



AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Aalborg Universitet

Bord Dæk Dig: Testfase 1 / 1c Fokusgrupper

Hundevadt, Trine ; Waldstrøm, Camilla; Fisker, Anna Marie; Heilmann, Anna Eva Utke;
Bagger, Nini Camilla

Publication date:
2020

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):

Hundevadt, T., Waldstrøm, C., Fisker, A. M., Heilmann, A. E. U., & Bagger, N. C. (2020). *Bord Dæk Dig: Testfase 1 / 1c Fokusgrupper*. Aalborg Universitet, Institut for Byggeri og Anlæg. DCE Technical Memorandum Nr. 80

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- ? Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- ? You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- ? You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



INSTITUT FOR BYGGERI OG ANLÆG
AALBORG UNIVERSITET

Bord Dæk Dig

Testfase 1/ 1C Fokusgrupper

Camilla Waldstrøm
Trine Kroman Hundevadt

Anna Marie Fisker
Anna Eva Heilmann
Nini Bagger

Aalborg Universitet
Institut for Byggeri og Anlæg
Center for Food Science, Design and Experience

&
Fælleskøkkenet I/S
Sakskøbing

Camilla Waldstrøm

Trine Kroman Hundevadt

Anna Marie Fisker

Anna Eva Heilmann

Nini Bagger

November 2020

© Aalborg Universitet

Udgivet 2020 af
Aalborg Universitet
Institut for Byggeri, By og Miljø
Thomas Manns Vej 23
DK-9200 Aalborg Ø, Danmark

Trykt på Aalborg Universitet, København

ISSN 1901-7278
DCE Technical Memorandum No. 80

Bord

Dæk Dig

Testfase1 | 1C Fokusgrupper

Indhold

Formål og ramme

Hvorfor Test 1 Hvilke dele indeholdt Test 1

Beskrivelse af testforløb

Tidsplan

Test design og form

Del 1C Fokusgrupper

Bilag

Hvordan skal du læse denne rapport?

Denne rapport er en del af flere rapporter, der opsummerer Testfase 1 af det frembragte emballage-designkoncept for “Bord Dæk Dig”.

Denne rapport omhandler Test 1C og skal læses i forlængelse af rapporterne for hhv. Test 1A og 1B.

Første del af rapporten opridser formål og rammer for hele testfasens 3 dele.

Anden del opsummerer og konkluderer på fokusgrupperne.

Tredje del indeholder bilag, som tidligere er opsummeret af designteamet til projektgruppen.

Formål og Ramme

Formål og ramme

Hvorfor Test 1?

Da designkonceptet var blevet vurderet ud fra de udarbejdede designprincipper og tekniske valg for emballagen*, blev der udarbejdet en plan for, hvordan konceptet kunne testes.

Test 1 skulle fungere som validering af emballage-designkonceptet, og skulle samtidig afdække om konceptet løser brugernes behov, og lever op til de forventninger, der er til den fremtidige offentlige service, når behovet for madservice opstår, som blev afdækket i indsigtssfasen.

Formålet med Test 1 var at få testet den valgte retning for designkonceptet og de designvalg,

der lå til grund for måltidskassens emballage - både i forhold til de tekniske og de brugerrettede.

Altså; ville måltidsemballagen kunne anvendes til forpakning af maden i enkeltdele, uden at påvirke madens kvalitet, samt hvorledes brugerne ville opfatte og reagere på konceptet.

Derfor var Test 1 opdelt i 2 dele - en teknisk del, Test 1A og en brugerrettet del, Test 1B og 1C. Samlet skulle testforløbet give en konklusion på, hvorvidt konceptet var det rette, samt give input til tilpasninger og produktmodning.



* Beskrevet i "Bord Dæk Dig "Måltidskassen" - beskrivelse af designproces for emballagekoncept"

Formål og ramme

Hvilke dele indeholdt Test 1?

Del 1A

Test af mulighedsrum i Fælleskøkkenet I/S (FK).

FK testede mulighedsrum i forhold forpakning, tilberedning og opvarmning af måltidet og afklarede behov for emballagestørrelser på komponent niveau. Samtidig blev der indledningsvist afklaret en sourcing af materialer til “det ekstra pift” i konceptet.

Denne del beskrives andetsteds i *Bord Dæk Dig Opsamlende Rapport Testfase 1 DCE Technical Memorandum; Nr. 76*

Del 1B

Ekspertpanel: Vurdering af koncept “Måltidskassen”.

Formålet var at validere konceptet og få kritik på det valgte emballagekoncept fra forskellige eksperter, der af projektgruppen var identificeret som relevante for testen.

Herunder særligt fokus på måltidsoplevelsen og konceptets muligheder og udfordringer i relation hertil. Denne del beskrives andetsteds i *Bord Dæk Dig Testfase 1/ 1B Ekspertpanel DCE Technical Memorandum; Nr. 79*

Del 1C

Fokusgrupper: Præferencetest af koncept “Måltidskassen”.

Formålet med fokusgrupperne var at få slutbrugernes vurdering af konceptet i forhold til hypoteserne og ambitionerne for projektet – samt at afdække muligheder og udfordringer i relation hertil.

Beskrivelse af Testforløb

Beskrivelse af testforløb

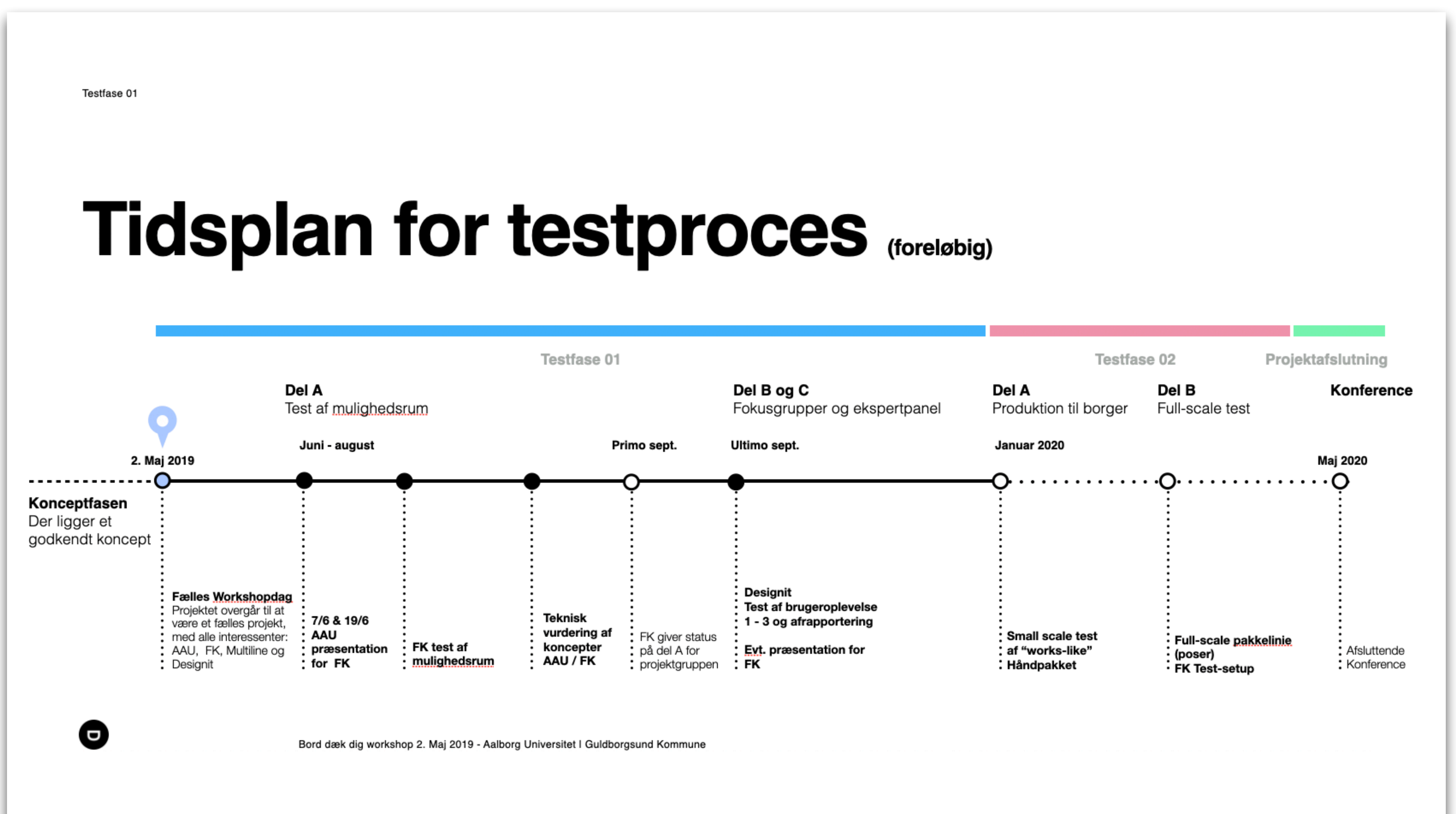
Tidsplan

Tidsplanen for Test 1 var i første omgang planlagt til at skulle strække sig over 5 måneder.

Del 1A foregik i Fælleskøkkenet I/S (FK).

Del 1B foregik på Aalborg Universitet, Campus København. Lokationen var valgt ud fra præmissen om mindst mulig transporttid for relevante testpersoner.

Del 1C foregik på Fuglsang Museum. Lokationen var valgt ud fra præmissen om, at rum og omgivelser skulle være neutrale i forhold til brugerne.



Beskrivelse af testforløb

Realiseret tidsplan

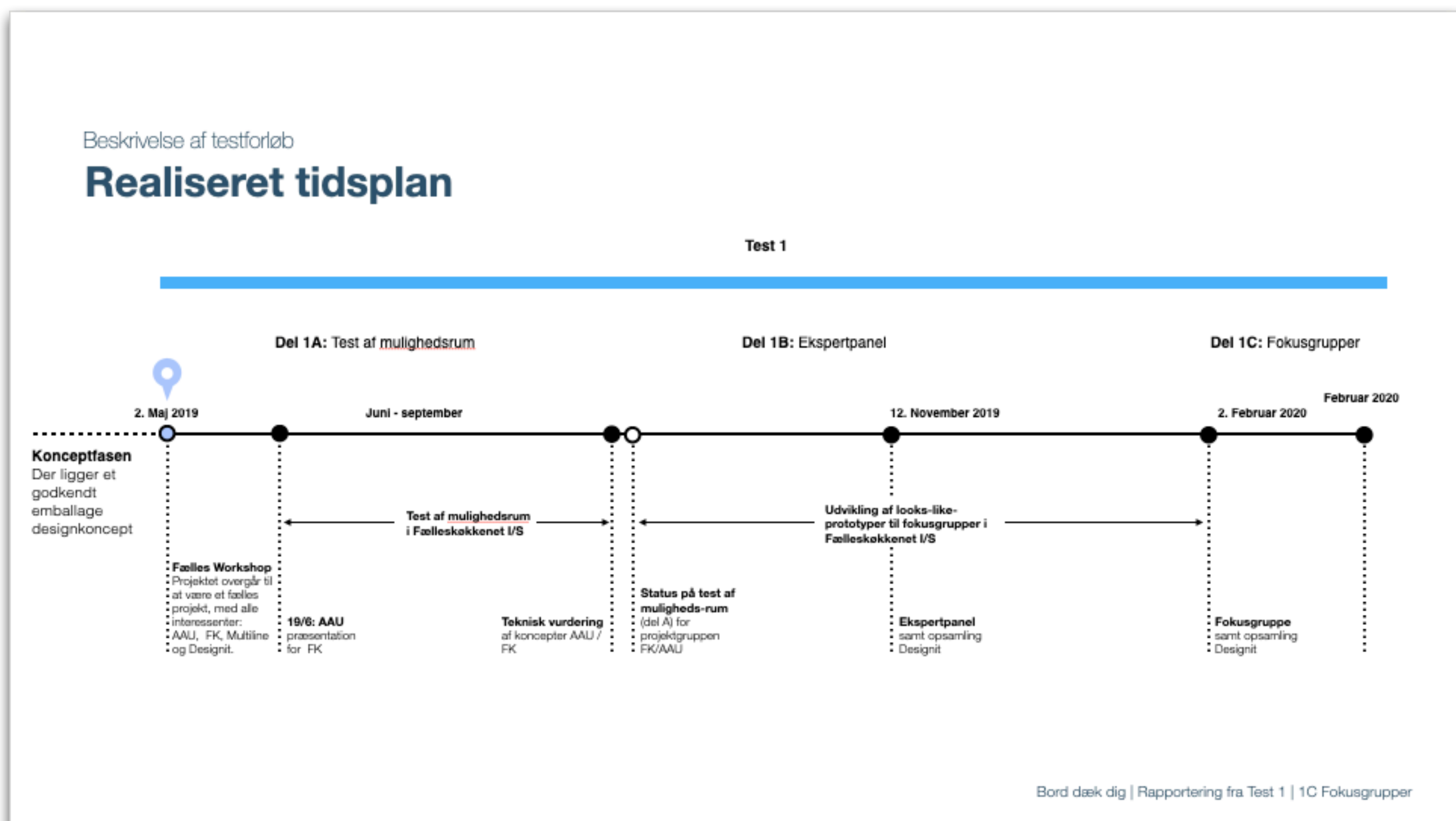
Tidsplanen for Test 1 blev justeret undervejs af flere årsager.

Der blev bevidst ændret i rækkefølgen på fokusgruppe og ekspertpanel.

Projektgruppen valgte at begynde med ekspertpanelets vurdering af de store hypoteser. Samtidig skulle det vurderes hvordan konceptet placerer sig i den generelle samfundsudvikling, med de overordnede muligheder og udfordringer der måtte være.

Efter en vurdering af hypoteserne i et større perspektiv, var det tid til at få brugernes (både de fagprofessionelle og slutbrugernes) vurdering af konceptet i forhold til en hverdags håndtering og de daglige drømme, behov og udfordringer der er, sammen med de oplevede muligheder, interesser og eventuelle ikke-belyste udfordringer.

Ombytningen understøttede også produktionsprocessen af stimuli til fokusgrupperne, idet det viste sig, at der var behov for mere tid til at producere flere sæt af looks-like-prototyper.



Beskrivelse af testforløb

Testdesign og form

Test af mulighedsrummet (1A) blev planlagt og udført løbende i Fælleskøkkenet I/S.

De øvrige test (1B og 1C) blev gennemført som fokusgrupper.

Deltagerne i fokusgrupperne kendte ikke hinanden, men tilhørte grupper med en fælles forståelsesramme. En ramme der enten var socialt, fagligt eller erfaringsmæssigt funderet.

Fokusgrupper som test-metode til vurdering af et designkoncept gør det muligt at få et indblik i gruppens sociale interaktion og de enigheder og uenigheder der findes. Metoden blev valgt for at involvere en gruppe deltagere og høre deres indbyrdes diskussioner om hinandens forståelser og erfaringer.

Grunden til at valget ikke faldt på individuelle interviews var, at disse kræver noget mere af brugeren, og at emnet der berøres ofte er 'afprøvet på egen krop'. Fordi denne testform er mere bagudskuende havde designteamet og projektgruppen valgt at fokusere på en samlet dialog om en ny virkelighed mellem mennesker.

At gøre brug af et ekspertpanel, blev valgt ud fra forståelsen om, at en sådan gruppe i industrien ville fungere som eksempelvis advisory board.

Alle deltagere i ekspertpanelet blev valgt ud fra deres faglige baggrund, hvilket muliggjorde, at konceptet kunne anskues fra mange forskellige vinkler.

Det blev med gruppen aftalt, at de ville kunne indkaldes igen, såfremt der bliver behov for det.

Del 1A | Test af mulighedsrum i Fælleskøkkenet I/S (FK)

Del 1A fungerede som en **tidlig teknisk proof-of-concept**.*

Formålet med den tekniske test, var at teste om madens kvalitet fra produktion til slutbruger er tilsvarende og/eller bedre i forhold til nuværende, når der produceres og pakkes i enkeltkomponenter som foreslået i "Måltidskassen".

Den tekniske test skulle samtidig belyse de mulighedsrum, der opstod for Fælleskøkkenet I/S i forhold til at producere og pakke mad i enkeltkomponenter, hvor maden i dag pakkes i bakker indeholdende hele måltidet.

Derudover havde del 1A til sigte at afprøve, hvordan enkelte udvalgte råvarer komponenter artede sig i en forpakning, der svarede til den der bliver foreslået i "Måltidskassen" i forhold til konsistens, æstetisk oplevelse samt mulighed for tilberedning.

Konklusioner og resultater fra dette sammenfattes, og ligger grundlag for den yderligere konceptmodningsproces.

Yderligere beskrivelse af Del 1A kan findes i *Bord Dæk Dig Opsamlende Rapport Testfase 1 DCE Technical Memorandum; Nr. 76*

Testens fokus blev afgrænset ved:

- At komponenter blev pakket i hånden, med tilgængelige materialer.
- At testen inkluderede et udvalg af komponenter på tværs af råvarer og madtyper for at få bredde i vurderingen af mulighedsrummet frem for afklaring på enkelte madtyper.

* Test af mulighedsrum i forhold til produktion og kvalitet vil være en fortløbende proces, idet den skal informere processen kontinuerligt.

Beskrivelse af testforløb

Del 1B | Vurdering af koncept “Måltidskassen”

Del 1B fungerede som en **vurdering af oplevelsen** af “Måltidskassen” ud fra de fagprofessionelles vinkel.

Formålet for denne første validering af konceptet var at få faglige input og kritik på valgte emballagekoncept fra forskellige eksperter, der af projektgruppen var identificeret som relevante for testen. Særligt med fokus på konceptets muligheder og udfordringer i relation til måltidsoplevelsen.

Ekspertpanelet skulle ud fra et fagligt perspektiv vurdere konceptet ift. hypoteserne og ambitionen for projektet:

- At konceptet styrker måltidsoplevelsen gennem øget fleksibilitet og tilvalg for borgeren.
- At afdække oplevede muligheder, interesser og eventuelle ikke-belyste udfordringer eller barrierer.
- At sikre at løsningen er skalerbar ift. borgernes evner og motivation.

Testens fokus blev afgrænset ved:

- Ikke at se på de enkeltstående emballager, men på den overordnede oplevelse i brugerens rejse.
- At bruge konceptuelle stimuli for at fokusere på overordnede muligheder og udfordringer fremfor håndtering af enkelt dele.
- At der ikke var fokus på måltids æstetikken

Beskrivelse af testforløb

Del 1C | Præferencetest af koncept “Måltidskassen”

Del 1C fungerede som en **præferencetest** på oplevelsen af designkonceptet fra et brugerperspektiv, henholdsvis som fagprofessionel eller slutbruger.

Formålet var en første validering af det valgte koncept i forhold til måltids-oplevelsen og præferencen for at vælge konceptet ud fra både en professionel vinkel og et slutbrugerperspektiv. Testen skulle vise kvaliteten af konceptet, og afdække om der f.eks. var en *oplevet* øget måltidsoplevelse ved konceptet. Der var derfor tale om en **præferencetest** med fokus på måltidsoplevelsen og *ikke en brugertest* med fokus på brugervenlighed og smag.

Fokusgrupperne skulle give indblik i - og afdække slutbrugernes vurdering og den “oplevede” måltidsoplevelse af konceptet, herunder:

- Hvorvidt konceptet styrkede måltidsoplevelsen gennem øget fleksibilitet og tilvalg for borgeren.
- Hvorvidt der var villighed for at tilvælge en lignende madservice ud fra eget perspektiv.
- De oplevede muligheder og eventuelle ikke-belyste udfordringer eller barrierer ved konceptet.
- At afdække hvorvidt løsningen er skalerbar ift. borgernes evner og motivation, altså om den øgede fleksibilitet skaber barrierer eller motiverer borgerens håndtering.

Testens fokus blev afgrænset ved:

- Ikke have fokus på selve håndteringen af de enkelte emballager som f.eks. ‘kan brugeren åbne forpakningen’. Denne del vil ligge i en senere produktmodningsproces.
- At testpersonerne ikke skulle spise maden, men fokusere på helhedsoplevelse i udpakning og tilberedningsmuligheder.
- Ikke at afdække brugernes holdning til emballagens beskaffenhed, idet der var tale om en troværdig repræsentation af emballagen, men ikke den endelige prototype.

Del 1C

Fokusgrupper

Del 1C Fokusgrupper

Formål og ramme

Formålet med fokusgrupperne var at få brugernes (herunder både fagprofessionelle samt slutbrugere) vurdering af det valgte emballagekoncept. Særligt med fokus på måltidsoplevelsen og konceptets muligheder og udfordringer i relation hertil.

Samtidig skulle fokusgrupperne være med til at validere hypoteserne i konceptet i et mere konkret og taktilt perspektiv ud fra deres blik og viden om den nuværende madservice, og få et blik på de ønsker og drømme og forventninger, der er til den offentlige service fremadrettet.

Fokusgrupperne var opdelt i 2 grupper:

Gruppe 1: De fagprofessionelle med daglig kontakt med brugerne.

Gruppe 2: Slutbrugere - havde været eller var i berøring med madservice.

Der var ikke tale om en brugertest, men en **præferencetest** med fokus på **oplevelsen**.

Testen skulle tale ind i hypotesen om at konceptet medvirker til at flytte brugeren fra blot at spise mad, til at tilberede og indtage et måltid. Herunder om der f.eks. er en øget måltidsoplevelse ved konceptet.

Dette betød at der f.eks. ikke var fokus på om 'brugeren kan åbne forpakningen'.

Fokusgruppe 1 og 2 blev afholdt i forlængelse af hinanden for at undgå dobbelt produktion af stimuli, og holde rejseaktivitet på et lavt niveau.

Del 1C Fokusgrupper

Testdesign

Del 1 af testen var baseret på den kvalitative tilgang, "rollespil". "Rollespillet" som metode giver mulighed for, at deltagerne kan være indlevende og samtidig have en dialog, der kan gå både frem og tilbage indenfor de rammer, der er sat.

Grupperne skulle gennemspille et tæt på virkelighedstro forløb fra køleskab til det anrettede bord med 'looks-like' prototyper indeholdende mad. Det var et bevidst valg at fokus var på at gennemspille forløbet fra køleskab til bord, og ikke leveringsprocessen eller bestillingsprocessen.

Til testen blev der brugt 'looks-like' prototyper for at sikre, at deltagerne fik afprøvet disse og kunne beskrive hvordan oplevelsen var. Maden skulle ikke spises ved denne test.

Del 2 bestod af en individuel vurdering af måltidsoplevelsen.

Del 3 var en faciliteret snak i plenum, hvor alle deltagere blev præsenteret for emballagekonceptets overordnede temaer, og gav feedback på, hvorvidt løsningen talte ind i disse.

I del 1 havde hver gruppe en facilitator til at hjælpe med at rammesætte og stille opklarende spørgsmål.

Del 3 blev faciliteret af en enkelt facilitator.

Section

5

Test setup

Præsentation

- FK præsenterede sig og "satte" scenen for at dagens program handler om madservice i eget hjem

Opvarmingsøvelse

- Deltagerne blev bedt om at samle en Legofigur og sætte ord på alle de ting, de gjorde og tænkte.

Think-aloud test med looks-like prototyper

- Deltagerne blev i grupper uden yderligere instruktion bedt om at anvende prototyperne, under observation fra en facilitator.

Spørgeskema med vurderingsskalaer

- Deltagerne fik udleveret et kort spørgeskema med mulighed for at skrive individuelle kommentarer om forskellige emner.

Fælles feedback-session (FK + AAU blev inviteret ind til observation)

- faciliteret session, hvor deltagerne i plenum blev præsenteret for konceptets fire overordnede temaer og kunne give feedback på disse samt hvorvidt og hvordan den viste løsning talte ind i disse.



Hvem deltog?

Testen var opdelt i to grupper:

fagprofessionelle med daglig kontakt med brugerne og **slutbrugerne**, hvor enkelte havde erfaring med madservice.

De **fagprofessionelle** havde forskellig berøring med brugerne i deres arbejde. Nogle havde tidligere arbejdet direkte med brugerne og var nu ledere, mens andre havde daglig kontakt med brugerne. Konkret kunne de bidrage til hvordan plejesektoren arbejder med inddragelse og hverdags-rehabilitering.

Brugerne var inddelt i 3 grupper: 1) Brugere med udelukkende fysiske udfordringer, 2) pårørende til brugere med kognitive udfordringer, som er bekendte med en hverdag med madservice, og 3) 'fremtidens ældre', der indenfor en årrække på 5-10 år typisk vil få madservice.

I screeningen af slutbrugerne havde projektgruppen valgt at deltagerne skulle være kognitivt stærke, så de indgik i øvelserne og forholdte sig til den præsenterede måltidskasse.

For at sikre at brugere, der er mindre kognitivt stærke var repræsenteret, deltog pårørende til disse. Brugere skulle afspejle de præferencer, der er tilstede ud fra den enkeltes kendskab til madservice, og de ønsker og drømme, der er for en fremtidig løsning.

Section

6

Respondenter

Testen var delt i to sessions med henholdsvis fokusgrupper af:

1

6 Fagprofessionelle

Projektkoordinator mad og måltider
Teamleder Folkesundhed og udvikling
Seniorvejleder
Demenskoordinator
Teamleder demenskonsulenter
Projektleder rehabilitering

2

7 Brugere

Borgere med fysiske udfordringer
Pårørende til brugere med kognitive udfordringer
Fremtidens ældre



Del 1C Fokusgrupper

Stimuli til testen

Del 1

- Lille LEGO byggesæt
- 'Køkken-station' til hver gruppe på et bord, der skulle agere køkkenbord.
- Stationen indeholdt: 1 mikrobølgeovn (uden strøm), 1 køkkensaks, 1 middagstallerken, 1 sæt bestik, 1 pande, 1 kasserolle, 1 spartel, 1 glas, 1 minutur, karklud samt 1 skraldespand.
- Køleskab delt mellem grupperne indeholdende "måltidskasser"*
- 'Booklet' til facilitatorer til hjælp i processen og til opsamling af input.

Del 2

- Vurderingsark til hver deltager, skriveredskaber

Del 3

- Opsamlingsboards m. hypoteseoverskrifter + blank), post-its



Del 1C Fokusgrupper

Prototyper til testen

Stimuli til begge fokusgrupper var 'looks-like' prototyper af designkonceptet med indhold. (Maden skulle ikke spises).

Alle stimuli skulle være overbevisende produceret, og give et troværdigt billede på noget brugerne ville forvente at kunne købe 'i morgen'.

Der var produceret måltidskasser, hvoraf én indeholdt det valgte måltid pakket i enkelte komponenter. I kassen lå også en indlægsseddel med instruktioner og en ekstra fortælling.

Hvert køleskab indeholdt 5 måltidskasser med forskellige labels.

Kun den ene måltidskasse indeholdt det valgte måltid, mens de andre indeholdt materiale så de vejede det samme som kassen med mad i. Deltagerne skulle uagtet hvilken kasse de valgte, have en følelse af at den indeholdt mad til et måltid.

Madkasse-prototypens beskaffenhed af plastic, blev som forventet opfattet som en emballage, der skal returneres til FK for genanvendelse. Respons omkring dette er ikke medtaget, da løsningen i konceptet vil være en engangsemballage. Holdninger til selve kassen skal derfor yderligere undersøges inden produktmodningsprocessen.



Del 1C Fokusgrupper

Råvarer til testen

Det valgte måltid var:

- Frikadeller med kartofler, sauce og grønt

Måltidet var pakket i enkeltkomponenterne:

- Frikadeller
- Skysauce
- Kogte, hvide kartofler
- Dampet broccoli
- Noget friskt: hakket persille
- Koldt: Relish (Syltede rødbeder)

Måltidssammensætningen var valgt for at testen indeholdt nogle af de enkeltkomponenter, der havde været fokuseret meget på i processen:

- Kartofler, der som komponent kan være svær er tilberede og er meget årstidsafhængig.
- Kød der for nogle borgere gerne må være sprødt.
- Sovs der kan vælges til og fra.



Beskrivelse af testforløb

Hvordan forløb testen?

Agenda for dagen

Dato: 4. februar 2020

Tidspunkt: 14.00–16.00 (Fagprofessionelle)

17.00 - 18.30 (Brugere og pårørende)

Lokation:

Fuglsang Museum

Observatører repræsenterede:

Fælleskøkkenet I/S: Kirsten Skovsby

Aalborg Universitet: Anna Marie Fisker

Facilitatorer:

2 fra Designit (Laura Bech og Camilla Waldstrøm)

2 fra Aalborg Universitet (Anna Eva Utke Heilmann og Nini Bagger)

Værter v. Forplejning efter fokusgrupper:

Fælleskøkkenet I/S: Kirsten Skovsby og Helle Sone Larsen

Da der blev afviklet 2 fokusgrupper, er dagens agenda inddelt i de tidsintervaller, afsat til de enkelte punkter. Differentiering i opgaver og spørgsmål er så vidt muligt angivet.

Velkomst (min. 0-15):

Introduktion til dagens fokusgruppetest og rammesætning

Præsentation af deltagere (kun fagprofessionelle)

Opvarmningsøvelse (min 15-25)

Inddeling i grupper

Faciliteret rollespil: "tænke højt" opvarmning

Del 1: Gruppearbejde: Mød måltidskassen (min. 25- 55)

Fra køleskab til det anrettede bord

Del 2: Individuelt: Vurdering af måltidsoplevelsen (min 55-1:05)

Udfylde vurderingsark individuelt

Pause

Del 3: Opsamling (min. 1:10-1:45)

Kort intro til hypoteserne bag konceptet

Faciliteret snak i plenum om, hvordan dagens oplevelser relaterer sig til konceptets hypoteser.

Del 1C Fokusgrupper

Gennemgang af Del 1

Deltagerne blev præsenteret for dagens program, og deltagerne præsenterede sig selv. De fagprofessionelle præsenterede også hvordan de professionelt relaterede sig til madservice, mens det for brugerne blev afgrænset til fornavn, og hvornår de har været i berøring med madservice.

Herefter blev deltagerne introduceret til en opvarmnings-øvelse for at øve sig i at 'tænke højt'.

Deltagerne blev inddelt i grupper og fik udleveret en lille LEGO pakke, der skulle samles. Undervejs skulle deltagerne sætte ord på hvordan de samlede brikkerne, og hvorfor de traf deres valg og fravalg undervejs. Øvelsen skulle varme deltagerne op til Del 1,

hvor de skulle gøre brug af 'tænke højt' teknikken.

I Del 1 blev deltagerne samlet i deres grupper, og introduceret for hver sin 'station' til tilberedningen af et måltid. Hver gruppe hentede en måltidskasse i køleskabet og skulle lukke kassen op og gennemspille forløbet fra køleskab til anrettet måltid på bordet uden anden introduktion.

I del 1 havde hver gruppe en facilitator fra projektet til at hjælpe med processen i fald deltagerne "gik i stå". Hver facilitator havde et sæt noter der kunne hjælpe i processen og til at samle input op.



Del 1C Fokusgrupper

Gennemgang af Del 1

Stemmingsbillede fra fokusgrupper - DEL 1



Del 1C Fokusgrupper

Gennemgang af Del 3

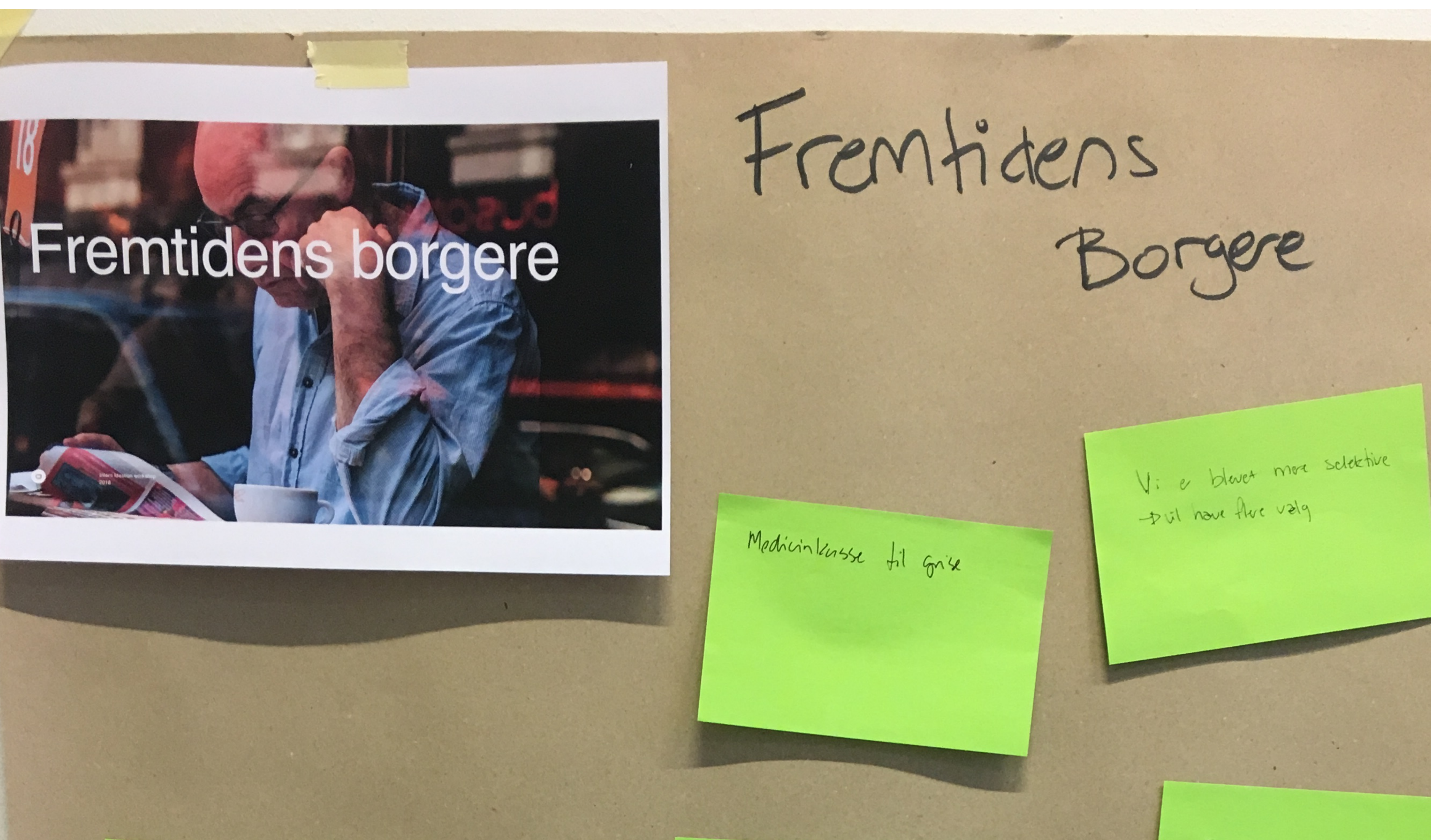
Efter en pause, blev deltagerne introduceret for del 3, der var en faciliteret snak i plenum.

Deltagerne blev kort introduceret til projektgruppens hypoteser og lidt mere baggrund omkring konceptet. Herefter blev der talt om hvordan dagens oplevelser levede op til - eller relaterede sig til hver af disse hypoteser.

Snakken blev faciliteret, og der blev stillet opklarende spørgsmål undervejs samt givet plads til at deltagerne kunne drøfte forskellige perspektiver. Kommentarerne blev skrevet på post-its af en med-facilitator.

Ydermere, for at sikre at alle deltagere kom til orde i den afsatte tidsramme, kunne de skrive kommentarer ned på post-its, der blev samlet op på hver enkelt planche.

Snakken i plenum blev overværet af hele projektgruppen og der opstod også her flere spørgsmål, som blev stillet til allersidst inden dagens program sluttede.



Del 1C Fokusgrupper

Opsummering og udfald af test

Designteamet opsummerede fokusgrupperne til projektgruppen baseret på deltageres udtalelser og reaktioner på selve dagen.

I dette afsnit præsenteres først de observerede karakteristika for deltagerne, og der konkluderes på de udtalelser og reaktioner deltagerne bidrog med i forhold til de hypoteser og tematikker, der var sat op for testen. Disse vil blive taget med i en videre proces for produktmodning af konceptet.

Konklusionerne er opdelt i 3 dele ud fra de 3 øvelser, deltagerne gennemgik.

Ligeledes er konklusionerne opdelt i hhv. Fagprofessionelle og Slutbrugere, idet der er forskel på de to gruppers fokus.

Opsummeringerne fra den oprindelige afrapportering er taget med i deres originale form*.



* Se hele opsummeringen i "Bilag"

Respondent karakteristika

De to testgrupper var meget forskellige i deres sammensætning, og i deres fokus. Her opridses kort den forskel, der blev observeret i forbindelse med fokusgrupperne.

Den første gruppe, de **fagprofessionelle**, kendte til Fælleskøkkenet I/S, men ikke som en del af deres daglige arbejde. De fokuserede meget på borgere med kognitive udfordringer og de begrænsninger, de havde hørt om fra hjemmeplejen. Samtidig brugte de også sig selv som eksempler, idet de vil være målgruppen i fremtiden. Der var altså en blanding af faglighed og personlig præference.

Brugerne havde alle i en eller anden udstrækning haft berøring med madservice - enten selv eller som pårørende. Flere af brugerne sammenlignede den nuværende madservice med deres oplevelse af konceptet. De deltagere der selv havde prøvet madservice fra FK var mænd. En enkelt havde ikke tidligere selv lavet mad, og var en potentiel bruger af madservice i fremtiden.

7

Respondent karakteristika

Testgruppe 1 – fagprofessionelle

- 1- Stort kendskab til Fælleskøkkenets tilbud i dag, dog ikke i dagligt arbejde og mest here say. Har meget fokus på kognitivt udfordrede borgere og hjemmeplejens begrænsede muligheder. Dog svarer de til dels mest fra eget perspektiv som midaldrende borgere, der vil være de "næste" kunder.
- 2- Gruppen havde fokus på oplevelsen af madens sanselighed, socialitet, kvalitet og fortællinger. Begge arb. til daglig med projektudvikling inden for folkesundhed og mad i kommunen.
- 3 – Der er generelt lidt 'skæve' indgangsvinkler og diskussionspunkter grundet at deltagerne tager udgangspunkt i at prototypernes materiale – sovsekanden er meget hård, æsken falder fra hinanden, kan dette materiale varmes, etc. Dette betyder at nogle pointer og kommentarer er mindre relevante. Facilitator blev i enkelte tilfælde nødt til at 'skubbe' lidt til samtalen så der ikke alene blev talt måltidspris, plasttyper og lignende.

Testgruppe 2 – brugere

- 1- Gruppen havde et stort fokus på deltagelse og indflydelse i madlavningen, samt differentierede behov.
- 2- Deltagerne havde meget stor fokus på de erfaringer, de har med det nuværende tilbud (det de får i dag). Derfor omhandlede deres kommentarer meget tingene opleves i dag.
- 3 - Meget stor aldersspredning i gruppen - så erfaringerne er meget forskellige. Den ene respondent opfører sig næsten som interviewer. Begge har pårørende med kognitive udfordringer, der får madservice. Dog er den ene respondent selv en potentiel bruger, da han nu bor alene og ikke selv tidligere har lavet med.



Del 1C Fokusgrupper

Opsummering på Del 1

De **fagprofessionelle** var lidt længere tid om at komme i gang med gennemspilningen.

De forventede at se noget, der mindede om den nuværende emballage og den nuværende tilberedningsproces i mikrobølgeovn, men mødte noget andet. Deres mentale model spændte lidt ben for deres oplevelse. Det betød, at de havde brug for at blive faciliteret til at bearbejde forandringen inden de kunne gå igang med selve opgaven.

For **brugerne** var læringskurven meget lavere.

De var hurtigt i gang med at åbne måltidskassen og forberede maden mens de snakkede lystigt. De mere 'forsigtige' brugere læste den indlagte instruktion til måltidet inden de gik i gang. Selvom de havde læst indlægssedlen, faldt valget alligevel på at tilberede maden helt naturligt - f.eks. ved at smide frikadellen op på panden. Brugerne fulgte et naturligt og kendt mønster i tilberedningen af et måltid med de valg og fravalg de selv kunne træffe.

9

Test set up

Forstår præmissen og "leger" med.

Meget få kommentarer omkring prototype niveau - køber ind på og agerer ud fra at det er et "køreklart" koncept.

Der er på tværs af grupperne forskel på deltageres fokus: muligheder i den nye løsning kontra udfordringer i den eksisterende madservice ordning – samt om deltagerne i nogle sammenhænge kommenterer ud fra enten egne eller andres perspektiver. Det betyder at der er kommentarer, som i nogle tilfælde kan virke modstridende.

NOTE:

- Madkasse-prototypens beskaffenhed opfattes som forventet som en emballage, der skal returneres til FK for genanvendelse. Respons omkring dette er ikke medtaget, da løsningen i koncepter vil være en engangsemballage. Så holdninger til selve kassen skal derfor yderligere undersøges inden produktmodningsprocessen.
- I en enkelt brugergruppe var facilitatoren nødt til at styre samtalen og nogle spørgsmål blev derfor mere ledende i denne gruppe.



Designteamets opsamling* på Del 1

1. Udpakning og instruktioner

De **fagprofessionelle** var optaget af to modstridende pointer; en positiv oplevelse i muligheden for en differentieret og også naturlig (eller kendt) tilberedning, overfor mulige udfordringer for en svagere borger (herunder abstrakte tegninger, for meget tekst etc.). Dette illustrerer den gennemgående pointe om balancen mellem svag og stærk borger igennem projektet.

Slutbrugerne havde meget mere fokus på madens appetitlighed end på instruktionerne. De håndterede måltidsæsken og poserne 'naturligt', og der bør her fokuseres mere på en overordnet introduktion til konceptet og mindre instruktion til det enkelte måltid.

2. Tilberedning

De **fagprofessionelle** havde fokus på modstridende oplevelser af emballagens muligheder for hhv. 'svage og stærke borgere'. På den positive side blev det påpeget at tilberedningen gav selvbestemmelse for individet og at maden beholdt tekstur, farve og duft. På den negative side handlede det meget om plejepersonalets perspektiv og den omskoling, der skulle til.

Slutbrugerne fokuserede på tilgængelighed og nemhed, og så en stor og positiv effekt i valget af hvorledes maden skal tilberedes. Flexibiliteten og selvbestemmelsen var et klart plus.

3. Anretning - Appetitlighed

Både de **fagprofessionelle** og **slutbrugerne** fokuserede på måltidets sanselighed (duft, tekstur, farve, tilberedning), som havde stor betydning for deres samlede måltidsoplevelse.

For de **fagprofessionelle** bidrog f.eks. saucekandens form til en helhedsoplevelse ved anretningen, mens **slutbrugerne** fokuserede på flexibiliteten, og så det som et stort plus, at de kunne vælge komponenter til og fra helt frem til måltidet.

Udfordringer for de **fagprofessionelle** var her igen plejepersonalet, mens det for **slutbrugerne** var den nuværende madservice, som ikke associeres med 'sund mad'.

* Hele opsummeringen kan ses i "Bilag"

Designteamets opsamling* på Del 1

4. Emballage og madspild

For de **fagprofessionelle** var det positivt at emballagen fremhævede maden, og der blev sat lighedstegn mellem emballagens kvalitet og madens kvalitet. Ligesom instruktionen på de enkelte emballager fordrede, at de formåede at åbne emballagen naturligt.

Slutbrugerne var positive overfor opdelingen i enkelte komponenter, fordi det gav mulighed for at gemme dele af et måltid til et andet tidspunkt.

Begge grupper var optaget af minimering af madspild, genbrug, affaldssortering og bæredygtighed.

Udfordringerne, der blev italesat af de **fagprofessionelle** var de kognitivt svage borgere. For **slutbrugerne** var den største udfordring den ensfarvede måltidsæske, der var lidt 'kedelig'.

5. Storytelling

Både de **fagprofessionelle** og **slutbrugerne** fremhævede emballagens storytelling som et positivt punkt med mange muligheder. Især så de store muligheder for Fælleskøkkenet I/S' kommunikation omkring råvarer og dyrevelfærd for at give brugerne tillid og tryghed i de valg, der er truffet af køkkenet.

De **fagprofessionelle** talte også rehabiliteringspotentiale i den storytelling og kommunikation, der kan laves, fordi f.eks. den valgte Sudoku kan hjælpe med at gøre et 'alene-måltid' til en mere 'hel' oplevelse.

* Hele opsummeringen kan ses i "Bilag"

Designteamets opsamling* | Del 2

De **fagprofessionelles** svar omkring tilberedning mm. var meget fokuseret på hjemmeplejerens perspektiv og ikke på borgerens.

Begge brugergrupper scorede konceptet meget højt på appetitlighed, hvilket bekræfter hypotesen om at æstetik er meget vigtig at have med i en madservice.

Konceptet havde appel og appetitlighed, og for **slutbrugerne** trak den naturlige tilberedning og fleksibilitet op.

Hvor de **fagprofessionelle** manglede lidt overblik i instruktionerne, følte slutbrugerne sig fint hjulpet af dem.

For **slutbrugernes** villighed til at vælge løsningen, passer den ind i deres liv i dag og der var kun spørgsmål til prisen. Det betyder at konceptet skal kunne tage højde for prisfølsomhed.

Adspurgt omkring hvorvidt maden præsenteres appetitlig og indbydende ligger samtlige svar højt på tværs af de to grupper.

Note: Bekræfter at mad æstetikken i konceptet vurderes højt i mødet med maden

Ud af 13 respondenter svarer seks rating 5, seks svarer rating 4 og én svarer rating 3



* Hele opsummeringen kan ses i "Bilag"

Fremtidens ældre

Det forventes at man som ældre kan forsætte med at vælge selv, hvilket løsningen spiller ind i. Lysten til at fortsætte med at afprøve nye ting ligger i konceptet.

Der ligger et stort potentiale i at konceptet hjælper med at fastholde eller tilegne færdigheder hos borgere, der bliver alene.

38

Fremtidens borgere

Løsningen synes at tale fint ind i de forventninger, der er til en fremtidig løsning, hvor fleksibilitet og eget valg er noget, der vil forventes.

I den relativt lille gruppe var der stor forskellighed i præferencer for måltidets sammensætninger og tilberedning. Også mere direkte italesat forskellighed end tidligere identificeret i projektet. Det gælder både sammensætningen af måltidet og ønske om eget valg i dette, men også at kunne tilberede maden som man har lyst og præference for. Dog var der også en åbenhed for at blive overrasket, samt en villighed til at prøve det, der er i kassen - som fx mandler.

Differentieret tilberedning blev også italesat ift mængder af mad, men også færdigheden. For eksempel et ønske om selv at kunne lave mad fra bunden trods manglende mulighed for indkøb.

Det synes at der kan ligge et stort potentiale i at konceptet hjælper med at fastholde eller tilegne færdigheder hos de borgere, der bliver alene. Det er i denne krise, at maden synes at blive ligegyldig. Det er også her der er mulighed for at få lidt hjælp inden behovet bliver nødvendigt.



* Hele opsummeringen kan ses i "Bilag"

Måltidsoplevelsen

Måltidsoplevelsen fremmes af at deltage i tilberedningen.

Både i forhold til egne valg og også i forhold til æstetik og dufte, der vækker sanserne i tilberedningsprocessen.

42

Måltidsoplevelsen

At deltage i processen og tage stilling blev italesat, og der kom flere vinkler på end tidligere i projektet. Også fra brugerne i testen der udtrykte at det måske ville drive et større engagement til at tilberede maden og spise.

Der var stort tilslutning omkring at måltidet var appetitligt og at duften ved stegning har stor betydning for at bygge op til måltidet.

Dog er det "ensomheden", der reelt er det sværeste. - især omkring maden.
Men maden og tilberedning er noget, der kan give et andet indhold, især hvis det præsenteret som i løsningen.



* Hele opsummeringen kan ses i "Bilag"

Teknologi

Den differentierede tilberedning fordrer selvbestemmelse og deltagelse, hvilket var et stort plus for begge grupper, idet det tager højde for, at alle mennesker er forskellige i deres valg.

Samtidig viderefører konceptet den 'naturlige' proces, der er for de fleste brugere ved brug af almene køkkenredskaber, fremfor at varme maden i mikrobølgeovnen.

46

Teknologi

Det er fortsat et meget italesat emne at "det er ikke alle der kan" og "der kun er 3 minutters hjælp". Desuden var det igen hjemmehjælperens øgede arbejdsopgaver der blev luftet som problematisk. Dog blev det kort nævnt, at hjemmehjælperne måske kunne se en større mening i det. Hvis der kunne "laves mad" i hjemmet hos den ældre, ville det være fantastisk og helt klart højne livskvaliteten, styrker relationen samt øger rummet for samtaleemner, der ikke kun er "tunge".

Der gives udtryk for at opfattelsen af madens kvalitet afhænger både af hvordan den præsenteres, men også af teksturer og farve. Testens brugere italesatte ikke direkte at en stegeskorpe er væsentlig, eller at denne løsning vil muliggøre en stegeskorpe. Men det kan skyldes manglede erfaring med den eksisterende mad-service, da ønsker omkring tekstur er blevet italesat tydeligt i det tidligere indsigtarbejde.



* Hele opsummeringen kan ses i "Bilag"

Bæredygtighed

Testen viste en stor forskellighed i forståelsen af bæredygtighed. Dette får betydning for den kommunikation, der skal være i konceptet produktmodningsfase.

50

Bæredygtighed

Opfattelsen af emballagespild virker subjektiv og deltageren har ingen refleksion over eller viden omkring hvor meget et typisk måltid generer af affald fra køledisk til tallerken. Samt at forståelsen af, hvad der sker før og efter er mangelfuld. Det viser at der er mange forskellige meninger om, hvad der er bæredygtigt og en manglende viden om hvad der reelt "koster" i en produktion. Dette bør derfor tydeliggøres i den fremadrettede kommunikation omkring konceptet.

Det italesættes af flere borgere, at de synes det er svært at handle til én, når man bor alene. Her kræver det, at man kan overskue at fryse ned eller gemme rester. Det giver også spild og mere emballering, når maden opdeles og opbevares, samt spild ift til grønt, som man ikke når at få spist.

Der er en forventning om at emballagen vil kunne sorteres til genanvendelse. Igen er viden omkring dette og fraktionernes miljøbelastning fejlbehæftet og mangelfuld. Og der er ingen, der reelt undersøger om emballagerne kan opdeles i fraktioner.



Der er ingen der kommenterer på den hårde plast i sucekanden og bakken, mens poserne fylder mest. Her er der ikke medtaget input omkring prototypen af madkassen og der kan ikke siges noget entydigt omkring pulp.

* Hele opsummeringen kan ses i "Bilag"

Del 1C Fokusgrupper

Stemningsbillede fra fokusgrupper - DEL 1



Projektgruppens konklusioner

Helt overordnet viste testen med de to grupper, at der er stor forskel på, hvem der tester, og hvordan de tester konceptet. **Slutbrugerne** gik direkte til opgaven og havde ikke behov for at læse en masse først, fordi de 'bare vil lave et godt måltid'. Hvilket betød at de tilberedte maden, som de gerne ville spise den.

De **fagprofessionelle** var lidt hæmmede af deres 'mentale modeller'. Den, for dem, kendte (nuværende) løsning fungerede lidt som en barriere, idet den ofte fordrer at plejepersonalet sætter hele bakken i mikrobølgeovnen. Der bør derfor være fokus på formidling af konceptets muligheder og brug - både på selve emballagen, men også i den oplæring, der skal finde sted. Overordnet tages ønsket omkring en helhedsoplevelse med videre i produktmodningsfasen, idet der rent kommunikativt skal arbejdes med både storytelling og instruktioner, hvad der kommunikerer, til hvem og hvorfor. Det betyder, at der i produktmodningsfasen skal træffes valg ift. hvilke brugere, der skal arbejdes med i første omgang. I processen skal der i relation til

kommunikationen også arbejdes med hvorvidt FK leverer alt til et måltid, eller om brugeren selv skal have basisvarer som f.eks. smør i hjemmet. Samtidig bør der fokuseres på en kommunikationsstrategi for hele måltidskonceptet, som binder Fælleskøkkenet I/S' valg tættere sammen med borgeren.

Bekymringerne for kompleksitet centreret omkring borgere med kognitive udfordringer, tages også med videre i produktmodningsfasen, som et muligt fokus. Det kan give mening at skabe viden om, hvordan læringskurven for f.eks. kognitivt udfordrede brugere er i det nuværende tilbud, og hvordan et fremtidigt tilbud kan implementeres som en del af hverdagsrehabiliteringen.

De bekymringer som de fagprofessionelle udtrykte omkring plejepersonalet i løbet af testen ligger udenfor projektets fokus, men er et punkt der tages med videre i forløbet som en opmærksomhed i de næste faser.



Projektgruppens konklusioner

Efter drøftelser i projektgruppen på baggrund af designteamets opsummering, konkluderes følgende **muligheder** ved 'måltidskassen':

Fleksibilitet blev nævnt i flere sammenhænge uden at det var italesat af facilitatorerne. Det syntes at være den væsentligste fordel ved måltidskassen i forhold til både eget valg i måltidet, men også i selve tilberedningen. F.eks. i forhold til om kogte grøntsager havde "bid" eller var "bløde".

Netop muligheden for selv at træffe valg blev italesat af deltagerne som noget forventeligt til et fremtidigt koncept. *"De ældre bliver yngre"*.

Omkring det øgede tidsforbrug ift. den nuværende løsning var der ikke udtalt modstand mod dette fra slutburgerne.

De fagprofessionelle derimod nævnte det som en stor barriere i selve plejen, da alt hjælp i hjemmet i dag er fastsat til tidsintervaller. Trods denne barriere for om plejepersonalet aktivt vil påtage sig tilberedningsopgaven, blev det drøftet som noget positivt, at der sker nyt på den front. Det ligger i uddannelsen og holdningen til "god pleje". Så med en fokuseret indsats kan "måltidskassen" godt indtænkes som en mere aktiv del af plejen.

"Måltidet ser lækkert ud. Visuelt giver farverne på måltidet mulighed for en øget dialog. Endvidere bidrager bagsiden også til dialog".

Villigheden til at bruge "måltidskassen" var generel høj, og der var flere der pointerede at både "råvarerne" i kassen og måltidet anrettet på tallerkenen så meget mere appetitligt ud. Dette tolker projektgruppen som, at der er en øget æstetisk *oplevelse* fra køleskab til tallerken.

Testens fokus var på selve brugen af måltidskassen, men flere nævnte blandt andet prissætning og mulighed for bestilling som andre parametre for valg af madservice. Skønt disse er uden for scope i det igangværende projekt, er det overvejelser projektgruppen vil tage med videre i processen.

Del 1C Fokusgrupper

Projektgruppens konklusioner

Efter drøftelser i projektgruppen på baggrund af designteamets opsummering, konkluderes følgende **udfordringer** og **opmærksomhedspunkter** ved 'måltidskassen':

Instruktionerne i "måltidskassen" til testen løftede ikke hele opgaven, og det var tydeligt at de deltagere, der allerede kendte til den nuværende madservice, skulle arbejde med deres forståelse af "hvordan man gør". Det betyder at fokus fortsat skal ligge på formidling af konceptets muligheder og brug - både på selve emballagen, men også i den oplæring, der skal finde sted.

Der vil altså ligge en større kommunikationsopgave i at "oplære" de fremtidige brugere, og især de fagprofessionelle i hvordan "måltidskassen" anvendes. Dog er det væsentligt at tage i betragtning, at de fleste deltagere "bare gik igang" og tilberedte måltidet uden de store udfordringer - de fulgte altså deres naturlige og kendte forhold til madlavning.

I drøftelserne mellem deltagerne blev det også tydeligt for projektgruppen, at der er et øget fokus i den brede befolkning omkring bæredygtighed, herunder madspild og materialeforbrug.

Dog er der en manglende forståelse af hvad der ikke er bæredygtigt, og derfor væsentligt at få kommunikeret "måltidskassens" klimaaftryk til brugerne.



Hvilke opmærksomhedspunkter var der?

I forbindelse med fokusgrupperne, noterede projektgruppen nogle

opmærksomhedspunkter i forhold til processen og afviklingen af dagen.

Stimulimaterialet levede op til ambitionen om at se så realistisk ud som muligt og ligne noget man kunne købe idag.

Dog med en enkelt undtagelse, idet selve madkasse-prototypen ikke kunne produceres som en pulpkasse.

Den var i stedet 3D printet i "hård plast" som medførte at testbrugerne opfattede den som en emballage, der skal returneres til FK for genanvendelse. Idet dette var designteamets klare forventning, fik deltagerene derfor lov til at blive i den opfattelse.

Responsen omkring dette er ikke medtaget i selve afrapporteringen, da løsningen i konceptet vil være en engangsemballage.

På dagen var der desuden et fokus på den plastemballage, der var brugt til måltidskassens prototype, som fik mange kommentarer med på vejen ift. genanvendelse, hvilket bekræftede projektgruppen i at gå videre med måltidskassen i pulp/pap.

Holdninger og oplevelsen af selve måltidskassen kan yderligere undersøges inden produktmodnings-processen hvis en prototype af bedre beskaffenhed kan produceres.

I gennemspilningen var der en enkelt af grupperne, hvor facilitatoren var nødt til at styre samtalen. Derfor blev nogle spørgsmål mere ledende i denne gruppe.

Deltagerne forholdt sig individuelt og i plenum til 'måltidsoplevelsen' – fra køleskab til tallerken som de havde gennemspillet i Del 1. De kommentarer facilitatorerne havde noteret undervejs afveg ikke synderligt fra hverken vurderingsark eller plenumsnakken, hvilket betyder at deltagerne forholdt sig ud fra eget perspektiv og ikke lod sig rive med af en stemning på dagen.

Samlet set synes projektgruppen, at testen blev afviklet forventeligt, og at deltagerne bidrog med god indlevelse og gode perspektiver. Deltagerne var meget positive og reflekterede. De kunne se fordele og ulemper uden at facilitatorerne fik fremskyndet dette.

Bilag

Bilag 1 | Billeder af stimuli

Bilag 2 | Spørgeskema

Bilag 3 | Designteam opsamling: Fokusgrupper

Bilag 1

Billeder af stimuli

Del 1C Fokusgrupper

Bilag 1



Del 1C Fokusgrupper

Bilag 1



Del 1C Fokusgrupper

Bilag 1



Del 1C Fokusgrupper

Bilag 1



Del 1C Fokusgrupper

Bilag 1



Del 1C Fokusgrupper

Bilag 1



Del 1C Fokusgrupper

Bilag 1



Del 1C Fokusgrupper

Bilag 1



Del 1C Fokusgrupper

Bilag 1



Spørges- skema

Spørgeskema



Spørgeskema fagprofessionelle

I hvilken grad synes du at emballagen giver dig et overblik over måltidet?

1 2 3 4 5

Lav Høj

Ved ikke...

Dine kommentarer til dette:



Spørgeskema



Spørgeskema slutbrugere

Hvor sandsynligt er det at du vil tilberede maden på pande eller i gryde?

1 2 3 4 5

○ — ○ — ○ — ○ — ○ Ved ikke...

Lav Høj

Dine kommentarer til dette:



Hvor sandsynligt er det at du vil bruge den ekstra tid på at tilberede måltidet?

1 2 3 4 5

○ — ○ — ○ — ○ — ○ Ved ikke...

Lav Høj

Dine kommentarer til dette:



Design- teams opsammeling



Bord dæk dig | Testfasen

Looks-like prototype
Fokusgruppetest

Fuglsang 4 Februar 2020

Udarbejdet af:

Laura Bech Jepsen

Anna Eva Utke Heilmann

Camilla Waldstrøm

Trine Hundevadt





Agenda

1. Dagen i dag
2. Mød måltidet
3. Dine tanker
4. Fælles opsamling
5. Tak for i dag



Test setup

Præsentation

- FK præsenterede sig og "satte" scenen for at dagens program handler om madservice i eget hjem

Opvarmningsøvelse

- Deltagerne blev bedt om at samle en Legofigur og sætte ord på alle de ting, de gjorde og tænkte.

Think-aloud test med looks-like prototyper

- Deltagerne blev i grupper uden yderligere instruktion bedt om at anvende prototyperne, under observation fra en facilitator.

Spørgeskema med vurderingsskalaer

- Deltagerne fik udleveret et kort spørgeskema med mulighed for at skrive individuelle kommentarer om forskellige emner.

Fælles feedback-session (FK + AAU blev inviteret ind til observation)

- faciliteret session, hvor deltagerne i plenum blev præsenteret for konceptets fire overordnede temaer og kunne give feedback på disse samt hvorvidt og hvordan den viste løsning talte ind i disse.



Respondenter

Testen var delt i to sessions med henholdsvis fokusgrupper af:

1

6 Fagprofessionelle

Projektkoordinator mad og måltider
Teamleder Folkesundhed og udvikling
Seniorvejleder
Demenskoordinator
Teamleder demenskonsulenter
Projektleder rehabilitering

2

7 Brugere

Borgere med fysiske udfordringer
Pårørende til brugere med kognitive udfordringer
Fremtidens ældre



Respondent karakteristika

Testgruppe 1 – fagprofessionelle

1- Stort kendskab til Fælleskøkkenets tilbud i dag, dog ikke i dagligt arbejde og mest here say. Har meget fokus på kognitivt udfordrede borgere og hjemmeplejens begrænsede muligheder. Dog svarer de til dels mest fra eget perspektiv som midaldrende borgere, der vil være de "næste" kunder.

2- Gruppen havde fokus på oplevelsen af madens sanselighed, socialitet, kvalitet og fortællinger. Begge arb. til daglig med projektudvikling inden for folkesundhed og mad i kommunen.

3 – Der er generelt lidt 'skæve' indgangsvinkler og diskussionspunkter grundet at deltagerne tager udgangspunkt i at prototypernes materiale – sovsekanden er meget hård, æsken falder fra hinanden, kan dette materiale varmes, etc. Dette betyder at nogle pointer og kommentarer er mindre relevante. Facilitator blev i enkelte tilfælde nødt til at 'skubbe' lidt til samtalen så der ikke alene blev talt måltidspris, plasttyper og lignende.

Testgruppe 2 – brugere

1- Gruppen havde et stort fokus på deltagelse og indflydelse i madlavningen, samt differentierede behov.

2- Deltagerne havde meget stor fokus på de erfaringer, de har med det nuværende tilbud (det de får i dag). Derfor omhandlede deres kommentarer meget tingene opleves i dag.

3 - Meget stor aldersspredning i gruppen - så erfaringerne er meget forskellige. Den ene respondent opfører sig næsten som interviewer. Begge har pårørende med kognitive udfordringer, der får madservice. Dog er den ene respondent selv en potentiel bruger, da han nu bor alene og ikke selv tidligere har lavet med.





Test set up

Forstår præmissen og “leger” med.

Meget få kommentarer omkring prototype niveau - køber ind på og agerer ud fra at det er et “køreklart” koncept.

Der er på tværs af grupperne forskel på deltagernes fokus: muligheder i den nye løsning kontra udfordringer i den eksisterende madservice ordning – samt om deltagerne i nogle sammenhænge kommenterer ud fra enten egne eller andres perspektiver. Det betyder at der er kommentarer, som i nogle tilfælde kan virke modstridende.

NOTE:

- Madkasse-prototypens beskaffenhed opfattes som forventet som en emballage, der skal returneres til FK for genanvendelse. Respons omkring dette er ikke medtaget, da løsningen i koncepter vil være en engangsemballage. Så holdninger til selve kassen skal derfor yderligere undersøges inden produktmodningsprocessen.
- I en enkelt brugergruppe var facilitatoren nødt til at styre samtalen og nogle spørgsmål blev derfor mere ledende i denne gruppe.



Fokusgruppe 1 Fagprofessionelle



Kommentarer Udpakning & Instruktioner

Gruppen var optaget af to modstridende pointer; en positiv oplevelse af muligheden for differentieret tilberedning, overfor mulige udfordringer for en svagere borger (herunder abstrakte tegninger, for meget tekst etc.) Dette illustrerer den gennemgående pointe om balancen mellem svag og stærk borger igennem projektet.

(+)

- Der var en overordnet enighed om, at løsningen rent visuelt kan vække appetit. Der bliver snakket om "fremtidslykke"; at glæde sig til maden og hvordan det kan øge livskvalitet.
- Alle går til løsningen med en naturlighed og følger instruktionerne uden at reflektere over det.
- Er man kognitivt velfungerende er det positivt, at man kan blande komponenterne fra de forskellige kasser, som man vil.
- Selve håndteringen af emballagen synes naturlig og ligefrem.
- De fleste har nemt ved at klippe poser op og få maden på tallerkenen, uden at spilde eller lægge maden oveni hinanden.

(-)

- For flere deltagere gør deres kendskab til det nuværende tilbud, at de 'blokerer' for at afsøge det nye koncept. Der ligger måske en 'omskolingsproces' forud for en udrulning. Instruktionerne bliver her for nogle en barriere for tilberedningen.
- Flere grupper noterer manglen på smør til stegning. Det tyder på en forventning om at "hele" måltidet og andet tilbehør leveres fra Fælleskøkkenet.
- Flere deltagere noterer sig en bekymring omkring kompleksitetsniveauet på instruktionerne. Det kan tale for et behov for en mere overordnet introduktion til løsningen eller mere forenklede instruktioner.



"Det er da mikroovns-mad, det må man da gå ud fra".

"Læg smør på panden – det leger vi så at der er"

"Der er noget æstetik i det her, også i farven"

Kommentarer Tilberedning

Også her var der fokus på modstridende oplevelser af emballagens muligheder for hhv. 'svage og stærke borgere'.

(+)

- Flere deltagere var mede ikke tilbehør op. Det kan være udtryk for konceptets 'naturlighed': at testpersonerne tilbereder maden, som de selv finder det 'naturligt' at spise den; er man vant til varm, tilberedt broccoli, vil man 'naturligt' begynde at lede efter en opvarmnings-instruks.
- Deltagerne oplever, at det nye tilbud i højere grad kan understøtte borgerens egne præferencer til måltidet – at man kan stege en frikadelle - til forskel fra deres nuværende kendskab til Fælleskøkkenet.
- Den differentierede tilberedningstid og metode bidrager her til en øget måltidsoplevelse i form af eks. tekstur og duft.
- Når der svares ud fra personligt perspektiv, som 'mulig bruger', er deltagerne positivt indstillede over for projektets forandringer og muligheder for at forbedre måltidsoplevelsen gennem "de ekstra opgaver".

(-)

- Når der bliver svaret ud fra hjemmeplejers perspektiv, er der ikke tiltro til, at de vil synes om "de ekstra opgaver" - med mindre de ser rehabiliteringsmuligheder.
- Portionsstørrelser og mikroovnes forskellige funktioner blev italesat - opgaver/problematikker, som deltagerne dog hurtigt kom frem til lå andre steder.
- Det kræver en vis "omskoling" af de fagprofessionelle, der er vant til det nuværende tilbud: fra micro-mad til en mere deltagende og naturlig tilberedning. De tilbereder maden differentieret, men giver udtryk for mange barrierer på vejen.



“God ide at man får fornemmelse af at man laver lidt”

“Sikker på at maden ville smage bedre hvis de steges af på panden”

“Ingen mening for dem som får hjemmeplejer”

“Meget afhænger af personen. Ikke engang nemt for os”

“Men hvis det skal gå hurtigt tænker man nok ikke over at det forkellige skal have forskelligt tid. Så bliver det noget kedeligt sjask.”

Kommentarer Anretning - Appetitlighed

Måltidets sanselighed (duft, tekstur, farve, tilberedning) havde stor betydning for deltagernes samlede måltidsoplevelse.

(+)

- Flere deltagere italesætter madens duft som en positiv tilføjelse til måltidsoplevelsen. Her italesætter flere deltagere, at det er under eksempelvis stegning af frikadeller eller opvarmning af sauce, at duften træder frem.
- De enkelte komponenters farver og teksturer får måltidet til at se indbydende ud – både i måltidsæskan og når maden kommer op på tallerken, som kan bidrage til at vække appetitten.
- Muligheden for at tilberede måltidets komponenter forskelligt bidrager også til en oplevelse af, at hvert komponent kan få den tilberedning, som det har behov for: kartoflerne, der allerede er tilberedte, fremstår mere appetitlige, hvis de ikke får for lang tid i mikro-ovnen.
- Flere deltagere noterer, at saucekandens beskaffenhed bidrager til nemt at skabe et veldækket bord, der igen giver lyst til at spise maden.

(-)

- Deltagerne ser en udfordring for 'svage borgere', der kan få svært ved at tilberede maden differentieret og anrette maden selv. Her vil der være behov for ekstra tid fra plejeren. En udfordring, der ligger uden for projektet.
- Flere deltagere pointerede nogle af posernes uklare mærkater som en barriere; eks. skal der står persille, når der er persille i posen. Ikke drys.

"Det dufter også okay. Duften vækker appetitten - hos dem der kan stege det af. Når du dufter bliver du sulten - det stimulerer til at du skal spise"

"Kartoflerne, de virker ikke bløde at skære i" – (de mærker på dem med fingrene) "okay, de virker måske en anelse melet."

"Et veldækket bord"

"Det der ville jeg spise"

"Det ser jo lækkert ud"

"Jeg synes måltidet kommer godt rundt om teksturer og grundsmage"

Det kan umuligt være sådan noget her de får nu!!!! (baseret på det hun har hørt fra borgere der har været på madservice)



Kommentarer Emballage og Madspild

Emballagen bidrog umotiveret til mange kommentarer omkring genbrug, bæredygtighed, brugen af plastik, pantsystemer på bakkerne osv. i løbet af hele testen.

(+)

- Posernes klippelinie fungerer efter hensigten som en intuitiv instruktion, der får alle deltagere til at klippe poserne korrekt op.
- Det noteres at poserne virker tilpas stabile at "hælde" fra. Posestørrelserne passer fint i hænderne - på nær den lille med mandler. Den synes for lille.
- Emballagens opdeling af komponenter bidrager positivt til et ønske om minimering af madspild: eks. ved at undlade at åbne en pose eller gemme et komponent uden at opvarme det.
- Emballagens beskaffenhed og udtryk bidrager til en positiv forventning og oplevelse af maden: kvaliteten i emballagen overføres til måltidet.

(-)

- Flere italesætter en mulig barriere ved emballagen for kognitivt udfordrede borgere: de vil ikke være i stand til at afkode æskerne i køleskab og der er en bekymring for, at de vil tage alle poserne ud og blande det rundt.
- Her der der behov for at skabe viden om, hvordan det forholder sig i dag. Hvad er læringskurven ift. demente, der kommer på det nuværende tilbud?
- Saucebægerens 'sleeve' er ikke tydelig nok som håndtag. En deltager holder eks. på flangen - også når hun hælder. Dette vanskeliggør portionering.
- Ved udsmidning italesættes en mangel på flere affaldsspande til sortering. Deltagerne giver udtryk for at de ville forvente at emballagen kan sorteres.
- Der kan være behov for en tydeligere datomærkning. Enkelte deltagere har erfaringer med borgere, der kommer til at spise fordærvet mad.



"For at undgå madspild ville jeg måske bare nøjes med at tage én frikadelle op og så gemme den sidste".

"Fint bæger" (saucekanden)

"Når emballagen er kvalitet, så er maden det også".

Kommentarer Storytelling

Det blev under testen tydeligt, at deltagerne havde en klar forventning til Fælleskøkkenet omkring en tydelig stillingtagen og kommunikation omkring råvarer, dyrevelfærd og produktion. Fordi man som bruger og forbruger gerne vil kunne tale ind i dette når egenbestemmelse ikke længere er muligt.

(+)

- En deltager noterer, at når man er på en ordning som denne, og ikke længere selv kan vælge, så er det vigtigt at vide noget om de valg, som Fælleskøkkenets har truffet.
- Deltagere, der er i berøring med 'svagere borger' beskriver et rehabiliteringspotentiale i at bruge emballagens kommunikation som kognitiv træning og samtaleemne.
- En deltager kommenterer, at hun ville tage soduko med til bords for at gøre måltidet hyggeligere, hvis man var alene. Dette taler for den positive interaktion, der kan skabes mellem Fælleskøkkenet og borgeren.

(-)

- De fleste skulle gøres opmærksom på "bagsiden" for de tog sig tid til at læse det.
- Nogle undrer sig over sammenhængen mellem bagsidens indhold og det måltid, som de netop har tilberedt. Der kan her være behov for, at tænke en tydelighed ind i kommunikationen. Eks. beskrive det lokale tilhørsforhold med mere end visuelle virkemidler.
- Nogle deltagere noterer, at indholdet på bagsiden, der ligger ud over information om det pågældende måltid, kan virke forvirrende for kognitivt udfordrede borgere.

"Det understøtter Fælleskøkkenets valg gennem fortællinger for eksempel omkring lokale råvarer, årstidsbestemt grønt osv".

"Det fortæller jo, at nogen har gjort sig umage"



Fokusgruppe 2 Slutbrugere

16

D

2

Kommentarer Udpakning & Instruktioner

Deltagernes 'naturlige' håndtering af måltidsæskan samt poserne, taler for, at en mere overordnet introduktion til konceptet og mindre instruktion til det enkelte måltid kan være en del af den fremtidige løsning.

(+)

- Under udpakning af måltidet vægter madens udseende og appetitlighed højest. Instruktioner omkring tilberedning og håndtering er mindre vigtig for deltagerne. Dette taler igen til tilberedningens 'naturlighed'.
- De fleste deltagere går naturligt til måltidet med en differentieret tilberedning.

(-)

- Mængden af instruktioner og tekst virker i nogle tilfælde som en barriere for deltagerne, der lægger alle komponenter ud på bordet og forsøger at skabe sig et overblik over den nødvendige tilberedning af hver enkelt komponent.
- Også hos denne gruppe virker kendskab til den nuværende løsning i flere tilfælde som en barriere - en 'omskoling' fra det nuværende koncept kan være nødvendig.
- Fortællingen omkring mulighederne i løsningen formidles ikke tilstrækkeligt og intuitivt ved dette første møde.
- Måltidet skal være nemt at komme til, men ikke u. indsats - fokus skal ligge på tilberedningen af maden, ikke at få det ud af posen.

"Jeg er mere interesseret i, hvordan ser det ud. Hvor mange minutter det lige skal have osv., det finder man hurtigt ud af".

"Jeg er ikke god til at læse - men hvis man er vant til at få det, så ved man også at noget skal i mikroovnen og andet skal op på panden"

"Som dement ville hun ikke kunne sætte det her sammen. Altså det at håndtere det at læste og følge anvisningerne. Hun ville varme det hele i microovnen".

"Det er simpelthen for småt. Dobbelt så stort."



2

Kommentarer Tilberedning

Behovet for tilgængelighed eller nemhed i løsningen handler for deltagerne ikke om mindst mulig tilberedning, men derimod om eks. håndtering af komponenterne. Testen tydeliggør den positive effekt de øgede tilberedningsmuligheder og fleksibiliteten har på måltidsoplevelsen.

(+)

- Der er en sanselighed i tilberedningen, som bidrager til en positiv måltidsoplevelse – saucen ”der står og simrer”.
- Flere deltagere er positivt overrasket over muligheden for at ’deltage’ i tilberedningen af måltidet. - En noterer, at maden ikke blot lukkes inde bag mikro-ovnens låge.
- Den fleksible tilberedning bidrager positivt til oplevelsen; at noget kan varmes, hvis man bedst kan lide det, nogle kan lide det al dente, mens andre helst vil have det blødt - selvom tænderne fungerer fint.
- Selvom det nye koncept tillader en øget deltagelse fra borgeren, vægtes tilgængeligheden stadig højt hos brugeren; at få maden leveret frem for lavet i hjemmet - så kan man spise når man har lyst.
- Der bliver i de fleste grupper klippet først og lagt på tallerken eller pande. Præmissen om at klippe og så varme for at undgå damp og varme virker som en naturlig tilgang.

(-)

- Undervejs kommer der spørgsmål om, hvorvidt poserne kan varmes.

”Det er sjovere, for så har man føling med processen – det gør det mere hjemligt. I mikrobølgeovnen, der lukkes maden bare inde, så kan den passe sig selv”

”Jeg elsker at lave med, men kan ikke selv komme ud og handle. Desuden er det svært at handle til en”

”Man kan ikke forlange at FK skal kunne levere så mange valg. Men det kan man jo selvfølgelig med den her løsning”

”Men det er en fordel at der kommer mere duft ud i næseborene”



Kommentarer Anretning - Appetitlighed

Måltidets sanselighed (duft, tekstur, farve, tilberedning) havde stor betydning for deltagernes samlede måltidsoplevelse.

(+)

- Mulighederne for at kombinere og tilberede fleksibelt helt frem til at maden kommer på tallerkenen bliver flere gange italesat positivt.
- Det kan være inspirerende at få noget mad, som man ikke forventer og de opdelte komponenter gør det muligt at udforske måltidet som man selv har lyst til (som en modsætning til tilbuddet idag).
- Stort set alle kommentarer at måltidet ser lækkert og appetitligt ud på tallerkenen - her italesættes særligt at konceptet 'tvinger' borgeren til at anrette maden, som er med til at øge appetitten.
- Deltagernes fokus på madens sanselighed understreger vigtigheden af dette i måltidsoplevelsen: farve kombinationerne, lyd på saucen, der simrer og frikadeller, der steger mm.
- Flere italesætter i testen de grønne elementer og mulighederne for at spise mindre sauce.

(-)

- I dag associerer deltagerne ikke Fælleskøkkenets mad med 'moderne, sund mad', men i højere grad med "brun sauce og smør" - flere deltagere noterer sig i testen, at det pågældende måltid tilbyder en mere 'grøn/sund' oplevelse.

"Det er lækkert, at der er mandler med. Det giver noget farve og det er ikke så hverdags-agtgigt".

"Mandler på varm mad har jeg ikke prøvet før - men ville prøve det, hvis det lå i kassen - man bliver ikke for gammel til at prøve noget nyt"

"Det sværeste at vænne sig til er dog at man skal spise alene. Det at lave maden skal jeg nok finde ud af"

"Sauce - det spiste vores forældre. Det må de til at forstå. Ikke alt det smør og brune sauce"

"Det er vigtigt at det er sundt - altså at der er salat hver dag."

(deltager fortæller dog at der suppleres med billig frysemad nogle dage)



2

Kommentarer Emballage og Madspild

Emballagen bidrog umotiveret til mange kommentarer omkring genbrug, bæredygtighed, brugen af plastik, pantsystemer på bakkerne osv. i løbet af hele testen.

(+)

- En deltager noterer sig, at posernes opdeling af de enkelte komponenter muliggør, at enkelte komponenter kan udelades og gemmes eller gives videre, hvis man ikke selv kan lide det - på den måde går de enkelte elementer ikke til spilde.
- Der var mellem deltagerne forskellige opfattelser af måltidsmængden. Dog bliver det italesat at mængderne ville kunne deles op, så det spises henover en dag - eller gemmes til næste dag.

(-)

- Det talesættes at måltidsæskens lukkede og ensfarvede udseende giver et trist blik ind i køleskabet - dette skaber spørgsmål om, hvorvidt æsken løser projektets ønske om at skabe et mere inspirerende kig ind i køleskabet.
- Særligt ved dette punkt bliver prototypens beskaffenhed og fornævnte udfordringer med dette tydeliggjort; svær håndtering af kassen, snak om plast og genanvendelse og forventninger om affaldssortering.

”Da jeg havde armen brækket blev jeg nødt til at få det her. Jeg blev mæt - og det var det”.

”Jeg ville slet ikke kunne spise så meget”.

”Kan man ikke lide rødbeder, kan man lade være med at pakke dem op – dem kan naboen få så”.



2

Kommentarer Storytelling

Kommentarerne til konceptets kommunikation peger i begge fokusgrupper i retning af, at måltidet vil kunne drage fordel af en mere styret og gennemgående kommunikationsstrategi - også en, der ikke nødvendigvis 'deler rum' med instruktionerne.

(+)

- Kommunikation kan understøtte flere af deltageres behov for deltagelse og medbestemmelse i måltidet; kan man ikke vælge selv, forventer man at Fælleskøkkenet har valgt en gris, der har haft det godt.
- Gennem fortællingerne skabes en forståelse for Fælleskøkkenets arbejde og de bevidste valg omkring råvarer, som er vigtig for flere borgere.
- Den korte fortælling på 'bagsiden' bidrager for nogle deltagere med "et friskt pust", der medvirker til at situere Fælleskøkkenets mad i den pågældende årstid.

(-)

- Også hos denne gruppe er der en utydelighed omkring, hvordan kommunikationen på bagsiden relaterer sig til det specifikke måltid; Kortet indikerer ikke tydeligt nok fortællingen om lokaliteten af råvarerne.
- Den generelle kommunikation omkring måltidsservicen opleves af både nuværende og fremtidige brugere som noget, der henvender sig til 'de ældre' - de deltagere, som i dag har erfaring med servicen, oplever også her, at den ikke henvender sig til dem; eks. beskrives maden som 'umoderne' og det opleves som en barriere, at det omtales som ældrekost.

"Det jeg får, hedder ældrekost - er der noget, der hedder yngre-kost? Det vil jeg hellere have"

"Det giver vel et eller andet friskt pust om at foråret er lige om hjørnet".



2

Spørgeskema

ORR

Opsamling i overskrifter Fagprofessionelle



Adspurgt omkring øget tid og at borgerne er med i tilberedningen svarer flere lavt – men ud fra kommentarer og de forudgående samtaler virker det til at der svares ud fra hjemmeplejens perspektiv og ikke borgerens.



I forhold til appel og appetitlighed svares der højt – og i spørgsmål omkring “naturlig tilberedning” svares der over middel.

Dog er det ikke entydigt om de forskellige muligheder for tilberedning ville benyttes.



Overblik og instruktioner får meget blandede svar og lever for nogle respondenter ikke op til fornødne kommunikation ved et “første møde” med løsningen.



Opsamling i overskrifter Brugere



Svar ift imødekommenhed samt overskuelighed ved emballagen ligger spredt.

Men der svares over middel og højt omkring appetitlighed.



Adspurgt omkring instruktionerne bliver der svaret højt ift at deltagerne følte sig hjulpet tilstrækkeligt

Note: det er første møde med konceptet



Adspurgt omkring fleksibiliteten ved tilberedningen svares der spredt.

Note: dette taler ind i, at det skal være muligt selv at bestemme, hvad man kan og vil som bruger.

I forhold til at ville være tilbøjelig til at bruge “den ekstra tid” svares der middel og højt.



I spørgsmål omkring villighed til at bruge løsningen bliver der svaret ud fra, at dette ikke er relevant nu - men der svares højt ift at løsningen ville kunne passe ind i hverdagen som den er nu.

Desuden nævnes pris som en væsentlig faktor ift villighed.



Opsamling i overskrifter Fagprofessionelle og brugere på tværs

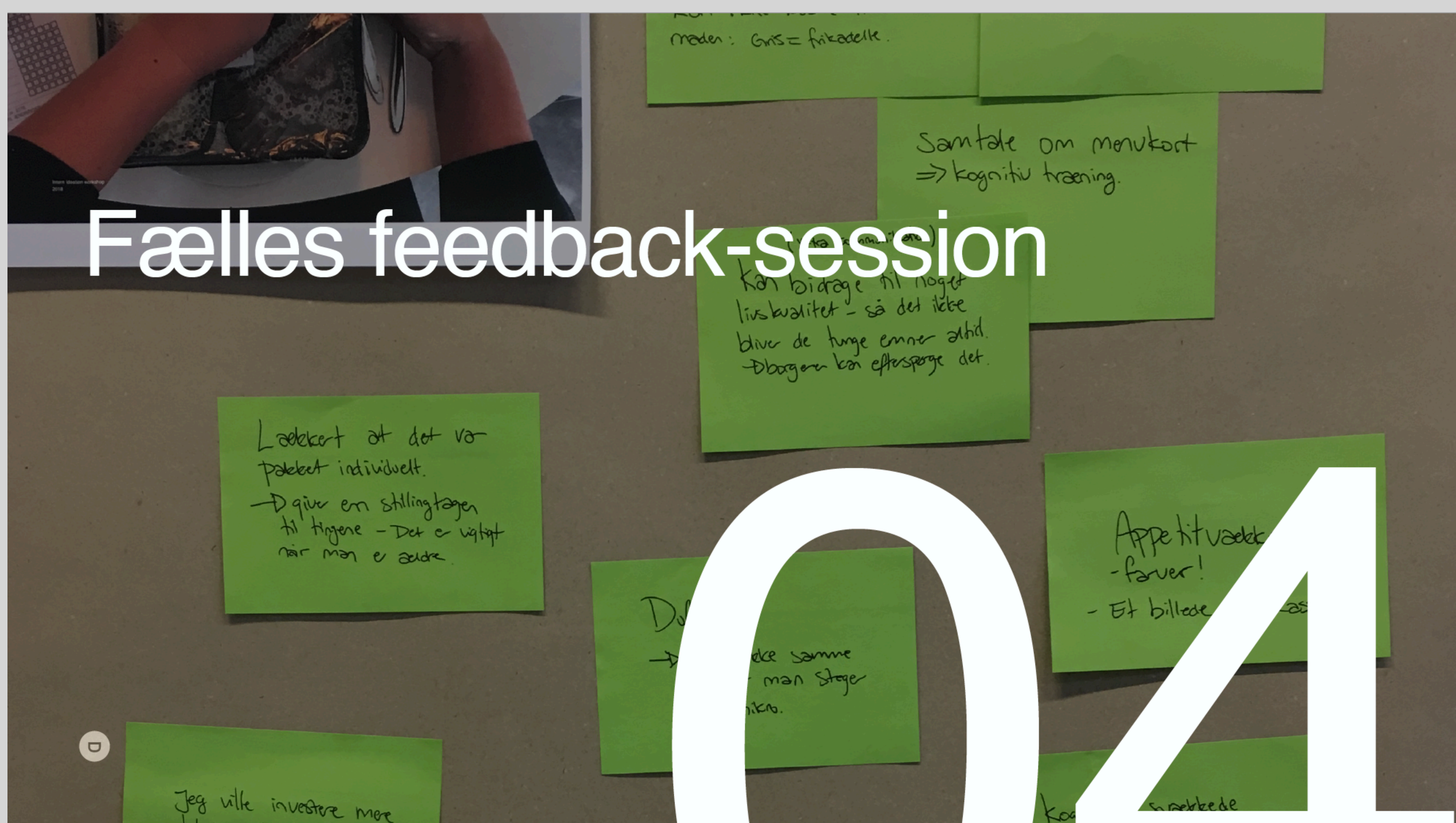


Adspurgt omkring hvorvidt maden præsenteres appetitlig og indbydende ligger samtlige svar højt på tværs af de to grupper.

Note: Bekræfter at mad æstetikken i konceptet vurderes højt i mødet med maden

Ud af 13 respondenter svarer seks rating 5, seks svarer rating 4 og én svarer rating 3



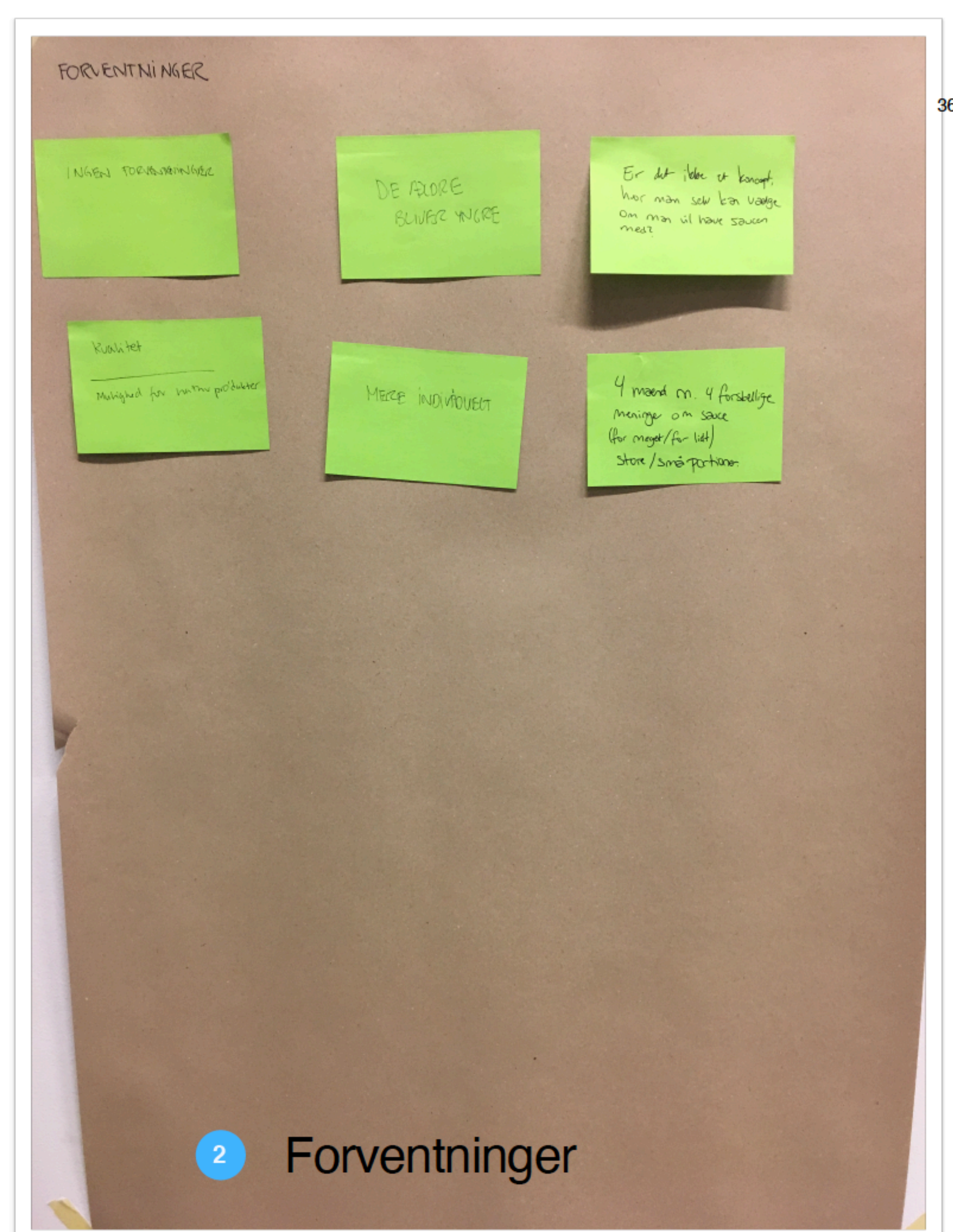
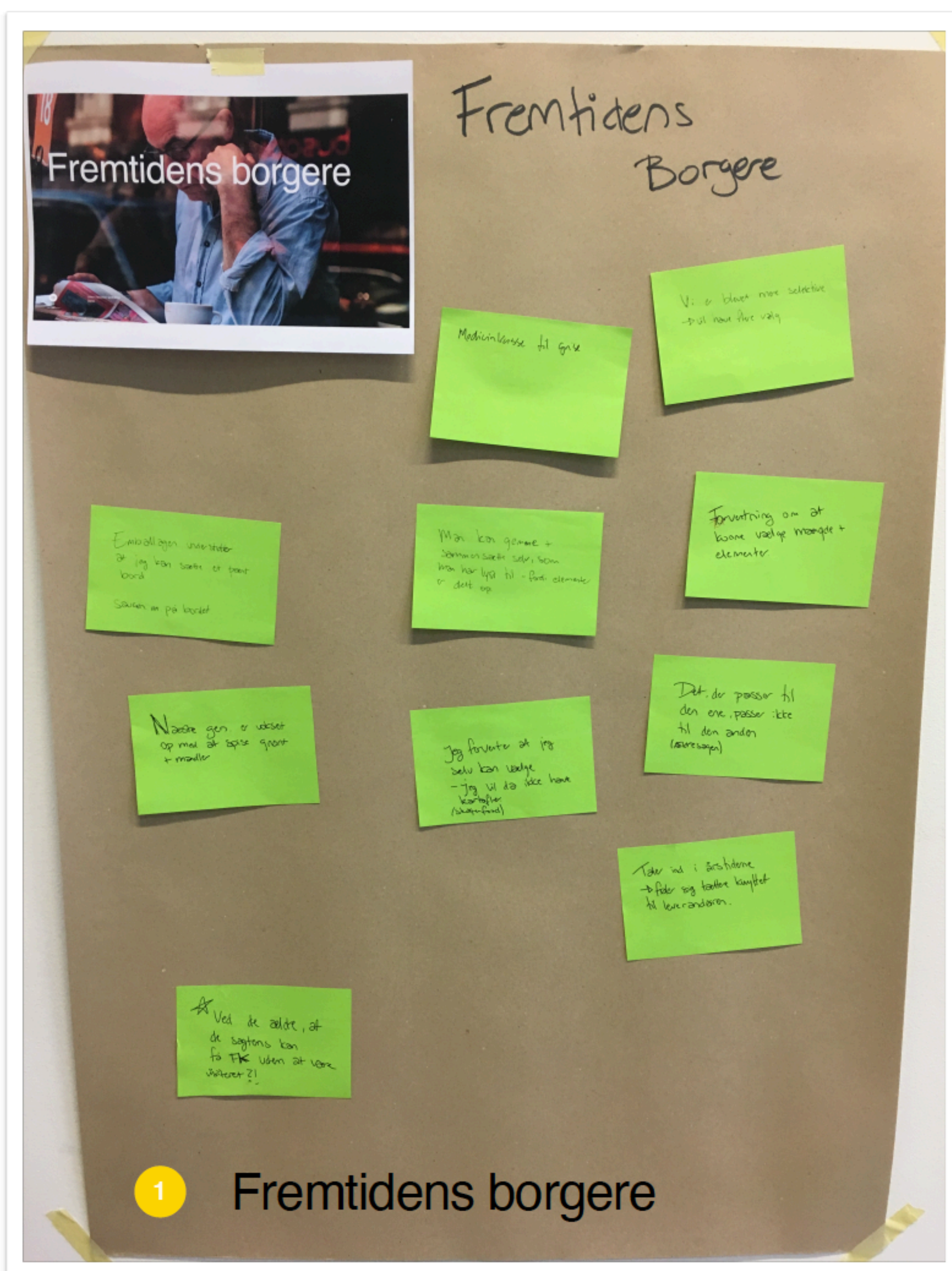




35

Del 1C Fokusgrupper

Bilag 3



36

“De ældre bliver yngre”

37

Gruppe 1 | Fagprofessionelle

Vi er blevet mere selektive - vil have flere valg
Emballagen understøtter at jeg kan sætte et pænt bord
Saucen med på bordet
Man kan gemme + sammensætte selv, som man har lyst til fordi elementerne er delt op
Forventning om at man kan vælge mængde og elementer
Næste generation er vokset op med at spise grønt og mandler
Jeg forventer at jeg selv kan vælge - jeg vil da ikke have kartofler
Dét der passer til den ene, passer ikke til den anden.
Taler ind i årstiderne - føler sig tættere knyttet til leverandøren

1 Fremtidens borgere

Gruppe 2 | Brugere

Ingen forventninger
De ældre bliver yngre
Er det ikke et koncept, hvor man selv kan vælge om man vil have saucen med?
Fire mænd med fire forskellige meninger om (for meget/for lidt) store og små portioner.
Mere individuelt
Kvalitet og mulighed for natur produkter

2 Fremtidige forventninger



NOTE: Respondenterne blev i dette tema præsenteret for to forskellige indgangsvinkler/spørgsmål der talte ind i deres forskellige perspektiver, derfor er svarerne på tværs af grupperne forskelligartet.

Fremtidens borgere

Løsningen synes at tale fint ind i de forventninger, der er til en fremtidig løsning, hvor fleksibilitet og eget valg er noget, der vil forventes.

I den relativt lille gruppe var der stor forskellighed i præferencer for måltidets sammensætninger og tilberedning. Også mere direkte italesat forskellighed end tidligere identificeret i projektet. Det gælder både sammensætningen af måltidet og ønske om eget valg i dette, men også at kunne tilberede maden som man har lyst og præference for. Dog var der også en åbenhed for at blive overrasket, samt en villighed til at prøve det, der er i kassen - som fx mandler.

Differentieret tilberedning blev også italesat ift mængder af mad, men også færdigheden. For eksempel et ønske om selv at kunne lave mad fra bunden trods manglende mulighed for indkøb.

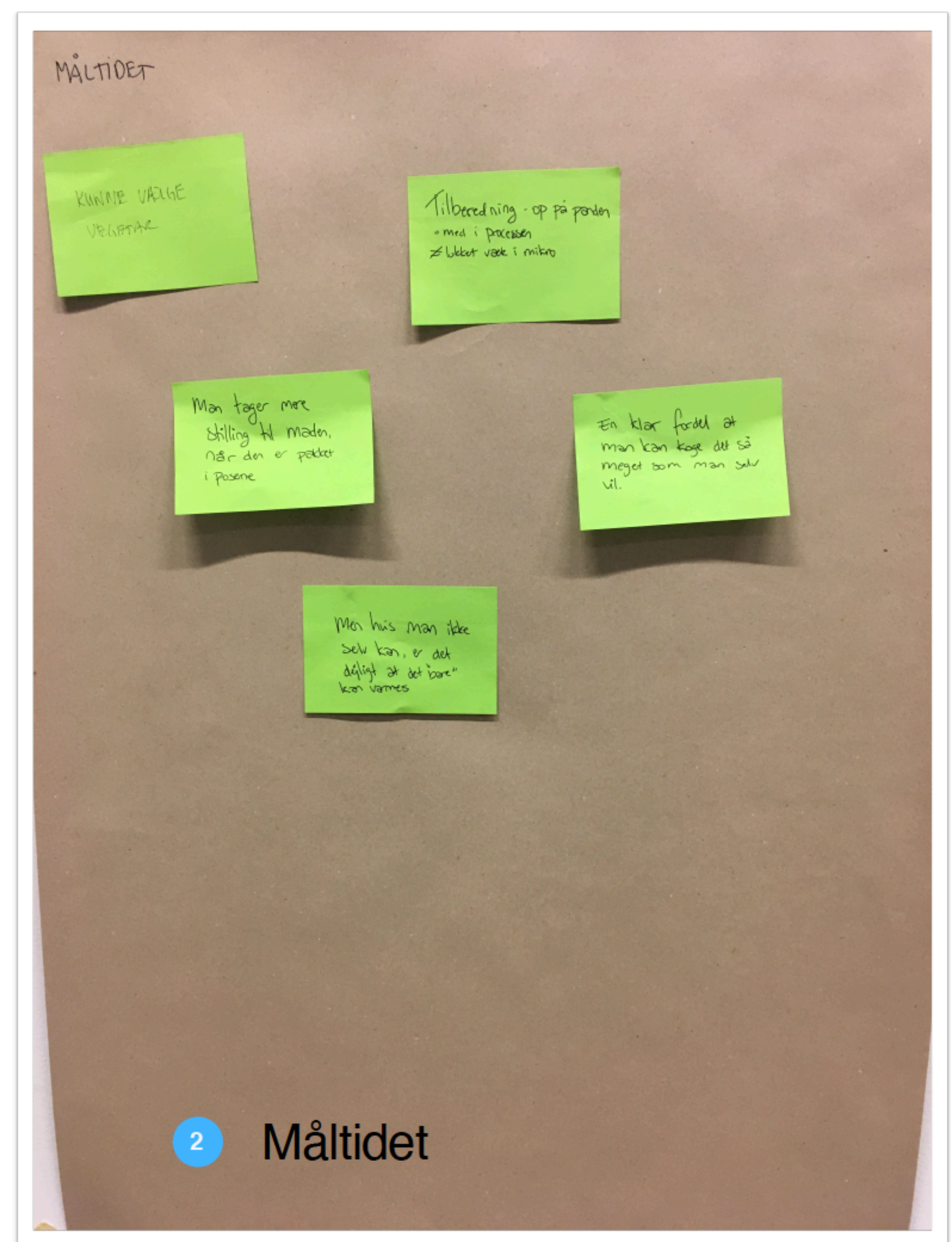
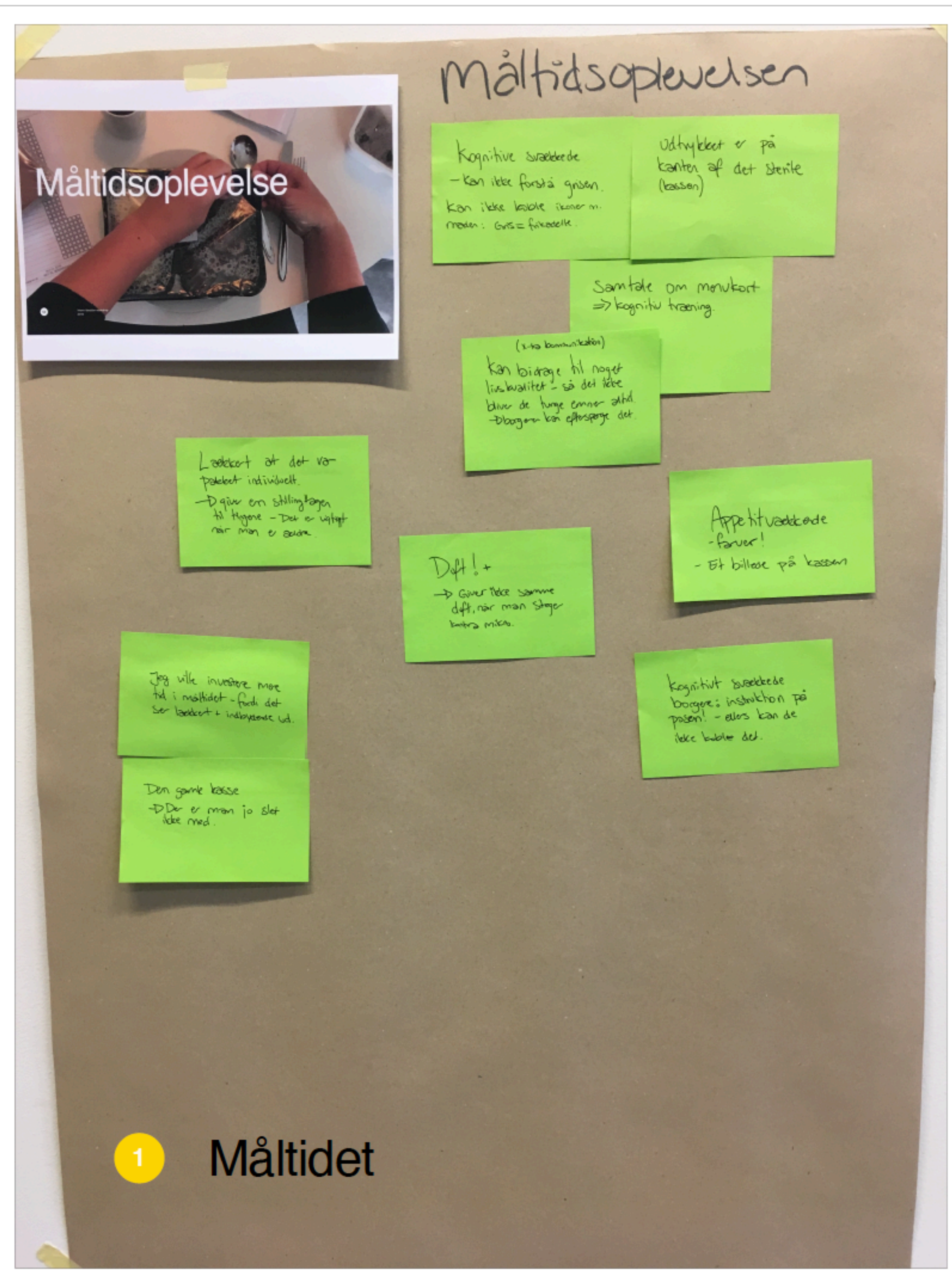
Det synes at der kan ligge et stort potentiale i at konceptet hjælper med at fastholde eller tilegne færdigheder hos de borgere, der bliver alene. Det er i denne krise, at maden synes at blive ligegyldig. Det er også her der er mulighed for at få lidt hjælp inden behovet bliver nødvendigt.





Del 1C Fokusgrupper

Bilag 3



“...med i processen”

41

Gruppe 1 | Fagprofessionelle

Kognitivt svækkede kan ikke forstå grisen. Kan ikke koble ikoner med maden: gris = frikadelle

Udtrykket er på kanten af det sterile (kassen)

Samtale om menukortet.

Storytelling - kan bidrage til en øget livskvalitet- så det ikke bliver de tunge emner altid - borgeren kan efterspørge det.

Appetitvækkende farver - billede på kassen

DUFT - giver ikke samme duft i micro, som hvis man steger

Lækkert at det var individuelt. Det giver en stillingtagen - det er vigtigt når man er ældre.

Den gamle bakke - der er man jo slet ikke med.

Jeg ville investere mere tid i måltidet, fordi det ser lækkert + indbydende ud.



1 Måltidet

Gruppe 2 | Brugere

Tilberedning - op på panden - med i processen ikke lukket væk i micro

Kunne vælge vegetar

Man tager mere stilling til maden, når den er pakket i poserne.

Er klart en fordel at man kan koge det så meget som man selv vil.

Men hvis man ikke selv kan, er det dårligt at det "bare" kan varmes.

2 Måltidet

Måltidsoplevelsen

At deltage i processen og tage stilling blev italesat, og der kom flere vinkler på end tidligere i projektet. Også fra brugerne i testen der udtrykte at det måske ville drive et større engagement til at tilberede maden og spise.

Der var stort tilslutning omkring at måltidet var appetitligt og at duften ved stegning har stor betydning for at bygge op til måltidet.

Dog er det "ensomheden", der reelt er det sværeste. - især omkring maden.
Men maden og tilberedning er noget, der kan give et andet indhold, især hvis det præsenteret som i løsningen.

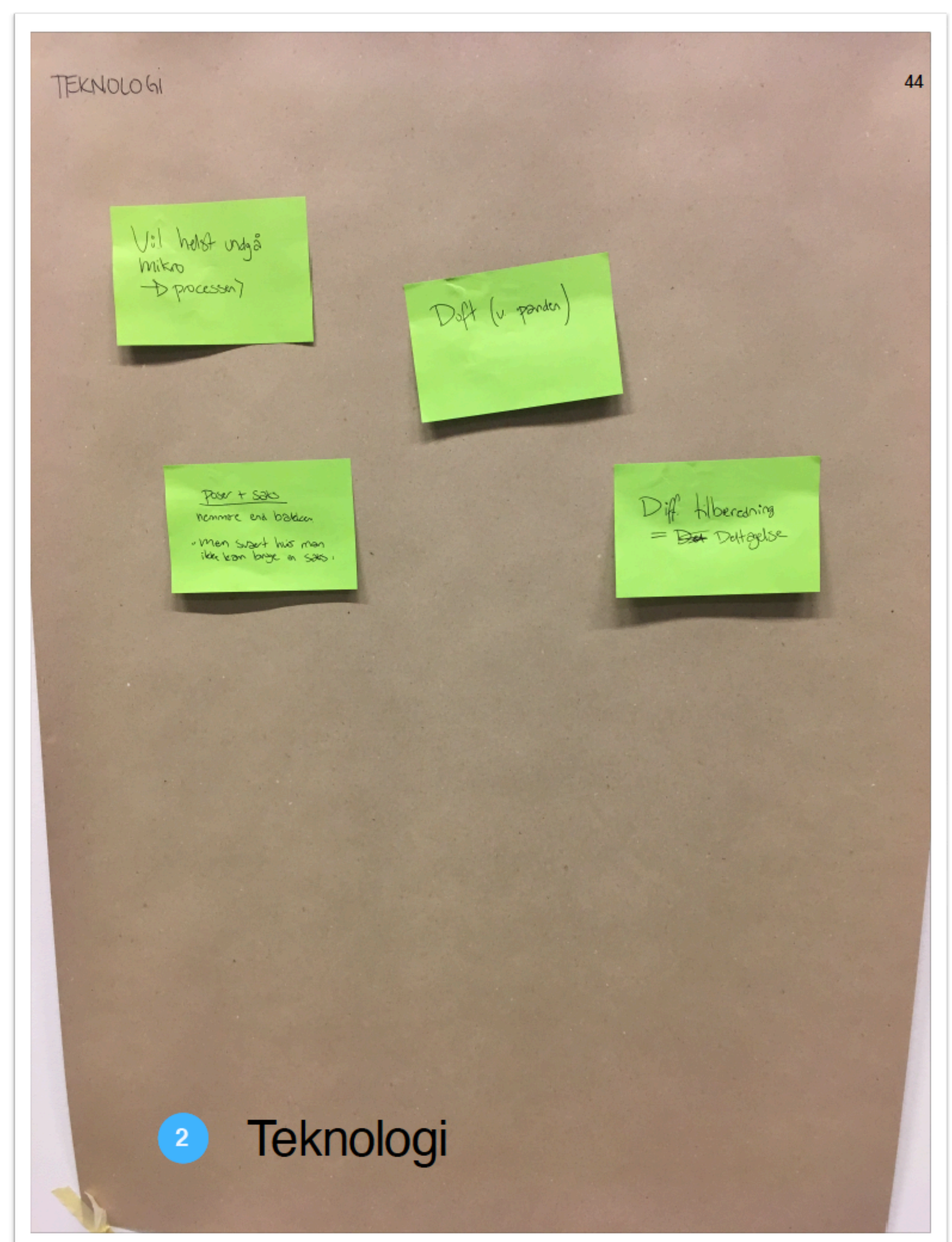
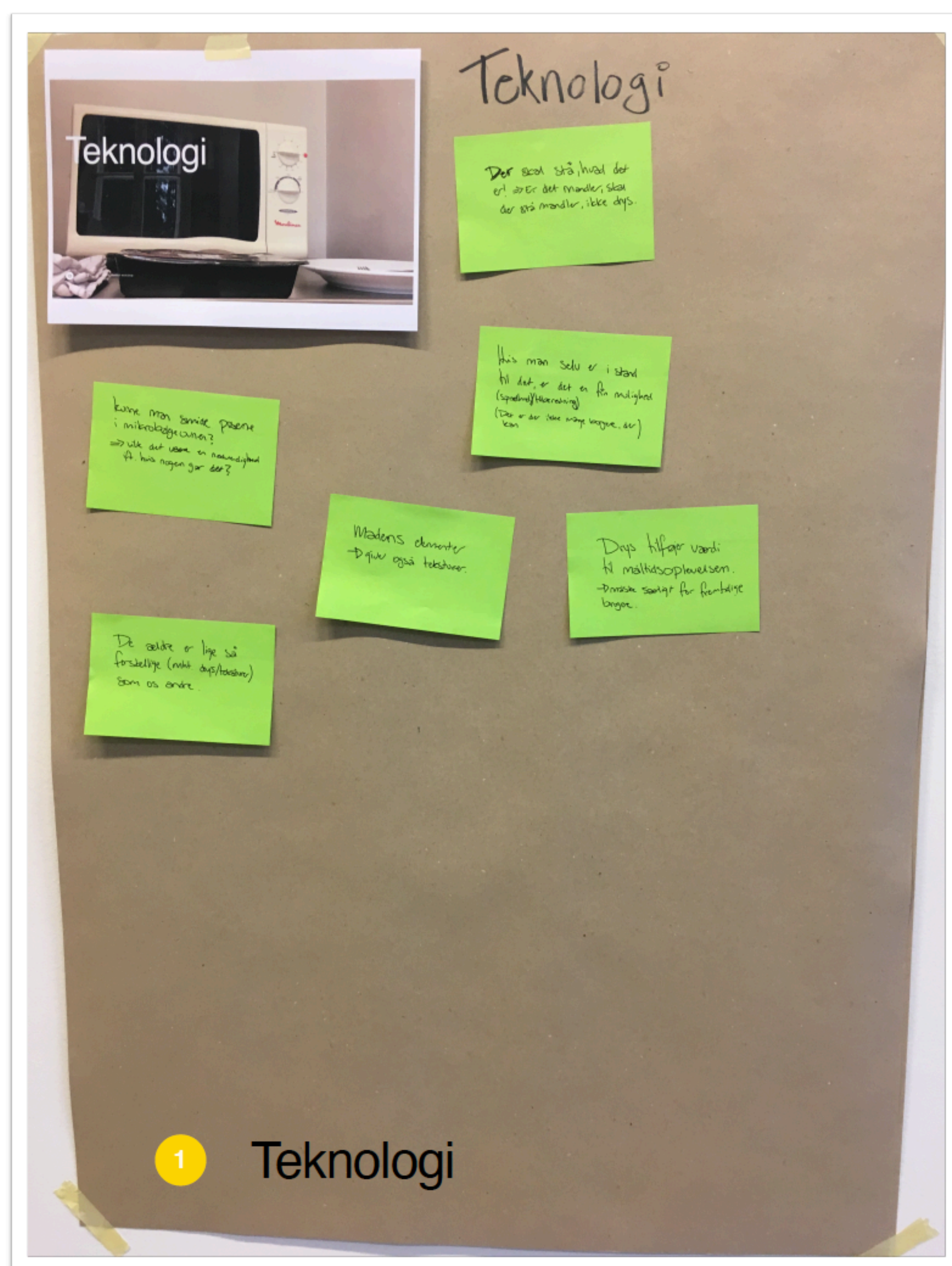


Teknologi



Del 1C Fokusgrupper

Bilag 3



Differentieret tilberedning = deltagelse

45

Gruppe 1 | Fagprofessionelle

Der skal stå hvad det er - er det mandler skal der ikke stå
drys

Hvis man selv er i stand til det, er det en fin mulighed
(sprødhed/tilberedning)

Der er ikke mange borgere der ikke kan

Drys tilføjer værdi til måltidsoplevelsen - måske særligt for
fremtidens borgere.

De ældre er lige så forskellige (mht. drys/teksturer) som alle
andre.

Madens elementer - giver også teksturer

Kan poserne smides i mikroen? Ville være en nødvendighed,
da nogle ville gøre det.

Gruppe 2 | Brugere

Vil helst undgå micro - og være med i processen

Duft ved panden

Differentieret tilberedning = deltagelse

Pose + saks = nemmere end bakken (men et
problem hvis man ikke kan bruge en saks.



1 Teknologi

2 Teknologi

Teknologi

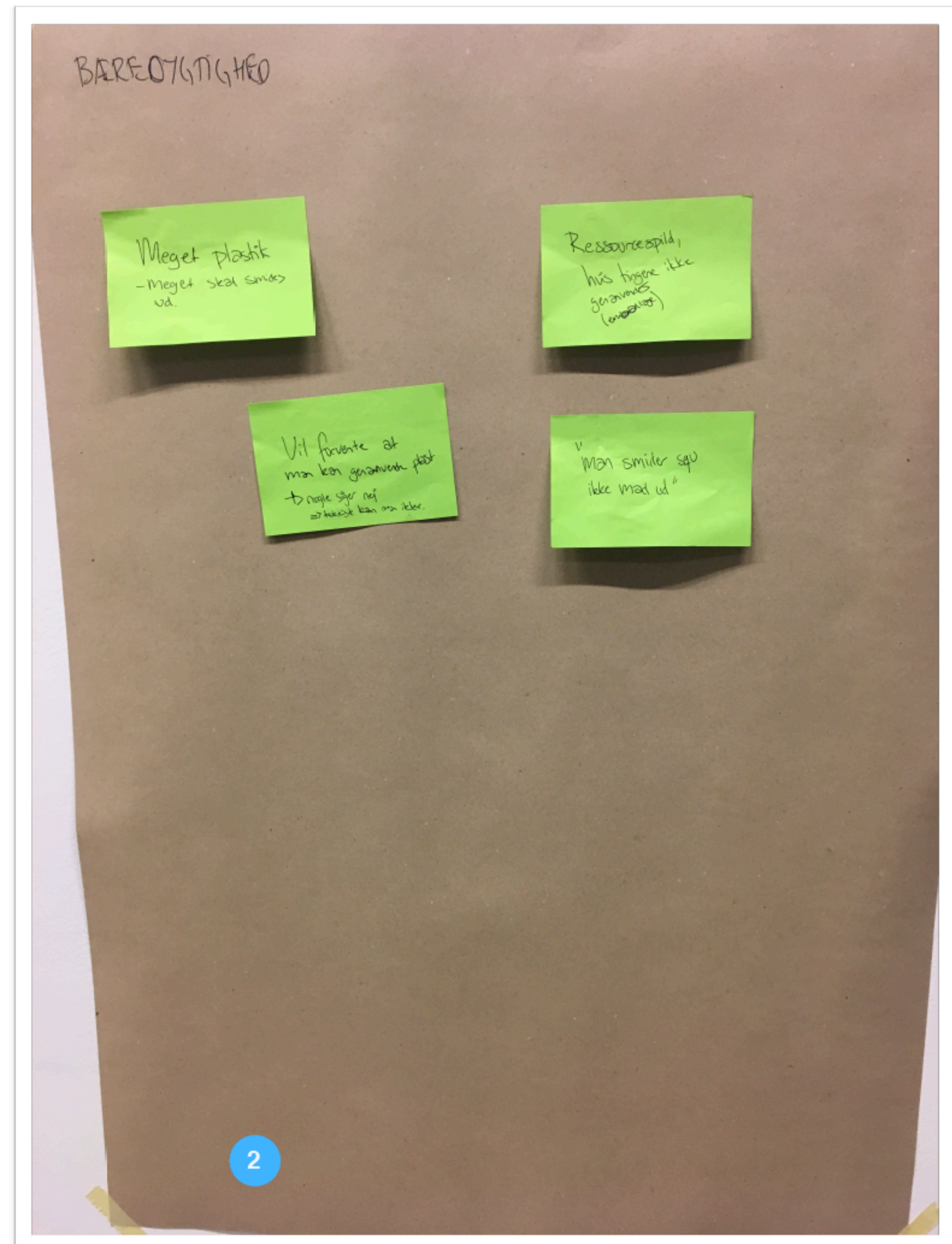
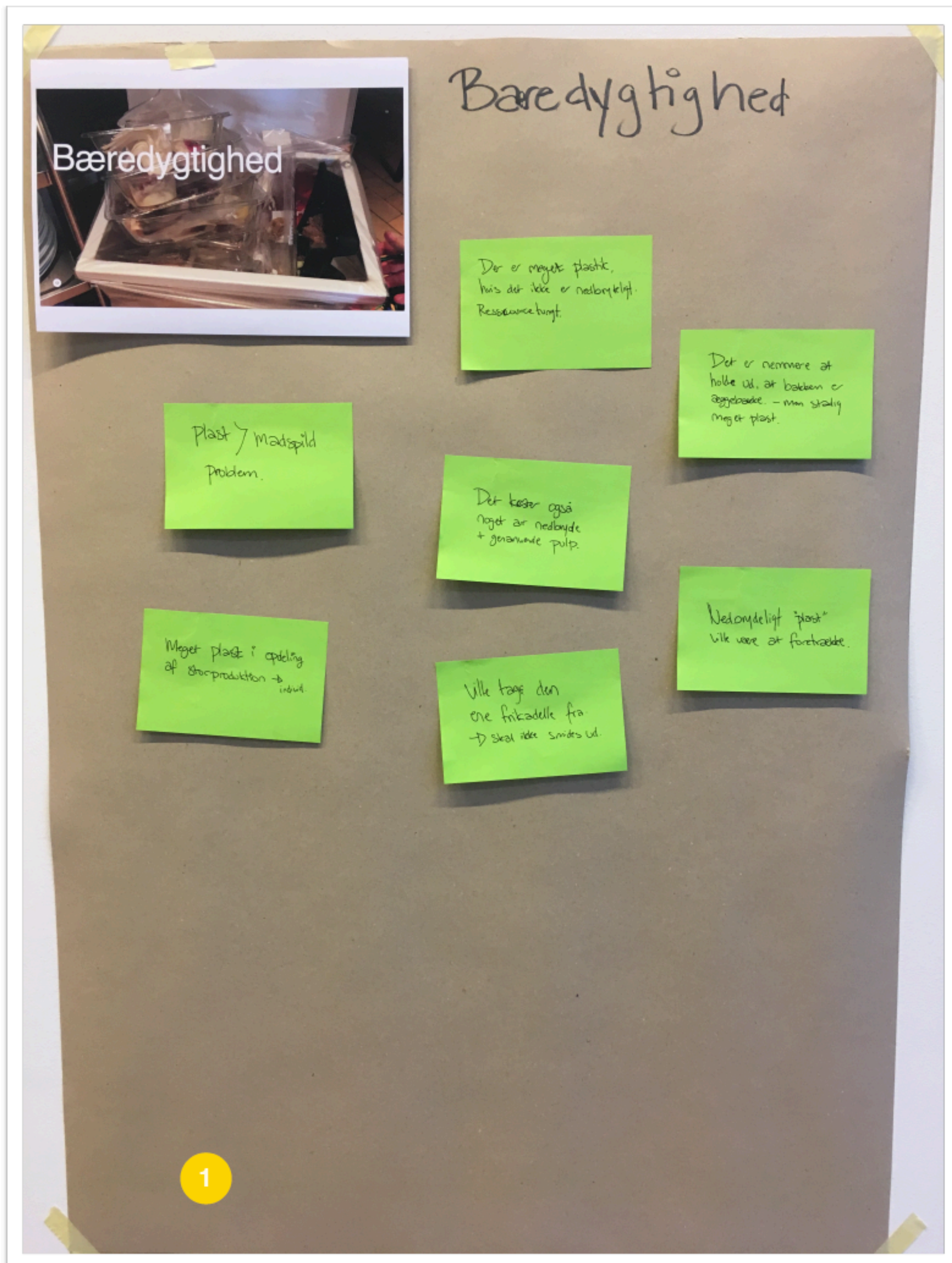
Det er fortsat et meget italesat emne at “det er ikke alle der kan” og “der kun er 3 minutters hjælp”. Desuden var det igen hjemmehjælperens øgede arbejdsopgaver der blev luftet som problematisk. Dog blev det kort nævnt, at hjemmehjælperne måske kunne se en større mening i det. Hvis der kunne “laves mad” i hjemmet hos den ældre, ville det være fantastisk og helt klart højne livskvaliteten, styrker relationen samt øger rummet for samtaleemner, der ikke kun er “tunge”.

Der gives udtryk for at opfattelsen af madens kvalitet afhænger både af hvordan den præsenteres, men også af teksturer og farve.

Testens brugere italesatte ikke direkte at en stegeskorpe er væsentlig, eller at denne løsning vil muliggøre en stegeskorpe. Men det kan skyldes manglede erfaring med den eksisterende mad-service, da ønsker omkring tekstur er blevet italesat tydeligt i det tidligere indsigtsarbejde.







“...det koster at nedbryde og genanvende”

49

Gruppe 1 | Fagprofessionelle

Der er meget plastik, hvis det ikke er nedbrydeligt.
Ressourcetungt.
Det er nemmere at holde ud at bakken er æggebakke - men stadig meget plast.
Nedbrydeligt plast ville være at foretrække
Plast/madspild problem
Meget plast i opdeling af storproduktion til små portioner.
Ville tage den ene frikadelle fra - skal ikke smides ud.
Det koster også noget at nedbryde og genanvende pulp.

Gruppe 2 | Brugere

Meget plastik - meget skal smides ud.
Ressourcespild hvis tingene ikke genanvendes (emballage)
Vil forvente at man kan genanvende plast (nogle siger nej - ikke teknisk mulig)
Man smider sku da ikke mad ud
Det er svært at handle til en. Kræver overskud at gemme til flere dage.



1 Bæredygtighed

2 Bæredygtighed

Bæredygtighed

Opfattelsen at emballagespild virker subjektiv og at deltageren ikke har nogen refleksion over eller viden omkring hvor meget et typisk måltid generer af affald fra køledisk til tallerken. Samt at forståelsen af, hvad der sker før og efter er mangelfuld. Det viser at der er mange forskellige meninger om, hvad der er bæredygtigt og en manglende viden om hvad der reelt "koster" i en produktion. Dette bør derfor tydeliggøres i den fremadrettede kommunikation omkring konceptet.

Det italesættes af flere borgere, at de synes det er svært at handle til én, når man bor alene. Her kræver det, at man kan overskue at fryse ned eller gemme rester. Det giver også spild og mere emballering, når maden opdeles og opbevares, samt spild ift til grønt, som man ikke når at få spist.

Der er en forventning om at emballagen vil kunne sorteres til genanvendelse. Igen er viden omkring dette og fraktionernes miljøbelastning fejlbehæftet og mangelfuld. Og der er ingen, der reelt undersøger om emballagerne kan opdeles i fraktioner.



Der er ingen der kommenterer på den hårde plast i sucekanden og bakken, mens poserne fylder mest. Her er der ikke medtaget input omkring prototypen af madkassen og der kan ikke siges noget entydigt omkring pulp.