større variation. Hvis han mener, at det kan løses med at vælge andre ting på menuen, så hjælper han gerne med at bestille, hvis de vil give det en chance i 14 dage. Han har på den måde påtaget sig at forstå de individuelle måltidspræferencer, og finde måder at opfylde de ældre borgeres madønsker.



Hørt på kursus 1:

Plejepersonale: Jeg tror aldrig, jeg har talt med dig, uden af skælde dig ud!

Chauffør: jeg tror heller aldrig jeg har talt med dig, uden at du har skældt mig ud.

Hørt på kursus 2:

Samme plejepersonale: hvor er Mohammed? Nu er vi begyndt at vinke til hinanden, når vi kører forbi, og pludselig er han der ikke mere?

Kilde: Observation på kursus 1 og 2

Appetitvækker-projektet vækker også arbejdsglæde

At blive Appetitvækker giver medarbejderne muligheden for at sætte fokus på måltidet. Her styrkes samarbejdet med andre faggrupper som diætister og de chauffører, der bringer mad ud. Plejepersonalet deler viden om konkrete redskaber til at arbejde rehabiliterende med mad og måltider og får ny inspiration til at styrke trivsel hos de ældre borgere – uden at det kræver ekstra tid. Resultatet er opkvalificering og mere motiverede medarbejdere.

Betydning for arbejdsglæde

Mellem otte og ni ud af ti deltagere i Kulinarisk Kørekort til Plejepersonale og chauffører har fået:

- Lyst til at finde nye måder at gøre måltider til lyspunkter i hverdagen
- Inspiration til at gøre mere ud af de ældre borgeres måltider (når det er muligt)
- Motivation for at gøre en forskel for de ældre borgeres trivsel i dit daglige arbejde

Samlet set oplever deltagerne sig dermed mere motiverede for at gøre en indsats for ældre borgeres trivsel og for at gøre måltider til lyspunkter i hverdagen. Det har også fået inspiration til hvordan de kan gøre dette.

Den samlede arbejdsglæde bygger på de tre udsagn tilsammen og besvarelser fra begge kurser. Besvarelsesprocenten var høj, idet alle deltagere besvarede skemaet ved kursets afslutning.

Personalegruppernes arbejdsglæde

Fordelt på personalegrupper er kurset i lidt højere grad lykkes med at ramme plet hos plejepersonalet end chaufførerne. Diætisterne er i lidt mindre grad inspirerede omkring måltiderne, men ser ud til at være styrkede i deres motivation ved at få fokus på mad og måltider, som jo er deres fagområde.

Man skal dog være opmærksom på, at kun meget få diætister og chauffører har deltaget i kurset. Fordelingen mellem personalegrupper på kurset afspejler dog fordelingen i praksis.

80%

Af deltagerne
oplever i høj grad
øget arbejdsglæde

Kilde: Spørgeskemaundersøgelse blandt deltagere i kurserne

Bedre måltider for hjemmeboende ældre borgere?

De hjemmeboende ældre borgere, som har behov for madservice, og som dette projekt har til formål at skabe bedre måltidsoplevelser for, tilhører en sårbar gruppe af borgere. Det giver visse udfordringer, når man skal evaluere på, hvorvidt de oplever bedre måltider som følge af projektets indsatser.

Der er både interviewet et mindre antal ældre borgere om deres oplevelse af situationen, men dette er suppleret med plejepersonalets, chaufføremes og de pårørendes vurdering.

Den udfordring, som spænder allermest ben for at vurdere virkningen af projektets indsatser på de ældre borgere selv er, at det er et begrænset antal ældre borgere, der har været i berøring med plejepersonalet, som har deltaget i projektet. Hertil kommer, at det kun har været et fåtal af de mange besøg, som plejepersonalet har på en almindelig vagt, som er det, de kalder "madbesøg". Samtidig har der desværre ikke været fuldt fremmøde til kurserne.

Når det er sagt, så er der meget der tyder på, at projektets virkemidler har en positiv virkning for de hjemmeboende ældre borgere, der modtager madservice. Dette synspunkt tilslutter både plejepersonale og chauffører sig i meget høj grad. Også de pårørende ser indsatsen som relevant og gavnlig, og de ældre borgere selv oplever også den fornyede interesse omkring maden positivt om end det ikke er tydeligt for dem, hvilken forskel det gør for appetitten. Endelig er det sandsynligt, at de forbedrede samarbejde mellem chauffører og plejepersonale, og den øgede arbejdsglæde vil have en afsmittende effekt på den service, den ældre borger oplever.

Samlet set, tyder meget derfor på, at der i projektet er blevet udviklet en værktøjskasse af appetitvækkende redskaber, som mange flere kunne få glæde af. Det kræver imidlertid, at flere fagprofessionelle modtager opkvalificering, og at læringen i Kulinariske Kørekort-kursus gøres tilgængelig på forskellige måder. Den effekt, som ligger i mødet mellem faggrupperne, er det også væsentlig at arbejde videre med. Roskilde Kommune og Det Danske Madhus gennemfører fx måltidsmøder, hvor plejepersonalet kan blive få mere indgående forståelse af maden og de muligheder sortimentet giver.

Vurdering fra personalet

I spørgeskemaet blev deltagerne bedt om at vurdere, hvorvidt de mener at de ting, de havde lært på kurset, kunne medvirke til at hjemmeboende ældre borgere får en bedre måltidsoplevelse i hverdagen.

Deltagerne er generelt meget positive overfor, at projektets virkemidler kan gøre en forskel for de hjemmeboende ældre borgere, idet 69 % mener, at dette i høj grad er tilfældet, mens de resterende 31 %

Appetitvækkerne - evaluering

mener at det i nogen grad er tilfældet. Alle deltagere mener altså, at de i høj grad eller i nogen grad kan forbedre måltidsoplevelsen for de ældre borgere.

100%

Af de deltagende chauffører og plejepersonale vurderer, at appetitvækkerne kan medvirke til at de ældre borgere får en bedre måltidsoplevelse

Kilde: spørgeskema med deltagerne

Vurdering fra ældre borgere

De ældre borgere er generelt glade for den mad, de får leveret og de er glade for dem, der leverer og serverer maden for dem. De fleste har dog ikke oplevet nogen nævneværdig forskel efter chauffør og plejepersonale har været på kursus.

Enkelte ældre borgere har bemærket mindre travlhed (de løber ikke helt så stærkt som de plejer), og at der bliver gjort mere ud af præsentationen af måltidet. En ældre borger fortæller, at chaufføren nu er begyndt at sige, hvad han skal have til aftensmad, men han spiser stadig maden direkte fra plastikbakken, selvom det måske kunne være meget rart at få maden serveret på en tallerken:

“

Ældre mand: "Årh ja, det kunne måske være en god ide. Fordi den der plastikbakke, det er både og..."

Interviewer: "Det er nogle gange rarere at sidde og spise fra porcelænstallerken...?"

Ældre mand: "Ja, helt bestemt ... Men ja jeg hælder det ikke over på en tallerken – det gør jeg sgu ik"

Ældre mand, Roskilde Kommune

Flere ældre borgere understreger, at chaufførerne og personalet har travlt, og de vil helst ikke opholde dem for længe, når de ved hvor travlt de har. Samtidig peger flere ældre borgere, direkte og indirekte, på betydningen af, at der er god stemning omkring maden, og at maden leveres med godt humør.

“

Ældre mand: "Chaufføren er god til at fortælle mig, nu skal du have og nu skal du have det. Det synes jeg."

Interviewer: "Og hvad kan han finde på at sige?"

Ældre mand: "Han siger f.eks. at nu skal du have hakkebøf med bløde løg i dag [griner]"

Interviewer: "Tænker du også det er vigtigt ift. maden at det bliver hyggeligt?"

Ældre mand: "At det bliver serveret på sådan måde? Det betyder da meget!"

Interviewer: "Ja, hvordan?"

Ældre mand: Det ved jeg ikke. Det er fordi man får samtidig en hilsen af en venlig person og ikke en sur..."

Interviewer: "Så det er et eller andet med at man får maden på en god måde?"

Ældre mand: "Det betyder meget synes jeg. Jeg ved ikke om det betyder meget for andre, men for mig gør det"

Ældre mand, Roskilde Kommune

Vurdering fra de pårørende

De pårørende mener, at projektet er rigtig spændende, og synes det giver rigtig god mening. Efter de har set en film om projektet tænker de, at projektet kan få stor betydning for mange – men lige omkring de ældre borgere, som de selv er pårørende til, mener de, at det er svært at ændre ved nogle meget fastgroede vaner. Dette peger på vigtigheden af at sætte tidligt ind med gode vaner omkring den nye måde at få mad på, når den ældre borger er visiteret til madservice. Det understreger også vigtigheden af at være vedholdende med de nye redskaber.

“

Chaufføren fortæller altid, hvad jeg skal have, selvom jeg godt ved det. Det har jeg ikke sagt til ham, at han ikke behøver at sige. For det er da meget rart at han gør det. Det lige når han lukker op, siger han, du skal have bøf i dag med bløde løg.”

Ældre mand, Roskilde Kommune

Kilde: Interview med ældre borger som har oplever indsatsen med at have 1 minut ekstra til hvert besøg.

Baggrund

Appetitvækkerne er udviklet med støtte fra Sundheds- og Ældreministeriets "Pulje for bedre mad til ældre i eget hjem" i samarbejde mellem Roskilde Kommune, Det Danske Madhus og Madkulturen.

Før udviklingsprocessen startede, gennemførte Madkulturen feltarbejde, interviews og workshops med både ældre borgere, plejepersonale og chauffører fra madservice. Indsigter fra disse undersøgelser samt løbende feltarbejde og involvering af fagpersonale har yderligere dannet grundlag for justeringer undervejs. Hertil kommer, at der også er gennemført feltarbejde og spørgeskemaundersøgelser i forbindelse med de to kurser, som er afholdt, ligesom der har været gennemført individuelle interview med ældre borgere og deres pårørende. Dette har dels bidraget til udviklingen af projektet, dels til evalueringen af dets virkning.

Der her været gennemført:

- Individuelle interviews med ældre borgere i eget hjem i starten og slutningen af projektet
- Individuelle interviews med plejepersonale før og under projektet
- Feltarbejde med deltagerobservation¹ og interview med chauffører fra Det Danske Madhus
- Feltarbejde med deltagerobservation i hjemmeplejen på dagvagt og aftenvagt før og under projektet
- Feltarbejde på alle fire kursusdage
- Spørgeskemaundersøgelse om udbyttet af kurserne efter hvert kursus
- Gruppeinterview med plejepersonale i slutningen af projektperioden
- Gruppeinterview med chauffører i slutningen af projektperioden
- Individuelle interview med pårørende til ældre, som har været berørt af projektet

Undersøgelserne er gennemført af Madkulturens Viden og Analyse-afdeling, som har stor erfaring med evaluering af projekter, som omhandler mad og måltider.

¹ Deltagerobservation er en undersøgelsesmetode, hvor man på én gang deltager i og observerer den praksis man gerne vil undersøge. Data indsamles altså gennem deltagelse for at forstå en gruppes egen forståelse og få et nuanceret billede af deres virkelighed. I denne sammenhæng har det fx betyder deltagelse i udbringningsture med chauffører, dag- og aftenvagt med hjemmeplejen og deltagelse i kurserne sammen med kursisterne.



MADKULTUREN

bedre mad til alle