



KØKKEN FORTÆLLINGER

Arla
HARMONIE
ØKO
LETMAIK 1,5%

LUNDEN

MEDICIN-STAFETTEN

INDHOLDSFORTEGNELSE

INDLEDNING

1. etape

Outcome

DESIGNVINKLEN

Ekspirimeter og opskrifter

Evaluering / generelle observationer

Evaluering / medarbejdernes observationer

STUDIETUR

DEN AFSLUTTENDE WORKSHOP

KONKLUSION

Perspektivering

INDLEDNING

“Køkkenfortællinger” ... er et projekt der tager afsæt i Skansebakkens nye fysiske rammer og dermed muligheden for at se på, hvordan madoplevelsen og det, der er rundt om, kan genbesøges og “genopfindes” på det nye Skansebakken. Køkkenfortællinger tager udgangspunkt i at udvikle positive fortællinger og relationer forankret i Skansebakkens hverdag i og omkring bl.a. madoplevelsen”. Sådan hedder det i projektbeskrivelsen om Køkkenfortællinger, der startede i foråret 2014.

Nu, ved udgangen af 2014, har personalet på Skansebakken udviklet de 10 måltidsråd, og hver afdeling har stillet mål op for enheden. Flere er i gang med at lave små caféer på afdelingerne, og andre laver små eksperimenter med smagsoplevelser.

Personale, projektleder og designere har igen været på rejse sammen og denne gang med to mål: Dels at finde opskriften på det gode måltid på Skansebakken, dels at klæde pædagogerne på til at være designagenter.

I denne anden omgang skulle der nemlig ikke kun arbejdes pædagogisk med designede opgaver. Skansebakken ønskede, at personalet skulle inddrages i det designfaglige arbejde, altså klædes på til at kunne eksperimentere med udgangspunkt i designfaget og designtænkning og blive i stand til at anvende design-

metoder og værktøjer i deres fremtidige virke på Skansebakken.

1. Etape

Projekt Køkkenfortællinger startede i april 2014 med en kick-off-workshop. Repræsentanter fra det pædagogiske personale, køkkenpersonalet og ledelsesgruppen på Skansebakken var inviteret, og som udefrakommende ekspert på måltidet en kok fra Comwell. Workshoppen handlede om måltidet. Hvad definerer et måltid? Hvordan ser det gode måltid ud? Hvad består et godt måltid af? Her grundlagde vi hjørnestenen i Køkkenfortællinger, projekts sigte blev måltidet, og de involverede medarbejdere fik mulighed for at definere deres egne forestillinger og meninger om det gode måltid.

På baggrund af denne workshop kunne vi på Designskolen udarbejde første fase af projektet, collect-fasen. Designerne tog ud og observerede måltider på Skansebakken, observerede forskellige måltider på forskellige tider af døgnet og i forskellige sammenhænge. Vi udarbejdede også et observationskit til pædagogerne på Skansebakken med bl.a. et observationsskema, som var kendt fra tidligere, og vi bad dem ligeledes dokumentere i form af fotos. Endelig udfordrede vi med et opgavesæt. Det bestod af spørgsmål om måltidet og rammerne for dette. Det særlige

var, at det var dem, pædagogerne, der skulle agere designere og få andre til at lave opgaverne! De skulle uddele opgaverne til kolleger og pårørende, forklare dem, observere, citere og endelig indhente de løste opgaver. Altså skulle de udføre en designopgave bestående af feltarbejde.

er Hvem observerer: Pia

Hvornår: Middagsmaden

Køkken

Morgen F

før

under

efter

Bliver madet
bordet i AK i sit
står på
gausstabilis. Er
alene ved bordet m. ped.

- kontakt i mellem M+
ped. - Ped. taler meget.
- M. ser træt ud men
spiser godt - men mekanisk - ikke travende
- M. Vender hovedet efter
andet personale, der taler
højt men spiser stadig godt

Bliver stående i
stakvæt i kumini

Ped. giver M. nisse-
brød og rød saft
Der er meget ud i
lokalet = meget snakke.

funktionelt

funktionelt

observationer

DK:

efter

Hvornår: MORGEN

Køkkenobservation

under

efter

ER FORTALT ALT
AD DER SKER OG
AL SKER, AFSLUTTES
LTIJ.

OG TILFREDS

R MED 3 BANK
BLIVER TØRET
JERNET
LKE

NIKLAS SER TILFREDS
UP, NÅR VI SNAKKER
OM AT JØRGEN KAN LIDE
DEN MAD, HAN HAR
LAVET TIL HAM.
JØRGEN LIGER OP I NIKLAS
SPISER UDEN
JØRGEN KLEBER RØLLEBØD
M. MAD TIL CAFE NIKLAS
JØRGEN SPISER

NIKLAS SMILER OG ER
KONCENTRERET OM AT
BLENDE, LIGER PÅ JØRGEN

JØRGEN HENTER SIT
RØLLEBØD M. STØTTE FEA
PERSONALE
NIKLAS FÅR VALG OM
BLINDE MAD TIL

JØRGEN STÅR VED SIT
RØLLEBØD VED BUFFET I
KØKKEN
NIKLAS BLENDER MAD
TIL JØRGEN.

JØRGEN VISES

funktionelt

observationsskit til
pædagogerne på skansebakken

Outcome

Ved sommerferiens start lå den første rapport klar, som omhandlede projektet fra starten i foråret indtil nu. Den viste klart, at pædagogerne var udfordret i forhold til det at agere designagenter. Det er svært at formidle et opgavemateriale, og det er svært at eksperimentere i egne rammer og se tingene udefra. Til gengæld viste opgaveløsningerne også, at pædagogerne har vænnet sig til at bruge observationskemaet, da der her var indhentet et righoldigt materiale.

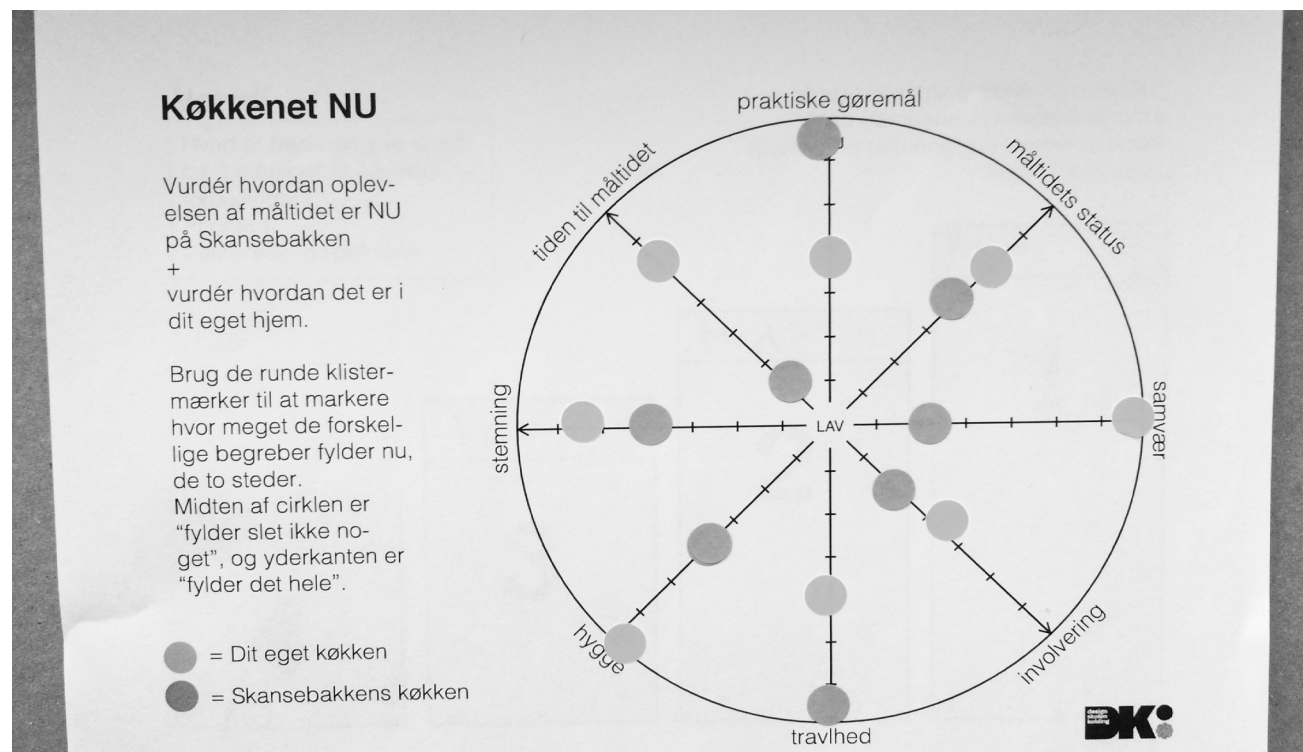
Både i Skansebakkens egne observationer og indsamlede opgaver, foretaget af udvalgte medarbejdere, og i Designskolens indsamlede observationsmateriale blev det tydeligt, at etik spiller en stor rolle i måltidet. Etik forstået som både udseende og fysiske rammer, men også som overligger for måltidet, etik som rettesnor for det gode måltid. Der tegnede sig et billede af måltidet som én størrelse på Skansebakken og en helt anden størrelse i hjemmet, privat. På Skansebakken scorede "praktiske gøremål" og "travlhed" højt, mens dette scorede lavt ved det private måltid. "Samvær" og "tid til mad" scorede højt hjemme og lavt på Skansebakken, altså er der en stor kontrast mellem hjemme og job, og prioriteringerne er meget forskellige.

I konklusionen på den første rapport står der:

"Der er mange gode intentioner og ideer og ønsker. Disse står dog i kontrast til virkeligheden og de muligheder, vaner og den kultur, der er lige nu ..."

Hvad skal der gøres for, at intentioner og gøren bliver det samme?
Hvordan støtter vi op om den gode køkkenfortælling?

"Ændring fra noget, man gerne vil, til noget man faktisk gør ..."



DESIGNVINKLEN

I Vejle Kommune har man bestemt, at udviklingen på handicap-området skal drives af designtænkning og designmetoder.

På Skansebakken har man set og følt det potentiale, der ligger i designtilgangen gennem projekt Design af Relationer, og Skansebakken ønsker at drive forandringer ud fra designmetoderne. Det kræver, at medarbejderne bliver klædt på, og en del af målet med projekt Køkkenfortællinger er netop at opøve medarbejderne i at tænke i og udøve designmetoderne og designtænkning. Det vil sige, at Køkkenfortællinger har kørt i to spor, ét, der handler om selve måltidet på Skansebakken, og ét, der handler om at klæde medarbejderne på Skansebakken på til selv at kunne drive forandringer og udvikling ved hjælp af design og designmetoder.

Så når vi fra Designskolen Koldings side har udviklet og designet forløbet, har vi forsøgt at tage hensyn til de to spor: Vi har så at sige haft to dagsordner. Alle de forløb, vi har udviklet, indeholder derfor designfaglige overvejelser og metoder. Og medarbejderne har dermed også haft to dagsordner, måltidet og det at designe. Overordnet set er det svære betingelser at operere under i en tid, hvor et af mantraerne er "hold fokus"! Som designere er vi vant til at navigere i brogede sammenhænge, for medarbejderne på Skansebakken er det en ny verden.

"Vi har så at sige haft to dagsordner. Alle de forløb, vi har udviklet, indeholder derfor designfaglige overvejelser og metoder. Og medarbejderne har dermed også haft to dagsordner, måltidet og det at designe"



Eksperimenter // Opskrifter

Udtrækket af observationerne før sommerferien dannede baggrund for de næste faser, conceptualize- og create-faserne.

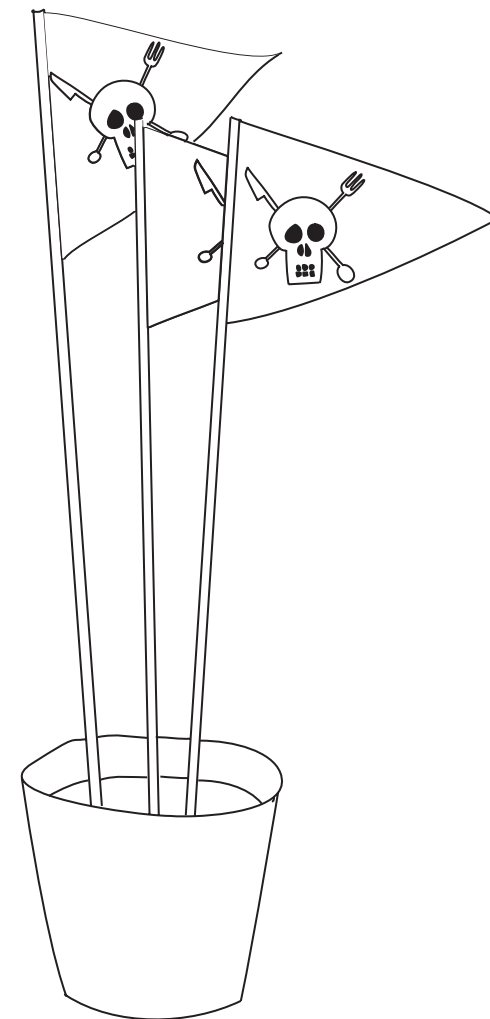
Begrebet etik og rammerne for måltidet blev fokuspunkter for næste etape. For at vi som designere kan motivere og aktivere vores samarbejdspartnere, skal opgaverne, vi kommer med, virke motiverende og inspirerende. Medarbejdernes evne til at tænke ud af boksen og se med andres øjne blev udfordret inden sommerferien. Fra et designfagligt synspunkt ville vi gerne træne dem i at eksperimentere – med alt hvad det indebærer af succeser og fejl! Det at hoppe ud i forsøg, prøve af, være nysgerrige og stille spørgsmålstejn. Og samtidig ville vi gerne opøve deres erfaringer i at observere.

Vi udviklede opskrifter til dem. Fire forskellige opskrifter med ingredienslister, instruktioner og forberedelsesanvisninger – altså som en madopskrift. Vi kaldte disse opgaver for Køkkeneksperimenter, og i indledningen til hver opskrift står der:

”Gennem forskellige ”opskrifter” er målet at få indsigt i nye tilgange til at spise sammen på Skansebakken. I disse eksperimenter indgår også træning i forskellige designmetod-

er. Eksperimenterne vil foregå i de fire afdelinger med et varierende antal borgere og personaler”.

Ved hjælp af disse eksperimenter var målet at finde nye måder at definere og sætte rammer for måltiderne på Skansebakken. Eksperimenterne blev udført af borgere og kolleger, mens repræsentanterne fungerede som observatører, og de dokumenterede eksperimenterne i form af beskrivelser, fotos og video. I de fire opskrifter var fokus på henholdsvis madens udtryk, oplevelsen af fællesskab, stemning og forberedelsen af måltidet. Hver afdeling valgte hver sin opskrift, og eksperimenterne blev udført i september og oktober 14. (Se bilag)





KØKKENEKSPERIMENTER //
OPSKRIFTER TIL AFDELINGERNE

EVALUERING

Evaluering / generelle observationer

Eksperimenterne virkede: De var forstyrrelser, som både havde positive og udfordrende aspekter. Nogle borgere havde succesoplevelser i forbindelse med eksperimenterne, f.eks. det at være centrum, at genkende ritualerne omkring det fint dækkede bord eller at mærke fællesskabet omkring måltidet. Der var ikke direkte negative oplevelser for borgerne, men tilbagemeldingerne var, at nogle borgere slet ikke havde reageret eller havde virket forvirrede over forstyrrelserne i form af nye mennesker omkring måltidet.

Eksperimenterne viste sig at være en stor udfordring på især én front – videooptagelserne. Det er tydeligt, at videooptagelser som arbejdsredskab er ukendt for personalet på Skansebakken. Mange føler sig intimiderede af kameraet, der kører, nogle føler sig overvågede, mange føler at de skal præstere og gøre tingene "rigtigt", og enkelte sagde helt fra. De ønskede ikke at blive filmet. Fra Designskolens side forklarede vi, i forbindelse med udlevering af eksperimenterne, at videooptagelser handler om den interaktion, der finder sted, og ikke går på enkelt personer.



Evaluering / medarbejdernes observationer

Fra alle fire afdelinger meldte man, at kollegerne havde meget svært ved at se meningen med eksperimenterne. Mange havde spurgt: "Hvad skal det gøre godt for?" Det at skulle formidle et projekt og formålet med opgaverne er svært, ikke bare i forhold til forståelsen og udførelsen af den konkrete opgave, men også fordi eksperimenterne er del af et længerevarende projekt med en historik.

I forhold til praktikken blev der meldt om f.eks. tekniske vanskeligheder, batterier, der løb tør og manglende forlængerledninger, altså situationsprægede forhindringer. Generelt ønsker personalet sig bedre værktøjer til den praktiske forberedelse af måltiderne, og via eksperimenterne blev også indretningsmæssige udfordringer tydelige.

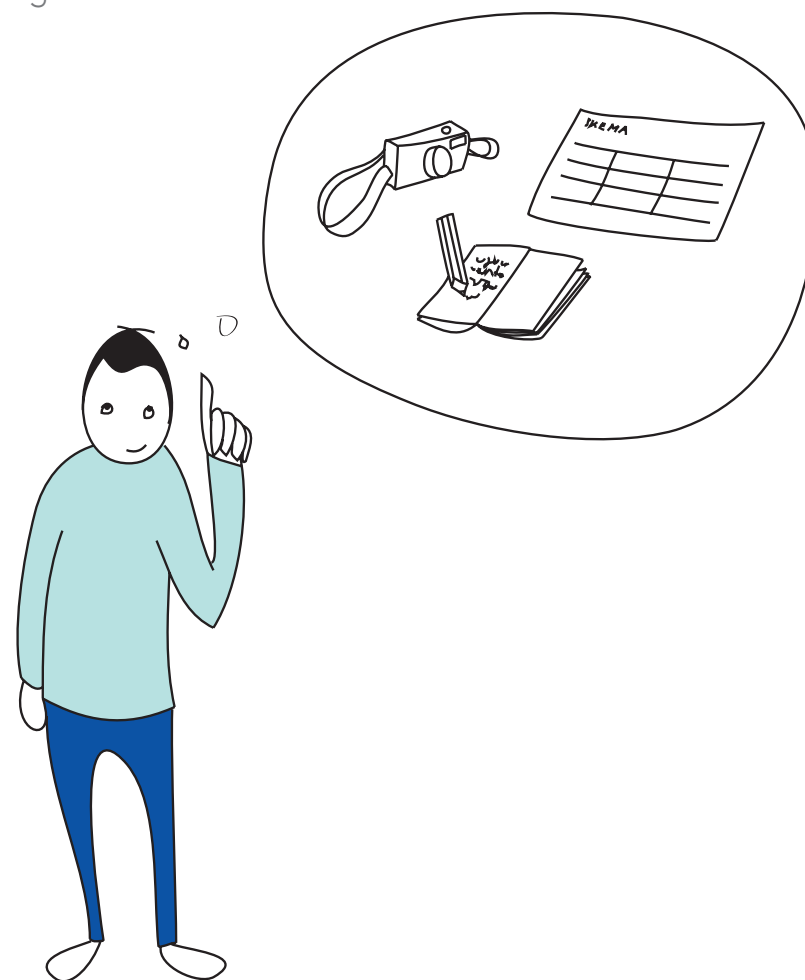
Repræsentanterne havde oplevet observatørrollen som stressende. Det at skulle udføre flere opgaver på én gang var svært, f.eks. både at skulle optage video og skrive noter.

I alle fire afdelinger har der været tanker om, hvordan eksperimentet kunne tilrettes til nye forsøg, og om, hvilke erfaringer, der kunne bruges i dagligdagen på Skansebakken.

Flere nævner også de mere etiske aspekter af måltidet. Nogle har fået øje på de mange

forstyrrelser, måltiderne på Skansebakken er præget af. Andre så kvaliteten i opmærksomheden på den enkelte borger, og andre igen havde gjort sig tanker om madens æstetiske udtryk.

Endelig spiller engagement en rolle. Nogle repræsentanter melder om god opbakning, andre nævner ikke kollegernes indstilling.



Opsamling

Eksperimenterne har haft forskellig indvirkning på medarbejderne og borgerne. Nogle føler sig opmuntrede til at prøve nye eksperimenter, nogle synes, det er svært, og andre har fundet inspiration til hverdagens måltider. Set med designbriller mener vi, at Skansebakken kan høste store erfaringer på baggrund af eksperimenterne. Der er meget at arbejde videre med, både i forhold til borgere, til personale og på det organisatoriske plan. Der er dannet grund for nye eksperimenter, og personalet har bevist, at de kan tage rollen som designagenter.

“Der er dannet grund for nye eksperimenter, og personalet har bevist, at de kan tage rollen som designagenter”.



STUDIETUR // INSPIRATION // LYNGHUSET

D. 25. september kørte repræsentanter, leder, projektleder og to designere på heldagstur til Nørrebro i København. På Nørrebro ligger institutionen Lynghuset, som er identisk med Skansebakken, både hvad gælder normeringer og borgere. Lynghuset har erklæret måltidet som det vigtigste fokus for både borgere og personalet. Måltidet er vigtigere end aktivitetsplaner og daglig fysioterapi, sagt lidt fortegnet. Lynghuset har indgået et samarbejde med SUS, Socialt Udviklingscenter, som er en almennyttig, nonprofit forening, der arbejder på bedre vilkår for socialt udsatte og sårbare mennesker. Sammen har Lynghuset og SUS arbejdet med måltidet som omdrejningspunkt, og Lynghusets hverdag er nu præget af økologi, omhyggelighed med råvarerne, bedre sundhedstilstand generelt hos borgerne, et orangeri og borgere, der er med i hele processen.

Lynghusets leder, Frank Hedegaard, er et karismatisk menneske, og han er en fremragende fortæller. Han fik os til at lytte, han ophøjede måltidet og forførte os. Men det blev tydeligt, at Skansebakkens personale ikke bare var på udflugt – de fik et spejl! Og spejlede sig i den identiske institution. De kunne genkende rigtig mange af de tanker og problemstillinger, Lynghusets personale fortalte om: De står selv i dem til daglig. Men der blev også sat gang i tanker om at gøre tingene anderledes. Fortællingerne fra Lynghuset gjorde et stort

indtryk på os alle, og vi fik alle sammen lejlighed til at genoverveje hverdagen.

Uanset hvad vi havde gjort fra Designskolen Koldings side, havde det ikke været muligt for os at gøre det, som Lynghuset gjorde! Vi drog sammen hjem med en fornemmelse af, at noget havde ændret sig, med en tanke om, at ting kan ændres og en lyst til at ville ændringer.

“Vi drog sammen hjem med en fornemmelse af, at noget havde ændret sig, med en tanke om, at ting kan ændres og en lyst til at ville ændringer”

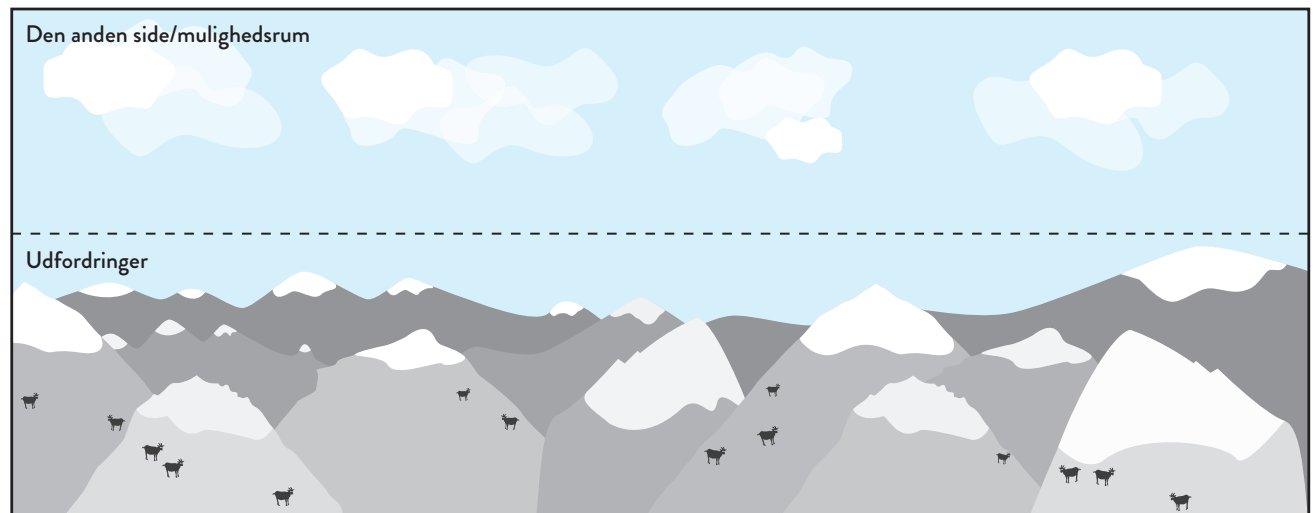


DEN AFSLUTTENDE WORKSHOP

D. 1. oktober afholdt vi den sidste workshop med repræsentanterne og projektlederen fra Skansebakken. Dagens overskrift var måltidet, der skulle samles op på hele projektførløbet, og så skulle der kigges frem: Fremtidens måltider på Skansebakken – hvordan ser de ud?

Ved hjælp af metoden brugerrejse kiggede repræsentanterne på de indsigter, der var kommet ud af projektet, og i forlængelse heraf præsenterede vi dem for de brasilianske kostråd, som ikke bare handler om selve maden, der spises, men også måden, der spises på, og omgivelserne for måltidet.

Repræsentanterne udviklede i blandede grupper 10 måltidsråd til Skansebakken, som ud over maden havde fokus på samvær og relationer. Herefter samlede de fire afdelinger sig i hver sin gruppe og arbejdede med fremtidens måltid på de enkelte afdelinger. Til slut kiggede vi på de udfordringer, der kan ligge i at nå fremtidens måltider. Hvilke bjerge skal bestiges – og hvordan gør vi det? Alle fire afdelinger formulerede en hensigtserklæring for måltidet på deres egne afdelinger. (Se bilag – måltidsråd og hensigtserklæringer)





- ### Skansebakkens måltidsråd
- 1 INDIVIDUEL ERNÆRINGSFØLESELSE
 - 2 OMSIVELSE
 - 3 SÆRSEINDTRYK
 - 4 TVÆRFÆLLES
 - 5 MADPLAN
 - 6 BEBOER BEKENDTELSER OM KØK
 - 7

Den anden udeluftsbetrum

Udfordringer

Sticky notes on the whiteboard:

- Sticky note 1: ...
- Sticky note 2: ...
- Sticky note 3: ...
- Sticky note 4: ...
- Sticky note 5: ...
- Sticky note 6: ...
- Sticky note 7: ...

**AFSLUTTENDE WORKSHOP
PÅ SKANSEBAKKEN**

OPSAMLING

Helt markant for denne dag var energi-niveauet! Designskolen Kolding har ikke tidligere oplevet så stor lyst og gå-på-mod hos personalet som denne dag. Repræsentanterne var ivrige, nysgerrige og engagerede. De arbejdede koncentreret hele dagen og havde svært ved at stoppe igen! De havde alle sammen lyst til at gå ud på deres afdelinger og lave flere eksperimenter – og som minimum lave ændringer i hverdagen. Der var masser af forslag til hvordan man, ofte med små ændringer, kunne skabe bedre betingelser for det gode måltid på Skansebakken. Nogle besluttede sig for at lave café-område på afdelingen, mens andre ville fokusere på relationerne under måltidet.

“De havde alle sammen lyst til at gå ud på deres afdelinger og lave flere eksperimenter – og som minimum lave ændringer i hverdagen”



DESIGNPROCESSEN

Ved hjælp af designmetoderne, studieturen og eksperimenterne er repræsentanterne blevet i stand til at foretage trianguleringer/analyser. De kan ved hjælp af sammenholdt materiale, oplevede erfaringer og metodekendskab validere de forskellige dele og på baggrund heraf træffe beslutninger, som driver processen frem og skaber nye muligheder.

Vi håber også, at alle involverede, repræsentanter og ledere, ser vigtigheden af at eksperimentere og fejle! Pædagogerne havde mange forskellige oplevelser med køkkeneksperimenterne, både positive og negative, men alle oplevede at finde nye muligheder via forsøgene. Det at opstille forsøg og udføre dem åbner op for nye veje og nye forsøg. Og forsøgene behøver ikke været store eller planlagt i flere måneder – små forsøg er bedre end ingen!

“Det at opstille forsøg og udføre dem åbner op for nye veje og nye forsøg”



KONKLUSION

Vi ved, at repræsentanterne, og især det resterende personale på Skansebakken, har haft svært ved at se formålet med projekt Køkkenfortællinger. Spørgsmål som "Hvad skal det gøre godt for?" og "Hvad skal det føre til?" har præget kommentarerne fra kollegerne. Det er typisk, at man gerne vil kende "problemerne" og dermed svarene meget hurtigt i processen.

"Det er køkkenet der skal blende for os, SÅ er alt godt", "Det er sammensætningen af maden, der er gal. Vi er blevet skyr - tossede"

eller

"Vi ved godt, hvordan vores borgere skal have det bedst (underforstået at ingen kan gøre det anderledes eller bedre)".

Som designere bliver vi uddannede til at kigge ud i fremtiden, og også facilitere fremtiden. Fremtiden, eller rettere sagt det uvisse, har til alle tider virket skræmmende – også på Skansebakken! Men det er lykkedes repræsentanterne at overvinde deres skræk og se mulighederne i fremtiden på Skansebakken. Og de har opøvet designmetoder, de har observeret og udviklet nye muligheder, og nu er de i gang med at

implementere dem. Vi mener, projekt Køkkenfortællinger ender som en lykkelig historie. Repræsentanterne har udviklet deres design-kompetencer og borgerne oplever bedre måltider. Projektet er gået fra at handle om (ikke-eksisterende) blender-køer til at handle om måltidsråd, der medtænker holistiske løsninger med fx tværfaglige samarbejder og helhedstænkning i forhold til måltidet. Typisk er det først nu, i afslutningsfasen, den rigtige forandring skal ske. Det er nu, hvor man har fundet kernen til den mulige positive forandring, at arbejdet og implementeringen skal ske, og dette arbejde gøres af Skansebakken selv. Dette kræver selvfølgelig et stort stykke arbejde af Skansebakkens medarbejdere, men ikke mindst også af Skansebakkens ledelse, der skal facilitere denne proces.

"Projektet er gået fra at handle om (ikke-eksisterende) blender-køer til at handle om måltidsråd, der medtænker holistiske løsninger med fx tværfaglige samarbejder og helhedstænkning i forhold til måltidet"



ANBEFALINGER

Vi vil gerne anbefale Skansebakken at fortsætte med at arbejde med den tre-trins-raket, som medarbejderne har lært for at kunne triangulere/analysere, og vil dermed også anbefale, at det er noget, som på en eller anden måde bliver del af den ellers ret kortlagte hverdag, der hersker på Skansebakken.

Kan man få det ind i arbejdsplanen og dermed arbejds- og udviklingsprocesserne på stedet? I henhold til at observere og fortage feltarbejde var det svært at anvende fx video, og vi vil derfor gerne anbefale, at man gør det oftere for at øve sig i metoden.

Vi vil ligeledes anbefale, at man kigger på det sammen med kolleger eller andre interessenter (gælder alle metoder inden for feltarbejde, ikke kun video). Det er svært at finde mening i det at optage noget, hvis man ikke kigger på det sammen med nogen. Det skal kunne bruges aktivt i forhold til en forandring. Vigtigt er det også at huske, at man gerne må have det sjovt imens. Det handler bestemt ikke om at finde fejl hos enkeltpersoner – eller om det at "hænge nogen ud". Det er altid eksperimentet, der er i centrum, som fx under eksperimenterne igangsat af Designskolen Kolding og IKKE udøverne af eksperimentet. Det er nemmere at observere på et eksperiment end på den almindelige hverdag, hvor man kan føle, der kigges på noget alment, og

man derfor "udstiller sit beskidte undertøj". Dette skal elimineres, hvilket kræver en aktiv indsats fra ledelse og medarbejdere. Man skal være tryk for at finde mulighedsrum og finde de steder, hvor der kan laves positive forandringer. Vi anbefaler, at der startes med at observere på eksperimenter/nye tiltag og, at man dernæst går i gang med at observere på den almindelige hverdag.

SÅ – lær at kigge indad!

Men vigtigst af alt: Det må gerne være sjovt eller i hvert fald meningsfuldt, trykt og med plads til fejl. Det er svært at udvikle sig uden disse ingredienser.

SÅ – udvikling er et grundvilkår og sker i trygge rammer.

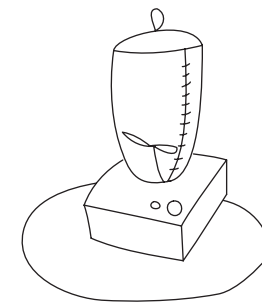
MEN det giver ikke mening, at man ikke kan i talesætte det, som kan gøres bedre. Det at arbejde med at finde mulighedsrum og de sprækker, der giver rum for positive forandringer, viser også noget, der ikke er, som man ønsker det. Dette er et grundvilkår i forhold til, at vi skal forandre og udvikle os hele tiden, og dette må nødvendigvis blive en del af arbejdet med designmetoderne. Hvis det at finde "fejl" bliver en benspænder, kan der ikke findes frem til de steder, hvor de virkelige muligheder er – hvor udvikling og forandring vil skabe de bedste resultater.

SÅ – frem med det beskidte undertøj – men kun for at finde en måde at vaske det på. IKKE for at forblive ved lugten.

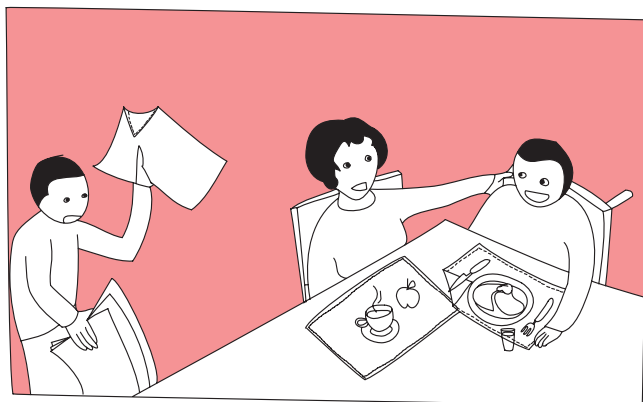
"SÅ – frem med det beskidte undertøj – men kun for at finde en måde at vaske det på"

Det har vist sig at være af betydning, at man kan bede om input, hjælp, inspiration eller forstyrrelse fra noget udefra kommende. Det kan være designere og designprocesser, men besøget på Lynghuset viste også, at et fagligt spejl kan være rigtig givtigt og styrke processen. Vi tænker, at denne "time-out" kan være en fast del af arbejdsrytmerne. At man kan bede om input fra fx ledelsen, men så sandelig også andre interessenter som fx pårørende, andre institutioner osv

SÅ – lær at kigge ud! (for at blive klogere)



OPSKRIFT // ÉN FOR ALLE - ALLE FOR ÉN



Fokus

Dette eksperiment tager udgangspunkt i oplevelsen af fællesskab omkring måltidet og det at være i øjenhøjde ved måltidet.

Sted

Eksperimentet kan foregå på afdelingen, i en borgers lejlighed eller ved det store fælleskøkken. Personalet aftaler organisering og spisested. Her kan man organisere nye spise-venner eller opfinde nye konstellationer mellem borgerne. Der skal være min. 2 borgere med til dette måltid for at et kan betegnes som fællesspisning, og der må gerne være flere.

Rollefordeling

Eksperimentet kræver mindst en repræsentant, som kan dokumentere og fastholde eksperimentet til senere evaluering. Med skal desuden være en formand, det vil sige den medarbejder, som hjælper denne gruppe af borgere, som kan styre tiden, og som overordnet har overblikket i den praktiske udførelse af eksperimentet. Projektleder, repræsentant og formand planlægger og organiserer eksperimentet og søger for, at alle involverede er informerede og ved hvad eksperimentet går ud på. Det er op til repræsentanterne at vurdere, om de har brug for hjælp til nogle af observatøropgaverne, og i givet fald bede om den hjælp, enten via kolleger eller projektleder.

Deltagere

Det aftalte antal borgere og personale fra denne afdeling (min 2 borgere).

Kit-remedier

- Dækkeservietter
- Frugt/grønt
- Kaffe/the

Bring selv

- Evt. madpakker.

OPSKRIFT // MADPIRATEN



Fokus

Dette eksperiment tager udgangspunkt i sansningen af måltidet og det at vælge selv – så vidt muligt. Opmærksomheden skal for både borger og personale ligge på madoplevelsen, dvs. sansningen af maden, det at blive præsenteret for et måltid med valgmuligheder.

Sted

Eksperimentet foregår fra borgerens spisested, evt. afdelingens køkken, hen til det køkken hvor maden hentes. Personalet er med til at bygge en positiv forventning op til det at hente og bringe mad. Vi anbefaler en eller anden form for fællesspisning, hvor borgerne skiftes til at hente og bringe maden. Personalet aftaler hvem der henter mad med hvilken borger.

Rollefordeling

Eksperimentet kræver en repræsentant, som kan dokumentere og fastholde eksperimentet til senere evaluering, og en formand, det vil sige den medarbejder, som hjælper denne gruppe af borgere, som kan styre tiden, og som overordnet har overblikket i den praktiske udførelse af eksperimentet. Projektleder, repræsentant og formand planlægger og organiserer eksperimentet og søger for at alle involverede er informerede og ved, hvad eksperimentet går ud på. Det er også op til repræsentanterne at vurdere, om de har brug for hjælp til nogle af observatøropgaverne, og i givet fald bede om den hjælp, enten via kolleger eller projektleder.

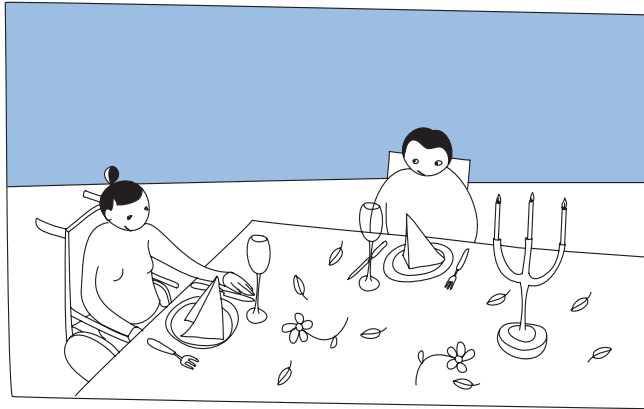
Deltagere

Det aftalte antal borgere og personale fra denne afdeling (min 2 borgere).

Kit-remedier

- Flag
- Spand
- Tape

OPSKRIFT // BORD DÆK DIG



Fokus

Dette eksperiment tager udgangspunkt i den hyggelig stemning omkring og under måltidet.

Sted

Eksperimentet kan foregå på afdelingen, i en borgers lejlighed eller ved det store fælleskøkken. Personalet aftaler organisering og spisested. Her kan man organisere nye spise-venner, eller etablere nye konstellationer mellem borgerne. Der skal være min. 2 borgere med til dette måltid, for at det kan betegnes som fællesspisning, og der må gerne være flere.

Rollefordeling

Eksperimentet kræver en repræsentant, som kan dokumentere og fastholde eksperimentet til senere evaluering, og en formand, det vil sige den medarbejder, som hjælper denne gruppe af borgere, som kan styre tiden, og som overordnet har overblikket i den praktiske udførelse af eksperimentet. Projektleder, repræsentant og formand planlægger og organiserer eksperimentet og søger for, at alle involverede er informerede og ved hvad eksperimentet går ud på. Det er også op til repræsentanterne at vurdere, om de har brug for hjælp til nogle af observatøropgaverne og i givet fald bede om den hjælp, enten via kolleger eller projektleder.

Deltagere

Det aftalte antal borgere og personale fra denne afdeling (min 2 borgere).

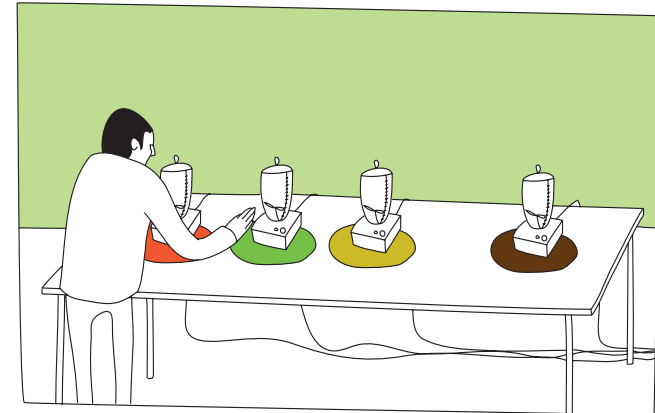
Kit-remedier

- Stearinlys/fyrfadsllys
- Dug
- Servietter
- Glas

Bring evt. selv

- Musik
- Servietter
- Blomster/grene

OPSKRIFT // TASTE IT



Fokus

Dette eksperiment tager udgangspunkt i madens udtryk og organisering.

Sted

Eksperimentet foregår på afdelingen, maden bliver bragt til afdelingen, og eksperimentet kræver 4 blendere. Personalet aftaler organisering og spisested. I skal IKKE organisere nye spise-venner, eller opfinde nye konstellationer mellem borgerne. Gør som I plejer under selve spisingen. Opstillingen af blendere skal være i det afdelingskøkken som bedst egner sig til dette formål?

Rollefordeling

Eksperimentet kræver en repræsentant, som kan dokumentere og fastholde eksperimentet til senere evaluering og en formand, det vil sige den medarbejder, som hjælper denne gruppe af borgere, som kan styre tiden, og som overordnet har overblikket i den praktiske udførelse af eksperimentet. Projektleder, repræsentant og formand planlægger og organiserer eksperimentet og søger for, at alle involverede er informerede og ved, hvad eksperimentet går ud på. Det er også op til repræsentanterne at vurdere, om de har brug for hjælp til nogle af observatøropgaverne og i givet fald bede om den hjælp, enten via kolleger eller projektleder.

Deltagere

Alle borgere og personalet på denne afdeling.

Kit-remedier

- 4 x Runde laminerede blender-markører
- 4 x blendere.

SKANSEBAKKEN

AFDELING BAKKEN

ERKLÆRER HERMED MÅLTIDET FOR

“AT VÆRE
OMDREJNINGSPUNKTET”
“AT VÆRE CENTRUM”

MED SÆRLIG FOKUS PÅ:

SPISEPROFIL

SPISEGRUPPER

POSITIV TILGANG TIL MADEN

AT LAVE CAFÉ OG BUFFET

OG VIDENDELE

VI VIL SKABE

HYGGE, RO, TRYGHED OG
GENKENDELIGHED
FOR BORGEREN

VI VIL LAVE

SPISEPROFILER, SPISEGRUPPER
EN KASSE TIL FEEDBACK
& OMMØBLERE CAFÉEN

VI GØR DET I ET TVÆRFAGLIGT SAMARBEJDE
SIDSE, LEYLA OG METTE LAVER
SPISEGRUPPER OG INDRETTER CAFÉ



SKANSEBAKKEN

AFDELING LUNDEN

ERKLÆRER HERMED MÅLTIDET FOR

“EN PÆDAGOGISK INDSATS”

MED SÆRLIG FOKUS PÅ:
FAGLIGE INDIVIDUELLE
BEGRUNDELSER &
RAMMER FOR MÅLTIDET

VI VIL

ØGE BORGERNES LIVSKVALITET OG TRIVSEL
& KVALIFICERE DEN FAGLIGE
INDSATS I DAGLIGDAGEN

VI VIL LAVE

INDIVIDUELLE SPISEGRUPPER
OG INDRETTE CAFÉEN

VI GØR DET MED BLENDER,
MADPLAN OG RULLEBORDE & VI
INTRODUCERER VORES KOLLEGAER FOR
PROJEKTET PÅ P-MØDE



SKANSEBAKKEN

AFDELING FJORDEN

ERKLÆRER HERMED MÅLTIDET FOR

“HYGGELIGT & NÆRVÆRENDE”

MED SÆRLIG FOKUS PÅ:
INDIVIDUELLE MADPLANER
KOLLEGA-INDDRAGELSE
MADENS KONSISTENS

VI VIL ØGE

BORGERNES TRIVSEL
& LIVSKVALITET

VI VIL

ÆNDRE NUVÆRENDE
SPISEOPLLEVELSE MED FOKUS PÅ
MAD, KONSISTENS OG SAMVÆR

VI VIL SKABE RESTAURANT
FJORDEN I HVILERUMMET

SKANSEBAKKEN

AFDELING ENGEN

ERKLÆRER HERMED MÅLTIDET FOR

“EN VÆSENTLIG
FAKTOR FOR BORGERNES
LIVSKVALITET”

MED SÆRLIG FOKUS PÅ:
TVÆRFAGLIGT SAMARBEJDE
FORBEREDELSE/PLANLÆGNING
& BORGERNES NÆRE
SPISEMILJØ



VI VIL

ØGE LIVSKVALITETEN FOR
BORGERNE Gennem MÅLTIDET



VI VIL

VIDENDELE PÅ AFDELINGEN
UDARBEJDE BRUGBARE
SPISEBESKRIVELSER &
SKABE SPISEMILJØER



VI PLANLÆGGER SAMMEN MED KØKKENET
OG DE TVÆRFAGLIGE SAMARBEJDSPARTNERE
VI OMMØBLERER (TIL CAFÉMILJØ)
MADPLAN



SKANSEBAKKENS MÅLTIDSRÅD

1. UDGANGSPUNKT I DEN ENKELTES BEHOV OG RESSOURCER

- socialt, fysiologisk, sensorisk, neurologisk
- sunde og ernæringsrigtige måltider

2. MÅLTIDET SOM DAGENS OMDREJNINGSPUNKT

- tværfaglighed, samarbejde mellem faggrupper
- måltidsbeskrivelser ud fra synlige, faglige argumenter

3. ROLIGE OG HYGGELEGE OMGIVELSER

- sted, sociale relationer, tid, nærvær, indretning
- inddragelse og medinddragelse

4. SANSNING FØR, UNDER OG EFTER

- inddragelse i madlavningen
- smage, røre, føle, dufte

5. MADEN

- madplan, forskellige retter til forskellige borgere
- sunde, friske, nærende og lokale råvarer

6. RELATIONER OG FÆLLESSKAB

- kemi mellem borger - borger, personale - borger
- spisegrupper

7. KONSISTENS

- individuelle måltider med individuelle konsistenser
- de rigtige retskaber til forberedelsen af måltidet

8. GENKENDELIGHED

- strukturer omkring måltidet

9. BORGEREN I CENTRUM UNDER MÅLTIDET

10. MÅLTIDET ER IKKE ALTID SLUT NÅR TALLERKENEN ER TOM!

