

# APPETIT VÆKKER

Måltidsglæde for borgere i eget hjem

plejepersonale



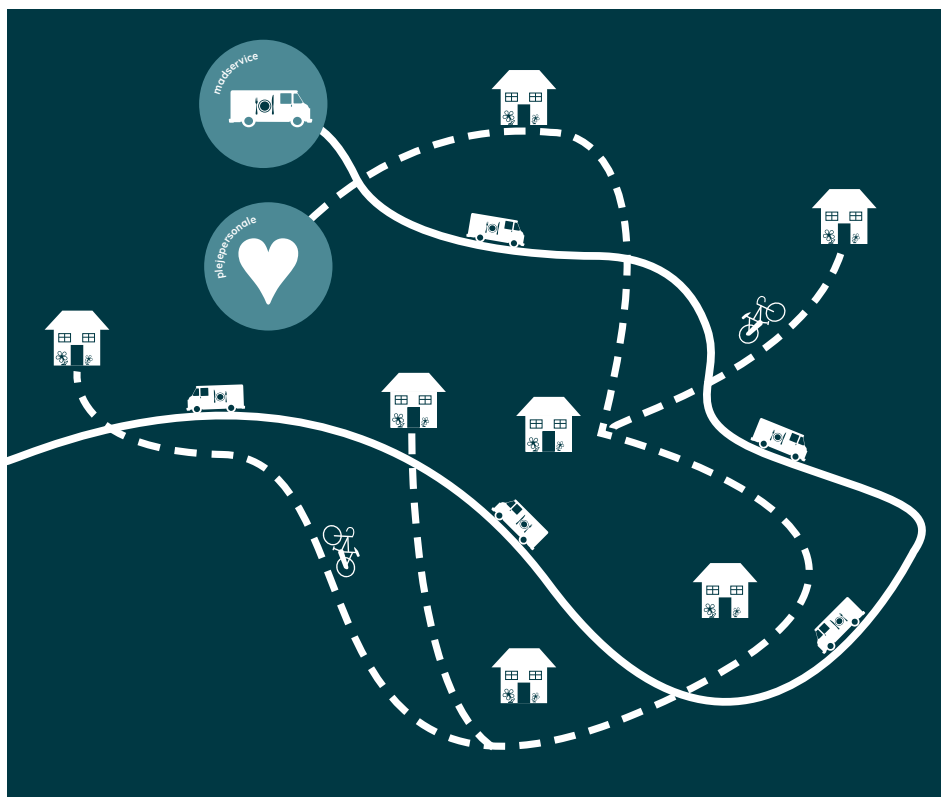
madservice



# Du kan gøre en forskel

Vil du være med til at gøre måltidsglæden større og øge appetitten hos de borgere du kommer hos? Denne bog er til dig der arbejder med mad og måltider hjemme hos borgerne.

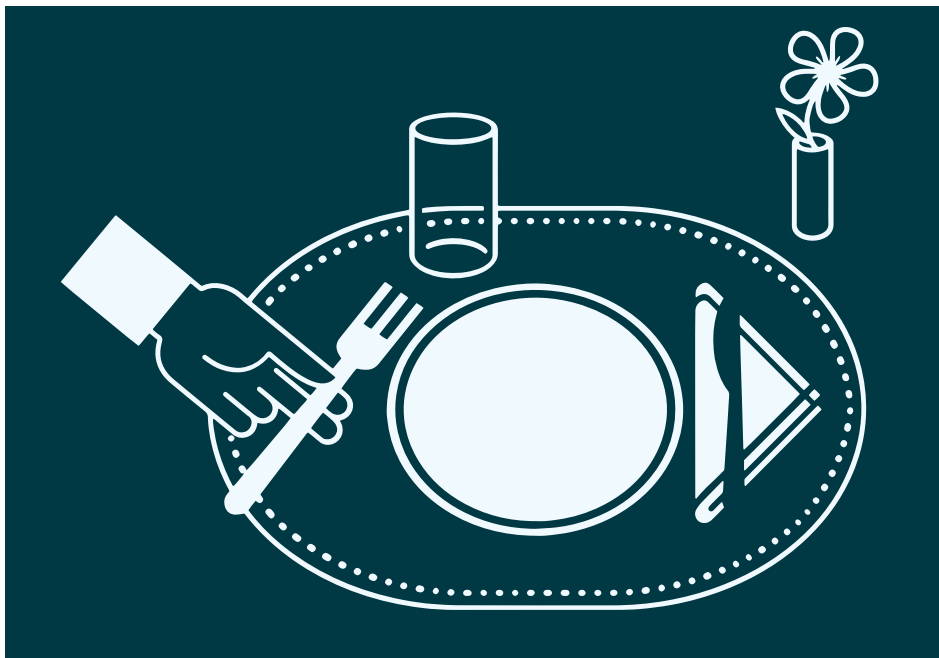
Sanser, madminder og forventningens glæde er nogle af de ting, der skal til for at øge madglæden – også når man får mad fra madservice.



Hver dag kører chauffører fra madservice og plejepersonale ud for at gøre hverdagen bedre for borgere rundt i Roskilde Kommune. Sjældent er de samme sted, samme tid, og det er heller ikke sikkert at besøget er lige ved spisetid. Alligevel er der forskellige ting man kan gøre for at vække borgerens appetit, og skabe forventning og glæde til dagens måltid, før under eller efter måltidet.

# Dæk bordet

Bordet er det der præsenterer maden, og er rammen for tallerkenen. Derfor er det også en stor del af oplevelsen af måltidet.



## Yndlingsstellet

Undersøg om der er et særligt stel eller bestik, der gør oplevelsen ved bordet mere hyggelig og mere personlig. Skift imellem forskellige stel, for at vække borgerens opmærksomhed. Servietter, blomster på bordet, eller en særlig servietring er nogle gange det, der skal til for at maden bliver spist.

## Tænd lyset

Det sætter fokus på, at nu skal der til at ske noget, og kan øge forventningen til måltidet.

## Luft ud

Et godt indeklima er vigtigt for at du har lyst til at sætte dig til bords.

# Anret maden fint



## Placer maden

Måske har borgeren lyst til at maden skal placeres ovenpå hinanden, eller hver for sig. Alle har sine egne præferencer. Undersøg hvordan borgeren helst vil have sin mad.

## Variér

Det kan for nogle borgere være svært at se forskel de forskellige retter, hvis de kommer med ens tilbehør – f.eks. sovs og kartofler til. Det kan hjælpe at variere på måden at placere maden, for at fremhæve forskelligheden og vække interessen.

## Kom lidt grønt på

"Grønt er godt for øjet", og samtidig kan det let løfte en ret til at være lidt mere indbydende. Og husk, det kan godt være det er det der gør at man får lyst til at spise maden – også selvom det grønne bliver piller af igen.

## Brug syltede sager

Syltede sager er godt til at nuancere og fremhæve smagene i klassiske retter.

# Tal om maden



Sanserne kan for mange borgere være svækket, og derfor kan du hjælpe sanserne lidt på vej, ved at tale om madens smag og duft.

## Tal maden op

Servering af mad er også et spørgsmål om at præsentere den på en indbydende måde. Sæt ord på noget du også selv synes er positivt ved maden.

## Del et madminde

"Jeg fik altid and til juleaften, hvad fik du?"

Det vækker sanserne og følelserne for et måltid ved at fortælle et madminde. Måske har borgen også selv et minde at fortælle om?

# Involver

Involvering gør at måltidet føles mere personligt. Involvering i måltidet vil f.eks. sige, at borgeren er med til at anrette tallerkenen, dække bordet, eller vælge hvor syltesagerne skal ligge på tallerkenen.



# Se mere her

## Film 1:

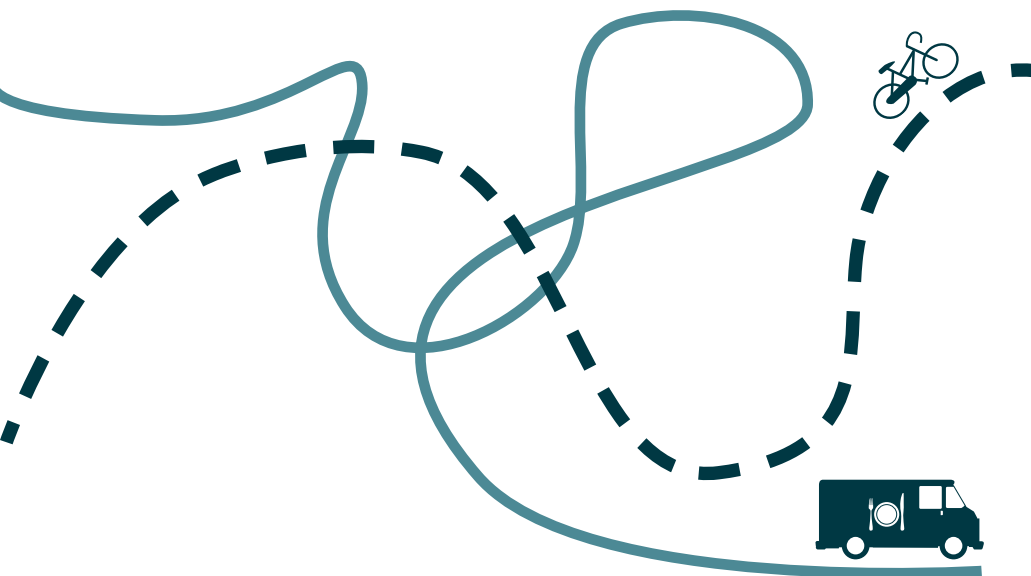
Se hvad Mirfat og Lykke gør i deres hverdag, for at skabe større appetit og madglæde hjemme hos borgeren, og hvad der motiverer dem ved arbejdet med måltidet i fokus.

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

## 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/EjXjx0GzGRs>





Udviklet i samarbejde med



**ROSKILDE**  
KOMMUNE

**DET DANSKE  
MADHUS**



**MADKULTUREN**  
bedre mad til alle