

—
ANTROPOLOGISK
UNDERSØGELSE
—

Spiseoplevelsen på plejehjem i Aabenraa Kommune



SYDDANSK
SUNDHEDSINNOVATION



Resumé

Spiseoplevelsen på plejehjem i Aabenraa Kommune

En antropologisk undersøgelse af mad og måltidssituationer på udvalgte plejehjem i Aabenraa Kommune

Denne præsentation indeholder resultaterne af en antropologisk undersøgelse af spiseoplevelsen på udvalgte plejehjem i Aabenraa Kommune i foråret 2022.

Formålet med undersøgelsen er at give Aabenraa Kommune et indblik i eksisterende praksis samt beboernes oplevelser, behov og ønsker.

Undersøgelsen er baseret på kvalitativ dataindsamling samt en mindre litteratursøgning. Den bygger på fire dages feltarbejde med observation af måltidssituationer og interviews med 13 beboere og 12 personaler på tre plejehjem i Aabenraa Kommune. Plejehjemmene er udvalgt af kommunen selv.

Undersøgelsen viser generelt en stor tilfredshed blandt beboerne med maden, der serveres på plejehjemmene.

Måltidssituationen lever generelt op til de råd, der angives i retningslinjer og guidelines (se litteraturlisten).

Der er også generelt stor tilfredshed med personalets indsats ifm. måltiderne.

Præsentationen belyser en række indsigter og opmærksomhedspunkter, der er kategoriseret under følgende områder:

- Indretning og omgivelser
- Æstetik og sanseindtryk
- Anretning og servering
- Involvering og selvhjulpethed
- Mad og madpræferencer
- Personalets arbejdsgange
- Social interaktion under måltiderne
- Måltider i egen lejlighed

Indholdsfortegnelse

- Resumé 2
- Baggrund og formål 4
- Undersøgelsens ramme 5
- Metoder og fokusområder 6
- Dagsrytmen 8
- Madens rejse 9
- Vigtigste indsigter 10
- Vigtigste opmærksomhedspunkter 25
- Litteraturliste 27



Baggrund og formål

Aabenraa Kommune har modtaget henvendelser fra beboere på nogle af kommunens i alt 8 plejehjem såvel som fra lokale politikere, der ønsker øget fokus på måltiderne på kommunens plejehjem. Byrådet har i budgetforliget for 2022 allokere midler til området, som kommunen har valgt at anvende på at få afdækket problemstillingerne via en antropologisk undersøgelse.

Formålet med undersøgelsen er at give kommunen indblik i eksisterende praksis samt beboernes oplevelser, behov og ønsker. Særligt er fokus på at belyse, hvad der er kvalitet for borgerne og på at udfordre "antagelser" om, at servering og anretning af mad fungerer godt i dag. Dette for at styrke kommunens beslutningsgrundlag ift. at vurdere behovet for tiltag til at øge beboernes tilfredshed med måltiderne på plejehjemmene.



Undersøgelsens ramme

Undersøgelsen bygger på fire dages feltarbejde på tre plejehjem i Aabenraa Kommune. Plejehjemmene er udvalgt af kommunen selv. Feltarbejdet er udført af to antropologer fra Syddansk Sundhedsinnovation, som besøgte følgende plejehjem:

30.03.2022: Kirketoften og Bovrup

31.03.2022: Birkelunden

Feltarbejdet omfattede følgende måltider:

4 x morgenmad

4 x frokost

2 x eftermiddagskaffe

2 x aftensmad

1 x aftenkaffe

Afgrænsning

Da undersøgelsen er kvalitativ og har fokus på at gå i dybden frem for bredden, kan indsigterne i denne rapport kun sige noget om forholdene på de plejehjem, hvor feltarbejdet fandt sted.



Metoder

Undersøgelsen er baseret på kvalitativ dataindsamling og omfatter specifikt følgende metoder:

- **Desk research.** Der er søgt på litteratur, best practices og vejledninger på området.
- **Deltagerobservation** ved måltider. Dvs. antropologerne deltog i måltiderne.
- **Interview** med i alt 13 beboere og 12 plejepersonaler. Interviewpersoner er rekrutteret af plejehjemmene eller muligheder er opstået i løbet af feltarbejdet.
- Indsamling af **billeder** af mad, måltider og omgivelser.
- Brug af **billedkort** med madmotiver til at aktivere beboernes tanker, sanser og minder ift. mad og måltider.
- Observationer og interviews er **analyseret** gennem mønstergenkendelse.



Fokusområder

Med udgangspunkt i litteratur, vejledninger og *best practice* beskrivelser (se litteraturlisten) om, hvad der har betydning for mad- og spiseoplevelsen på plejehjem og for demente har vi lavet spørge- og observationsguides med områder, vi har haft fokus på under feltarbejdet.

Områderne er følgende:

- Indretning, omgivelser og fysiske rammer om måltidet
- Æstetik og sanseindtryk under måltidet
- Måden der serveres og anrettes mv.
- Beboernes madpræferencer
- Beboernes og personalets oplevelser af spisesituationen
- Social interaktion under og omkring måltidet
- Forberedelse af beboerne inden måltidet
- Involvering af beboerne i opgaver omkring måltidet
- Personalets rolle under måltidet



Dagsrytmen

Ca. kl. 07.45-10.00

Ca. kl. 11.30

Ca. kl. 14.30

Ca. 17.30

Ca. 18.30/19.30

Morgenmad

Serveres i fællesareal og i beboernes lejligheder. En stor del af beboerne vælger at spise morgenmad for sig selv.

Der serveres et udvalg af brød, pålæg, mejeriprodukter, grød og sommetider æg.

Plejepersonalet anretter i vid udstrækning selv morgenmaden.

Frokost

Serveres i fællesareal og i beboernes lejligheder. Generelt vælger et flertal at spise frokost i fællesarealer.

Der serveres en lun ret fra køkkenet samt enten en forret eller en dessert.

Køkkenpersonalet anretter maden.

Eftermiddagskaffe

Serveres enten i fællesareal eller i beboernes lejligheder.

Der serveres typisk kaffe, boller/kage og frugt, som plejepersonalet enten bringer rundt på en rullevogn eller sætter på bordet.

Aftensmad

Serveres i fællesareal og i beboernes lejligheder. Et flertal vælger at spise aftensmad i fællesarealet.

Der serveres primært smørrebrød. Sommetider tilbydes også en lun ret, gerne en gang om ugen eller hvis der er rester fra frokosten.

Køkkenpersonalet anretter smørrebrødet.

Aftenkaffe

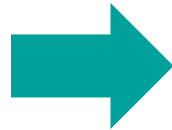
Serveres i fællesareal og i beboernes lejligheder.

Der serveres kaffe og typisk en lille kage eller småkager.

Madens rejse

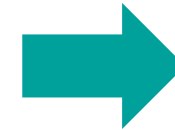
Mad og måltider

- Laver maden



Køkken på plejehjem

- Opvarmer og anretter maden
- Bager brød og kager



Tekøkken på afsnit

- Henter maden i skåle/fade i køkkenet
- Opvarmer mad
- Koger æg, laver havregrød/øllebrød

VIGTIGSTE INDSIGTER

Indretning og omgivelser

Tryghed og genkendelighed

Ifølge *Mad og måltider med demens som medspiller* fra *Mad og Måltider* og *Odense Kommune* har mennesker med demens brug for et miljø, der er roligt, trygt og genkendeligt. Miljøet skal hjælpe dem med at finde ud af, hvor de er og føle, at de hører til. Og de har brug for inspiration og oplevelser, der kalder på minder eller giver mening i nuet. Omgivelserne skal derfor gerne være hjemlige, genkendelige, sikre og overskuelige uden uvedkommende støj.

Generelt lever de observerede afsnit op til disse råd. Der er generelt pænt og rydeligt i spisearealerne. Der er alle steder indrettet med pyntegenstande og ting, fx *Madam Blå*, porcelænsfigurer, billeder, tegninger fra børnebørn/oldebørn mv., der vækker minder fra beboernes liv. De fleste steder er der behagelige stole, aviser der ligger fremme og andet, der ansporer til at benytte området før og efter spisning. Der er dog gjort mere eller mindre ud af indretningen de forskellige steder.

Der er generelt god plads til at placere hjælpemidler, som fx rollator, så det ikke fylder og ser rodet ud rundt om bordet. Afsnittene er alle steder indrettet, så det umiddelbart er let og overskueligt for beboerne at finde fra deres værelse og hen til spiseområdet.

Hvide flader eller farver

Ifølge *Mad og måltider med demens som medspiller* får hvide vægge og hvide køkkenskabe det hele til at gå i et for beboerne, så de har svært ved at orientere sig. Der skal helst være kontraster, fx i form af farve på væggene i dybe nuancer for at skabe en hyggelig og rolig atmosfære i rummet.

Et enkelt sted er spiseområdet til morgenmaden indrettet med mange hvide og grå flader og ingen personlige genstande. Arealet bruges kun til morgenmaden, og da beboerne kommer ud på forskellige tidspunkter, sidder beboerne sommetider alene og spiser morgenmad i de lidt sterile omgivelser. I opholdsrummet, hvor frokost og aftensmad indtages, er der gjort mere ud af varme farver, hjemlige møbler og pyntegenstande – samt en lille kat, som holder til.



Æstetik og sanseindtryk

Hygge og hjemlighed

Nationalt videncenter for demens beskriver, at det har stor betydning at gøre måltidet hyggeligt for borgere med demens ved at bruge duften af mad, stearinlys, blomster, dug og lignende.

Det er ret forskelligt, hvordan spisebordet er pyntet på tværs af afsnittene. Nogle steder er der blot et hvidt bord uden dekoration. Andre steder er der både kniplot dug midt på bordet med blomster, dekorationer, lys og pyntegenstande. Det giver meget forskellige indtryk af enten hygge og hjemlighed eller institutionspræg. Steder, hvor der er mange genstande på bordet er det dog vigtigt at holde sig for øje, om det er nemt og overskueligt for beboerne at nå mad o.lign. på bordet.

Service, i form af tallerkener, glas, kopper, bestik, fade, vand- og kaffekander, er meget forskelligt på tværs af de observerede afdelinger. Nogle steder er der tale om mere hjemligt service med dekorationer og udsmykning, andre steder er servicet mere enkelt og 'institutionspræget', hvilket betyder en del for det umiddelbare indtryk under måltidet. Dette er dog ikke blevet bemærket af hverken personale eller beboere. Ifølge *Mad og måltider med demens som medspiller* kan gamle tallerkener og glas vække genkendelighed og bidrage til at skabe tryghed.

Kontrastfarver på bordet

Der er fra flere kilder (se litteraturlisten) en opfordring til at brug klare farver fx røde eller blå tallerkener eller ensfarvede duge eller dækkeservietter med kontrast til service. Kontrasterne gør det lettere at finde tallerkenen og man undgår at lyse retter forsvinder på en hvid tallerken.

Der er ikke tænkt så meget i farver og kontraster i servicet på afsnittene. Tallerkener og kopper er typisk hvide, hvilket gør, at der kan mangle kontrast til farvefattig mad. Når bord, tallerkener, skåle og kopper alle er helt hvide, skabes et lidt institutionsagtigt indtryk. Dette er dog ikke blevet bemærket af hverken personale eller beboere.



Æstetik og sanseindtryk

Lyde

Akustikken er generelt god i spiseområderne og der er som hovedregel roligt under måltiderne med begrænset eller ingen larm fra maskiner og kun meget begrænset gennemgang ved spiseområdet. Ét sted kører en vaskemaskine, som en beboer er forstyrret af. Samme sted høres også vrede råb under måltidet fra en beboer på en af stuerne. Flere steder kan der under måltiderne høres lyde fra personalets interaktion med andre beboere på gangene under måltidet, men der er ingen, der nævner det som generende.

Lys og temperatur

Der er et behageligt lys og en behagelig temperatur uden træk alle de observerede steder. Mange steder er der store vinduespartier, der tillader dagslys samt gardiner eller markiser til at skærme for direkte sol.

Lugte og dufte

Der er ikke meget duft af mad før og under måltidet. I løbet af undersøgelsen er det kun, da der bliver varmet suppe i mikrobølgeovnen, at der spreder sig en duft af mad. Derudover beskriver personalet nogle steder, at der dufter af kage, de dage, hvor køkkenet bager. Enkelte steder spreder der sig en lugt af gammel urin fra en beboeres værelse, når døren åbnes tæt ved spiseområdet. Der er dog ingen beboere eller personaler, der nævner dette.



Anretning og servering

Hygiejne

Beboerne, der spiser i fællesarealet, skænker typisk selv op fra kander, fade og skåle, hvis de er i stand til det og sender gerne skåle og fade bordet rundt. Personalet hjælper til ved behov. De fleste beboere rører derved ved det samme serveringsbestik. Det er dog ikke alle, der har lige rene hænder.

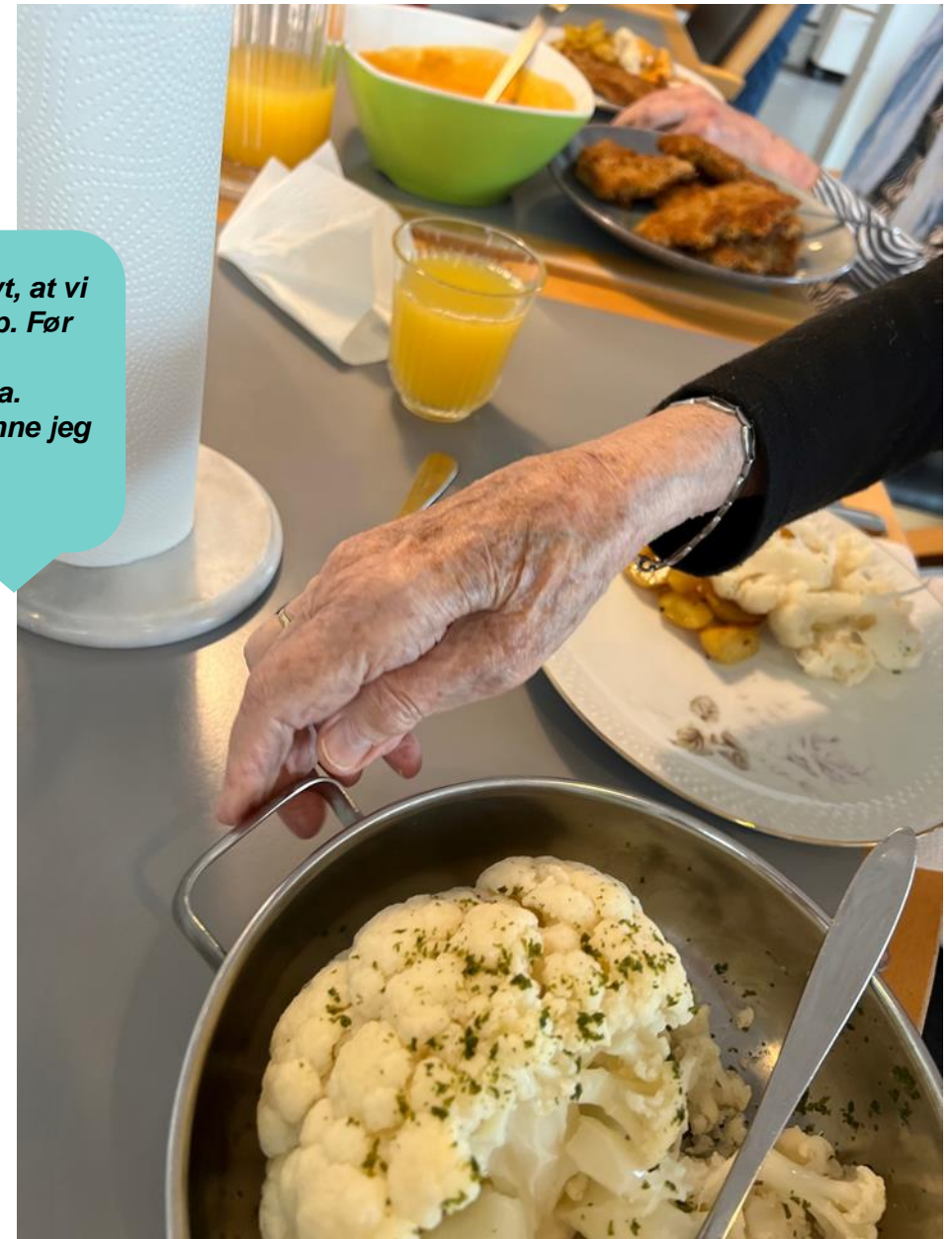
Service til servering

Nogle steder er serveringsskålene ret dybe og uigennemsigtige, hvilket gør det svært at overskue, hvad de indeholder og få et visuelt stimulerende indtryk af maden. Personalet udtrykker flere steder, at plastikbakkerne, som maden bliver leveret i, ikke er så indbydende som serveringsfade. Det er primært relevant ved servering på gangene (i værelserne), hvor beboerne får øst op på tallerkenen direkte fra bakkerne. Særligt nævner flere personaler, at det er en udfordring ift. desserterne:

"Sommetider ser det galt pakket ud. Det er mest for dem, der spiser på gangen, som får det i bakkerne. Man kan ikke bare røre det rundt og få det til at se godt ud. Så må man bare klaske det ud fra bakken. Dem, som spiser i fællesområdet, får det jo linet op på et fad eller i en skål, så det ser bedre ud".

Personale

"Det er noget nyt, at vi selv ska fylde op. Før fik vi serveret portionsvist (pga. corona). Det kunne jeg bedre lide."
Beboer



Anretning og servering

Placering på bordet

Madvarerne er flere steder placeret forskellige steder på et stort bord, fx på kølebrikse, så forskellige typer af mad står forskellige steder på et langt bord. Dette gør det svært at nå madvarer i den anden ende eller på den anden side af bordet af, hvor man sidder. Dette er primært observeret til morgenmaden. Der kan også være mange genstande på bordet, der gør det svært at overskue madvarerne.

Forskellige døgnrytmer

Morgenmaden serveres forskelligt i fællesarealet på tværs af afsnittene. Da beboerne står op på forskellige tidspunkter serveres de løbende, som de kommer ind til bordet. Ofte står der dog mad og drikkevarer fremme, som beboerne selv kan tage.

Siddekomfort

Det virker generelt til, at beboerne sidder fint og behageligt under måltiderne. Enkelte kørestolsbrugere kan dog have svært ved at komme helt ind til bordet, hvilket kan gøre det vanskeligt for dem at undgå at spilde. Ét sted er dette problem løst med en ekstra bordplade, som er monteret på fællesbordet og er tilpasset kørestole.



Involvering og selvhjulpenhed

Mennesker med demens mister evnen til at handle og tage initiativer skrives i inspirationshæftet *Mad og måltider med demens som medspiller*. De går ikke i gang med noget af sig selv. Derfor har de brug for, at de, der arbejder tæt på dem i hverdagen, giver dem mulighed for og opmuntrer dem til at være med i en aktivitet. Personalet har derfor en opgave i at gøre det nemt for beboerne at være med. I hæftet deles måltidet op i seks punkter, som kan give anledning til samtale og aktivitet: Planlægning, indkøb eller høst, madlavning, borddækning, spisning og oprydning.

Involvering af beboere i klargøring af måltidet

Det er meget begrænset, hvad beboerne deltager i af opgaver forud for måltidet, så som at klargøre mad, dække bord mv. Et enkelt sted er der beboere, der deltager i at forberede måltidet ved at lave kaffe og dække bord. Nogle beboere er ude at købe ind til sig selv sammen med en frivillig, der kommer på besøg.

Personalet udtrykker flere steder ærgrelse over ikke at kunne involvere beboerne mere i madlavningen og det praktiske omkring måltiderne pga. stramme hygiejneregler:

”Vi har tidligere gerne måtte have dem med, men det bliver striksere og striksere. Det er lidt synd, for man kunne jo godt have nogen med til at skrælle kartofler. (...) Borddækning må de gerne. Men de fleste synes at de har dækket nok bord i deres liv, så det gider de ikke nu når de er på plejehjem. Så nyder de at komme til et dækket bord. Men vi spørger da nogle gange om de har lyst til at være med.”

Personale

Involvering af beboerne i opgaver under og efter måltidet

Nogle af de friskeste beboere er opmærksomme på at sørge for deres sidemænd og –damer; sender mad over til dem, hælder vand op mm. De fleste har dog nok at gøre med at passe egen tallerken.

Flere steder hjælper beboerne med at stable og samle servicet og skubbe det ned ad bordet efter måltidet.

En beboer bliver ofte, efter eget ønske, involveret i at tørre kopper og andet service af i personalestuen. Det foregår dog ikke i køkkenet pga. hygiejneregler. Beboeren går omhyggeligt til værks og ser ud til at hygge sig med beskæftigelsen. Hun er gammel husmor og vil gerne bidrage med simple, praktiske opgaver, hvor hun kan. Flere beboere giver dig udtryk for, at de hele deres liv har lavet mad til mange mennesker og ikke savner den opgave.

Nogle beboere kunne umiddelbart have glæde af at blive involveret mere i fx simpel madlavning som at skrælle æbler, afrydning og at sætte i opvaskemaskine. Det er dog ikke noget, de selv har udtrykt ønske om.

”Jeg har lavet mad til mange mennesker det meste af mit liv. Jeg savner bestemt ikke at lave mad.”

Beboer

Mad og madpræferencer

Udbredt tilfredshed

Beboerne udtrykker generelt stor tilfredshed med maden. De fleste, der er i stand til det, spiser op, og mange bemærker, at de har det så godt og ikke skal klage. De fleste beboere fortæller, at de foretrækker traditionel dansk mad, hvilket stemmer overens med den mad, der typisk bliver serveret. Retter med kød, sovs, kartofler og kogte grøntsager er generelt i høj kurs. Der sættes desuden stor pris på det hjemmebagte bagværk, som plejehjemmets eget køkken står for og som nogle steder serveres hver dag.

Varierende temperatur og konsistens

De fleste udtrykker tilfredshed med madens temperatur og konsistens. Enkelte beboere udtrykker, at maden sommetider er for kold, når de får den. Andre beretter, at sovsen og havregrøden ofte er meget tyk. Nogle blandt personalet fortæller, at kødet ved opvarmning sommetider bliver tørt, sejt og svært at tygge for de ældre. Andre mener dog, at kødet som regel er *"så fint mørt"*. Ingen beboere har udtrykt utilfredshed med kødets konsistens.

For meget eller for lidt?

Beboerne udtrykker generelt, at der er nok mad ved måltiderne. Nogle mener, at portionerne er til den store side. Blandt personalet er der blandede meldinger. Nogle fortæller, at de smider rigtig meget mad ud, og at det burde være muligt at bestille "miniportioner". Andre siger, at der ofte kun lige er nok af fx kød og dessert, så de ikke tør spørge beboerne, om de vil have mere.

"Sovsen var så tyk som grød. Jeg synes det var vammelt. Nogle synes, at det er godt, men ikke mig"
Beboer



"Der er slet ikke noget at klage over her. Jeg ved ikke, hvad det skulle være (...) Det er god mad, vi får her."
Beboer

Mad og madpræferencer

Overvejende hensyn til individuelle behov og ønsker

Der tages generelt hensyn til beboernes individuelle behov og ønsker – inden for de givne rammer. Nogle får fx bestilt en særlig ost hjem, som de foretrækker. Nogle får alternativer, hvis de fx ikke bryder sig om fisk. Der tilbydes "ønskemad" (fx lakrids-is) til småtspisende beboere. Og der tilbydes specialkost til beboere med fx diabetes og tygge-/synkebesvær. Der tages desuden hensyn til beboernes døgnrytme: Hvis de sover ved spisetid, gemmer personalet en tallerken mad til når de er klar.

En enkelt beboer foretrækker dog mere moderne og eksotisk mad, hvilket ikke bliver tilbudt på plejehjemmet. Desuden er der begrænset plads til spontane individuelle ønsker, da køkkenet har behov for at planlægge og bestille mad hjem i god tid. Der er desuden delte holdninger blandt plejepersonalet til, hvorvidt de har tid i dagligdagen til at gribe spontane ideer om fx at bage en kage.

Én beboer fortæller, at det ville få ham til at glæde sig mere til måltiderne, hvis der var større valgfrihed. Hvis man fx som på sygehusene fik et lille menukort, hvor man kunne vælge mellem et par retter.

Flere beboere giver udtryk for, at de sjældent fortæller om deres ønsker og præferencer til personalet. Nogle forklarer, at det er fordi de ikke vil være til besvær.

Manglende sult

De fleste beboere rapporterer, at de aldrig når at blive sultne mellem måltiderne, fordi de bliver bispist så godt og så ofte. Det betyder, at de sjældent glæder sig til måltiderne. Personalet fortæller dog, at de kun har enkelte beboere, som er decideret småt-spisende.

Forskellig praksis ift. alkohol

Der er forskellig praksis på de tre plejehjem ift. alkoholiske drikkevarer til beboerne. Ét sted er de meget tydelige på, at beboernes "pakke" inkluderer én øl/sodavand til maden lørdag aften og en snaps til frokosten søndag. Vin skal beboerne selv købe. Andre steder er tilgangen lidt mere lempelig, og der serveres fx vin for beboerne efter ønske.

Personalet beretter, at beboerne sjældent efterspørger alkoholiske drikkevarer i hverdagene.

"Man hører ikke den der glæde ved at "Yes, nu skal vi spise!". Jeg tror, de er godt mætte hele tiden. Så det er mere sådan: "Skal vi nu spise igen?!"

Personale

"Én ønsker 5 glas rødvin. Det styrer de selv. Man kan dog også fylde stærk saft i deres glas til sidst. Så er de stadig glade".

Personale

"Vi får jo altid god mad... Jeg elsker en god bøf med løg. Men det kan de jo ikke få til at passe. Vi får jo leveret fra et større sted. Det kan de jo ikke lave i et storkøkken. De bliver jo ikke så saftige og fine, som når de er hjemmelavede."

Beboer

Mad og madpræferencer

Madvarer og retter, som beboerne sætter stor pris på

Dahl
Sushi
Karryretter
Gorgonzola
Gedegouda

Beboer

Vafler og pandekager med is
Salat med mormordressing
Knækbrød fra bageren
Rugbrød med sylte
Friske gulerødder
Sild og snaps
Æbleskiver
Risengrød
Kaffe

(Fra samtale med flere beboere med udgangspunkt i kort med billeder af mad)

Høsekødssuppe med ris og rosiner
Klar suppe med mel- og kødboller
Stegt flæsk med persillesovs
Brun sovs og kartofler
Benløse fugle
Stjernesked
Æggekage
Rosenkål
Tarteletter
Kyllingelår
Bøf med løg
Grøntsagssuppe
Brændende kærlighed
Gullasch med kartoffelmos
Steg med kartofler og brun sovs

(Fra samtale med flere beboere med udgangspunkt i kort med billeder af mad)

Grisetær
Stegt ål
Surrib
Brandbil
Sortsuppe

Beboer

Personalets arbejdsgange

Overvejende tilfredshed med personalet

Generelt er det opfattelsen i denne undersøgelse, at personalet i måltidssituationen er venlige og omsorgsfulde overfor beboerne, og at de gør hvad de kan for at imødekomme beboernes behov. Der er også overvejende tilfredshed med personalets indsats blandt beboerne.

Organisering under måltidet

Personalet organiserer sig forskelligt under måltiderne fra sted til sted. Ved morgenmaden går de generelt til og fra, mens frokost og aftensmad er mere samlet. Ét sted sætter plejepersonalet sig ved bordet med deres madpakke under frokosten og spiser sammen med beboerne. Et andet sted spiser de den samme mad, som beboerne får serveret – sammen med beboerne. Her er der en praksis om, at beboerne venter med at gå i gang med maden, til "de grønne" (personalet) har sat sig til bords. Det virker til at skabe en rolig og hyggelig stemning, at personalet sidder med ved bordet og spiser med.

Personalet serverer først til dem, der spiser på stuerne, inden de sætter sig ned til måltidet i fællesområdet ("Så har vi ikke det render"). Andre steder spiser personalet ikke selv, men er under hele måltidet i gang med at klargøre, servere og made.

Personalet minder demente og småt-spisende beboere om måltidet og opfordrer til at spise ved fx at nævne de enkelte madvarer for beboeren, eller ved at holde en ske med mad forsigtigt mod læberne for at beboeren fornemmer smag og duft. Nogle beboere har blot brug for at få sat fadene på bordet, og så klarer de hele måltidet selv, mens andre har behov for assistance fra personalet fra måltidets start til slut.

Desuden har personalet en social rolle under måltidet, idet de ofte faciliterer lidt snak med beboerne og medvirker til at opklare og udglatte misforståelser og eventuelle konflikter undervejs.

"Der er nogle der skal have hjælp, så det er dem, vi sætter os ved. Og ellers så forsøger vi at være lidt over det hele for at skabe en hyggelig stemning."
Personale



"Jeg bliver forkælet. De er så søde ved os."
Beboer

"Personalet er så flinke"
Beboer



Personalets arbejdsgange

Forberedelse af beboerne inden måltidet

Der er ikke en fast praksis ift. forberedelse af beboerne inden måltidet. De fleste beboere, som spiser i fællesarealet, kender spisetiderne og kommer selv ud og sætter sig. Ellers går personalet rundt og banker på dørene, når det er tid. Der er generelt ikke fokus på at hjælpe beboerne med at få vasket hænder inden måltiderne. Der er personale, der bemærker, at nogle beboere ikke har så god håndhygiejne, men der er ingen rutine ift. håndvask inden måltiderne.

Nærvær og fravær

Personalet bestræber sig på at være nærværende ved måltiderne. Det lykkes især i de tilfælde, hvor personalet spiser sammen med beboerne. Der er dog et par opmærksomhedspunkter ift. nærvær og fravær.

Enkelte beboere har udtrykt, at det har en negativ effekt på rammerne omkring aftensmåltidet, at der er færre personaler på arbejde om aftenen. Én nævner, at hun føler, at hun skal skynde sig mere om aftenen, fordi personalet har travlt. En anden fortæller, at han kan føle det utrygt om aftenen, at der ikke er personale nok til at være nærværende i alle situationer, hvor beboerne har vanskeligheder omkring måltiderne. *"Nogle er jo lige ved at falde ned af stolen"*, siger han.

Derudover kan nogle beboere komme til at sidde ganske længe alene i fællesarealet i forbindelse med morgenmaden, fordi personalet har travlt med morgenens gøremål hos beboere ude i lejlighederne.

"Hvis vi er heldige er vi tre til aften. Ellers to. Det er med at planlægge fra starten af, fordi så går vi det tidligere i gang på gangene. Og så må man jo sætte dem sammen, som skal have hjælp."

Personale

De er meget lydhøre ift. alt, hvis der er problemer.

Beboer



Social interaktion under måltiderne

Variierende grad af interaktion

Det er ganske forskelligt, hvor meget der tales sammen under måltiderne på de observerede afdelinger. Nogle steder går snakken lystigt mellem både beboere og personale. Andre steder er der udbredt tavshed under maden. For nogle handler det om, at det kræver stor koncentration for dem at spise. For andre handler det om dårlig hørelse eller blot at de ikke har et ønske om at konversere undervejs. Nogle steder samtaler beboerne selv, men i mange tilfælde er det personalet, der fungerer som igangsætter af snakken og har lidt pingpong med beboerne. Beboere med meget nedsat hørelse eller svær demens finder sommetider egne måder at kommunikere på under måltider; fx med gestik, nik eller skrevne beskeder til sidemanden.

Forskellige behov kan give konfliktpotentiale

Der opstår sommetider spændinger mellem dem, der ønsker at snakke og dem, der ikke gør. For nogle bliver det for megen stimuli, når snakken går omkring bordet, og det kan komme til udtryk i vrede udbrud. Nogle mister desuden fokus på at spise, hvis de bliver distraheret af for megen interaktion. Det kan dog for beboere med et højt socialt funktionsniveau være et afsavn at skulle undvære gode samtaler under måltidet. Personalet forsøger at tage højde for dette ved at tildele beboerne faste pladser ved siden af andre, som har nogenlunde kompatible behov, men det er en kabale, som er vanskelig at få til at gå helt op.

Pårørende deltager meget sjældent

Selvom der i princippet er mulighed for, at pårørende kan bestille mad, kaffe og kage og spise sammen med beboerne i fællesarealer, bliver denne mulighed sjældent benyttet. De fleste besøgende pårørende spiser sammen med beboerne i disses lejligheder eller tager beboeren med ud at spise.



Social interaktion under måltiderne

"Pladserne er meget gennemtænkte. Vi tager det op hver eneste gang, der flytter en ny ind. Beboerne kan ikke finde ud af, hvis vi flytter rundt på nogen. Så bliver det forvirrende. Hvis en sætter sig forkert, er det rent drama."

Personale

"Den første dag jeg var her, blev jeg præsenteret for min sidemand og min plads ved bordet, og personalet sagde "Så kan I to jo snakke lidt sammen". Så jeg præsenterede mig og fortalte lidt om, hvem jeg var. "Hvad skal jeg bruge det til?", sagde min sidemand. Så havde jeg ligesom ikke lyst til at sige mere. Nu har vi fundet en måde at kommunikere i tavshed: En hånd på skulderen, når vi går fra bordet. Et nik. Et signal med øjnene".

Beboer

"De andre fortæller det samme for 20. gang"

Beboer

"Vi taler om alt fra maden til krigen i Ukraine"

Personale på afdeling med megen samtale

Måltider i egen lejlighed

Årsager til at spise for sig selv

På alle afdelinger er der beboere, der som hovedregel indtager deres måltider på værelset. I alle lejligheder er der et bord, maden kan stilles på og en ordentlig stol, som beboeren kan sidde på, hvis de er i stand til det. Årsagerne til, at beboerne bliver på værelset er mange. Blufærdighed over, at man ikke føler sig præsenteret, eller at man ikke kan lukke munden, mens man spiser. At man har kvalme. Det kan også være træthed og fremskreden demens, der gør, at borgeren ikke er motiveret til, eller har svært ved, at komme ud af værelset. Personalet kan desuden i nogle tilfælde vurdere, at en borger skaber en urolig og nervøs stemning ved fx at råbe. Derfor forsøger personalet i enkelte tilfælde at undgå, at beboeren deltager i det fælles måltid. Som oftest er det dog et frit valg for beboerne, om de vil spise i fællesområdet eller i egen lejlighed.

En luksus

For nogle beboere er det en luksus at kunne få maden serveret på værelset, når de ønsker det. Én fortæller: *"Jeg tager gerne en lur på sofaen efter frokost, og så beder jeg personalet om at vække mig på sofaen med eftermiddagskaffen. Det er dejligt".*

Lidt mindre udvalg

Nogle steder fortæller personalet, at menuen, som tilbydes i lejlighederne, kan være en smule mindre varieret end den, som serveres i fællesarealet. Hvis der eksempelvis både er ris og kartofler i fællesarealet, er der måske kun kartofler i lejlighederne. En beboer klager også over, at det syltede tilbehør sommetider ikke når med ud i lejlighederne. Desuden er den æstetiske oplevelse omkring maden ofte lidt forringet i lejligheden, da der her serveres direkte fra plastikbakkerne.

**"Jeg får
morgenmad på
værelset. Jeg bliver
forkælet."
Beboer**



VIGTIGSTE OPMÆRKSOMHEDS- PUNKTER

Opsummering af vigtigste opmærksomhedspunkter

Æstetik og sanseindtryk

- Flere steder er servicet meget enkelt og 'institutionspræget', hvilket ikke skaber så hjemlig en stemning.
- Overvejende hvidt service og bordflader, hvilket skaber mangel på kontraster.

Anretning og servering:

- Manglende æstetik ved servering direkte fra plastikbakker (typisk i egne lejligheder).
- Til morgenmad er mad og drikke sommetider placeret, så beboerne ikke selv kan nå.
- Serveringsskålene er nogle steder ret dybe og uigennemsigtige, hvilket gør det svært at overskue, hvad de indeholder og få et visuelt stimulerende indtryk af maden.

Involvering og selvhjulpethed:

- Nogle steder kunne beboerne med fordel involveres i flere småopgaver omkring måltiderne – indenfor de givne retningslinjer.

Mad og madpræferencer:

- Et sted er valgmulighederne sommetider færre ved servering i egne lejligheder end i fællesområdet.

- Enkelte beboere er ikke glade for traditionel, dansk mad og har få alternativer.
- Mange beboere udtrykker ikke deres madpræferencer overfor personalet – ofte fordi de ikke vil være til besvær.
- Enkelte ønsker større valgfrihed ift. hvad de kan få serveret.
- Nogle mener, at der er alt for meget mad – andre mener, at der er for lidt (særlig af kød og kage).

Personalets arbejdsgange:

- Manglende fokus på håndvask/håndhygiejne omkring måltider.
- Nogle steder sidder beboerne meget alene til morgenmaden. Enkelte udtrykker desuden utryghed og bekymring omkring bemandingen ved aftensmåltiderne pga. færre hænder til at hjælpe udfordrede beboere.
- Det skaber særlig god stemning der, hvor personalet spiser sammen med beboerne ift. der, hvor personalet går meget rundt under måltidet.

Social interaktion under måltiderne:

- Stor forskel på beboernes behov for social interaktion under måltiderne. For nogle for meget, for nogle for lidt.

LITTERATUR

Litteraturliste

1. **Demente spiser mere når spisesituationen er tryk.** Fra Krop+Fysik. Af Lisa Christensen, Cand.scient. i human ernæring, Sundhedscenter Tårnby [Demente spiser mere når spisesituationen er tryk - Krop+Fysik \(krop-fysik.dk\)](#)
2. **Ernæring og demens.** Fra Nationalt Videnscenter for demens. 06.01.2021
<https://videnscenterfordemens.dk/da/ernaering-og-demens>
3. **Kort opsummering af udviklingsprojektet: "Personcentrerede indsatser for mennesker med demens bosiddende på plejecenter"**. Fra Udviklingscenter for Demens September 2020 [Personcentrerede indsatser for mennesker med demens bosiddende på plejecenter — UC Viden - Professionshøjskolernes Videndatabase](#)
4. **Mad og måltider med demens som medspiller;** Tips og idéer til dig, der arbejder tæt på beboerne i et plejecenter. Fra Mad & Måltider, Odense Kommune. 2018 [Pjece- Mad-og-maaltider-med-demens-som-medspiller_.ashx \(sst.dk\)](#)
5. **Måltidshåndbog.** Fra Odense Kommune: [Måltidshåndbog | Opslagsværk om mad, måltider og ernæring \(maaltidshaandbog.dk\)](#)
6. **Tips til anretning.** Fra Demensvenligt hjem.

