

Inspirationsmateriale til undervisning

Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

42935

Udviklet af:

Birgitte Højlund
Social & SundhedsSkolen, Herning

Hanne Friberg
SOSU uddannelser, Greve

Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

Inspirationsmateriale til undervisning

1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB

Uddannelsen hører til i den fælles kompetencebeskrivelse

- FKB 2222 Ældrepleje, sygepleje og sundhed i kommunerne

Arbejdsfunktioner

Uddannelsen henvender sig både til udekørende medarbejdere i hjemmeplejen og medarbejdere på plejecentre. Uddannelsen er knyttet til de arbejdsfunktioner, hvor medarbejderne har ansvaret for at anrette maden og organisere måltidet på en måde, som understøtter den ældre borgers funktionsniveau og livskvalitet.

Relation til tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer (TAK)

Uddannelsesmålet er relateret til flere TAK'er i FKB'en og skal kvalificere deltageren indenfor følgende:

1) **Kommunikation, samarbejde og vejledning**

Deltagerne skal aktivt kunne indgå i samarbejde med såvel borgeren og kollegaer om at skabe gode fysiske og sociale rammer for måltidet. De skal fx kunne samarbejde med borgeren om hvem borgeren ønsker at spise sammen med, og de skal kunne påtage sig værtsrollen og skabe dialog under måltidet

2) **Kvalitetssikring, dokumentation og tværsektorielt arbejde**

Medarbejderne samarbejder med borgeren om aktiviteter, der vedligeholder og styrker borgerens fysiske, psykiske, kognitive og sociale funktionsniveau. Det kan f.eks. være at støtte borgeren i at deltage i opgaver relateret til måltidet som anretning, borddækning og afrydning. På plejecentrene handler det endvidere om selv at tage mad fra fadene, hjælpe hinanden ved bordet og indgå i samtaler under måltidet.

Medarbejderne skal kunne tilrettelægge måltidet ud fra en respekt for den enkeltes kulturelle baggrund, livsanskuelse og religion.

Deltagerforudsætninger

Målgruppen er social- og sundhedshjælpere og social- og sundhedsassistenter, der arbejder i hjemmeplejen eller på plejecentre.

Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

Inspirationsmateriale til undervisning

Struktur

Uddannelsen kan med fordel kombineres med:

- Samarbejde med ældre om gode kostvaner 42933
- Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre 42934
- Ernæringscreening i ældreplejen m.m. 42952

Det anbefales at uddannelsen 42933 Samarbejde med ældre om gode kostvaner gennemføres som den første.

Forslag til rækkefølge for gennemførelse af de fire uddannelser:



2. Ideer til tilrettelæggelse

Uddannelsen har en varighed på 1 dag, som kan tilrettelægges i en vekselvirkning mellem oplæg og mindre opgaver med udgangspunkt i deltagernes praksiserfaringer.

Dagen kan indeholde 2 temaer, for eksempel:

- Formiddag: Værtskab og sociale relationer i forbindelse med måltidet
- Eftermiddag: Rammerne for måltidet

3. Temaer

Temaoversigt

1. Værtskab og sociale relationer i forbindelse med måltidet
2. Rammerne for måltidet

Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

Inspirationsmateriale til undervisning

Tema 1: Værtskab og sociale relationer i forbindelse med måltidet

Oplæg 1: Måltidets sociale funktion og betydning

Oplægget retter deltageres fokus mod måltidets betydning på samfunds-, gruppe- og individniveau.

Emner kan være:

- Måltidet som en del af en kultur: de fælles traditioner og højtider i bestemte befolkningsgrupper og i familiesammenhænge.
- Bordskikke, sociale spilleregler, ”takt og tone” ved bordet m.m.
- Den enkelte borgerens vaner og hverdagsrutiner i forbindelse med måltider.

Oplæg 2: Værtsrollen

Oplægget tager udgangspunkt i medarbejdernes ansvar og arbejdsopgaver i forhold til måltidets forløb. Vinklen vil være forskellig alt efter om det er medarbejdere fra hjemmeplejen eller fra plejecentre.

Spørgsmål, der kan berøres i oplægget:

- Hvilke opgaver omfatter rollen som værtinde?
- Hvordan startes og sluttet måltidet?
- Hvordan skabes en god stemning ved bordet?
- Samtalens indhold og spilleregler: Hvad kan der snakkes om – og hvad skal der ikke snakkes om ved bordet? Samtalen som professionel opgave.
- Mulighederne for at etablere spisefællesskaber med andre, herunder også hvordan man tilgodeser borgere, som spiser alene?
- Medarbejdernes deltagelse i måltidet.

Tema 2: Rammerne for måltidet

Oplæg 1: Måltidets fysiske og æstetiske rammer

Oplægget gør deltagerne bevidste om hvilken betydning spisemiljøet har og giver dem inspiration og ideer til at forbedre de fysiske rammer for måltidet, der hvor de arbejder.

Ideer til indhold:

- Bordenes størrelse og opstilling
- Akustikken
- Farver og lys
- Service, duge og servietter
- Det visuelle indtryk: hvordan præsenteres maden?

Oplæg 2: Inddragelse af borgerne i opgaver relateret til måltidet

Deltagerne bliver opmærksomme på mulighederne for at støtte borgernes i at del-

Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

Inspirationsmateriale til undervisning

tage i måltidets praktiske afvikling med udgangspunkt i den enkeltes ønsker og ressourcer.

Ideer til oplægget:

- Hvad kan beboerne inddrages i før, under og efter måltidet, for eksempel:
- Borddækning, bordpynt
- Anretning af maden
- Start af måltidet –fx bordsang.
- At kunne spise selv evt. ved hjælp af specielle hjælpemidler
- At hjælpe hinanden under måltidet, sende fade rundt m.m.
- Afslutning af måltidet
- Afrydning og opvask
- Tørre borde af og feje gulve

4. Opgaver og undervisningsmaterialer

Hvert oplæg følges op af en mindre opgave, hvor deltagerne alene eller i små grupper forholder sig til oplægget og relaterer det til deres egen praksis. I eftermiddagens program kan indbygges en opgave, hvor deltagerne forpligter sig til at gå hjem på arbejdspladsen og afprøve et nyt initiativ med henblik på at forbedre måltidets sociale kvalitet.

5. Litteraturliste mv.

Hjemmesiden for Servicestyrelsens projekt God mad – Godt liv

- "God mad - godt liv" er et udviklingsprojekt i Servicestyrelsen. Formålet med projektet er at sikre ældre borgere måltider med optimal kvalitet - målt på både ernæring og oplevelse.

Projektets hjemmeside: <http://www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv>

På hjemmesiden kan du f.eks. downloade et idékatalog:

- "Idékatalog: Idéer til gode måltider - i plejeboliger og ældres eget hjem":

Link til idékataloget: <http://www.servicestyrelsen.dk/udgivelser/aeldre/rapporter-og-boger-om-aeldre/idekatalog-ideer-til-gode-maltider-i-plejeboliger-og-aeldres-eget-hjem>

Værtsskab og sociale rammer for ældres måltider

Inspirationsmateriale til undervisning

Litteratur

Aremyr, Gun: Hvorfor vil ikke Asta spise? Måltidene i demensomsorgen, 2001
Kommuneforlaget Oslo

Beck, A.M., Elsig, M. og Ovesen, L: Uden mad og drikke Fødevarerdirektoratet
2002
del 1: Måltider til glæde for ældre

Bundgaard, Karen M: "En vigtig bid af hverdagen – måltider i et leve og bo-
miljø". En artikel om måltidets betydning socialt og i forhold til beboernes identi-
tet og hverdagsaktiviteter. Gerontologi 1/2005

Eriksen, Gitte Roe: "Til bords med køkkenpersonalet". På Betaniahjemmet har
man etableret en aftencafé, hvor de lidt mere friske beboere spiser sammen med
køkkenpersonalet, så plejepersonalet kan bruge ressourcerne på de svagere bebo-
ere på afdelingerne. Der er mange positive erfaringer med ordningen. Køkkenliv
1/2009

"Fleksible tilbud styrker kontakten til demente" Omtale af hjemmeplejeprojektet
Giv Tid, som blandt andet omfattede madgrupper for hjemmeboende demensram-
te. DSR Hovedstaden, SALUS 4/2006

Hansen, Sanne: "Et måltid skal have en vært" Seks pædagogstuderende filmede
måltider og konkluderer at personalet i ældreplejen skal stå ved deres magt i rela-
tionen og bruge den positivt – blandt andet ved at spise sammen med de ældre.
Køkkenliv 16/2006

Højlund, Birgitte: "Liv i køkkenet". Film med fortællinger fra seks forskellige le-
ve-bo-miljøer og tilhørende opgaver om måltider på plejecentrene, Erhvervssko-
lernes forlag 2010

Hørning, Kirsten Brøndum: "Bordets glæder" Madhold og madklubber - et sund-
hedsfremmeprojekt for ældre i eget hjem. Århus Kommune 2003

Jensen, Mette: "God morgen frokost" På Hotherhaven har man slået morgenmad
og frokost sammen til et måltid. Og det har givet en helt anden stemning, siger
plejepersonalet. Køkkenliv 21/2005

Juul Rasmussen, Susanne: "Susannes gæstebud". En ernærings- og husholdnings-
økonom, Københavns Madhus og fire plejehjemskøkkener stod bag et erin-
dringsmåltid med ti retter, porcelæn og bordpynt fra gammel tid – et sansebom-
bardement, som satte gang i minderne for de 19 plejehjemsbeboere, som blev in-
viteret. Køkkenliv 6/2008

Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

Inspirationsmateriale til undervisning

Knorrenborg, Susan: "Måltider med liv i" En historie fra Hvalsø Ældrecenter, hvor en lukning af centralkøkkenet førte til en hyggeligere spisestue med duge, gammelt porcelæn og mere ro omkring måltiderne, og hvor økonomaen nu er blevet en integreret del af personalet. Danske Kommuner 6/2008

Kofod, Jens: "Uværdige måltider tager appetitten" En artikel om takt og tone ved måltiderne på plejecentret. Køkkenliv 11 /2008

Kofod, Jens: "At være værtinde" Medarbejderne på plejecentrene må påtage sig værtsrollen, hvis måltiderne skal blive til sociale fællesskaber. Social Fokus, Servicestyrelsen, juni 2010

Naldahl, Karin: "Mad og måltider til svage ældre". Artikel i Gerontologi 1/2007

Servicestyrelsen: "Ideeer til gode måltider". Idekatalog udarbejdet i forbindelse med projekt God mad – Godt liv. Servicestyrelsen 2010. Downloades fra www.servicestyrelsen.dk

Leed, Bente: "Mad, livsglæde og integration" – for ældre indvandrere, Erhvervsskolernes Forlag 2005

Baggrundslitteratur:

Andersen, Steen og Birgitte Højlund: Dvd: "Velkommen til Kastaniehaven", Boligforeningen Give 2007. En film om hverdagslivet i et leve-bo-miljø, herunder hvordan beboerne inddrages i funktioner omkring måltiderne. Distribueres af Kastaniehaven, Give.

Holm, Lotte: "Mad, mennesker og måltider – samfundsmæssige perspektiver" Munksgaard 2003

Om måltiders rolle for vore sociale fællesskaber, om de normer og symboler, der knytter sig til mad og som forbinder den med vores identitet, og om hvordan kroppens behov og funktioner håndteres i hverdagens rytmer.

Møller, Kurt og Knudstrup, Mary-Ann: "Trivsel og plejeboligens udformning". Bogen bygger på resultater fra forskningsprojektet Trivsel og Boligform, som havde til formål at frembringe forskningsbaseret viden, som kan anvendes i forbindelse med etablering af plejeboliger til ældre. Servicestyrelsen 2008.

"Plejhjemmet Strandhøj - ro og tryghed omkring beboernes fællesrum" i publikationen: "Sådan kan du indrette dementes boliger". Udgivet af Servicestyrelsen i 2008 i forbindelse med FOMA-puljen.