

Madværksteder for ældre

Erfaringsopsamling fra pilotprojekt
i Roskilde Kommune

April 2014



ROSKILDE
KOMMUNE



MADKULTUREN
bedre mad til alle

” Så sidder vi jo og spiser sammen, når vi er færdige med at lave mad, og hygger os. Og så går vi ud og vasker op sammen.

Vi er sammen om det hele. Det synes jeg, er dejligt”.

Indhold

1. Madværksteder for ældre

Introduktion til pilotprojektet

2. Erfaringer og anbefalinger

Opsamlingens vigtigste konklusioner

3. Om erfaringsopsamlingen

Fokusområder, afgrænsning og datagrundlag

4. Analyse

Erfaringer fra pilotprojektet

Bilag

Metode og data



1.

Madværksteder

Introduktion til pilotprojektet

Baggrund

I efteråret 2013 har Roskilde Kommune og Madkulturen¹ i samarbejde udviklet Madværksteder som et tilbud til ældre på lokalcentre og daghjem². Madværksteder er efterfølgende blevet gennemført som et testforløb på fire daghjem for at afprøve, hvordan mad og måltider kan bidrage til daghjemmenes formål om at give ældre borgere mulighed for at skabe et sundt og aktivt liv, hvor de bruger deres ressourcer og færdigheder. Denne rapport samler op på deltagernes udbytte af pilotprojektet og fremlægger perspektiver på projektets forankring og efterliv.

Formål

Madværksteder er tænkt som en indgang til meningsfulde oplevelser og et stærkere socialt fællesskab for ældre på daghjem. Projektet tager afsæt i en idé om, at tilberedning af mad sammen med andre kan fremme mad- og livsglæde blandt de ældre. I pilotprojektet testes, hvordan aktivitetsforløb med Madværksteder kan integreres i det daglige arbejde på daghjemmene. Med pilotprojektet ønsker Roskilde Kommune at afprøve, hvordan mad og måltider kan bidrage til at styrke ældres handlekompetencer og videregive redskaber, der kan hjælpe den ældre til at bibeholde eller genvinde lysten og evnen til at varetage mad og måltider i eget hjem. På lang sigt er ønsket, at mad og måltider – herunder Madværksteder – kan være en af de innovative veje til sociale velfærdsløsninger for et stigende antal ældre.

Pilotprojektets udformning

Madværksteder for ældre er finansieret af Roskilde Kommune, som har bidraget til udarbejdelsen af forløbet samt stillet instruktioner og personaleressourcer til rådighed. Madkulturen og Roskilde Kommune har sammen været ansvarlige for projektudvikling og -ledelse, og Madkulturen har været ansvarlig for selve afviklingen af testforløbet. Projektet bygger videre på erfaringer fra Madværksteder for børn, som blev afprøvet i foråret 2013 af Madkulturen og Roskilde Kommune i samarbejde.

Pilotprojektet er på hvert af de fire daghjem blevet gennemført som et sammenhængende forløb af seks gange, hvor mindre grupper af 3-5 borgere med vejledning fra daghjemspersonalet og en af Madkulturens kulinariske vejledere har tilberedt og spist måltider sammen. Råvarerne er blevet bestilt gennem Madservice og leveret til daghjemmenes køkken. På to af daghjemmene er maden blevet tilberedt i et træningskøkken og på de resterende to i daghjemmenes eget køkken. Under forløbet er forskellige temaer så som

kold aftensmad, mindemad og ny nordisk mad blevet afprøvet. I alt har 15 borgere og syv medarbejdere fra daghjemmene gennemført forløbet med Madværksteder.

Madværksteder for ældre er tilrettelagt som aktionslæring med en høj grad af brugerinvolvering og en løbende refleksion over praksis og den ønskede effekt. Viden om hvilke forhold, der bør tages højde for i planlægningen og udførelsen af et vellykket forløb med Madværksteder, er således blevet genereret i takt med afviklingen af pilotprojektets aktiviteter.

På baggrund af erfaringer med pilotprojektet er der udarbejdet et inspirationsmateriale, som daghjemspersonalet kan benytte i planlægningen og udførelsen af fremtidige forløb med Madværksteder. Inspirationsmaterialet indeholder forslag til, hvordan forløb med Madværksteder for ældre kan realiseres og integreres i det daglige aktivitetsarbejde på daghjemmene.

Deltagerne

De fire daghjem i Roskilde Kommune, som har afprøvet forløb med Madværksteder for ældre, er daghjemmet på plejecenter Toftehøjen, Daghjemmet Æblehaven, Lokalcenter Kristiansminde og det skærmede daghjem på Gundsø Omsorgscenter. Sammensætningen af borgere har varieret daghjemmene imellem for at få indblik i forskellige målgruppers udbytte af forløbet og med henblik på udviklingen af en skalerbar model til brug i fremtidige projekter. Grupperne bestod af såvel mænd som kvinder i alderen 69-89 år, heriblandt borgere med demens, diabetes og andre særlige behov.

Opsamlingens opbygning

I kapitel 2 opsummeres de vigtigste konklusioner og anbefalinger fra testforløbet. I kapitel 3 fremlægges erfaringsopsamlingens datagrundlag og den metodiske tilgang, som også uddybes i rapportens bilag. Kapitel 4 udgør rapportens fulde analyse.

” Hun skulle bare lige have det der skub hver gang, og så kom alle tingene alligevel, så var det lagret omme i baghovedet. Det skulle bare lige frem. Men når hun så havde lavet det og havde sat sig, så er det jo, demensen går ind og siger ’hov, det kan jeg ikke huske, jeg har lavet’. **Men i det øjeblik, hun står og rører rundt i det, så er der ingen tvivl om, at hun har lavet det før. Og datteren siger, at hun har været en rigtig god husmor”.**

2.

Erfaringer og anbefalinger

Opsamlingens vigtigste konklusioner

Erfaringsopsamlingen viser, at testforløbet med Madværksteder for ældre er blevet modtaget positivt på alle fire daghjem af såvel borgere som aktivitetspersonalet, og at mad og måltider har været en udbytterig indgang til skabelsen af meningsfulde fællesskaber og madglæde blandt ældre. Erfaringsopsamlingen viser også, at aktivitetspersonalet ønsker at videreføre Madværkstederne, men at der er udfordringer i forhold til at integrere Madværksteder som en indsats i det daglige arbejde, som kan imødekommes. I dette kapitel præsenteres erfaringsopsamlingens vigtigste konklusioner og anbefalinger.

Gevinster

Et meningsfuldt fællesskab

Materialet peger på, at arbejdet med mad og måltider som tema for en aktivitet på daghjem kan være et godt udgangspunkt for ligeværdig inddragelse af borgerne. Det er et gennemgående synspunkt blandt borgere, personale og den kulinariske vejleder, at fællesskabet og det sociale samvær på Madværksteder har været en central gevinst ved at deltage. Flere af projektets deltagere fremhæver det håndgribelige og almenmenneskelige ved maden som et godt udgangspunkt for skabelsen af et meningsfuldt fællesskab. Der har været god stemning under forløbet, og maden har vakt minder fra opvæksten, som er blevet udvekslet over måltidet. Desuden har Madværksteder givet anledning til mange gode snakke og meningsudvekslinger om konkrete retter eller råvarer, men også om nogle af de vanskeligheder, man som ældre kan opleve omkring eksempelvis overvægt, undervægt eller ensomhed.

Brug af borgerens ressourcer

Testforløbet peger på, at Madværksteder egner sig godt som en aktivitet, hvor ældre borgere kan bruge eller genopfriske deres ressourcer. Materialet viser, at også borgere med demens efter noget tid har formået at genoptage nogle madfærdigheder, som egentlig var glemt. Ligeledes har den kulinariske vejleders tilstedeværelse over tid kunnet vække genkendelse hos borgerne, som ved synet af ham på eget initiativ er gået hen for at vaske hænder og tage forklæde på. Det kan således konkluderes, at selv små evner i køkkenet kan opleves som et stort bidrag til et fælles måltid.

Redskaber

Generelt har borgerne været åbne for at prøve og smage nye retter samt for at tilegne sig ny viden om smag og konsistens. Herudover har nogle af borgerne givet udtryk for, at de har forsøgt efterfølgende selv at lave en ret derhjemme, eller at de har haft succes med at

lave småjusteringer i deres madlavning, så som at koge kartoflerne hele for at få en bedre konsistens og at udbløde husblassen til citronfromage i citronsaft.

Aktivitetspersonalets udbytte

Aktivitetspersonalet på daghjemmene giver udtryk for, at de har været glade for og ønsker at videreføre Madværksteder. De udtrykker også, at testforløbet og den kulinariske vejleder har været med til at inspirere til nye tilgange, retter og måder at engagere borgerne på. Flere af medarbejderne forestiller sig, at de ville have gavn af at modtage yderligere vejledning – eksempelvis i form af et opsamlingskursus med målrettet inspiration til eksempelvis sammensætningen af menu, tilberedningsmetoder og alternative former for tilbehør.

Udviklingspunkter

Orientering

Både borgere og personale efterspørger mere indledende information om projektet. På nogle af daghjemmene kom det som en overraskelse for personalet, da de kort før projektets opstart blev informeret om, at der skulle igangsættes et forløb med Madværksteder. De så derfor gerne, at det havde været annonceret, eller at de var blevet informeret skriftligt om projektets form og indhold. Ligeledes opfordrer personalet til, at der udarbejdes en skriftlig orientering til borgerne i form af et informationsark med en beskrivelse af forløbets varighed og formål. Dette vil give borgerne tryghed og mulighed for at genopfriske, hvad forløbet handler om og evt. orientere deres familie.

Målgruppe og udvælgelse af deltagere

Erfaringerne fra pilotprojektet viser, at grupper af ældre borgere med forskellige profiler og forudsætninger vil kunne have glæde af at deltage i Madværksteder, så længe formål og indhold målrettes den enkelte gruppe. Det er et gennemgående synspunkt blandt personalet, at det gør det nemmere at planlægge og varetage særlige ernæringsbehov, hvis borgerne i en gruppe minder om hinanden. Det har dog på nogle daghjem været vanskeligt overhovedet at få borgere til at deltage i projektet, og nogle af medarbejderne har haft en oplevelse af, at borgerne skulle overtales. Blandt andet har nogle borgere udtrykt, at de ikke har noget behov for selv at lave mad mere. Testforløbet vidner dog også om, at selve afviklingen af Madværksteder har vakt nysgerrighed blandt andre borgere på daghjemmet, som efterfølgende har udvist interesse for at deltage.

Overførelse til hjemmet

Selvom datamaterialet rummer eksempler på borgere, der viderefører madlavningen hjemme, så mener personalet, at forankringen i hjemmet har været begrænset. Dette kan der være forskellige grunde til. Ældre borgere kan opleve ensomhed, økonomi og indkøb som barrierer for at lave mad. Det kan derfor anbefales, at der arbejdes mere målrettet med brobygning til borgernes hverdag med udgangspunkt i den viden, personalet har om de enkelte borgere. Eksempelvis ved at arbejde med særlige temaer om mad til én.

Læring

Det har været en bevidst metode fra den kulinariske vejleder ikke at udlevere en opskrift til hver af borgerne under det enkelte Madværksted, da opskriften kan tage meget fokus og være svær at løsrive sig fra. På Madværkstederne er der i stedet blevet lagt op til at prøve at smage sig frem. Nogle borgere udtrykker dog, at de har savnet et overblik, både mens maden blev tilberedt og efterfølgende, hvis de har haft lyst til at afprøve en ret hjemme. Et konkret udviklingspunkt, som relaterer til brobygning til hjemmet, handler derfor om, at der i højere grad bliver arbejdet med at skabe overblik for borgerne. Dette indebærer at give dem en klarere forståelse for hele menuens sammensætning, ligesom opskrifterne med fordel kan udleveres efter hvert Madværksted.

Videreførelse på daghjemmene

Der er stor vilje blandt aktivitetspersonalet på daghjemmene til at føre Madværkstederne videre i fremtiden. Der eksisterer imidlertid forskellige vurderinger blandt personalet af, på hvilken måde det lader sig gøre.

Nogle medarbejdere nævner, at deres deltagelse i Madværksteder kan give mere arbejde til kollegerne, og at det kan være svært at 'gå fra' med en gruppe bestående af kun 3-5 borgere. Andre eksempler peger på, at der kan være behov for, at Madværksteder bliver meldt ud som en ledelsesbeslutning for at undgå uoverensstemmelser mellem forskellige personalegrupper.

I forbindelse med opstart af et forløb med Madværksteder kan det derfor være en fordel at afholde opstartsmøder, hvor alle personalegrupper orienteres om aktiviteten og taler om, hvordan den praktisk skal forløbe. Særligt vigtigt er det, at køkkenet, som skal levere råvarer, er inddraget og informeret hele vejen igennem.



3.

Om erfaringsopsamlingen

Fokusområder, afgrænsning og datagrundlag

Erfaringsopsamlingen er udarbejdet af Madkulturen og tilrettelagt med vægt på en høj grad af brugerinvolvering og på løbende refleksion over praksis og den ønskede virkning. Der er benyttet forskellige kvalitative metoder, og data er blevet indsamlet løbende for at få et indblik i hele processen.

Erfaringsopsamlingens formål

Formålet er at indsamle de gode erfaringer og læringspunkter fra forløbet med Madværksteder for ældre og vurdere, om pilotprojektets opstillede målsætninger opfyldes. Pilotprojektet er afprøvet som et første skridt i udarbejdelsen af et koncept, som på sigt vil kunne overføres til andre institutioner og kommuner. Erfaringsopsamlingen danner derfor grundlag for et inspirationsmateriale målrettet aktivitetspersonalet på daghjem samt for betragtninger om projektets skalerbarhed.

Analyselstrategi

Analysen er bygget op omkring tre overordnede fokusområder, som forholder sig til projektets opstillede målsætninger. Sammenholdt giver de et indblik i forløbets gevinster, udviklingspunkter og potentiale for efterliv.

OVERORDNET MÅLSÆTNING

Udvikle og afsøge nye veje inden for sundhedsfremme og livskvalitet blandt ældre borgere.

FOKUSOMRÅDE 1

Borgernes udbytte

Fokusområdet samler op på borgernes motivation og deltagelse under Madværkstederne samt deres udbytte af forløbet.



MÅLSÆTNINGER—Borgernes udbytte

Give borgerne redskaber og styrkende færdigheder, så lysten til madlavning i eget hjem fastholdes og øges. Give borgerne gode og meningsfulde oplevelser med mulighed for at inddrage egne ressourcer og færdigheder i samvær med andre.

FOKUSOMRÅDE 2

Personalets engagement

Fokusområdet samler op på aktivitetspersonalets udbytte og kompetenceudvikling med henblik på at videreføre Madværksteder som aktivitet på daghjemmene.



MÅLSÆTNINGER—Personalets engagement

Udvikle aktivitetspersonalets kompetencer i forhold til arbejde med sundhedsfremme og madglæde hos ældre.

FOKUSOMRÅDE 3

Afholdelse og videreføring af Madværksteder

Fokusområdet samler op på de praktiske rammer, der har betydning for, hvordan afholdelsen af Madværkstederne forløber.



MÅLSÆTNINGER—Afholdelse og videreføring af Madværksteder

Integrere forløb med Madværksteder i hverdagen på daghjemmene.



Afgrænsning

Madværksteder har et langsigtet mål om at bidrage til, at ældre borgere laver mad i eget hjem længst muligt. I denne opsamling fokuseres på deltagernes udbytte og den kvalitative effekt af forløbet under og umiddelbart efter testperioden. I denne erfaringsopsamling er der ikke mulighed for at vurdere, hvorvidt borgernes udbytte af forløbet forankres i hjemmet og deres dagligdag, men erfaringsopsamlingen rummer eksempler, som peger på muligheder for forankring.

Datagrundlag

For at sikre løbende refleksion og for at registrere forløbets udfordringer og udbytte, som de opstår undervejs, har personalet og den kulinariske vejleder udfyldt logbøger efter hvert Madværksted. Midtvejs i forløbet har Roskilde Kommune og Madkulturen i samarbejde afholdt en temadag for aktivitetspersonalet, hvor deres oplevelse med forløbet er blevet delt og noteret. Herudover består data af deltagerobservation under afholdelsen af et Madværksted på alle fire daghjem samt kvalitative interviews med personalet og udvalgte borgere. Metode og data uddybes i rapportens bilag.

4. Analyse

Erfaringer fra pilotprojektet

I dette kapitel uddybes analysen, som ligger til grund for konklusionerne præsenteret i kapitel 2. I analysen præsenteres erfaringer fra og udbytte af Madværkstederne samt forhold og omstændigheder, der har haft betydning for forløbets udvikling. Analysen fokuserer på overordnede fælles erfaringer fra de fire daghjem. Enkelte steder gør særlige betragtninger sig gældende, afhængigt af forholdene på det enkelte daghjem så som variationer i borgergrupper og faciliteter.

Fokusområde 1: Borgernes udbytte

I denne del samles op på borgernes udbytte og målene om at inddrage borgernes ressourcer, skabe meningsfulde sociale fællesskaber samt bibeholde og styrke lysten til madlavning i eget hjem. Der fremlægges desuden perspektiver på forhold og metoder, der har virket motiverende for borgerne og fremmet deres deltagelse.

Det kan konkluderes, at blandt andet borgerens fornemmelse af overblik, inddragelse af borgerne i form af medbestemmelse, når menuen sammensættes, og en kombination af genkendelige og nye råvarer og retter har betydning for borgernes udbytte og oplevelse af medejerskab.

Målgruppe

Overordnet set har alle borgere haft stor glæde af at deltage i forløbet. Deres udbytte varierer dog, og disse variationer hænger til dels sammen med forskelle i målgruppe.

Datamaterialet viser, at grupper af ældre borgere med forskellige profiler og forudsætninger vil kunne have glæde af at deltage i Madværksteder, så længe formål og indhold målrettes den enkelte gruppe. Består gruppen af borgere med demens, vil der næsten udelukkende være tale om skabe værdi for borgeren i øjeblikket, hvor aktiviteten finder sted. Testforløbet har for denne gruppe derfor primært handlet om at aktivere og inddrage borgere med demens på nye måder.

Inden for gruppen af kognitivt friske borgere kan der også være tale om flere målgrupper og måder at sammensætte en gruppe på. Materialet indikerer, at der kan være fordele ved at inddrage borgere, som stadigvæk er selvhjulpne og laver mad i hjemmet, idet denne gruppe i testforløbet har været mere tilbøjelig til at afprøve nye tilberedningsmetoder og opskrifter selv. Det ser derfor ud til, at arbejdet med denne gruppe vil være mest udbytte- rigt i forhold til at inspirere til fortsat madlavning i eget hjem.

Testforløbet viser dog også, at de selvhjulpne borgere engagerer sig i mange andre aktiviteter og derfor ikke nødvendigvis vil prioritere deltagelse i Madværksteder. Dette gjorde sig gældende på Kristiansminde, hvor en borger fortalte, at han havde været utroligt glad for forløbet, men simpelthen havde for travlt i sin hverdag til at fortsætte.

Omvendt oplever personalet, at der er en gruppe af borgere på daghjemmene, som de vurderer, ville være for svækkede til at deltage, og som udtrykker, at madlavning er et overstået kapitel. Et spørgsmål handler derfor om, hvordan man med Madværksteder kan engagere og arbejde med forskellige grupper af borgere, og hvilke udfordringer der kan opstå i forbindelse med rekruttering. Rekrutteringen berøres yderligere under Fokusområde 3.

Under alle omstændigheder viser materialet, at der i tilrettelæggelsen af forløbet og menuen må tages højde for de ældres varierende fysiske og mentale tilstand, og at det kan være vigtigt at give plads til pauser, når borgerne bliver trætte. Flere medarbejdere peger på, at det har været en fordel at arbejde med borgere, som minder om hinanden funktionsmæssigt. En medarbejder udtaler: *"Det er vigtigt at målgruppen ligner hinanden, sådan så der er en god dynamik. Det er vigtigt, der er god dynamik i forhold til forståelsen, dialogen, kommunikationen og beskeder, som man giver videre."*

Motivation og inddragelse

På grund af borgernes forskelligheder har viljen til at prøve nye råvarer og smagskombinationer også varieret. Alle steder har der dog overvejende været nysgerrighed efter og glæde ved at prøve nye retter.

Deltagerobservationen viser, at det har haft en positiv og selvforstærkende effekt på borgernes lyst til at deltage og møde udfordringer, når de er blevet rost og anerkendt for deres åbenhed over for at prøve noget nyt. Som respons på denne form for anerkendelse har flere af borgerne bekræftet, at 'de jo ikke kan sige, at der er noget, de ikke kan lide, hvis de ikke har smagt det'.

Under tilberedningen har den kulinariske vejleder samlet gruppens opmærksomhed omkring en bestemt del af madlavningen så som at anrette en tallerken eller at smage en ret til ud fra en snak om 'de fem smage'. En medarbejder påpeger, at det nok har gjort en positiv forskel for borgernes motivation, at forløbet er blevet afviklet af en person udefra med en kokkefaglig baggrund.

Den kulinariske vejleder og personalet fortæller desuden, at det har haft en engagerende effekt, når borgerne har været med til at bestemme menuen. Er borgerne selv kommet med forslag, har der ofte været tale om traditionelle retter, selvom mere friske borgere – særligt fra Æblehaven og på Kristiansminde – i højere grad har haft lyst til at eksperimentere og videreudvikle smagen.

Med udgangspunkt i borgernes egne ønsker har den kulinariske vejleder sammensat en menu, som kombinerer noget genkendeligt med noget nyt: "Vi bestemmer i høj grad i fællesskab, hvad menuen skal være fra gang til gang, og så sætter jeg mit præg på dem og laver ændringer, som jeg tænker, de kan få noget ud af, og som gør, at det her måltid alligevel er et nyt måltid for dem og ikke det samme, som de plejer at lave derhjemme." På den måde er borgerne lidt efter lidt blevet introduceret til nye smagskombinationer, og denne metode har ifølge personalet haft en god effekt på borgernes motivation og deltagelse.

Det har været en bevidst metode fra den kulinariske vejleder, at der under Madværksteder ikke er blevet udleveret opskrifter. Nogle borgere udtrykker dog, at de har manglet et overblik over, hvem der har lavet hvilke retter, og hvad de har gjort. De fortæller også, at de har haft lyst til at afprøve en ret fra Madværksteder hjemme, men at de har manglet opskriften og ikke har kunnet huske, hvordan man gør. Et udviklingspunkt handler derfor om, at der i højere grad bliver arbejdet med at skabe overblik for borgerne og med at give dem en klarere forståelse for hele menuens sammensætning, ligesom opskrifterne med fordel kan udleveres efter hvert Madværksted.

Et meningsfuldt fællesskab

Motivationen for at deltage hænger sammen med oplevelsen af et fællesskab, og særligt den sociale dimension er blevet fremhævet af såvel borgere, personale og kulinarisk vejleder som en central gevinst ved forløbet.

Flere af borgerne har under Madværkstederne givet udtryk for, at de sætter pris på det fællesskab, de oplever i gruppen. Om det sociale udbytte fortæller en borger: *"Så sidder vi jo og spiser sammen, når vi er færdige med at lave mad, og hygger os. Og så går vi ud og vasker op sammen. Vi er sammen om det hele. Det synes jeg er dejligt"*.

I logbøgerne fremhæves især tilbagevendende 'minde-snakke', som har udviklet sig under såvel madlavningen som måltidet. Minde-snakke handler om, at borgerne har udvekslet konkrete erfaringer med en ret eller råvare og delt minder fra opvæksten om eksempelvis Anden Verdenskrig med hinanden. Da samtalen under et Madværksted på Kristiansminde falder på mad, som man er blevet træt af at spise, beretter en borger eksempelvis om sin tid som sømand, og hvordan han under et længere ophold i New Zealand blev utrolig træt af at spise lam. En anden borger fortæller, at han har boet på Grønland i en længere periode af sit liv, og derfor er blevet træt af at spise laks.

Episoder som denne skaber en god og munter stemning og er et eksempel på, hvordan mad og måltider udmærker sig som et område, hvor mennesker kan udveksle historier på lige fod, og hvor samtalen kan bevæge sig i mange retninger.

Maden kan fungere som et håndgribeligt udgangspunkt for forskellige emner, herunder samtaler med et mere følsomt indhold som undervægt, overvægt, ensomhed samt andre vanskeligheder, der knytter sig til det at lave mad som ældre. Materialet peger på, at ar-

Feltnoter

fra et Madværksted

31. oktober 2013

Den kulinariske vejleder fremlægger dagens menu, som bliver godt modtaget. Det er byg-selv-poser af ovnbagte rodfrugter og fisk – fisk en papilotte. Alle skal lave hver deres pakke. De synes, det lyder spændende.

Hænderne bliver omhyggeligt vasket. En borger spotter gulerødder i kassen: "Gulerødder, det er lige mig! Det er jeg god til". De snakker om, at det kan være ret tilfredsstillende at skrælle gulerødder, hvis man har en god skræller.

En anden borger sætter sig på en stol ved køkkenbordet og begynder at skrælle pastinak. En tredje går i gang med kartoflerne, som han skræller omhyggeligt og på vejlederens anvisning skærer i mundrette stykker, som han lægger i en skål med vand.

Da rodfrugterne er blevet skrællet, udbryder en af borgerne i en ironisk tone: "Nu mangler vi bare fennikel!". Vejlederen griber den: "Ja, du griner, men fennikel ville faktisk passe ret godt sammen med fisk". Borgeren har kort forinden fortalt, at han ikke var så begejstret for fennikelsalaten fra sidst, men har ellers kun rosende ord tilovers for menuen.

bejdet med mad og måltider som tema for en aktivitet i sig selv kan udgøre et godt udgangspunkt for ligeværdig og meningsfuld inddragelse. Det hænger ifølge en medarbejder fra Kristiansminde sammen med madens almene karakter: *"Det er noget, borgerne kan relatere til i forhold til deres hverdag. Det er noget, som er grundlæggende for individet, det at lave mad, det at arbejde med ingredienser og det at spise noget. Det er ikke bare hvilken som helst aktivitet"*.

Brug af borgerens ressourcer

Testforløbet peger på, at Madværksteder egner sig godt som en aktivitet, hvor ældre borgere kan bruge deres færdigheder og ressourcer.

Dette er kommet tydeligt til udtryk hos de demente borgere på Gundsø Omsorgscenter, for hvem det sociale har spillet en særligt fremtrædende rolle, men hvor det alligevel har vist sig, at borgerne har været i stand til mere end forventet.

Materialet viser, at de har formået at bringe eksisterende ressourcer i spil, og selvom der ikke som sådan er tale om tilegnelse af nye færdigheder, ser personalet og den kulinariske vejleder en udvikling hos dem. Over tid har den kulinariske vejleders tilstedeværelse vakt genkendelse hos borgerne, som ved synet af ham selv har taget initiativ til at gå hen og vaske hænder og tage forklæde på. En medarbejder fortæller: *"De rykkede sig helt sikkert. I starten skulle de have at vide, hvordan man skulle gøre. Til sidst så kunne han [den kulinariske vejleder] jo give dem et løg, og så gik de hen og begyndte at skrælle og så videre [...] Man kan godt stå og tænke 'hvorfor er det, vi står og laver alt det her, når de alligevel ikke kan huske det', men at se glæden ved, at de gør det, og at de rykker. Se en borger, som skulle skære skrællen af en appelsin, jamen der kom den gamle snedkermester op i ham. Det kørte bare, sådan!"*.

Et lignende eksempel gør sig gældende for en kvindelig borger med demens:

"Hun skulle bare lige have det der skub hver gang, og så kom alle tingene alligevel, så var det lagret omme i baghovedet. Det skulle bare lige frem. Men når hun så havde lavet det og havde sat sig, så er det jo demensen går ind og siger 'hov, det kan jeg ikke huske, jeg har lavet'. Men i det øjeblik, hun står og rører rundt i det, så er der ingen tvivl om, at hun har lavet det før. Og datteren siger, at hun har været en rigtig god husmor."

Med disse eksempler tyder det på, at kroppen kan genoptage nogle færdigheder, selvom hukommelsen om det er fraværende, og Madværksteder kan her udgøre en håndgribelig aktivitet, hvor disse færdigheder momentvis kan vende tilbage. Personalet fortæller, at det generelt er vigtigt at tilrettelægge menuen for borgere med demens, så der indgår en del snittearbejde, samt at arbejde med korte, afmålte processer.

Redskaber og forankring i hjemmet

Ud over at aktivere eksisterende ressourcer og færdigheder har et mål med Madværkstederne været at give borgerne redskaber, som kan lette og eventuelt forny madlavningen i hjemmet. Det har inden for rammerne af denne opsamling ikke været muligt at vurdere

omfanget af borgernes udbytte i forhold til madlavningen i hjemmet. Materialet rummer dog eksempler på overførsel.

Personalet vurderer, at der for visse borgere kan være tale om små forandringer i den måde, de laver mad på. Logbøgerne rummer eksempler på borgere, som har fortalt om, hvordan de har haft glæde af at afprøve en metode eller en opskrift i hjemmet. Eksempelvis fortæller en borger, som oplever vanskeligheder ved at tygge, at hun har haft glæde af at opløse råkost i gulerodssaft. En anden borger fortæller under et Madværksted: *"Jeg er begyndt at koge kartoflerne hele, som du lærte os sidst, og det bliver simpelthen meget bedre"*.

Personalet mener dog, at forankringen i hjemmet har været begrænset og i nogle tilfælde måske helt fraværende. Dette kan der være forskellige grunde til. Blandt andet kan der være forskellige omstændigheder omkring den enkelte borger, som personalet kender til, og som ligger til grund for deres vurdering. Ældre borgere kan opleve ensomhed, økonomi og indkøb som barrierer for at lave mad. Om en småtspisende, enlig borger, der har deltaget i forløbet, fortæller en medarbejder, at hun jo stadigvæk ikke har nogen at tilberede maden til derhjemme. Som tidligere nævnt, viser testforløbet, at Madværkstederne kan åbne for samtaler om vanskeligheder ved madlavning i hjemmet og i det hele taget om det at blive ældre.

Fokusområde 2: Personalets engagement

Et mål med Madværksteder har været at engagere aktivitetspersonalet på daghjemmene i nye måder at arbejde med sundhed og madglæde hos ældre. I denne del fokuseres på deres engagement og udbytte.

Erfaringsopsamlingen viser, at personalet gik til pilotprojektet med stort engagement og sørgede for at planlægge og forberede det enkelte Madværksted. Aktivitetspersonalets udtalelser peger på, at testforløbet har været med til at rykke ved og inspirere til nye tilgange til inddragelse, menuer og kommunikationen med borgerne. Der er desuden en gennemgående opfattelse af, at særligt en udbygning af teknisk viden om råvarer og tilberedning vil kunne understøtte personalets muligheder for på egen hånd at afvikle Madværksteder. Herudover har en række praktiske forhold og udfordringer haft betydning for personalets oplevelse af forløbet. Disse forhold behandles under Fokusområde 3.

Udbytte og inspiration

Under testforløbet er aktivitetspersonalet blevet inspireret på forskellige måder. Flere har oplevet kombinationen af noget velkendt og noget nyt som en god tilgang, når menuen skal sammensættes, og ser det som essentielt for borgernes engagement, at de er med til at beslutte retterne. En medarbejder fra Toftehøjen fortæller om, hvad hun tager med sig fra testforløbet:

"Jeg har nok fået med, at man godt kan prøve at skubbe lidt til dem og prøve at putte noget nyt ind i dem. Og så har det måske også givet mig noget i forhold til at tage initiativet"

til, at hvis det nu kan lade sig gøre, så skal jeg også prøve at få det op og stå og bruge det som en aktivitet her.”

På Gundsø har personalet før prøvet at lave mad med borgerne, men de fortæller, at de ikke har ladet borgerne gøre lige så meget, som det har været tilfældet i Madværkstederne. Dette hang blandt andet sammen med, at de var bange for, at noget kunne gå galt med de skarpe knive.

”Vi har fået øjnene op for, at de selv både kan snitte og skære med de der store knive. Det var en øjenåbner for os. Derfor var det godt, at der kom én udefra, ellers er det ikke sikkert, vi selv havde gjort det”

Også personalet i Æblehaven har en oplevelse af, at de har fået vist nye måder at gå til problemstillinger på og nævner som eksempel, at det kan være svært at finde den rette måde at fortælle en borger, at personen skal vaske sine hænder efter at have hostet. Efter at have oplevet den kulinariske vejleder håndtere den slags episoder er de blevet præ-senteret for forskellige måder at håndtere situationer omkring hygiejne. Eksemplerne fra de forskellige daghjem peger på, at testforløbet har været med til at rykke ved og inspirere til nye tilgange blandt personalet. Samtidig sætter eksemplerne fokus på, hvordan personalet gennem et forløb med Madværksteder kan blive opmærksom på og arbejde med egne gængse forestillinger om borgernes formåen eller præferencer.

Det er en gennemgående opfattelse blandt medarbejderne, at de jo alle har forudsætninger i den forstand, at de alle kan lave mad. Flere peger dog på, at der er rum for udvikling, når de på egen hånd skal varetage det videre forløb. Under hele testforløbet er Madværkstederne blevet afholdt med en rollefordeling, hvor den kulinariske vejleder har haft overblikket, når der skulle bestemmes og afvikles menuer, mens personalet har hjulpet til. Et opmærksomhedspunkt handler derfor om, at de ikke som den kulinariske vejleder har den kokkefaglige baggrund til at varetage forløbene.

I forlængelse heraf forestiller flere af medarbejderne sig, at det ville være gavnligt for dem at modtage yderligere vejledning – eksempelvis i form af opsamlingskurser, hvor de kunne få mere målrettet inspiration til sammensætningen af menu, tilberedningsmetoder og alternative former for tilbehør. Samtidig ville de kunne sparre yderligere med hinanden og vende de erfaringer, de indtil videre har gjort sig med selv at afvikle forløb med Madværksteder. Nogle af medarbejderne forestiller sig, at det blandt andet vil være udfordrende at skulle tilpasse menuen og tilberedningen med tidsrammen.

Personalets rolle

Aktivitetspersonalet er bevidst om deres rolle i forhold til at skabe god dynamik i gruppen og sørge for, at alle borgere føler sig godt tilpas. Under udfyldelse af logbøger har der været opmærksomhed på også at få inkluderet de mere tilbageholdende borgere, men samtidig at give plads til forskellige personligheder og måder at indgå i en gruppe på. Der er generelt blevet arbejdet med at sætte borgerne i centrum ved at spørge ind til deres erfa-

” Man kan godt stå og tænke, hvorfor er det, vi står og laver alt det her, når de alligevel ikke kan huske det? Men at **se glæden ved at de gør det, og at de rykker.** Se en borger, som skulle skære skrællen af en appelsin, jamen der kom den gamle snedkermester op i ham. **Det kørte bare, sådan!**”

ringer med madlavning, synge sange fra deres opvækst og spørge ind til deres livshistorier.

Som nævnt kan Madværkstederne sætte gang i mange forskellige samtaler, mens maden tilberedes og under måltidet. Der fortælles livshistorier og udveksles holdninger og erfaringer. Empirien viser, at denne form for udveksling finder sted ikke blot blandt borgerne, men også borgere og personale imellem. Personalet udtrykker, at de fandt den kulinariske vejleders engagement og tilgang inspirerende i den forstand. En medarbejder fortæller eksempelvis, at de havde meget glæde af den kulinariske vejleders åbne facon og måde, han deltog i samtalerne på:

"Han var jo også meget åben og fortalte om sig selv og sit familieliv, og det er klart, så kom vi jo også ind på deres familieliv. Det blev sådan helt naturligt. Og det er jo ikke kun mad, vi snakker om."

Denne medarbejder havde en oplevelse af, at der blev delt mere rundt om bordet, fordi den kulinariske vejleder havde lyst til selv at fortælle, og at det lagde grobunden for en god dynamik. Den åbne omgangsform er også til stede, når det gælder maden. Den kulinariske vejleder fortæller: *"Vi taler om maden, vi taler frit om maden. Man må godt sige, hvis der er noget, man ikke kan li', og vi reflekterer meget over, hvordan kunne man have gjort det anderledes."*

Den kulinariske vejleders tilgang er desuden kendetegnet ved en nysgerrighed over for borgerne: *"Det er jo ikke mig, der lærer dem noget. Det er dem, der lærer mig noget."* En medarbejder med ergoterapeutisk baggrund udtrykker en lignende bevidsthed om at lade 'ekspertrollen' gå på tur. Hun fremhæver vigtigheden af, at de som personale giver borgeren en oplevelse af, at de kan bidrage med noget og ikke kun skal lære:

"Det her med at vi husker som personale, at de har rigtig meget med i bagagen, borgerne. At man bruger den erfaring, borgerne har i forhold til madlavning. Altså at man tager den viden frem og bruger deres ressourcer. Det, synes jeg, er så vigtigt. Der skaber man også motivation, ved at de kan få lov til at dele deres erfaringer og livserfaringer".

Fokusområde 3: Afholdelse og videreførelse

Et mål med testperioden har været at afprøve, hvordan Madværksteder kan indgå og udbydes som en aktivitet på daghjemmene. Erfaringsopsamlingen viser, at der er stor vilje blandt aktivitetspersonalet på daghjemmene til at føre Madværkstederne videre i fremtiden. Der eksisterer dog forskellige vurderinger blandt personalet af, på hvilken måde det lader sig gøre. I det følgende kastes et blik på organisatoriske og praktiske omstændigheder, der har betydning for aktivitetspersonalets oplevelse af, hvordan Madværksteder kan lykkes og videreføres som aktivitet på daghjemmene.

Udvælgelse af deltagende borgere

I interviewene fortæller nogle medarbejdere, at det var svært at finde borgere, som havde

lyst til at deltage i projektet.

Om rekrutteringen fortæller en medarbejder fra Kristiansminde: *"Mange af dem sagde: 'Jamen vi får allerede mad gennem kommunen, vi orker ikke at stå i køkkenet'. 'Det at lave mad, er et overstået kapitel', var der også nogen, der sagde. Så uanset hvordan jeg prøvede at motivere, så kunne jeg ikke få dem med. Og jeg tænker også, det er nogle borgere, hvor man faktisk ikke kunne komme ind og udrette så meget længere. Der ville måske ikke være noget formål længere, fordi de er så svage. Så de ville ikke kunne bruge den her inspiration til at fortsætte med at lave mad i hjemmet".*

I forlængelse heraf fortæller en medarbejder fra Toftehøjen, at de som personale har oplevet en ændring i forhold til de borgere, der besøger daghjemmene. Hun fortæller, at borgere, som kommer på daghjem i dag, generelt er blevet dårligere, end hvad der var tilfældet for bare et par år siden, hvilket givetvis hænger sammen med, at ældre borgere generelt er friskere og i højere grad benytter sig af andre tilbud i kommunen for at få opfyldt deres sociale behov. Dette, mener hun, kan være en del af forklaringen på, at det nogle steder har været vanskeligt at få borgere til at tilmelde sig testforløbet med Madværksteder.

Omvendt har de i Æblehaven oplevet så stor interesse fra borgere på daghjemmet, der ikke har deltaget i projektet, at det har givet anledning til en form for misundelse. For at skabe ro omkring måltidet har gruppen spist for sig selv i et tilstødende lokale, hvilket de deltagende borgere har været glade for. Dog oplever personalet, at adskillelsen kan være svær for de andre borgere at forstå, og de er efterfølgende blevet mødt med spørgsmål som 'hvorfor var det ikke os, der blev valgt?'.

Eksemplerne viser, at der nogle steder vil være deltagere nok til oprettelse af flere hold, mens det andre steder kniber med tilslutningen. Dog er det en gennemgående tendens, at flere borgere på daghjemmene er blevet nysgerrige efter og har udtrykt lyst til at deltage i Madværksteder, efter de har hørt om forløbet fra de deltagende borgere. På den måde kan borgernes forbehold også hænge sammen med, at Madværksteder er et nyt tilbud.

Orientering af involverede parter

Både borgere og personale efterspørger mere indledende information om projektet. På nogle af daghjemmene kom det som en overraskelse for personalet, da de kort før projektets opstart fandt ud af, at der skulle afholdes et forløb med Madværksteder. De så derfor gerne, at det havde været annonceret, eller at de var blevet informeret skriftligt herom. Ligeledes opfordrer personalet til, at der en anden gang inkluderes en skriftlig orientering til borgerne i form af et informationsark med en beskrivelse af forløbets omfang, indhold og formål.

Opfordringen kommer blandt andet, fordi en borger fortalte, at hendes børn ikke syntes, hun skulle deltage: *"Vi oplevede, at en pårørende sagde 'hvad søren skal du lære at lave mad for, mor? Du har jo altid kunnet lave mad.' Det synes de jo var noget mærkeligt noget, så hun kom jo og var negativ, fordi de pårørende havde den holdning, og hun kunne ikke*

huske, hvad vi havde fortalt”.

Selvom borgerne har modtaget mundtlig information om forløbet, er der flere, der glemmer detaljer om forløbets varighed og indhold, men også formålet kan stå uklart for dem. Under deltagerobservationerne, som fandt sted midtvejs i forløbet, blev der fra borgernes side spurgt ind til formålet med projektet og med deres deltagelse: *”Hvad er egentlig formålet med projektet her? Er det fordi, I vil lære os at lave mad og sørge for, at vi ældre spiser? Og at vi spiser sundere?”* Mens spørgsmålet kan være et udtryk for nysgerrighed og refleksion hos borgeren, nævnes det her i sammenhæng med vanskeligheder ved at få borgere til at tilmelde sig Madværksteder.

I forlængelse heraf har der i forløbet været gode erfaringer med at tage en indledende snak med borgerne, hvor tvivl kan afklares. I logbøgerne fra de første Madværksteder bemærkes det, at de ældre kommer med forskellige forudsætninger, forestillinger om forløbet og holdninger til mad. Når formålet med Madværksteder kommunikerer til borgerne, kan det være vigtigt at huske på, at der kan være forskel på deres motivation for at deltage, ligesom der kan være forskel i den måde, de deltager på eller giver udtryk for engagement. Modsat Madværksteder for børn involveres her en gruppe mennesker, der ofte har lavet mad hele deres liv. Disse holdninger understreger fordelene ved at gøre Madværksteder til en aktivitet, hvor borgerne deler ud af egne erfaringer og har en oplevelse af at bidrage og ikke kun lære.

Videreførelse af Madværksteder på daghjemmene

Erfaringerne viser, at der er stor vilje blandt aktivitetspersonalet på daghjemmene til at føre Madværkstederne videre i fremtiden. Der eksisterer imidlertid forskellige vurderinger blandt personalet af, på hvilken måde det lader sig gøre.

På tværs af daghjemmene nævnes personaleressourcer som væsentligt for projektets videreførelse, og det er et tilbagevendende tema, at der ikke kan ’gå for meget personale fra’. Nogle af medarbejderne har en oplevelse af, at deres aktiviteter med en gruppe bestående af kun 3-5 borgere betyder mere arbejde for kollegerne. I de fleste tilfælde har der dog været opbakning fra kollegernes side men ikke desto mindre en oplevelse af, at der mangler hænder og ressourcer, hvis Madværkstederne skal fortsætte som forløb. Dette er tilfældet på Toftehøjen, hvor der er planer om at fortsætte Madværksteder som enkeltstående aktiviteter en gang om måneden med forskellige borgere, der skriver sig op fra gang til gang. Også Kristiansminde nævner personaleressourcer som et potentielt problem, men arbejder dog på at videreføre forløbet med Madværksteder.

I Æblehaven påvirkes videreførelsen blandt andet af, at Madværkstederne har fundet sted i storkøkkenet, som daghjemmets køkkenpersonale også bruger, hvilket har givet anledning til nogle uoverensstemmelser. Disse erfaringer peger på, at der kan være behov for, at Madværksteder bliver meldt ud som en ledelsesbeslutning for at undgå uoverensstemmelser mellem forskellige personalegrupper. Før et forløb med Madværksteder starter op, kan det desuden være en fordel at afholde opstartsmøder, hvor alle personalegrupper

orienteres om aktiviteten og taler om, hvordan den praktisk skal forløbe.

På Gundsø er Madværkstederne fortsat direkte efter testforløbets afslutning, og andre medarbejdere fra daghjemmet er blevet involveret. Her planlægger personalet at tilbyde Madværksteder på forskellige ugedage, så alle brugere har mulighed for at deltage i et Madværksted.

Et gennemgående tema handler derfor om, hvorvidt Madværksteder skal fortsætte som et sammenhængende forløb eller som enkeltstående aktiviteter, og på hvilken måde det i så fald kan gå op med økonomi, personaleressourcer og køkkenforhold.

Bilag

Metode og data

Erfaringsopsamlingen har haft til formål systematisk at indsamle erfaringer og vurdere deltagernes udbytte. Erfaringsopsamlingen har desuden dannet grundlag for udarbejdelsen af et inspirationsmateriale målrettet aktivitetspersonale på daghjem. Med inspirationsmaterialet er det hensigten at kunne inspirere til og realisere fremtidige forløb med Madværksteder. I det følgende præsenteres og uddybes den metodiske tilgang, som ligger til grund for erfaringsopsamlingen.

Denne erfaringsopsamling udarbejdet af Madkulturen med sparring fra Roskilde Kommune og tilrettelagt med inspiration fra aktionslæring, hvor der lægges vægt på en høj grad af brugerinvolvering og på løbende refleksion over praksis og den ønskede virkning. I dataindsamlingen er der benyttet forskellige kvalitative metoder, som har haft til formål at indfange mønstre og tendenser på tværs af daghjemmene samt stille skarpt på områder, hvor der er tale om afvigelser eller forskelle.

Beskrivelse af deltagerne

Sammensætningen af borgere har varieret daghjemmene imellem for at få indblik i forskellige målgruppers udbytte af forløbet og med henblik på udviklingen af en skalerbar model til brug i fremtidige projekter. I alt har 15 borgere deltaget i pilotprojektet.

På Gundsø Omsorgscenter har gruppen bestået af tre mænd og en kvinde med forskellige former for demens, mens den på Omsorgscentret Toftehøjen har bestået af tre kvinder, som har fået konstateret diabetes. På Lokalcentret Kristiansminde (to mænd og tre kvinder) og på Dag hjemmet Æblehaven (en mand og tre kvinder) har borgerne haft blandede profiler og generelt set været mere selvhjulpne end på Gundsø og Toftehøjen.

Fire ud af de i alt syv kvindelige daghjemsmedarbejdere, der har deltaget i testforløbet, er uddannet social- og sundhedsassistenter. De resterende tre har enten en ernæringsfaglig eller ergoterapeutisk baggrund.

Datagrundlag

I erfaringsopsamlingen indgår følgende metoder:

- Logbøger: Evalueringsredskab til de enkelte Madværksteder
- Deltagerobservation: Deltagelse i Madværksteder på de fire daghjem
- Interviews: Fokusgruppeinterviews samt individuelle interviews

Data blev indsamlet gennem hele forløbet (logbøger), under udførelsen af Madværksteder (deltagerobservation) samt afslutningsvist efter afviklingen af de seks Madværksteder (fokusgrupper og individuelle interviews).

Tilsammen giver datakilderne et indblik i hele processen og mulighed for at belyse pilotprojektet fra forskellige vinkler, hvilket giver forståelse for praktiske og indholdsmæssige omstændigheder, der har betydning for, om forløbet udvikler sig efter hensigten. Det samlede datamateriale tæller:

- Fire deltagerobservationer på daghjem
- Fire enkeltinterviews med aktivitetspersonale
- Et gruppeinterview med aktivitetspersonale
- Et fokusgruppeinterview med borgere på et af daghjemmene
- 60 logbøger

Dataindsamlingen indbefatter den kulinariske vejleder, aktivitetspersonalet og borgerne. Af nedenstående datagennemgang fremgår det, hvordan målgrupperne vægtes i de enkelte metoder.

Logbøger

Logbøgerne har udgjort det primære redskab til at sikre projektets løbende læring samt refleksion over praksis set i forhold til projektets formål. Logbogen indeholder en række spørgsmål, som blev besvaret umiddelbart efter hvert Madværksted af den kulinariske vejleder og daghjemspersonalet. Der blev udfyldt i alt tre forskellige logbøger per gang: en for den kulinariske vejleder, en for personalet og en fælles. Formålet med denne indledning var at sikre en individuel såvel som fælles refleksion. I hver logbog blev der lagt op til tre refleksionspunkter:

1. Fortæl om en god oplevelse fra Madværkstedet i dag, f.eks. i forhold til:

De ældres læring og engagement

Din egen rolle på Madværkstedet i dag

Dagens planlagte program: menu, opgaver, oplæg til dialog, mv.

2. Fortæl om en mindre god oplevelse fra Madværkstedet i dag, f.eks. i forhold til:

De ældres læring og engagement

Din egen rolle på Madværkstedet i dag

Dagens planlagte program: menu, opgaver, oplæg til dialog, mv.

3. Reflekter over dagens Madværksted:

Hvad var den fælles læring?

Gik det, som I forventede?

Er der noget, I bør ændre fremover/til næste gang?

Praktik: f.eks. råvarer, lokaler, køkkenredskaber, tid eller sted.

Formålet med logbøgerne var at stille et refleksionsredskab til rådighed, som kunne give den kulinariske vejleder og aktivitetspersonalet anledning til at ændre på tilrettelæggelsen. På baggrund af logbøgerne har det været muligt at få et indblik i, hvordan Madværkstederne har udviklet sig i forhold til personalets engagement, borgernes udbytte og praktiske forhold. Det har også været muligt at indfange udfordringer og succeser, som de er opstået undervejs. Madkulturen fik tilsendt i alt 60 logbøger.

Deltagerobservationer

Deltagerobservationer fandt sted under et Madværksted på hvert af daghjemmene. En af Madkulturens medarbejdere deltog under hele Madværkstedet og til den efterfølgende udfyldelse af logbøger. Af hensyn til deltagelsens karakter blev observationer noteret som feltnoter efter Madværkstedet og ikke undervejs. Forud for deltagelsen blev der noteret en række bredt definerede nøgleord, der fungerede som pejlemærker, mens der blev observeret og skrevet feltnoter, dog uden at ekskludere andre observationer af relevans for opsamlingen. Under deltagelsen blev der foretaget uformelle samtaler med aktivitetspersonalet og borgerne. Der blev talt om deres oplevelse af at være med, om madlavningsvaner i hjemmet og om hverdagen på daghjemmet generelt. Deltagerobservationen bidrog også med et indblik i den kulinariske vejleders tilgang og tanker omkring denne.

Interviews

To uger efter afviklingen af de seks Madværksteder blev der afholdt interviews med personalet på alle daghjem samt et fokusgruppeinterview med borgere fra et af daghjemmene. Interviews med personalet blev forestået af Madkulturen og fokusgruppeinterviewet af Roskilde Kommune. Formålet med interviewene var at give medarbejderne og borgerne mulighed for hver især at komme med et tilbageblik på det samlede forløb samt deres overvejelser om videreførelse af Madværksteder på daghjemmene. Alle interviews blev udført som semistrukturerede interviews og blev med deltagernes samtykke optaget og omskrevet til referat med transskription af de mest betydningsmættede passager. Interviewguiden blev udarbejdet med afsæt i temaer, der kunne identificeres gennem logbøger og deltagerobservationen.

Midtvejs i forløbet blev der desuden afholdt et temaarrangement, hvor Madkulturen, Roskilde Kommune og aktivitetspersonalet deltog. Temadagen blev indledt med et løst struktureret gruppeinterview, hvor personalet udvekslede deres foreløbige erfaringer. Arrangementet havde et tredelt formål om for det første at opfordre til sparring og vidensdeling på tværs af daghjemmene, for det andet at indsamle data til erfaringsopsamlingen og for det tredje at bidrage med faglige input og inspiration til aktivitetspersonalet.

Som en del af datamaterialet indgår desuden et indslag fra Kanal Roskilde om Madværksteder, hvor borgere og den kulinariske vejleder er blevet interviewet om forløbet.



MADKULTUREN

bedre mad til alle



MADKULTUREN

bedre mad til alle

Læs mere på madkulturen.dk