



Måltidsglede og samhandling

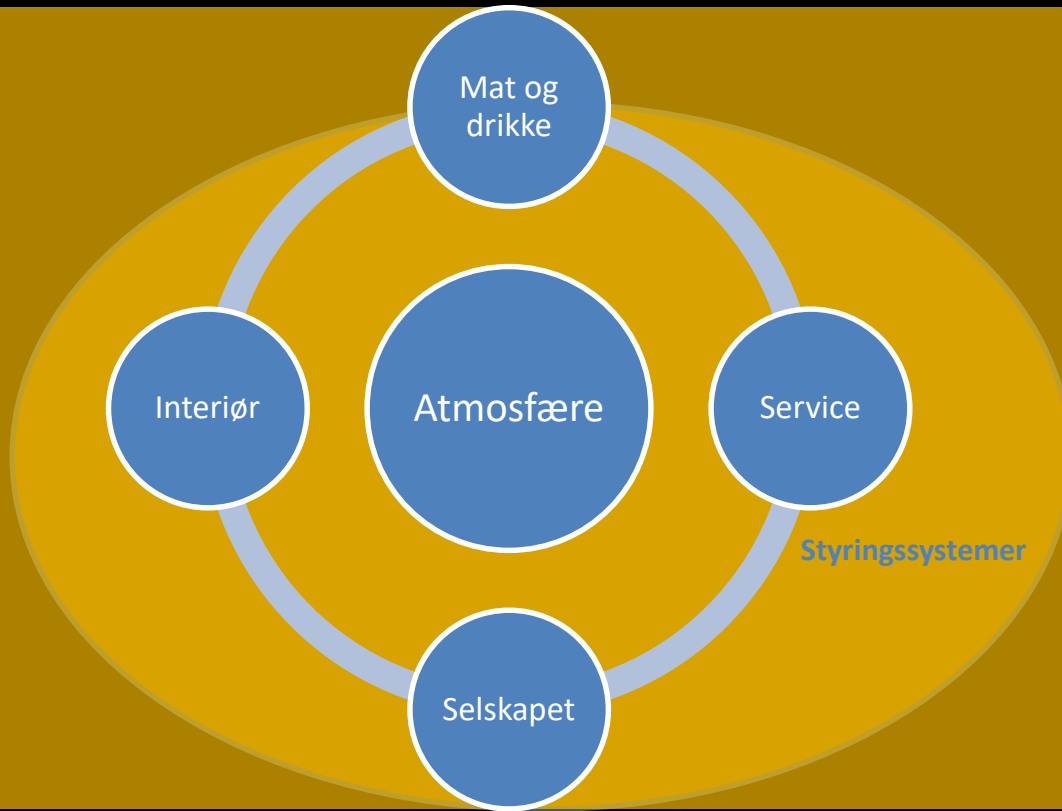
Inspirasjonsdag for eldre – Skien
Kai Victor Hansen, Norsk Hotellhøgskole
Universitetet i Stavanger



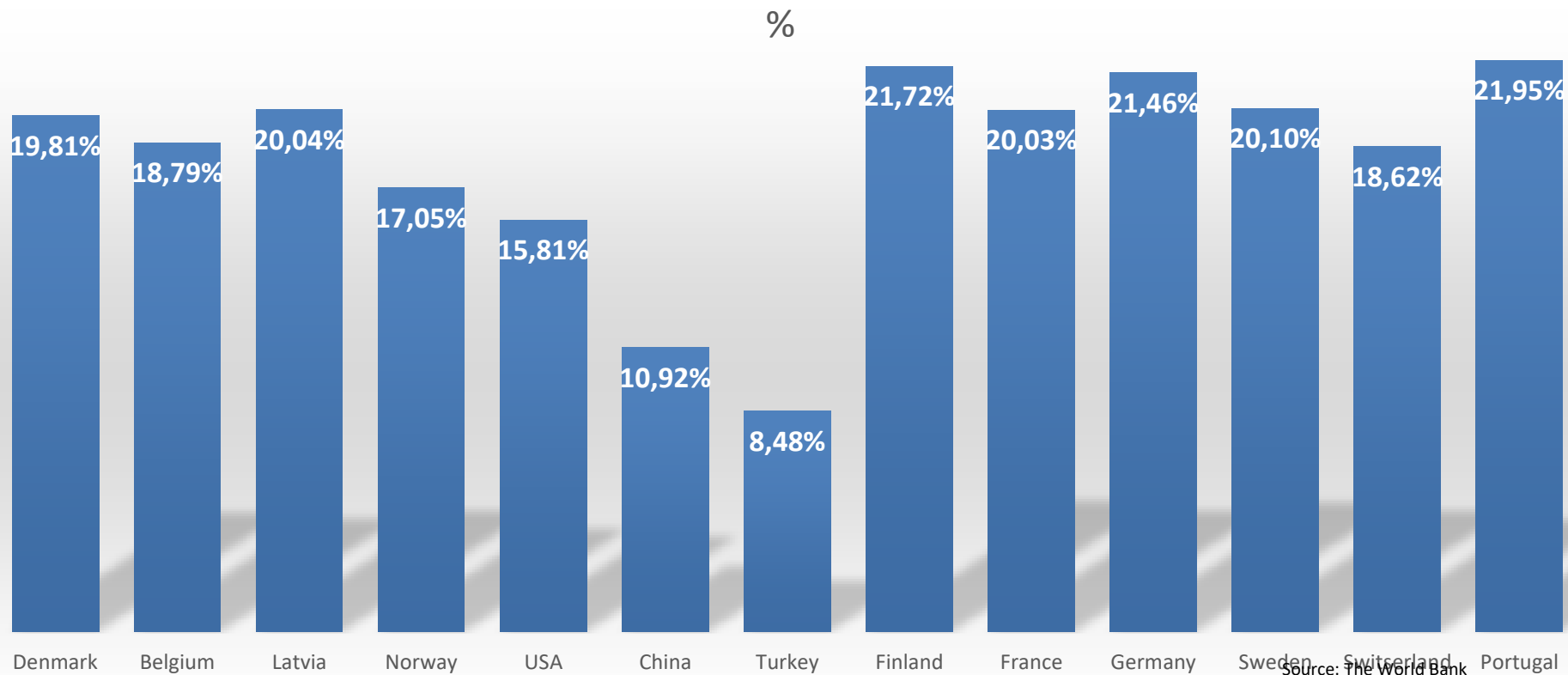
Punkter til inspirasjon

- Måltidet er mer enn bare mat
- Små detaljer kan gi økt måltidsglede
- Tilpass spisemiljø til gjestene
- Anretning av mat
- Måltidsglede i framtiden
- Nyere forskning

Måltidsaspekter



Prosentandel av befolkning 65+ i noen utvalgte land



Mennesker er unike



12



<http://arlemondel.wordpress.com/2012/03/etire.jpg>



Kontraster til inspirasjon





Interiøret på et sykehjem



© Kai Victor Hansen



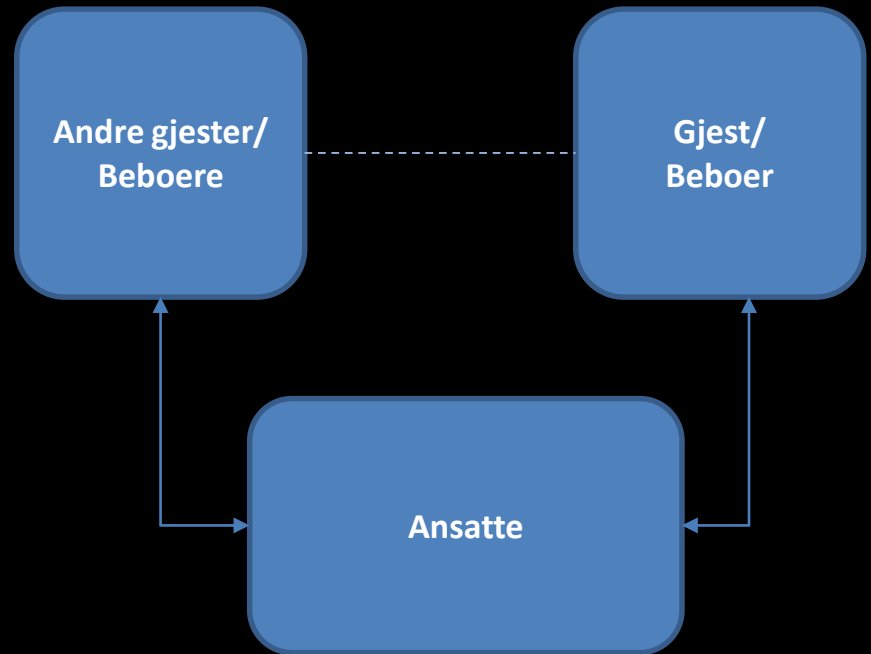
© Kai Victor Hansen

Måltidsglede – service – det å bli sett



Møtet

- Ulike møter
- Mellom gjester
- Mellom ansatte
- Mellom gjester og ansatte
- Opplevelsene av disse møtene



Trivsel eller ensomhet? selskapet



Ensomhetsstrategier

- Menn og kvinner har ulike strategier
- Menn
 - Handle
 - Lærer å lage mat
- Kvinner
 - Spiser på kafé
 - Yngre venninner



Selskapet – De som spiser sammen

- Hvem spiser sammen?
- Hva er deres bakgrunn?
- Hva er viktig i ulike settingene?
- Hva har gjestene behov for?



52

Hva ville dere valgt?

- Vi bruker alle sansene våre i måltidet
- 70% via synet



55

Atmosfære – sansebruk

- Visuelt
- Tekstur
- Lydbilde
- Føle
- Lukt





Lukt

- Hva er frisk lukt for dere?
- Har lukt noe å si for måltidsopplevelsen?
- Kan vi utfordre institusjonslukter?

Atmosfære

- Bordoppdekning
- Farger
- Duker

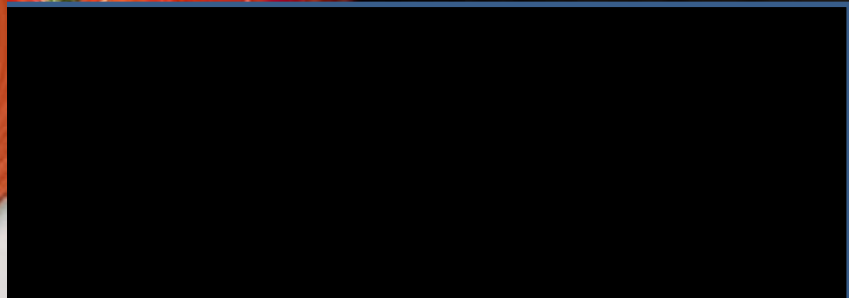
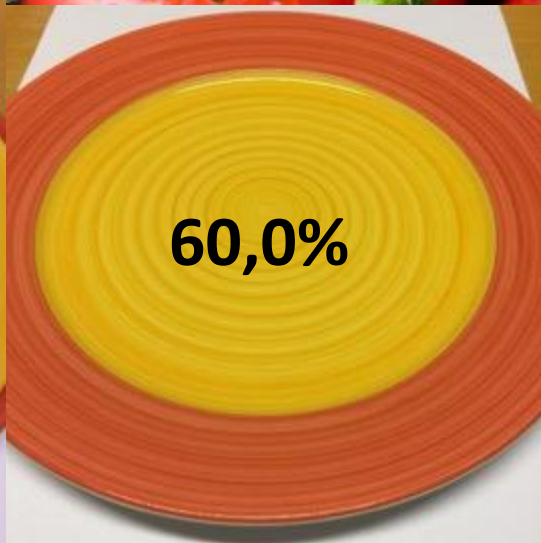


Farger - Service



FARGET PORSELEN VS. HVITT





Resultat av
studien



Når samhandlingen ikke er tilstede



- Hvordan blir gjesten delaktig i menyvalg?
- Aalborg sykehjem, Danmark
 - 2-3 beboere er med på å plukke ut menyen for neste måned
 - Deltar i planlegging
 - Minst 2 retter å velge mellom



Før

Etter

Kjøkkenmanualen



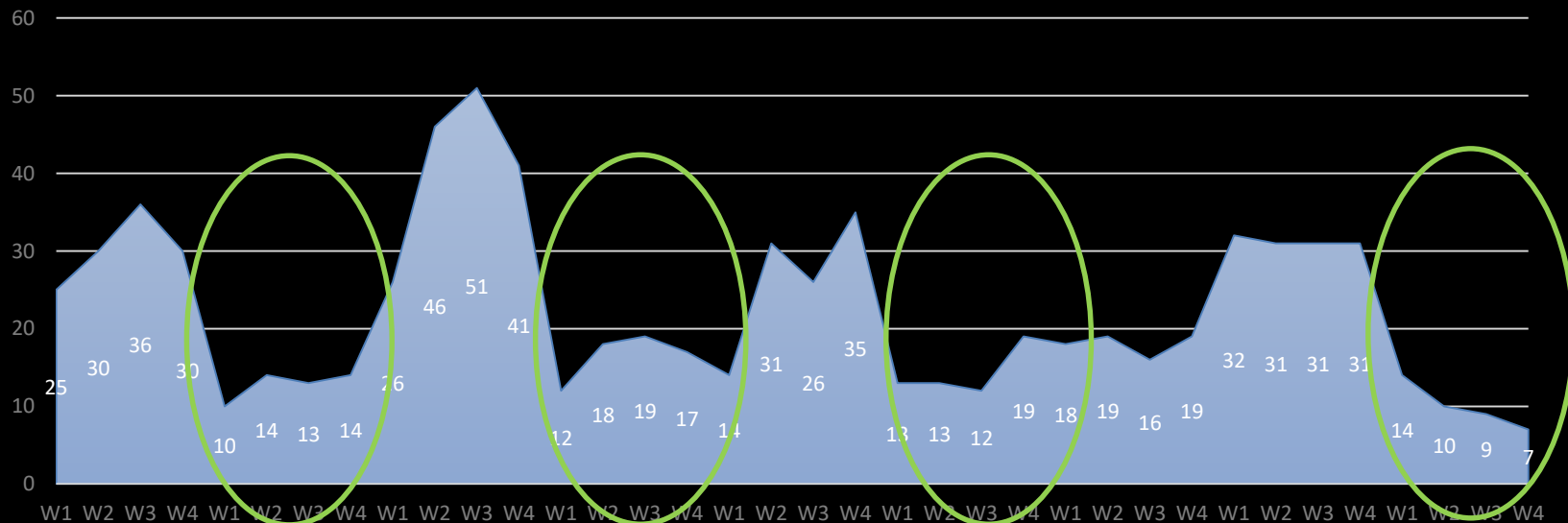
Siste forskning – «Kjøleskapsfortellinger»

- Samarbeid mellom Skipper Worse og Norsk hotellhøgskole
- **Hovedmålet:** Utvikle metoder for å avdekke behov og ønsker for mat og måltidsløsninger som inngår i en hjemlevering til hjemmeboende eldre

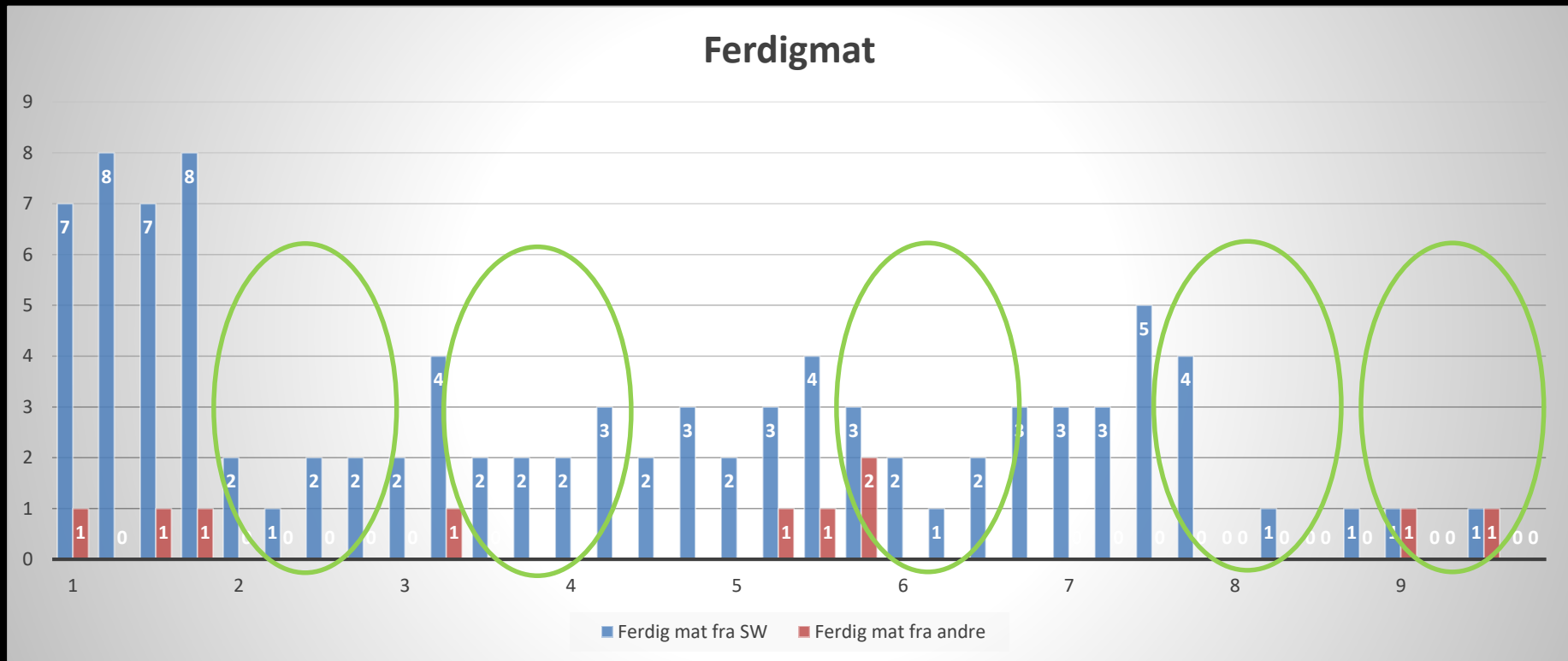


Antall varer i kjøleskap

Antall varer i kjøleskapet



Ferdigmat



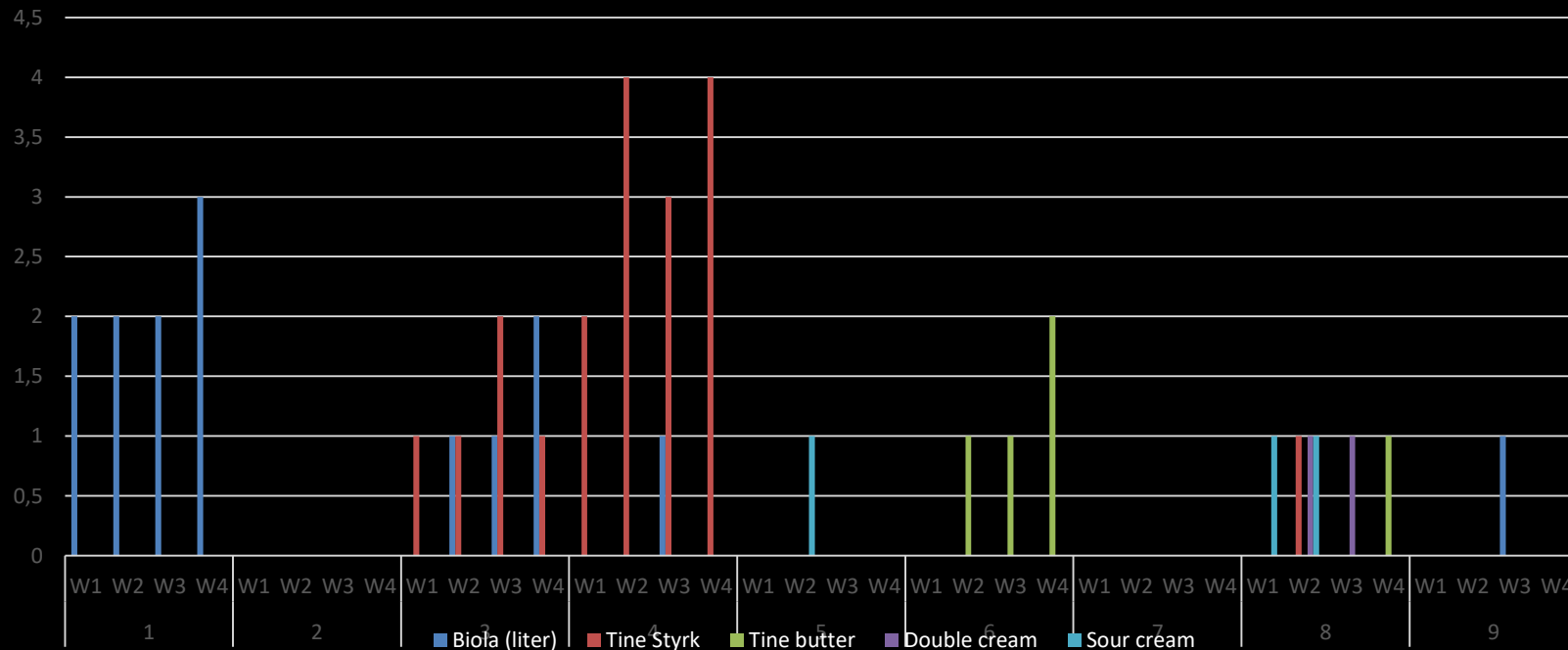
Antall egg

Egg



Kilder for berikning av mat

Andre berikningskilder



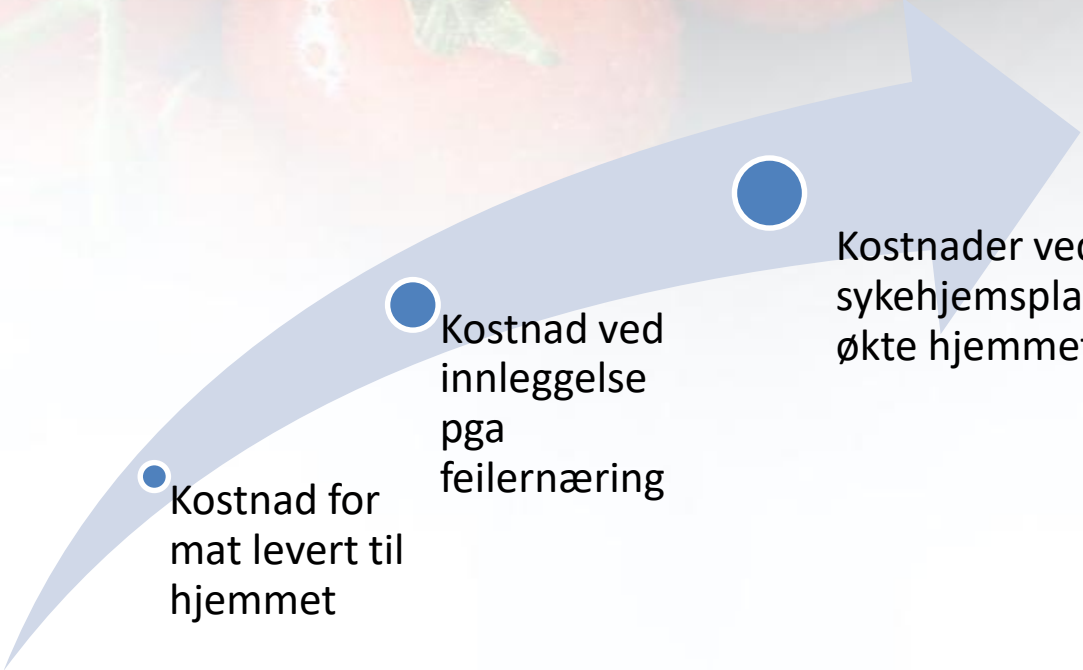


Resultater av kjøleskapsfortellinger

- Porsjonsstørrelse
- Lite smak
- Fiskeretter vs. Kjøttretter
- Poteter vs. Grønnsaker
- Middagen skal stå for 35% av inntaket per døgn –
Hvordan blir de resterende 65% dekket inn?



Til ettertanke



- Kostnad for mat levert til hjemmet

- Kostnad ved innleggelse pga feilernæring

- Kostnader ved «ny» sykehjemsplass eller økte hjemmetjenester

Måltidsglede i framtiden



- Hva friske eldre sier om framtiden?
- Opplysningskontoret for Mat til eldre?
 - Mer valgfrihet i måltidene
 - Hjemkjøring av mat
 - Service nivå – de frykter store forskjeller mellom sykehjem

Stimulere matinntak





Måltidet – rommet - Bordet



Kanapeer og champagne?



Styringssystemene må være tilstede

- Ulike regelverk
- Hygiene
- Ernæringsmessig kunnskap
- Behandling av mat, drikke, personell





Konkluderende bemerkninger

- Redusere feilernæring og stimulere til bedre matinntak
- Måltidskompetanse på alle områder
- Detaljer er viktige for økt matlyst, måltidsglede og verdighet
- Brukermedvirkning i alle ledd
- Mange hjemmeboende har utfordringer med å spise nok mat
- Gode mat og måltidsopplevelser må være tilstede i hele livet

E-BA250

Måltidsglede og samhandling - 5STP

Påmeldingskjema - <https://bit.ly/2WsKxxG>



Meld din interesse for kurset Måltidsglede og samhandling for våren 2020

Legg inn navn og epostadresse under, og blir blant de første som får informasjon og mulighet til å melde deg på dette kurset!

* Obligatorisk

1. Navn: *

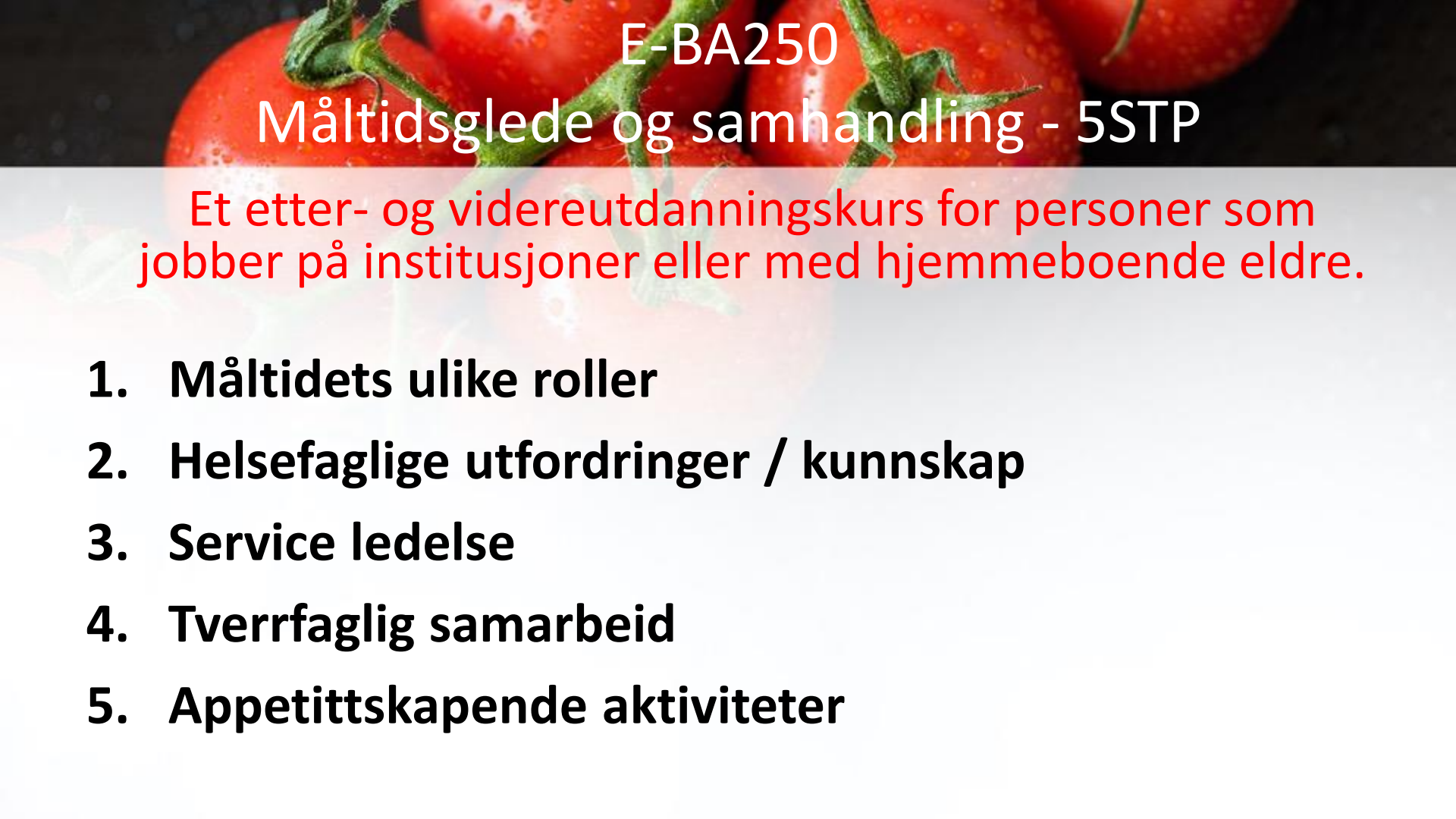
2. Epostadresse: *

Send

Utfører aldri passordet ditt. Rapportert misbruk

Dette innholdet er opprettet av siden av skjemaet. Data du sender inn, sendes til skjemaserveren.
Lært av Microsoft Forms | Personvern og informasjonsskapsler | Brukervilkår





E-BA250

Måltidsglede og samhandling - 5STP

Et etter- og videreutdanningskurs for personer som jobber på institusjoner eller med hjemmeboende eldre.

- 1. Måltidets ulike roller**
- 2. Helsefaglige utfordringer / kunnskap**
- 3. Service ledelse**
- 4. Tverrfaglig samarbeid**
- 5. Appetittskapende aktiviteter**

Takk for oppmerksomheten

Kontakt informasjon

Epost:

kai.v.hansen@uis.no

Kontor: +4751833740





Bildereferanser

Side nr	Nr Bilde	Referanse
8	4	http://www.dagsavisen.no/polopoly_fs/1.799976.1478115072!/image/image.jpg_gen/derivatives/169_1600/image.jpg
8	6	https://www.forbrukerradet.no/wp-content/uploads/2015/10/02092015_eldre_mat.png
10	51	https://image.forskning.no/1334118.jpg?imageId=1334118&width=1058&height=604
4	12	https://dbstatic.no/68537384.jpg?imageId=68537384&width=1024&height=615
10	11	https://www.adressa.no/pluss/nyheter/article13877557.ece/f942qh/ALTERNATES/w980-default/HOVEDBILDE-TAS161124_Juleinnsamling01.jpg
11	57	https://www.thehelperbees.com/wp-content/uploads/2016/09/67cbae6a-reszied-elder-768x513.jpg
12	52	http://www.lokalavisen.dk/migration/gvfjp2-PL201610704209719AR.jpg/alternates/LANDSCAPE_640/PL201610704209719AR.jpg
13	55	https://i1.wp.com/www.bydianawi.com/wp-content/uploads/2014/10/IMG_5875.CR2_.jpg?w=2000&ssl=1
16	27	https://cdn.treningsforum.no/cache/front/fb5692e33ec11e5a868f27bc34e55280_f628fd7f67e8fa4eabe389b6d5923c4a.jpg
31	53	https://images.pexels.com/photos/170366/pexels-photo-170366.jpeg?auto=compress&cs=tinysrgb&dpr=2&h=650&w=940
20	29	http://bloggfiler.no/misswolf.blogg.no/images/708499-8-1441804379788.jpg
30	62	https://hobbyhjornet.no/wp-content/uploads/2018/06/6802_flatten-300x300.jpg