

## 1. Projektnamn

Den Goda Måltiden

## 2. Projektidé

Stadsdelen Askim-Frölunda-Högsbo ligger i den södra delen av Göteborg och är indelat i primärområdena Askim, Hovås, Billdal, Frölunda Torg, Järnbrott, Ruddalen, Tofta, Flatås, Kaverös, Högsbohöjd, Högsbotorp och Högsbo industriområde. I stadsdelen bor cirka 53 000 personer.

I Askim-Frölunda-Högsbo finns olika typer av bostadsområden och varierad bebyggelse, villor, flerfamiljshus och storstadsbebyggelse. Här finns också ett stort industri-, handels- och företagsområde i Högsbo-Sisjön. Frölunda Torg är ett viktigt regionalt centrum med handel och offentlig service. I stadsdelen finns åtta äldreboenden samt en enhet för korttidsvård. Idag är över 20 000 personer över 65 år i stadsdelen.

### Problemformulering

Maten och måltiden har en central funktion för hälsa och välbefinnande. Det gäller för äldre liksom för yngre. Förutom näringsinnehållet ska maten se aptitretande ut, dofta gott och ge möjlighet till social samvaro. Viktigt är också miljön runtomkring.

Risk för att utveckla undernäring ökar med stigande ålder. Orsakerna är sjukdom, funktionsnedsättningar och biverkningar av läkemedel. Tillståndet kan vara livshotande och leder till minskad funktion, autonomi och livskvalitet, ökad vårdtyngd samt risk för sjuklighet och död.

Med sjukdom och/eller stigande ålder minskar aptiten oftast mer än behovet energi och näringsämnen i kombination med försämrade smak, syn samt tugg- och sväljförmåga ställer det helt andra krav på hälsosamma måltider för äldre jämfört med den yngre. God och aptitlig mat med rätt sammansättning är en viktig förutsättning för välbefinnande och förmåga att tillgodogöra sig medicinsk behandling. Mat, måltid och ätande fyller också andra viktiga behov i livet såsom glädje, njutning och gemenskap. Därför måste måltiden utöver att fylla näringsmässiga behov, också inneha sensoriska kvalitéer och uppfattas som god och aptitlig för att fylla sitt syfte. Vidare spelar måltidsmiljön en stor roll för att främja aptiten och möjligheten att äta så bra som möjligt. Som stöd för att utveckla en god måltidsmiljö kan Five Aspects of Meal Model (FAMM) (Gustafsson 2004, Gustafsson, Öström et al. 2006) användas. Måltiden som helhet kan delas in i: [11]:

- ✚ Rummet (ljus, ljud, rekvisita, färg, form)
- ✚ Mötet (mellan människor, gäst, personal)
- ✚ Produkten (mat och dryck, njutning, fest)
- ✚ Stämningen (atmosfär, sinnen, service, känsla)
- ✚ Styrsystemet (ekonomi, hygien, koncept)

Man kan definiera det tre inre rummen i FAMM som måltids*miljön* och måltids*situationen* som ett vidare begrepp där FAMM: s alla delar ingår tillsammans med individens egen förmåga att äta samt också stödjande åt- åtgärder för att hantera mat och dryck.

Organisationen runt måltiden har betydelse för aptiten och förmågan att äta, vilket också studerats vetenskapligt. Man har funnit att äldre på sjuk- eller ålderdomshem upplevde bristande aptit samt begränsad möjlighet att påverka maten och måltiderna i jämförelse med dem som bodde i annat boende. Också den psykiska och den fysiska miljön inverkar på aptiten och förmågan att kunna äta. Alla delar i FAMM är lika viktiga för att bidra till en god måltidsupplevelse.

I Göteborgs Stad pågår sedan flera år ett stort måltidsprojekt i vilket goda måltider och en god måltidsmiljö inom äldreomsorgen tillsammans är ett prioriterat mål i budgeten. Vi vill med detta projekt skapa ett komplement med fokus på kompetensutveckling, då det finns kunskapsbrister i arbetet med kost och måltid inom särskilt boende och rätt stöd och hjälp i dessa frågor ofta saknas. Projektet erbjuder möjligheter till kompetenshöjning och därmed nya redskap att arbeta med "Den Goda Måltiden". Utbildningsinsatser skall omfatta alla delar i FAMM - produktion, miljö, näringsinnehåll och hygien. Enhetschefens roll kommer att lyftas specifikt eftersom enhetschefen har en arbetsledande roll och därmed är normgivande när det gäller personalens förhållnings- och arbetssätt. Projektledaren/dietisten skall genom utbildning, råd och stöd stimulera till att utveckla nya arbetssätt. Med ledning och inspiration av detta ska enheterna själva ta fram förslag till förändringar och förbättringar.

### Kompetensutveckling vill vi organisera på följande sätt:

En föreläsning med workshop på fyra timmar/per grupp varav varje grupp består av en enhetschef samt tre medarbetare. Varje enhet får som inspiration och kunskapsunderlag tillgång till boken Geriatrisk nutrition (Studentlitteratur), råd om bra mat inom äldreomsorgen som kommer under våren från Livsmedelsverket samt Vårdinstitutets tematiskt rum för näring och ätande på nätet.

Det kommer att finnas åtta workshops för deltagarna att välja på mellan. Dessa kommer att genomföras under en vecka på förmiddagar och eftermiddagar. Grupperna som bildas kommer också att ha i uppdrag att föra med sig det de lärt sig ut på enheterna för det fortsatta arbetet med förbättringsområdena. Varje enhets personal skall gemensamt komma överens om cirka tre förbättringsområden som skall genomföras och vars effekt ska följas upp efter cirka fem veckor. Projektledaren kommer att ansvara för förutbildningsinsatserna, organisera workshops samt vara ett stöd för enheterna när det skall tas fram förbättringsområden. Vi ser gärna att projektledaren är legitimerad dietist. För att projektledaren ska kunna utforma föreläsning och workshop på bästa sätt kommer initialt en behovs- och kompetenskartläggning att genomföras ute på boendena då också de boendes synpunkter är mycket viktiga att inhämta.

### Workshopen delas in i tre avsnitt:

- 1.** Projektledare/Dietist föreläser om äldres specifika behov när det gäller mat, måltid och energi- och näringsintag samt om måltidssituationens och måltidsmiljöns betydelse för att främja god aptit och därmed ett bra näringsintag.
- 2.** Tre enhetschefer från området måltidsservice föreläser om hur man arbetar med mat i köket och hur vårdpersonalen på bästa sätt kan servera och hantera maten på enheten.
- 3.** Gruppen får först i mindre grupper kort diskutera hur man skulle kunna förändra och förbättra måltidsupplevelsen och därefter komma överens om tre förbättringsområden, och sedan diskuterar hela gruppen under ledning av dietist/projektledare hur man skall gå tillväga för att genomföra förbättringarna. När man kommer tillbaka till sin enhet får man rapportera från utbildningen, varefter hela personalgruppen gemensamt skall enas om tre förbättringar som man vill genomföra. Det är viktigt att alla personal på enheten är delaktig i detta arbete och enhetschefen har här tillsammans med projektledaren en nyckelroll så att de tre förbättringarna förankras i hela gruppen.

Efter fem veckor sker uppföljning varefter en avslutande föreläsning och återkoppling till boendenas personal sker. Dessa kan genomgöras under en arbetsplatsträff så att så många som möjligt på enheten kan delta. Därefter kommer projektledaren att starta arbetet med återkoppling och uppföljning av resultatet samt utvärdering gentemot förvaltning, ledningsgrupp och den politiska nämnden. De sista veckorna av projektet kommer att ägnas åt spridning av resultatet. Det är viktigt att projektledaren finns kvar i nära samverkan med personalen under hela projekttiden för professionellt stöd och hjälp och för att se till att förbättringsåtgärderna integreras med det ordinarie arbetet. Det är också viktigt att projektledaren har en nära kontakt med brukarna för att få deras perspektiv på

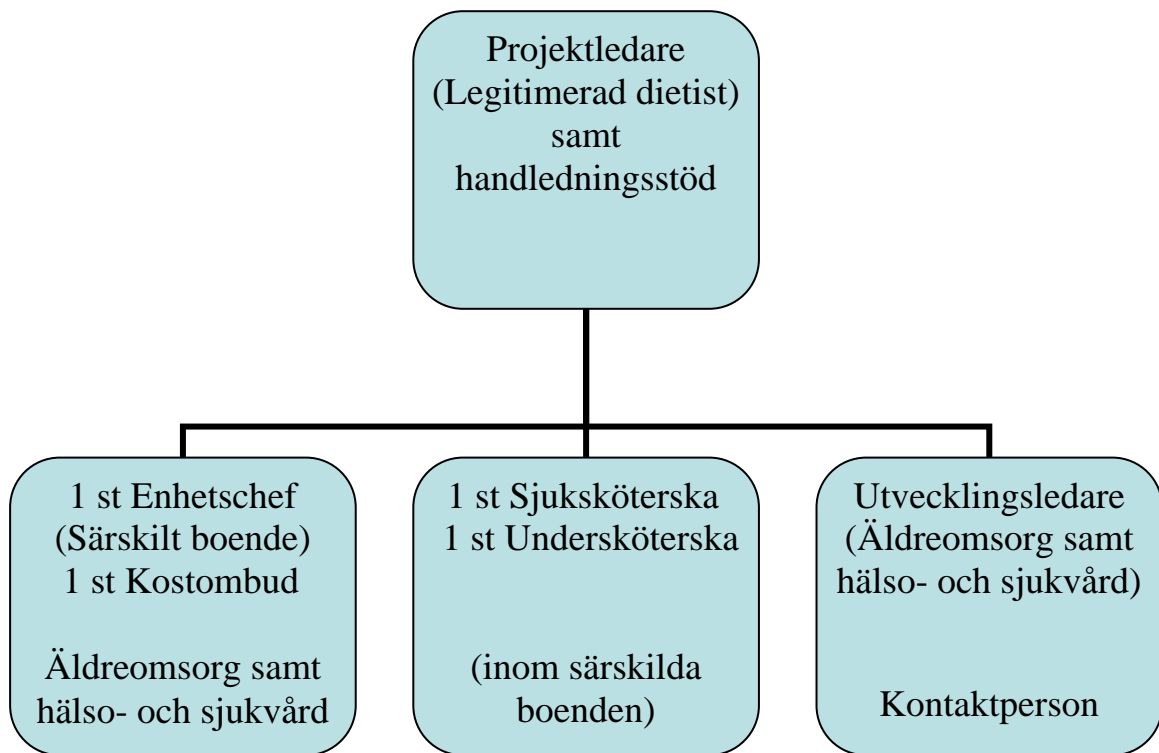
matupplevelsen. Det kommer att ske främst i behovs och kartlägningsanalysen, men också kontinuerligt under hela projekttiden i samverkan med personal och enhetschef.

### 3. Vilka ska genomföra projektet?

Strategiskt ansvarig för projektets genomförande är projektgruppen och operativt ansvarig är projektledaren. Ansvaret för det praktiska genomförandet har enhetscheferna tillsammans med sin personal.

Projektledaren kommer att ansvara för planering och genomförande av utbildningar och workshops, och också själv föreläsa, vidare för uppföljning samt spridningen av resultatet. För detta krävs kompetens som legitimerad dietist. Projektledaren kommer också att finnas ute på boendena för hjälp i vardagen med kost och matrutiner för insatser till enskilda boenden samt som ett stöd i hygienrutiner. Första månaderna av projektet ska ägnas åt behovs- och kompetenskartläggning i form besök på de olika boende. Arbete ska dokumenteras. Det är viktigt att projektledaren etablerar en god kontakt med enheterna för att på bästa sätt vara ett stöd i implementering av förbättringsåtgärderna.

#### Projektorganisation:



## 4. Syfte och målgrupp

### Syfte

*”Att skapa en god och stämningsrik måltidsupplevelse för de boende genom ökad förståelse och kunskap bland personalen om måltidsmiljöns och måltidssituationens betydelse för att underlätta ätandet, för aptit och energi- och näringsintag samt för hur man som vårdpersonal med små förändringar kan bidra till en god måltidsupplevelse”.*

### Målgrupp

Våra äldre på våra särskilda boenden.

### Projektstöd sökes för:

1. Lön (Anställning av en projektledare med utbildningsbakgrund som legitimerad dietist)
2. Vikariekostnader (De kostnader som kommer att uppstå när ordinarie personal på boendena måste delta i föreläsningar/workshops)
3. Material
4. Lokaler
5. Övriga föreläsare

## 5. Projektets mål

*Att skapa en god och stämningsrik måltidsupplevelse för de boende*

*Att stödja ätande för optimalt intag av energi- och näringsämnen, värdighet och livskvalitet*

*Att öka vårdpersonalens förståelse och kunskap om måltidsmiljöns och måltidssituationens betydelse för de boendes aptit och energi- och näringsintag*

*Att öka vårdpersonalens kunskap om hur man med små förändringar kan förbättra måltidsupplevelsen för de boende*

## 6. Genomförandeplan med tidsplan

### 1. Anställning av en projektledare

#### Tidsplan

Tillsättning bör ske senast 1 mars 2011 till och med 31 december 2011

### 2. Behov och kompetenskartläggning

Projektledaren kommer att första månaden besöka personal samt brukare på olika boenden för att få en uppfattning om behoven och vilken form av stöd och hjälp personalen samt enhetschefen har behov av. En kartläggning av kompetensbehoven är en nödvändig förutsättning för att innehållet i föreläsningarna/workshopen ska motsvara behoven och fokusera på rätt saker och leda till varaktiga förändringar. Arbetet är också viktigt för att projektledaren skall etablera god kontakt med boende, personal och enhetschefer.

#### Tidsplan

Vecka 9, 10 och 11

### 3. Föreläsning med workshop

#### Tidsplan

| Antal föreläsning och workshop   | När   | Antal deltagare per workshop | Antal föreläsare  | Material   |
|--|---|------------------------------|---|--|
| Åtta stycken workshops a la fyra timmar<br><br>Två stycken per dag och en föreläsning per workshop | <b>V.12</b><br><br>Måndag-torsdag (förmiddagar och eftermiddagar) | 20 deltagare                 | Projektledaren (Dietist)<br><br>Enhetschefer (Tre stycken från Kost och Måltid) | Geriatrisk nutrition (Studentlitteratur)<br><br>Fyra böcker per grupp.<br><br>Livsmedelsverkets råd om Bra mat inom äldreomsorgen<br><a href="http://www.slv.se">www.slv.se</a><br><br>Vårdalstiftelsens tematiska rum för näring och ätande<br><a href="http://www.vardalinstitutet.net">www.vardalinstitutet.net</a> |

Efter föreläsningen får gruppen i grupper om fem kort diskutera hur man skulle kunna förändra och förbättra måltidsupplevelsen genom att välja tre förbättringsområden varefter diskussion förs av hela gruppen under ledning av projektledare/dietist avseende vilka förändringar man skall och kan genomföra samt hur effekten av dessa skall mätas på varje enhet.

#### **4. Redovisningar**

De tre förbättringsområden som arbetsgrupperna kommit fram till skall följas upp efter cirka fem veckor med en kort redovisning av varje grupp tillsammans med respektive enhetschef under ledning av projektledaren.

##### Tidsplan

Vecka 17

#### **5. Avslutande summeringar**

Kommer att genomföras på APT (arbetsplatsträff) möte för att hela enheten skall kunna delta. De avslutande uppsummeringarna syftar till att sammanfatta erfarenheter, hur man vill gå vidare och vilken kunskap och vilka övriga resurser som behövs för detta.

##### Tidsplan

Vecka 18

#### **6. Uppföljning, återkoppling till deltagarna, (övriga verksamheter och politikerna) samt utvärdering av resultatet**

Utvärdering av projektet kommer att ske under mitten av hösten 2011 och i utvärderingen kommer projektet att dokumenteras och en slutrapport publiceras på hemsidan samt skickas ut till alla berörda på boendena samt övriga verksamheter inom stadsdelen. Redovisning och återkoppling kommer att ske till ansvarig politisk nämnd, ledningsgrupp, enhetschefer och personal, boende och närstående. Det är av yttersta vikt att projektledaren är drivande i återkoppling av resultatet så att deltagarna känner att förbättringarna kommer att generera i en bestående bättre matupplevelse för de boende. Projektledaren kommer för detta att finnas tillgänglig under hela hösten. Återkopplingen skall vara framåtsyftande och leda till nya förbättringar. Resultatet kommer också att kommuniceras till övriga stadsdelar i Göteborg Stad.

##### Tidsplan

Vecka 19 till och med vecka 42 (ej semesterveckor)

#### **7. Spridning av resultatet**

##### Tidsplan

Vecka 42 till och med vecka 51

## **7. Plan för spridning av resultatet**

Stadsdelens hemsida är ett mycket viktigt redskap för spridning. En speciell projektplats kommer att skapas för fortlöpande dokumentation och publicering av workshopbidrag samt slutrapporten med mera.

Projektledaren kommer att ha en mycket viktig roll för spridning av projektet till övriga verksamheter inom stadsdelen men också till den andra 9 stadsdelarna i Göteborg och till pensionärsorganisationerna. Tanken är att erfarenheter från projektet skall kunna föras över till övriga verksamheter i stadsdelen exempelvis förskola/skola. Projektet "Den Goda Måltiden" är ett pilotprojekt som övriga verksamheter inom stadsdelen ska kunna ta efter för att förbättra sina brukares matupplevelser stärka kompetensen hos medarbetarna samt skapa ett engagemang för dessa frågor. I den anda som Matlandet Sverige eftersträvar.

Genom samarbetet mellan enhetschefer och med hjälp av sjuksköterskorna kommer resultat från enheter att spridas till andra och genom personalen till dem som arbetar på andra enheter. Vi förväntar oss också att erfarenheter och diskussioner sprids genom informella kanaler mellan enheter löpande under projekttiden.

"Samspel" är tidningen för alla anställda inom den kommunala äldreomsorgen i Göteborgs Stad och genom att skriva om projektet där kommer informationen nå en bred krets både i och utanför stadsdelen. Tidningen ska också spridas till arbetsförmedlingar och utbildningssamordnare på universitetet vilket innebär att resultatet når en ännu större krets av verksamheter.

## **8. Övergång till ordinarie verksamhet**

För att nya arbetssätt skall etableras och integreras i enhetens rutiner krävs aktiv medverkan av enhetschef samt uppföljning via arbetsplatsträffar. Det är också viktigt med en "bärande balk" varför dietist och kostchef måste finnas i organisationen för att kontinuerligt på olika sätt stödja det nya sättet att arbeta. Kontinuerlig vidareutbildning är ett viktigt redskap och att kostchef, dietist och enhetschef regelbundet träffar företrädare för de boende i boenderåd för att diskutera hur en god mat och måltidssituation kan upprätthållas och utvecklas. Det är också av yttersta vikt att man arbetar aktivt med att upprätthålla en hög kvalitet på maten från tillagningsköket till boendena och att personalen genom kompetensutvecklingen fortsättningsvis hanterar maten på rätt sätt, att den vid servering till de boende genomsyras av en hög kvalitet vilket gör måltidsupplevelsen för de boende till en höjdpunkt på dagen.