



AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Aalborg Universitet

Bord Dæk Dig: Testfase 2

Fisker, Anna Marie; Heilmann, Anna Eva Utke; Bagger, Nini Camilla; Hundevadt, Trine ; Waldstrøm, Camilla; Hjort, Andreas Søby; Lund Larsen, Caroline

Publication date:
2020

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):

Fisker, A. M., Heilmann, A. E. U., Bagger, N. C., Hundevadt, T., Waldstrøm, C., Hjort, A. S., & Lund Larsen, C. (2020). *Bord Dæk Dig: Testfase 2*. Aalborg Universitet, Institut for Byggeri og Anlæg. DCE Technical Memorandum Nr. 81

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 2

Anna Marie Fisker
Anna Eva Heilmann
Nini Camilla Bagger

Trine Hundevadt
Camilla Waldstrøm

Andreas Søby Hjort
Caroline Lund Larsen

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

&

Fælleskøkkenet I/S
Sakskøbing

Anna Marie Fisker

Anna Eva Heilmann

Nini Bagger

Trine Hundevadt

Camilla Waldstrøm

Andreas Søby Hjort

Caroline Lund Larsen

December 2020

© Aalborg Universitet

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. INTRODUKTION	5
2. PROCES.....	6
2.1 SCREENINGSFASE.....	6
3. TESTFASE 2.....	8
3.1 FREMGANGSMÅDE.....	9
3.1.1 Cultural Probe.....	9
3.1.2 Interviewstudiet.....	11
3.1.3 Spørgeskemaer.....	12
3.2 DELTAGERPROFILER.....	13
3.3 COVID-19 RESTRIKTIONER.....	14
3.4 DATABEHANDLING.....	14
3.5 TEST SET-UP.....	15
3.6 KØREPLAN.....	16
4. INTERVIEWSTUDIER.....	18
4.1 FLEKSIBILITET & TILVALG.....	19
4.2 ÆSTETISKE, VISUELLE & OLFAKTORISKE SANSEINDTRYK.....	20
4.3 TILBEREDNING, HÅNDTERING & GENKENDELIGHED.....	23
4.4 SMAG & KONSISTENS.....	25
4.5 INDDRAGELSE & HVERDAGSREHABILITERING.....	27
4.6 YDERLIGERE OBSERVATIONER & UDFORDRINGER.....	28
5. SPØRGESKEMAUNDERSØGELSE.....	30
5.1 SOSU-ASSISTENTER.....	30
5.2 NUVÆRENDE BRUGERE.....	31
5.3 FREMTIDENS BRUGERE.....	31
5.4 MEDARBEJDERE FRA FÆLLESKØKKENET I/S.....	32
5.5 SAMMENFATNING AF SPØRGESKEMA.....	33
6. BARRIERER.....	35
7. SAMMENFATNING AF RESULTATER.....	35
7.1 YDERLIGERE OBSERVATIONER.....	38
8. FREMTIDSPERSPEKTIVERING.....	39
9. REFERENCELISTE.....	40

1. INTRODUKTION

I dag er der omkring en million danskere over 65 år. Et tal der vokser hurtigt – I 2044 vil der være næsten halvanden million danskere over 65 år (Danmarks statistik 2011) (Ældresagen 2020). Samtidig serveres der hver dag 800.000 offentlige måltider i skoler, børneinstitutioner, ældreinstitutioner, sygehuse, daginstitutioner og kriminalforsorg. De ældre står her for at modtage helt op til 50 % af måltiderne (Ældresagen 2019). Et fællesskab omkring det offentlige måltid kan her både gøre en forskel for ældre, der modtager madservice, ældre på plejecentre, og ældre der klarer sig selv (Bundgaard et al 2017).

Bord Dæk Dig er et projekt med støtte fra Sundheds- og Ældreministeriet, der vil fremme bedre mad og madoplevelser til ældre i eget hjem i Danmark. Projektets partnerskab består af Guldborgsund og Lolland kommuner, Fælleskøkkenet I/S og Aalborg Universitet, der i fællesskab skal udvikle en emballage-prototype med fokus på æstetik, teknologi og bæredygtighed. Derudover er designfirmaet Designit og MultiLine tilknyttet projektet.

Det overordnede formål for projektet Bord Dæk Dig er at udvikle en mere æstetisk, teknologisk, bæredygtig og innovativ emballering af maden til de ældre. En ny emballagetype som understøtter kommunerne i bedre at målrette en mere optimal og hjemlig emballering af maden, så måltidet bliver mere vedkommende. Det er formålet at øge lysten til at spise og derved forebygge underernæring, samt at øge effektiviteten af både transport, distribution og portionering. Ved at skabe bedre måltidsoplevelser for ældre i eget hjem er projektets langsigtede effekter at højne den enkelte borgers livskvalitet, samt fremme trivsel hos ældre i eget hjem ved optimering af æstetikken og teknologien i madservice.

Bord Dæk Dig har fokus på at håndtering af råvarer, tilberedningsform, emballage, transport og servering, i et koordineret innovativt samarbejde, kan bane vejen for en madservice af høj kvalitet. Mange hjemmeboende ældre er i risiko for at blive underernærende, selvom de får leveret mad fra kommunen. Det skyldes, at de ikke spiser de leverede måltider i tilstrækkeligt omfang og dermed øges risikoen for underernæring og nedsat livskvalitet hos de ældre (Ældresagen 2019). I de kommende år forventes desuden en stigning i antallet af ældre, der har behov for madservice. Dette vil på sigt øge antallet af berørte borgere samt de økonomiske udfordringer for kommunerne, hvilket gør denne problemstilling yderst present. Drift af storkøkkener har mange ressourcemæssige fordele, men det er nødvendigt, at noget så essentielt som de store mængder af emballage, der benyttes i den daglige drift, kan benyttes til de varierede og mangfoldige målgrupper disse køkkener bespiser.

Et nyt emballagekoncept

En emballage har mange funktioner. Den skal beskytte produktet og øge holdbarheden, håndhæve fødevarerens sikkerhed samt bevare produktets kvalitet. I projektet Bord Dæk Dig udvikles en ny optimal og fleksibel emballage, der sikrer at kommunerne i fremtiden bedre kan målrette en mere efterlevelselsværdig, hjemlig og individuel emballering af maden til de ældre. En ny emballagetype som sikrer at forventningens glæde til Den Gode Hverdagsmad føres helt til Bords. Det er Bord Dæk Dig's ambition, at den udviklede emballage skal højne den enkelte borgers spiseoplevelse og reducere den oplevede "afstand" fra (stor)køkken til bord, så måltidets oprindelse bliver mere vedkommende. Dertil kommer at den udviklede emballage skal optimere og effektivisere transport og distribution, håndteringen og lagringen, være nem at åbne og være i stand til at kommunikere, eksempelvis data om produktets oprindelse eller små årstidsbestemte grøntsager. Slutteligt skal den udviklede emballage være bæredygtig og give minimal belastning på miljøet.

Emballagen er i mange tilfælde madens ansigt udadtil og det førstehåndsindtryk, vi får, når man modtager mad, der bliver bragt til hjemmet. Det er her forventningens glæde til det gode måltid skabes, hvilket blandt andet betyder at emballagen kan bidrage til at fremme appetitten. Emballagen har derudover nogle funktionelle egenskaber, der kan påvirke en række forskellige elementer, som har betydning for både den reelle og oplevede kvalitet af maden.

Den hjemmeboende ældre er omdrejningspunktet for dette projekt, derfor vil det også være dem, deres ønsker og behov, der tages udgangspunkt i hele vejen. Kvaliteten af madservice til ældre borgere i eget hjem er ikke en entydig størrelse. Der skal ses på både den *reelle* kvalitet, eksempelvis om maden er fremstillet af gode råvarer, og den *oplevede* kvalitet, som blandt andet kan afdækkes i brugertilfredshedsundersøgelser. Ikke alle ældre borgere interesserer sig for, hvordan maden er produceret. Til gengæld har det stor betydning for ældres tilfredshed, at maden fremstår indbydende og appetitvækkende i emballagen, og at emballagen sikrer at maden smager og dufter godt.

1.1 Læsevejledning

Denne rapport vil tage afsæt i forudgående faser i projekt Bord Dæk Dig, herunder screeningsfase og Testfase 1, og følge op med en præsentation af Testfase 2. Herefter vil følge en præsentation af designet af Testfase 2 hvor deltagerprofiler, testens metoder, herunder 'Cultural Probe', spørgeskema og interview-studiet vil blive præsenteret og Covid-19 restriktioner og databehandling blive gennemgået.

Dernæst vil rapporten præsentere de resultater, der er fundet undervejs i Testfase 2 ved hjælp af uddrag fra både interview, spørgeskema og observationer. Afslutningsvis vil rapporten afrundes med en kort sammenfatning af resultaterne fra Testfase 2, og derefter afslutte med en perspektivering af på projektet som helhed.

2. PROCES

2.1 Screeningsfase

På nuværende tidspunkt i projektet er der udført en større og omfattende screenings-fase, udmøntet i 6 rapporter. Rapporterne undersøger, analyserer og konkluderer på hver sit fokusområde indenfor emnet Ældre og Mad og i særdeleshed på Bord Dæk Dig projektets mål om at udvikle en emballage prototype, der forbedrer livskvaliteten hos hver enkelt hjemmeboende bruger. I forlængelse heraf er der yderligere udviklet visuelt arbejdsmateriale, som har indgået både internt ved arbejds møder og eksternt ved f.eks. Bord Dæk Digs offentlige konference på Fuglsang Kunstmuseum i efteråret 2018.

I denne første screeningsfase blev researchfeltet holdt så åbent som muligt i forhold til emballage-området generelt. Screeningen har primært taget udgangspunkt i at identificere forskellige typer af innovativ emballage, med det formål, at indsamle viden om eksisterende emballagetyper samt, væsentligt, også nye visionære prototyper. Derudover er der lavet research på ældre i Danmark, og ældres brug og forhold til emballage, hvormed man er kommet tættere på at kunne præcisere de nødvendige krav til nye innovative emballagetyper til ældre i eget hjem. Research-materialet er blevet inddelt i kategorier såsom; *bæredygtig emballage*, *brugervenlig emballage*, *æstetisk emballage*,

materialetyper for emballage, osv. Disse kategorier er undervejs i forløbet blevet modereret, og screeningen har været dagsorden for diskussioner med Fælleskøkkenet I/S.

Projektets screenings-fase har resulteret i følgende rapporter:

Bord Dæk Dig Emballage Research 1 DCE Technical Memorandum; Nr. 68 og *Bord Dæk Dig Emballage Research 2 DCE Technical Memorandum; Nr. 69*. Disse to rapporter indeholder en generel screening og status quo af allerede eksisterende emballagetyper og emballagetyper i udvikling.

Datarapport / Bord Dæk Dig: Opsamlende delrapport vedrørende empiriindsamling forår 2018 DCE Technical Memorandum; Nr. 71. Som del af Arbejdsplan 2 blev der i foråret 2018 foretaget forskellige typer af kvalitativ dataindsamling. Denne kvalitative data er indsamlet for at sikre, at Bord Dæk Dig-projektgruppen kunne opnå en bedre forståelse for, hvilke faktorer der er betydningsfulde for projektets målgruppe i spørgsmål som blandt andet vedrører; måltidssituationer, håndtering af mad og emballage, oplevelsen af at spise færdiglavet mad, osv.

Ydermere er der udarbejdet en rapport, der oplister og analyserer udvalgte cases, herunder tekniske specifikationer for både dybtræks- og præfabrikeret emballage: *Bord Dæk Dig Virksomheds-Screening DCE Technical Memorandum; Nr. 70*. Derudover indeholder denne rapport de valgte specifikationskrav for emballagetyper til varmholdt, køle- og frostmad, som danner input for design af de nye innovative emballage-prototyper.

Derudover er der, i samarbejde med en ekstern madhistoriker udarbejdet en rapport, *Bord Dæk Dig Ældre & Mad: Et Historisk Perspektiv DCE Technical Memorandum; Nr. 72*, der giver et overblik over de seneste 200 års udvikling i det danske samfund i forhold til ældres levevilkår, spisevaner og måltidssituationer for at give et indblik i begrundelse for den nuværende tilstand i dansk madservice. Rapporten ønsker at danne en forståelse af tidligere episoder, handlinger og metoder og sammenligne med dagens Danmark og den nuværende situation.

Den sidste rapport i Screeningsfasen er *Pakning i Beskyttet Atmosfære: Bord Dæk Dig DCE Technical Memorandum; Nr. 75*. Denne rapport har til formål at redegøre for hvilke danske leverandører og løsninger, der findes inden for modificeret atmosfære til emballering af fødevarer.

De udvalgte leverandører er repræsenteret ved kontaktoplysninger, en kort beskrivelse af virksomhederne samt enkelte nøgletal. Herefter er virksomhedens produkter repræsenteret i et sammenligneligt skema. Formålet med denne rapport er at danne et nemt og sammenligneligt overblik over de forskellige virksomheder. Hertil skaber rapporten et overblik over hvilke forskellige løsninger som passer til de specifikke fødevarer som projektet Bord Dæk Dig arbejder med.

I projektets næste fase, testfasen, er der på nuværende tidspunkt udgivet yderligere 4 rapporter, disse er beskrevet nedenfor.

2.2 Testfase 1

På grundlag af projektets screeningsfase samt en omfattende indsigtssfase udarbejdet af Designit, blev det muligt for projektgruppen at formulere en række præciseringer af krav til nye innovative emballage prototyper til ældre i eget hjem. Projektets screeningsfase muliggjorde således, at der kunne udvælges et overordnet designkoncept ud af en række identificerede koncept retninger. En detaljeret gennemgang af denne designproces er beskrevet i rapporten *Bord Dæk Dig "Måltidskassen"- Beskrivelse af Designproces for Emballagekoncept DCE Technical Memorandum; Nr. 78*.

Da dette valgte designkoncept, 'Måltidskassen', var blevet vurderet ud fra de udarbejdede designprincipper og tekniske valg for emballagen, blev der efterfølgende udarbejdet en plan for hvordan konceptet kunne testes i en Testfase 1.

Testfase 1 bestod af Test 1A, 1B og 1C, hvor emballagekonceptet blev behandlet fra flere forskellige udvalgte perspektiver, inklusive interviews af projektets kernemålgruppe samt sekundære og tertiære målgrupper for afdækning af præferencer, ønsker og behov. I denne fase blev der fokuseret på at specificere de ældres ønsker og behov til emballagen, samt på tests af nye emballage-prototyper, der opfylder disse behov.

Testfase 1 blev udformet til at fungere som en validering af konceptet, dvs. at teste de designvalg der lå til grund for det valgte koncepts emballage, både i forhold til de tekniske og de brugerrettede. Samtidig var det formålet at Testfase 1 skulle 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 indsigtstfasen. Derfor var Testfase 1 opdelt i 2 dele: En teknisk del bestående af Test 1A, og en brugerrettet del, bestående af Test 1B og 1C. Samlet skulle testforløbet give en konklusion på hvorvidt konceptet var det rette at udvikle videre på, samt give projektgruppen input til tilpasninger og produktmodning. Test 1A blev påbegyndt i sensommeren 2019 i Fælleskøkkenet I/S. Formålet var at undersøge det tekniske mulighedsrum, hvilket inkluderede en række tekniske tests af emballage-prototypen med det formål at undersøge prototypens overordnede koncept og egnethed ud fra en række praktiske og tekniske kriterier. En overordnet præsentation af design, facilitering og resultater af Testfase 1 er beskrevet i rapporten *Bord Dæk Dig Opsamlende Rapport Testfase 1 DCE Technical Memorandum; Nr. 76*

Test 1B blev udført i form af afholdelsen af et ekspertpanel i efteråret 2019 på Aalborg Universitet i København faciliteret af Aalborg Universitet og Designit. Ekspertene ved ekspertpanelet var nøje udvalgt til at repræsentere mange forskellige og relevante vidensfelter og formålet var at validere hypoteserne i konceptet i helikopterperspektiv og undersøge hvordan det peger ind i samfundsudviklingen og forventningerne til den offentlige service fremadrettet. Dertil kommer at resultaterne fra ekspertpanelet blev brugt til at påbegynde udvælgelse af parametre for endelig emballage-prototype med det formål at afdække krav til tekniske specifikationer til den nye emballagetype, samt påbegyndelsen af forberedelser til produktionen af den endelige emballage-prototype. Test 1B er yderligere præsenteret i en selvstændig rapport: *Bord Dæk Dig Testfase 1/ 1B Ekspertpanel DCE Technical Memorandum; Nr. 79*

Test 1C blev udført i form af afholdelsen af to fokusgrupper den 4. februar 2020. Formålet var at få brugernes (både fagprofessionelle og slutbrugerne) vurdering af konceptet ift. hypotesen og ambitionerne for projektet, samt at afdække oplevede muligheder, interesser og eventuelle ikke-belyste udfordringer. Test 1C er yderligere præsenteret i en selvstændig *Bord Dæk Dig Testfase 1/ 1C Fokusgrupper DCE Technical Memorandum; Nr. 80*

3. TESTFASE 2

Bord Dæk Dig Testfase 2 bygger videre på Bord Dæk Dig Testfase 1. I Testfase 1 testede Bord Dæk Dig projektgruppen den overordnede oplevelse af emballagekonceptet ved håndtering fra køleskab til tallerken.

Formålet i Testfase 2 var at teste det måltidets æstetiske udtryk i konceptet 'Måltidskassen' herunder tilberedning, samt spiseoplevelse og herunder observere sanseindtryk såsom smag, tekstur og lugt.

Testfase 2 havde til formål at teste teser såsom:

- At konceptet giver øget fleksibilitet og tilvalg
- At måltidets æstetik øger måltidsoplevelsen gennem visuelle og olfaktoriske sanseindtryk
- At måltidsoplevelsen styrkes ved egen tilberedning/opvarmning og involvering
- At måltidsoplevelsen øges smagsmæssigt
- At forpakningen vil give flere muligheder for Fælleskøkkenet I/S (FK)

Derudover var det testfasens sigte:

- At afdække eventuelle barrierer ved Bord Dæk Dig konceptet for borgere, plejepersonale og Fælleskøkkenet I/S' ansatte
- At sikre at løsningen er skalerbar ift. borgernes evner og motivation.

Testfase 2 bestod af et interviewstudie af 15 deltagere, hvor nuværende og fremtidige brugere af madservice, SOSU-assistenten samt medarbejdere fra Fælleskøkkenet I/S var repræsenteret. *Figur 1* viser en oversigt over deltagerne. I forbindelse med interviewstudiet, blev de 15 deltagere derudover bedt om at udfylde et spørgeskema for at kvantificere og understøtte deltagerens svar i interviewstudiet. I de følgende afsnit bliver testfasens dele gennemgået i detaljer.

Det er væsentligt at pointere, at nærværende rapport ikke bør læses som en fuldstændig udtømmende analyse af de Testfase 2, men derimod skal forstås som en foreløbig opsamling på nogle af de mest relevante inputs, udfordringer, diskussionspunkter og fremtidige udviklingspotentialer. I de følgende afsnit gennemgås fremgangsmåden for Testfase 2, og de overordnede tematikker og pointer vil blive præsenteret og sammenfattet.

3.1 Fremgangsmåde

I dette afsnit vil testens metoder og fremgangsmåder blive fremlagt. Afsnittet vil indledningsvis beskrive Cultural Probe som metode og dernæst forklare hvorledes denne metode er brugt i løbet af Testfase 2. Dernæst vil både spørgeskema og interview i Testfase 2 blive beskrevet og en gennemgang af COVID-restriktioner og GDPR vil blive fremlagt.

3.1.1 Cultural Probe

I Testfase 2 blev der, forud for test, gjort brug af en "Cultural Probe", som en for-test for at sikre muligheden for sammenligning af nuværende måltid og emballage med det nye Bord Dæk Dig koncept.

En Cultural Probe er en teknik, der oftest bruges i dataindsamling omkring personer i en målgruppe. En Cultural probe er en pakke der indeholder elementer som brugeren kan bruge til at dokumentere sin hverdag og sine oplevelser. I dette tilfælde består elementerne af en dagbog med opgaver, en kuglepen og et engangskamera.

Billederne nedenfor illustrerer den "probe" respondenterne til Testfase 2 modtog forud for de fysiske test.



Brugen af Cultural probe er i denne test valgt, for at lade brugerne selv beskrive de oplevelser, de har med den nuværende emballage og måltid, frem for at lave et interview med brugerne i den givne situation. Herved kan brugerne selv bestemme, hvornår de vil spise og hvordan, uden at der er en ekstra person til stede. Metoden giver større frihed til brugeren og sætter brugeren i naturlige omgivelser og bevægelsesmønstre og mindsker risikoen for interferens fra undersøgeren. Formålet med udsendelse af probe til fremtidens brugere var at give respondenterne et indblik i det nuværende emballagekoncept og dermed et konkret udgangspunkt for sammenligning med den nye koncept, *Måltidskassen*.

“Fremtidens brugere” får i eget hjem leveret et måltid fra Fælleskøkkenet I/S, der er identisk eller tilsvarende det måltid, der skal testes i den nye emballage i den fysiske del af testen. Sammen med måltidet får “fremtidens brugere” tilsendt samme instruktion som nye brugere af madservice fra Fælleskøkkenet I/S modtager og en “Cultural probe” med opgaver, der skal besvares.

Måltidet skal tilberedes af brugerne ud fra de instruktioner, de modtager, og de skal selv dokumentere deres oplevelse med ord og billeder. Det vil give en uafbrudt tilberedning af maden og samtidig påvise hvordan det er, at være ny modtager af madservice og den ‘naturlige’ tilberedning der er første gang, idet de ikke allerede har opbygget vaner og normer omkring leveret måltider fra måltidsservice.

Nedenfor ses et udkast af billeder taget af brugerne:



3.1.2 Interviewstudiet

Interviewene fordelte sig over to dage i to ældreboliger i Holeby udlånt til projektet af Lolland Kommune i efteråret 2020. Oprindeligt skulle Testfase 2 have foregået hos ældre i eget hjem, således at de kunne afprøve det nye koncept i vante omgivelser, men pga. den globale pandemi COVID-19, er test forholdene blevet ændret af hensyn til alle medvirkendes sikkerhed og fulgte derfor også myndighedernes anbefalinger på det pågældende tidspunkt for test afholdelse. I afsnittet COVID-19, er uddybelse af de forhold, der er blevet taget højde for i forbindelse med COVID-19 i afsluttende Testfase 2 beskrevet.

Alle test blev afholdt i ældreboligerne i Holeby, således at det var inden for respondenternes nærområde. alle test og interview blev udført i forlængelse af hinanden fordelt over to dage, for at undgå adskillige produktioner af stimuli og holde rejseaktivitet for alle medvirkende på et lavt niveau. Interviewene blev

faciliteret af Aalborg Universitet og eksterne designere i tæt samarbejde med Fælleskøkkenet I/S. Desuden bidrog Guldborgsund og Lolland kommune til rekruttering af SOSU-medarbejdere.

I forbindelse med Testfase 2 af det nye koncept, Måltidskassen, blev der udarbejdet en udførlig semistruktureret interviewguide som tager udgangspunkt i det kvalitative interview, hvor der er mulighed for at stille opfølgende spørgsmål undervejs. Interviewguiden indeholder en række generelle spørgsmål, som kan give en indikation på hvad de synes om Måltidskassen. Desuden indeholder guiden også mere specifikke spørgsmål relevante for deres profil, herunder specifikke spørgsmål som kun SOSU, chauffør, medarbejder, bruger eller fremtidens bruger kan besvare grundet deres baggrund, situation og kendskab til nuværende madservice fra Fælleskøkkenet I/S.

Interviewguiden er en instruktion til, hvorledes interviewet udføres. Den er en tematisk opdelt liste med hovedsageligt must-haves, men den udføres semistruktureret, hvilket vil sige, at interviewer styrer i hvilken rækkefølge spørgsmålene besvares.

Guiden er udformet således, at hvert tema indledes med så overordnede og åbne spørgsmål som muligt. På den måde indfanges respondentens egne definitioner og begreber omhandlende emnerne, så interviewer undgår at ”lægge ord i munden på” respondenten. Det betyder også, at interviewer har frihed til, i samtalen, at gå på opdagelse i respondentens livsverden og finde de overraskelser, der helt sikkert venter dér.

Forud for alle test fik alle respondenter en udførlig gennemgang af fremtidig behandling af den forestående data og blev informeret om deres rettigheder i denne forbindelse. På denne baggrund indhentede AAU underskrevne samtykkeerklæringer fra samtlige deltagere, hvormed man sikrede projektets overensstemmelse med databeskyttelsesreglerne. Se mere om databehandling i afsnit 3.4.

Ved alle interview var både en primær interviewer og en deltagende observatør, for at sikre at alle spørgsmål og uddybende spørgsmål blev tilføjet. Desuden gav dette også en mulighed for at nedskrive noter undervejs uden at dette virkede forstyrrende. Alle interview blev lyd-optaget på diktafon og måltidet i det nye Bord Dæk Dig koncept blev filmet, således at fremgangsmåde og omgang i og omkring Måltidskassen kunne dokumenteres til senere analyse.

Umiddelbart efter hvert interview blev alle noter og optagelser nedskrevet i profilopsamlinger, for at få så meget ”frisk” viden nedskrevet inden næste interview skulle udføres. Af samme årsag bestod facilitator sammensætningen også af to hold af henholdsvis en interviewer og en deltagende observatør, for at kunne bruge mellemtiden på at nedskrive noter og foreløbige konklusioner for hvert interview. Som databehandler pådrog Aalborg Universitet sig den første databehandling, som senere blev analyseret i samarbejde med designerne, som også deltog ved tests. En udførlig gennemgang af test og test-design bliver gennemgået i afsnittet *Gennemgang af Test 2*.

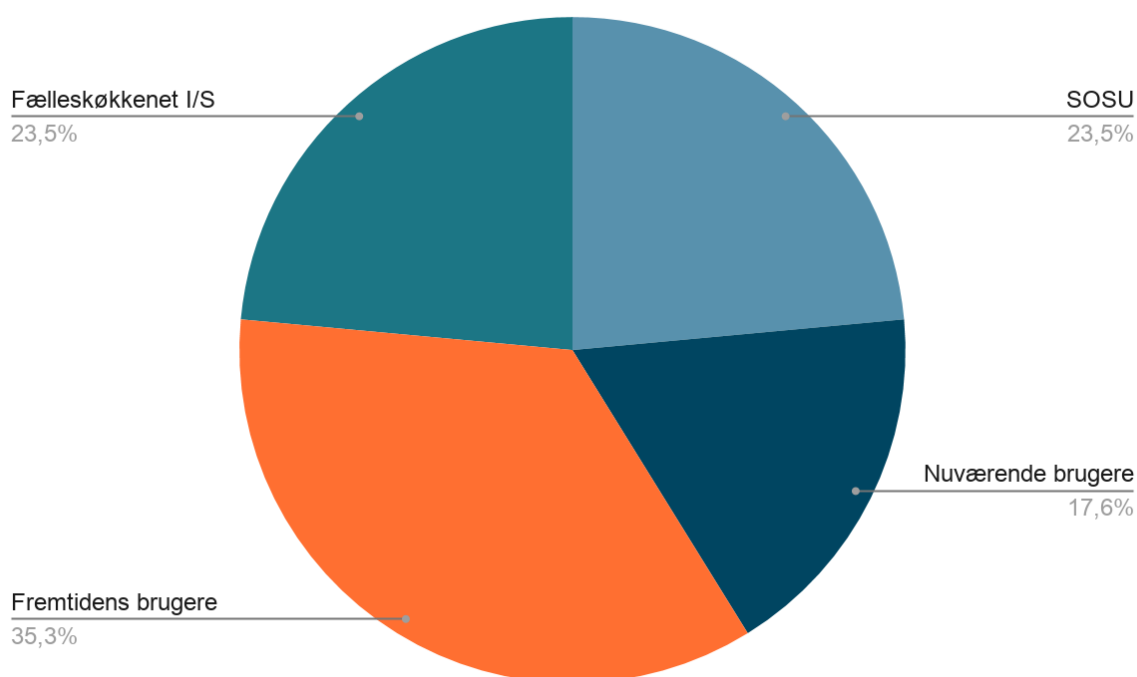
3.1.3 Spørgeskemaer

I forbindelse med interviewstudiet, blev de 15 deltagere bedt om at udfylde et spørgeskema. Her var både SOSU-assistenten, medarbejdere fra Fælleskøkkenet I/S samt nuværende og fremtidige brugere af madservice repræsenteret. Figur 1 viser en oversigt over deltagere i spørgeskemaundersøgelsen. Yderligere information om deltagere findes i afsnittet *Deltagerprofiler*. Spørgeskemaundersøgelsen havde til formål at kvantificere og understøtte deltagernes svar i interview studiet, samt at give deltagerne mulighed for at udfolde eventuelle synspunkter, de ikke havde fået mulighed for at udtrykke fyldestgørende under interviewet. Spørgeskemaerne var differentieret til de tre brugergrupper, og var

sammensat af en række lukkede spørgsmål med fem svarkategorier på en vurderingsskala fra “lav” til høj” samt en mulighed for at krydse af ved “ved ikke”. Derudover var der til hvert spørgsmål mulighed for at uddybe under overskriften “Dine kommentarer til dette”.

3.2 Deltagerprofiler

Testfase 2 bestod af respondenter fra projektets nærmiljø; SOSU-assistenten, Medarbejdere fra Fælleskøkkenet I/S samt Fremtidens brugere og Nuværende brugere. Fordelingen af brugergrupperne er illustreret i diagrammet nedenfor.



Figur 1: Deltagere

De nuværende brugere skal give en indsigt i fordele og barriere ved Bord Dæk Dig konceptet og kan sammenholde resultatet med oplevelser fra nuværende hjemmebragte måltid fra Fælleskøkkenet I/S. Fremtidens brugere kan give en indikation på hvorledes det nye koncept vækker motivation og lyst til at modtage mad fra Fælleskøkkenet I/S i fremtiden og hvorledes deres præferencer, ønsker og muligheder kan tilgodeses i netop dette koncept. For at kunne sammenholde nuværende madservice fra Fælleskøkkenet I/S med det nye Bord Dæk Dig koncept, modtog denne brugergruppe et aftensmåltid fra Fælleskøkkenet I/S en uge før test afholdelse. SOSU-assistenten vil bidrage med professionel viden, som i Bord Dæk Dig projektet er uvurderlig idet netop denne gruppe er i kontakt med borgere og har praksiserfaring med det nuværende måltid. desuden kan SOSU bidrage med viden om borgernes situationer, barriere og muligheder. Afslutningsvis skal Fælleskøkkenet I/S’ ansatte, herunder chauffører og medarbejder fra henholdsvis forpak og bag-pak teste Bord Dæk Dig Måltidskassen for at få et indgående indblik i hvad konceptet skal tilbyde og hvorvidt deres profession og nuværende arbejdsopgaver kan indgå i netop dette. Desuden kan medarbejderne komme med inputs, indsigter og praksiserfaringer, der kan bidrage til optimering af konceptet. Det er intentionen at Testfase 2 skal teste muligheder og barrierer ved det nye Bord Dæk Dig koncept for at optimere den endelige Bord Dæk Dig

prototype, samt at give indblik i hvorledes det nye koncept kan blive en del af og indgå i hverdagen for disse brugergrupper.

3.3 COVID-19 Restriktioner

I lyset af den globale pandemi COVID-19, der har ramt Danmark i 2020, har der været nogle forholdsregler som skulle medtages ved afholdelse af Testfase 2. I det følgende bliver disse forholdsregler beskrevet og eventuelle fordele og ulemper bliver diskuteret.

Oprindeligt var det Bord Dæk Dig projektets ønske at teste den endelige prototype hos ældre i eget hjem og derved følge ansøgningens milepæl om; *Tests rettet mod levering af mad til ældre i eget hjem for endelig emballage-prototype for den Gode Hverdagsmad.*

For at kunne imødekomme denne milepæl og teste prototypen hos de nuværende brugere af madservice fra Fælleskøkkenet I/S, blev der, med hjælp fra Lolland kommune, opstillet nogle ledige ældreboliger til afholdelse af test. Dette muliggjorde at projektgruppen og facilitatorerne af Testfase 2 kunne interagere med brugerne, samt andre relevante brugergrupper indenfor regeringens relevante retningslinjer på pågældende tidspunkt.

Projektgruppen udviklede en feltbog og tidsplan for Testfase 2, som inkluderede angivelse af tid til rengøring og afspritning af alle flader i den pågældende ældrebolig, som fungerede som test-lokation. Desuden muliggjorde tidsplanen at ingen respondenter var i samme lokale på samme tid og derfor kun ville få kontakt med to fra projektgruppen under hele testen; interviewer og deltagende observatør. Desuden bar alle involverede visir, således at risikoen for smitte blev begrænset, dog uden at forhindre ansigtstræk og mimik under interview.

Ved rekruttering af respondenter til Testfase 2, blev der desuden gjort opmærksom på de forholdsregler, der var opstillet både mundtlig gennem telefonisk samtale og i opfølgende mail. Følgende tekst er et uddrag fra mailkorrespondancen mellem facilitatorer og respondenter.

“I denne svære tid gør vi naturligvis alt for at sikre alles sikkerhed. Det betyder at vi følger alle relevante retningslinjer i forhold til hygiejne og afstand. Vi sikrer at de medarbejdere du møder bærer visir, der vil være mundbind og håndsprit du kan bruge, og vi sikrer at alle berøringsflader sprittes grundigt af.”

(Infomail respondenter, 2020)

3.4 Databehandling

Bord Dæk Dig følger databeskyttelsesforordningen, der blev indført i 2018 og har derfor under Testfase 2 indhentet samtykkeerklæringer for alle involveret. Samtykkeerklæringerne er blevet udarbejdet således at de er relevante for lige netop disse test og den data der vil blive genereret undervejs i testene. samtykkeerklæringerne er overordnet set ens, men har forskellig ordlyd og eventuelle forskellige punkter afhængig af hvilken brugergruppe som blev testet. Desuden er der for hver brugergruppe udviklet to sæt samtykkeerklæringen afhængig af hvorvidt den enkelte deltager har indvilget i at deltage med eller uden billede- og videomateriale.

Forud for alle test blev hver enkelt deltager modtaget af en repræsentant fra Aalborg Universitet der gennemgik databeskyttelsesforordningen og de respektive samtykkeerklæringen. Her blev der desuden mulighed for at gennemlæse samtykkeerklæringen før underskrivelse og stille eventuelle opfølgende spørgsmål, for at sikre at deltageren underskriver nøjagtig det, deltageren har lyst til. Desuden

gennemgås den fremtidig behandling af data og deltagernes rettigheder i denne forbindelse. På denne baggrund indhentede AAU underskrevne samtykkeerklæringer fra samtlige deltagere, hvormed man sikrede projektets overensstemmelse med databeskyttelsesreglerne.

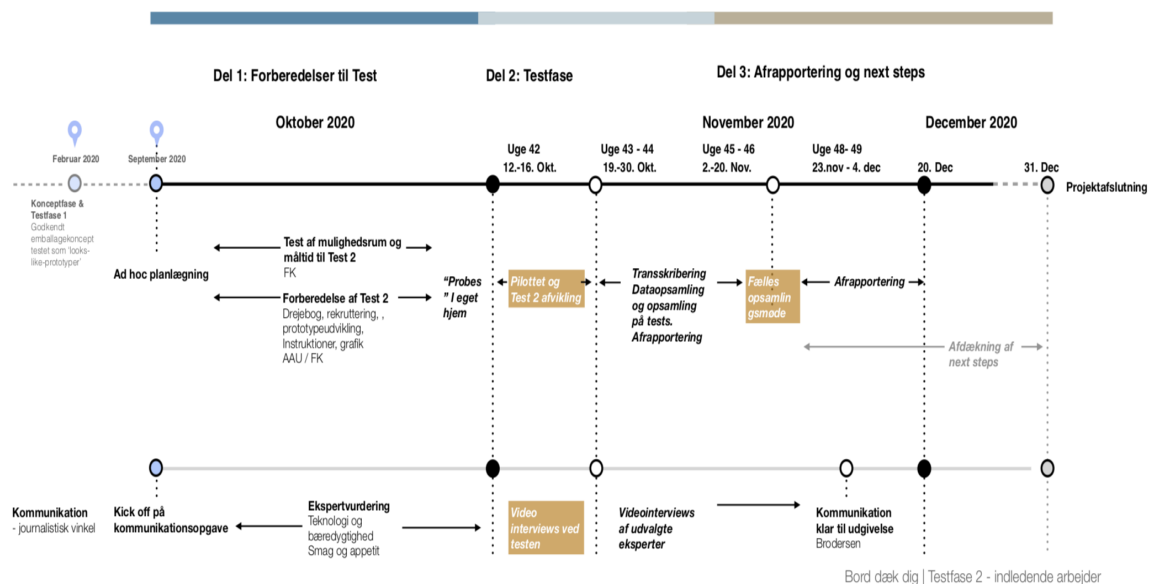
Deltagerne blev desuden informeret om samtykkeerklæringerne både telefonisk og via opfølgende mailkorrespondance under rekruttering af respondenterne. Følgende tekst er et uddrag fra mailkorrespondancen mellem facilitatorer og respondenter.

“På dagen optager vi dele af samtalen. Dette vil kun blive brugt til intern brug i projektgruppen, og alt data bliver anonymiseret. Vi vil også tage billeder undervejs i samtalen og under tilberedelsen af maden. Billederne skal bruges til den afrapportering der laves af hele projektet. Det sker på frivillig basis, og hvis det ønskes, kan billederne blive anonymiseret. Derudover vil enkelte deltagere blive spurgt om at medvirke på film undervej, som skal bruges til en informationsvideo projektgruppen producerer og udgiver. Deltagelse i denne del sker på fuldstændigt frivillig basis, og medvirkende vil blive informeret nærmere om brugen af denne data.”
(Infomail respondenter, 2020)

I det følgende afsnit gennemgås Testfase 2 og hvorledes ovenstående afsnit vedrørende spørgeskema, interview studiet, GDPR og COVID-19 restriktioner blev udført på dagene for testene.

3.5 Test Set-Up

Dette afsnit beskriver en gennemgang af test i ældreboligerne i Holeby, Lolland kommune, men vil indledningsvis fremvise en tidslinje for Testfase 2 for at kunne give et indblik i alle aspekter af Testfase 2 og ikke kun testen i Holeby.



Figur 2: Tidslinje for Testfase 2

Som det fremgår af figur 2 er hovedelementet af Testfase 2, testen i Holeby, hvor interview og spørgeskema blev effektueret. Forud for test 2 er forudgående test i projektperioden, med i relation til Testfase 2, er både test af mulighedsrum og måltid til test 2, samt forberedelse af test 2, herunder

drejebog til test 2, rekruttering af respondenter, prototypeudvikling, instruktioner og grafik. I forberedelsesstadiet lå også udvikling og design af Cultural Probe til udsendelse for fremtidens brugere i eget hjem. Afholdelsen af Test 2 beskrives mere nærgående i nedenstående afsnit.

3.6 Køreplan

Brugerne ankom enkeltvis og skulle også enkeltvis gennem processen. Der var et tidsinterval på 60 min mellem hver deltager, for at sikre et flow, samt at alle COVID-19 restriktioner blev overholdt.

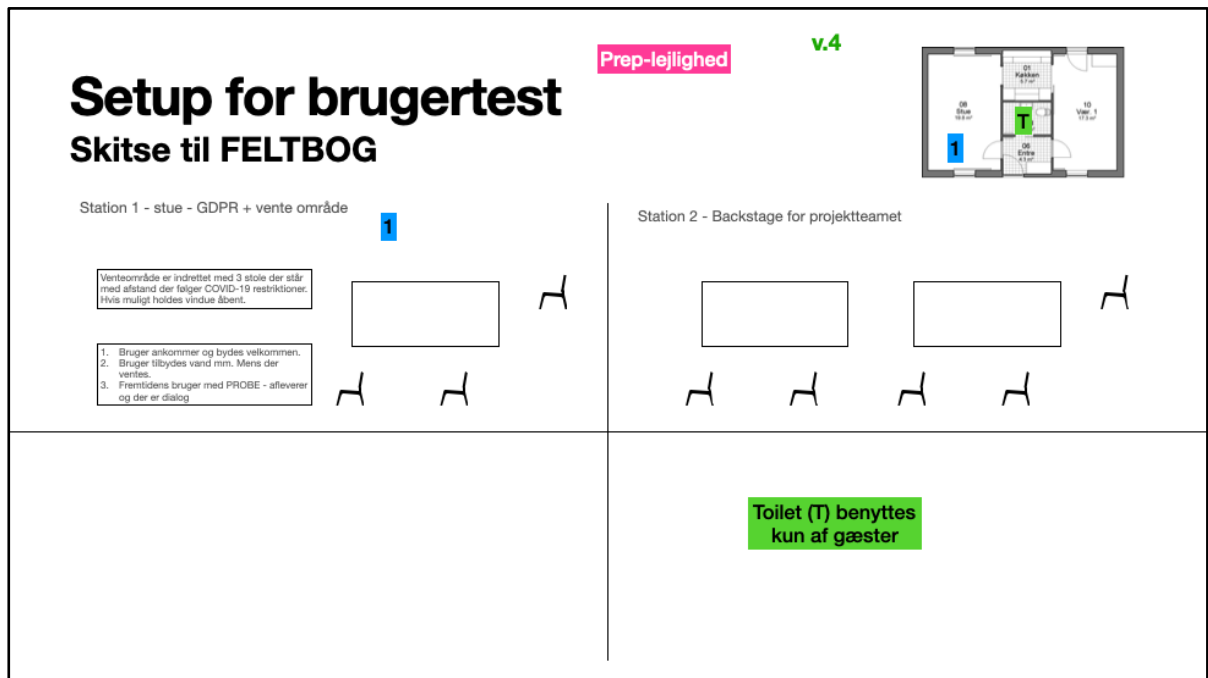
De forskellige dele af testen foregik i forskellige rum til hhv. tilberedning af mad, interview og spørgeskema udfyldelse. Backstage-området for projektteamet var være i Prep-lejligheden, i det ene værelse.

Der var 2 lejligheder der lå ved siden af hinanden, således at deltagere, der ankom før tid, kunne blive budt velkommen i den ene lejlighed og her få en kop kaffe eller lign. mens de ventede.

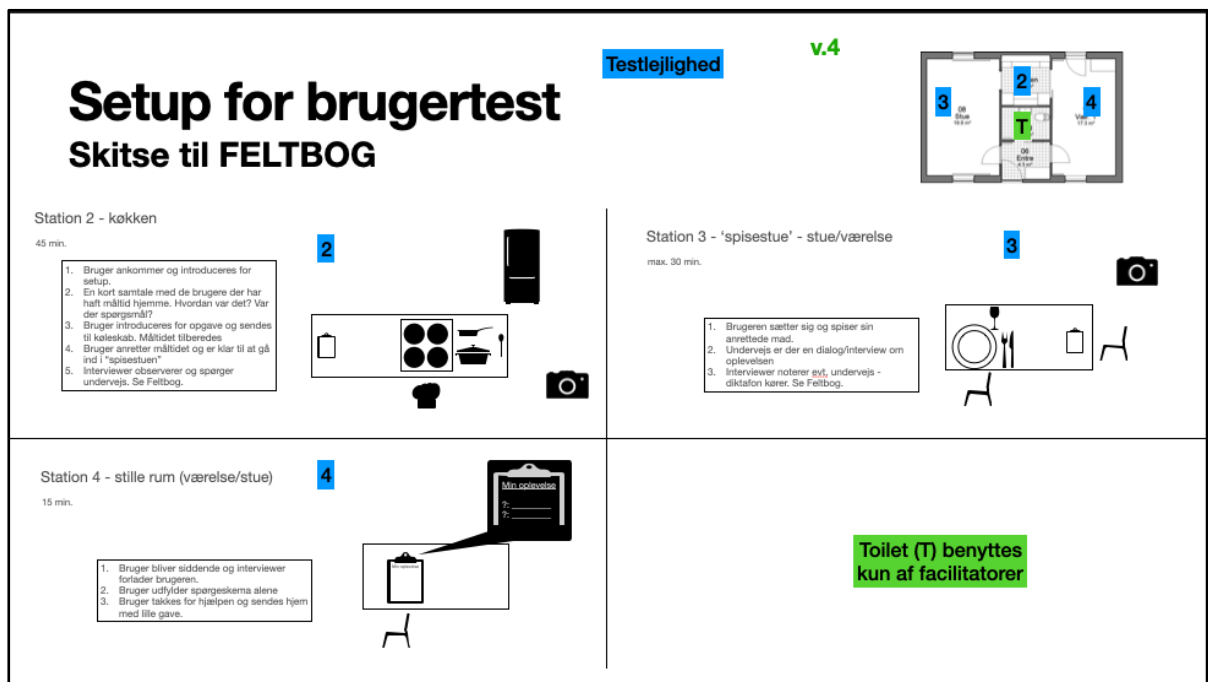
Nedenfor ses køreplanen for testene:

- Deltageren blev modtaget i lejlighed 1, hvor den forestående test blev gennemgået og samtykkeerklæringer underskrevet.
- For brugergruppen *Fremtidens Brugere* gælder det, at her afleveres “cultural Probe” og engangskamera. Hjælper/Facilitator nummererer probe og engangskamera, så det er tydeligt hvad der hører sammen. Facilitator bruger ca. 10 min. på at tale med bruger om det måltid de har afprøvet derhjemme og deres oplevelse med den fremsendte Cultural Probe/Dagbog. Derfor er det vigtigt, at Deltageren afleverer den på dagen
- Deltageren bliver ført fra lejlighed 1 til lejlighed 2 hvor testen skal foregå.
- Deltageren bliver budt velkommen i lejlighed 2 af interviewer og deltagende observatør og introduceres til testen.
- Deltageren går i køkkenet med intervieweren, åbner køleskabet og påbegynder sin tilberedning af måltid efter instruktionen i Måltidskassen.
- Deltageren tilbereder og anretter maden og sætter sig ind til spisebordet, hvor måltidet spises og dialogen/interviewet med interviewer fortsættes.
- Interviewet afsluttes og deltageren føres ind i et tilstødende lokale hvor deltageren modtager et spørgeskema og får tid til at udfylde dette på egen hånd. Hvis nødvendigt bliver interviewer eller deltagende observatør og bistår med hjælp.
- Deltageren afleverer det udfyldte spørgeskema og testen afsluttes.

Nedenfor ses en oversigt over de to ældreboliger hvori Testfase 2 foregik og hvorledes disse var indrettet.

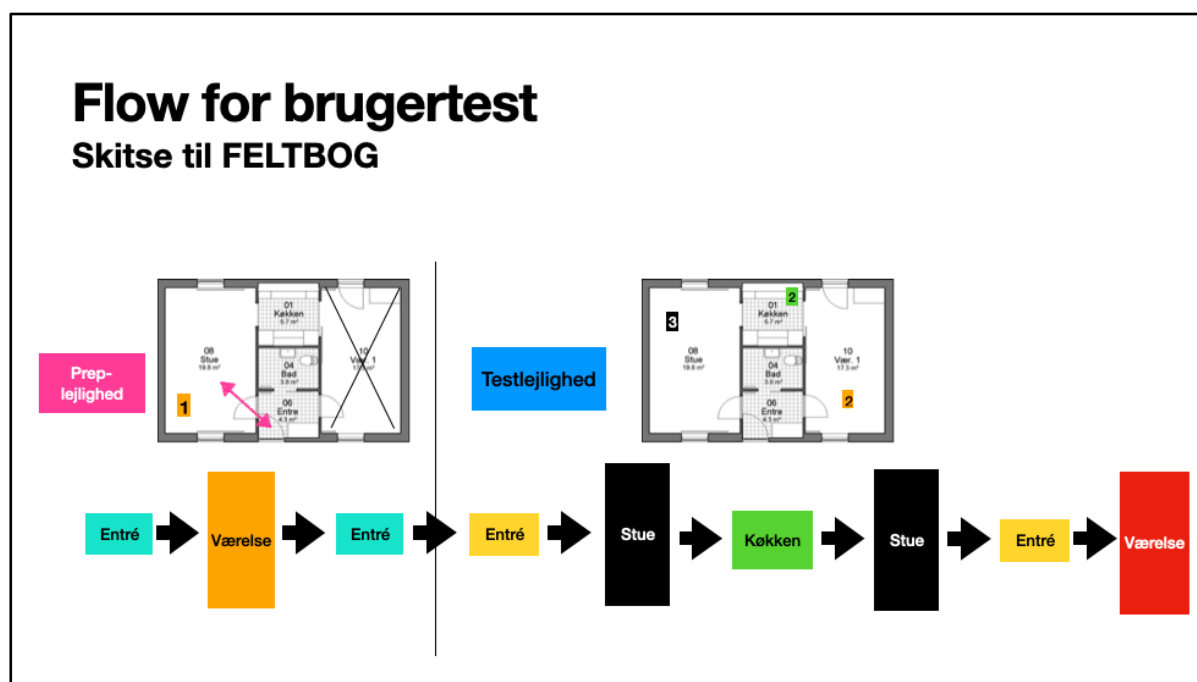


Figur 3: Setup for brugertest, Prep-lejlighed.



Figur 4: Setup for brugertest, Testlejlighed

Nedenfor illustreres en oversigt over brugerens flow gennem test 2.



Figur 5: Flow for brugertest

Jævnfør figur 2 bliver test 2 bearbejdet med transskribering, dataopsamling og opsamling af test. Alle resultater inkluderes i nærværende afrapportering af test 2.

4. INTERVIEWSTUDIER

I kraft af deres forskellige baggrunde og fagligheder var deltagerne i interviewstudiet i særlig stand til at belyse det præsenterede koncept fra mange vinkler, og med forskellige tilgange. Dette resulterede i nogle yderst værdifulde og nuancerede overvejelser, inputs og brugbar, konstruktiv kritik. Disse betragtninger og inputs er essentielle redskaber for projektgruppen, idet de enten understøtter nogle af konceptets teser, eller, lige så vigtigt, sætter fokus på udviklingspotentialer i en eventuel fremtidig produktmodningsfase.

Under interview-studierne blev der taget noter af de tilstedeværende facilitatorer samt optaget lyd. Derudover blev nogle dele af forløbene filmet. Dette data er efterfølgende blevet analyseret af projektgruppen ved at inddele kommentarer, svar og pointer ud fra de tematikker testfasens teser havde formuleret, samt ud fra andre yderligere tematikker, der viste sig fremherskende.

Denne opsamling skal ses som en præsentation af de pointer og diskussionspunkter, der er mest relevante at tage i betragtning i det videre arbejde. Nedenfor præsenteres nogle overordnede tematikker og pointer fra interviewstudiet og spørgeskemaundersøgelsen, flere steder illustreret gennem udvalgte citater fra deltagerne.

4.1 Flexibilitet & Tilvalg

Flere respondenter nævner under interviewstudiet at enkeltkomponenterne giver øget fleksibilitet og mulighed for valg/tilvalg/fravalg. Flexibiliteten giver individuel oplevelse, som tidligere har været et problem at kunne favne. Flere respondenter nævner at konceptet giver øget ejerskab og selvbestemmelse eller medbestemmelse og motivation til at deltage i og omkring måltidet.

“Det er i hvert fald et fleksibelt system, at man putter (maden) i de der små plastikposer.”

(Deltager #5, Fremtidens Bruger)

Smart med poserne - så kan man selv til- og fravælge hvad man gerne vil have. Det er genialt hvis man selv kan sammensætte de ting, som man gerne vil have.

(Deltager #14, Medarbejder Fælleskøkkenet I/S)

“Kan man gøre det mere fleksibelt, hvis man kan blande det, så kan man få frikadeller med ris for eksempel. Det ville være rigtig stort at man kan vælge ligesom på en restaurant og der ville komme mere ejerskab over maden synes jeg.”

(Deltager #5, Fremtidens Bruger)

Flere SOSU-assistenten påpeger, at det er godt, at de forskellige enkeltkomponenter er pakket ind hver for sig, da det vil gøre det lettere at vise borgeren de forskellige dele af måltidet, og kan virke motiverende, at de også selv kan vælge, hvad de vil spise og hvor meget.

“Det er godt at man skal tage stilling til maden og ikke kun kører på rutinen. Der er noget der skal varmes, noget kan være koldt eller varmt. I dag åbner man bare køleskabet, smider det ind i mikroen og så på bordet”.

(Deltager #3, SOSU-assistent)

“Godt at det er pakket ind hver for sig, og godt det ikke er samlet som i dag - det kan virke demotiverende... Grøntsagerne kan godt virke lidt mere kedelig og klistret i forhold til det her”.

(Deltager #11, SOSU-assistent)

Flere respondenter tilkendegiver, at det er positivt, at pakningen af måltidet gør det muligt at opvarme de enkelte dele for sig, da man på den måde får den foretrukne konsistens på madens forskellige dele.

“Jeg synes, det er en god måde at gøre det på. Så længe det er man kan, skal man gøre det, det giver en bedre oplevelse af det (...) ellers så bliver det plejehjemsmad, hvis det hele er rodet sammen.”

(Deltager #16, Fremtidens Bruger)

“Det virker lidt som om, at man har lavet sit eget måltid”

(Deltager #13, Medarbejder i Fælleskøkkenet I/S)

To respondenter påpeger at det muligvis ikke er alle ældre, der ville kunne overskue at opvarme alle dele enkeltvis. Andre respondenter påpeger dog, at konceptet stadig gør det muligt at tilberede måltidet samlet og nemt i mikrovnen.

Jeg ved ikke, hvad en ældre borger måske ville vælge at gøre i sådan en situation. Jeg tænker lidt, om det ville blive overvældende at se sådan noget her [persille, mandler]”
(Deltager #13, Medarbejder i Fælleskøkkenet I/S)

”Det ville jo være nemmere at smide poserne ind i mikroovnen, det ville jeg gøre, hvis jeg var dårligere (...) så ville jeg smide det ind i mikroovnen.”
(Deltager #5, Fremtidens Bruger)

4.2 Æstetiske, Visuelle & Olfaktoriske Sanseindtryk

Mange respondenter påtaler, at det visuelle og æstetiske aspekt er vigtigt for måltidsoplevelsen. Respondenter på tværs af baggrund italesætter at konceptets forpakning ser tiltalende ud og at maden i de enkelte poser kan give mulighed for at se og mærke måltidets indhold og råvarernes beskaffenhed. Flere påpeger, at man også ‘spiser med øjnene’.

“Man spiser jo også med øjnene”
(Deltager #3, SOSU-assistent)

“Altså da jeg så det første gang, var det en meget flot måde at åbne på og det virkede tiltalende”
(Deltager #2, Nuværende Bruger)

”Det er jo ligesom at pakke en julegave op: ‘EEEEIIHHH, hvad er der i, i dag?’ Jeg er meget positiv over det, det er jeg. Jeg synes det var rigtig godt.”
(Deltager #5, Fremtidens Bruger)

Nogle respondenter tilkendegiver også, at forpakningen af det samlede måltid øger nysgerrighed og oplevelse i forbindelse med tilberedning, samtidig med at emballagen skaber genkendelighed til lækker færdigmad købt i supermarkedet.

“Det ligner lidt, når vi andre skal have fra (...) de nye koncepter, hvor man kan få mad ude fra (...) Madpakkerne! (henviser til ‘Hello Fresh’ måltidskasse)”
(Deltager #1, SOSU-assistent)

“Det er indbydende (...) du kan se, hvad er det for noget”
(Deltager #2, Nuværende Bruger)

“Ser pænt og ordentligt ud, og det er meget overskueligt”
(Deltager #8, SOSU-assistent)

Flere respondenter påpeger, at madens duft under tilberedning er vigtigt, da dufte vækker minder og kan stimulere og styrke appetitten. Respondenterne ser det meget positivt, at duftene kommer undervejs i tilberedningen af det nye koncept modsat det nuværende, hvor det ikke er muligt at tilberede enkeltkomponenter. Dette øger følelsen af at lave hjemmelavet mad.

“Det er også begyndt at dufte lidt (...) det er jo altid dejligt, det gør jo altid, at man får lyst til at spise det, når det dufter.”
(Deltager #1, SOSU-assistent)

“Det dufter godt (...) her der varmer vi det jo enkeltvis, så der får man flere dufte ud af (...) Det stimulerer jo til, at man føler måske lidt mere sult og man har lyst til at spise, fordi man kan dufte det”.

(Deltager #3, SOSU-assistent)

“den [duften] er vigtig for alle mennesker (...) den kan få madglæden frem i de fleste.”

(Deltager #16, Fremtidens Bruger)

”Du får duften på en anden måde af frikadellen for eksempel (...) du får fornemmelsen af, at den er blevet stegt i dit eget hjem uden at den faktisk er tilberedt det. Den når jo også at få lidt mere stegeskorpe, og det synes jeg er fint.”

(Deltager #13, Medarbejder ved Fælleskøkkenet I/S)

“Altså det ligner jo, som var det mig selv (...) der havde stået og lavet det i mit eget køkken. Det ligner ikke sådan noget færdigmad, synes jeg”

(Deltager #3, SOSU-assistent)

Flere respondenter påpeger desuden, at farver er vigtige for den samlede oplevelse af måltidet. Dette gælder både for emballage, men også for farverne på maden og den endelige anretning af måltidet - det er vigtigt, at det er tiltalende og appetitligt. Flere respondenter påtaler, at farver og dufte er mere naturlige og “friskt” i Måltidskassen ift. nuværende koncept og er med til at øge oplevelsen af at tilberede et måltid og dermed at øge appetitten.

“Broccolien er stadig flot grøn.”

(Deltager #13, medarbejder Fælleskøkkenet I/S)

“Det er nogle pæne farver, det ser rigtig fint ud.”

(Deltager #13, Medarbejder ved Fælleskøkkenet I/S)

“Det ser meget meget lækkert ud (...) meget mere delikat end i bakken [nuværende koncept]”

(Deltager #5, Fremtidens Bruger)

“Det her, det synes jeg er rigtig fint, at man får sådan et stykke persille (...) for det første, så smager det jo godt, der er K-vitaminer i persille, det sundt (...) og det ser godt ud, for synet er det rigtig godt.”

(Deltager #5, Fremtidens Bruger)

“Jeg synes, det ser godt ud, det ser dejligt friskt ud (...) Selvom det er pakket sådan der ind, så synes det virker mere vakuumpakket i det gamle system end det her.”

(Deltager #3, SOSU-assistent)

Overordnet synes størstedelen af respondenterne at konceptet har en flot indpakning, der er inspirerende i køleskabet. Kassen er visuelt meget indbydende pga. farver og billeder, og det er synligt, hvad den indeholder. Indholdet er nemt at overskue og visuelt stimulerende, og at man kan mærke og se madens konsistens er et kæmpe plus for borgerne. Ydermere påtaler flere respondenter, at der er noget “hyggeligt” og “spændende” over Måltidskassen, og at det er lidt som at få en “gave” fyldt med overraskelser.

"Jeg er da spændt på hvad de (kasserne) indeholder.",
(Deltager #12, Fremtidens Bruger)

Den er stor (måltidskassen), men så tænker jeg, at det er overskueligt at se, hvad det er, og jeg synes faktisk den ser hyggelig ud, sådan lidt picnic-agtig (...) Og så kan man både se det forfra, oppefra og det hele, hvad det er, der er i, det synes jeg jo også er smart."
(Deltager #13, Medarbejder ved Fælleskøkkenet I/S)

"Det er lidt hyggeligt at åbne det og se de forskellige ting og tænke 'neeej'".
(Deltager #13, Medarbejder ved Fælleskøkkenet I/S)

"Det ser da pænt ud. Altså det er jo ligesom at få en gave, kan jeg se."
(Deltager #6, Fremtidens Bruger)

"Jeg kunne godt tænke mig at få det sådan her.",
(Deltager #12, Fremtidens Bruger)

De fleste respondenter giver udtryk for at det 'ekstra pift' i Måltidskassen (mandler, persille, rødbeder) er en positiv tilføjelse, og giver en følelse af noget ekstra lækkert

"Mandlerne er jo sådan en lækkerbisknen til slut."
(Deltager #4, Fremtidig Bruger)

"Det synes jeg er meget hyggeligt, det giver lidt appetit, og persille det er faktisk rigtig godt."
(Deltager #6, Fremtidig Bruger)

Billederne nedenfor illustrerer måltidskassens æstetiske udtryk både udefra og når den åbnes.



4.3 Tilberedning, Håndtering & Genkendelighed

Under interviewstudierne er det tydeligt, at erfaringsniveauet betyder noget for hvordan respondenterne går til "opgaven" omkring tilberedningen. Måltidskassens fleksible tilberedningsmuligheder bliver illustreret gennem de mange forskellige måder respondenterne går til maden. De fleste tilbereder mindst en madkomponent separat (frikadelle stegt på panden, kartofler kogt i gryde), men nogle enkelte vælger den helt enkle løsning og opvarmer al maden i mikroovnen. Trods dette, lykkedes det alle på trods af forskelligt erfaringsniveau at varme måltidet og anrette det på en indbydende måde på tallerkenen.

Flere respondenter indikerer at komponenterne i Måltidskassen er nemmere at åbne end den nuværende plastbakke med folie. Og flere påpeger, at det ville være nemmere for brugerne at skulle klippe poser op, frem for at skulle trække en film af. Dertil kommer at flere respondenter mener at Måltidskassen med poser er nemmere at smide ud og ville fylde mindre i skraldespanden end den nuværende plastbakke.

Den nye kasse er nemmere at åbne end den nuværende plastbakke med folie.
(Deltager #12, fremtidens bruger)

Mange respondenter giver udtryk for, at det er meget positivt at der er mulighed for at tilberede enkelt komponenterne på 'normal' vis, f.eks. ved at stege frikadellerne. Dette giver en følelse af selvbestemmelse, og en respondent, der ikke er vant til at lave mad, påpeger at man får en følelse af at have lavet maden fra bunden af, når man koger grøntsagerne og steger frikadellerne selv.

"Jeg kan godt lide at kartoflerne kommer på panden, det har jeg mulighed for nu."
(Deltager #14, Medarbejder i Fælleskøkkenet I/S)

"(...) men det var fint det her [red. at koge/stege], fordi så har man da lavet det helt fra bunden af."
(Deltager #6, Fremtidens Bruger)

"Det er godt at man skal tage stilling til maden og ikke kun kører på rutinen. Der er noget der skal varmes, noget kan være koldt eller varmt. I dag åbner man bare køleskabet, smider det ind i mikroen og så på bordet".
(Deltager #3, SOSU-assistent)

Det er meget forskelligt, hvor meget respondenterne støtter sig til instruktionerne. Der er tendens til at de, der er vant til at stå i køkkenet, ikke bruger instruktioner, men kender fremgangsmåden, hvorimod dem der ikke er så køkken vante, søger hjælp i instruktionerne. Der kan arbejdes med at vise mulighederne bedre og at oplære brugerne til at bruge konceptet. Dog giver nogle udtryk for at "så var det heller ikke så svært" og det skulle de nok få lært.

"Det var da okay at gå til, det står da tydeligt nok."
(Deltager #4, Fremtidens Bruger)

"Instruktionen er jo nem at læse og forstå."
(Deltager #14, Medarbejder i Fælleskøkkenet I/S)

En enkelt respondent påpeger at Måltidskassen evt. kan være svær at gå til, fordi den er uvant for brugeren. Men derhjemme, hvor man kender køkkenet, så skal det nok kunne lade sig gøre at tilberede

maden, som man gerne vil have den. Mange respondenter mener ikke, at det ville være noget problem at skulle modtage og tilberede det nye koncept, da instruktionerne gør det nemt at tilgå. Derudover gør konceptets separate poser det nemmere at tilberede de enkelte ting, som man gerne vil have det eller plejer at gøre, hvilket gør det muligt både at eksperimentere, men samtidig også at forblive ved med at opvarme i mikroovn.

”Jeg synes, det er meget tiltalende det hele og nemt at gå til, som det er der.”
(Deltager #9, Nuværende Bruger)

”Jeg tænker, det er jo egentlig mange processer, man skal have gang i. Det kommer jo nok an på hvem man så er, om det kan være besværligt eller ej (...) For mig vil det jo være fint nok at gøre det på den her måde, men hvis man skal tænke ældre, så kan det måske godt være lidt forvirrende.”
(Deltager #13, Medarbejder i Fælleskøkkenet I/S)

“Mig lave mad!? Jeg er fra den ældre generation fra forrige århundrede”
“Aldrig i livet (...) jeg har jo en mikroovn”
(Deltager #2, Nuværende)

En SOSU-assistent ser et stort plus i tilberedning på den naturlige måde, hvis der er tid, hvor man vil kunne få dialoger med borgeren om tilberedning og andre ting omkring maden og måltidet. I særdeleshed med demente, fordi mange af dem kan relatere sig til det, og det kan vække minder der får dem til at snakke. Denne respondent mener at Måltidskassen kan være med til at skabe en generel dialog om maden med borgeren - og hvordan man plejer at lave det. Dertil mener denne respondent også at SOSU-elever kunne have godt af at prøve det her koncept i deres træning.

“jeg tror at duften fra dellerne sætter tankerne i gang om gamle dage Jeg tror også det er godt for vores elever”
(Deltager #11, SOSU-assistent)

”Det er faktisk hyggeligt, det her”
(Deltager #8, SOSU-assistent)

“Dem der stadig kan bevæge sig godt, de vil synes, det er hyggeligt, fordi så får de den gamle fornemmelse af køkkenet, de får duftene på en anden måde end ved at komme det ind i mikroovnen.”
(Deltager #16, Fremtidig Bruger)

En anden respondent, der har været ansat som SOSU-assistent i mange år, kan huske en tid hvor maden blev tilberedt ved borgeren. Hun udtrykker desuden at stemningen er anderledes når maden tilberedes ved borgeren.

Det er ikke som dengang vi tilberedte maden hos borgeren, altså mikroovnen skaber slet ikke den stemning, som når det tilberedes ude hos borgeren.
(Deltager #8, SOSU-assistent)

Billederne herunder illustrerer de individuelle metoder de forskellige respondenter kan bruge den samme måltidskasse til. Nogle tilbereder i mikroovn, nogle på pande og nogle går egne veje og bruger råvarerne til en ny ret.



4.4 Smag & konsistens

Respondenterne er generelt meget positive over smagen af det tilberedte måltid. Flere giver udtryk for at konsistensen på de enkelte komponenter fremmes ved individuel tilberedning, f.eks. at det er muligt at koge broccolien mindre end kartofflen, så den får bid, at stege frikadellerne så de bliver sprøde, etc. Flere respondenter giver også udtryk for, at det er positivt at konceptet både giver mulighed for at eksperimentere med tilberedningen, men samtidig også tillader, at man gør som man plejer (f.eks. at opvarme alt i mikroovn).

”Maden virker ikke så splattet, broccoli altså, i forhold til de andre jeg har set, men de ligger som regel også i sovsen og så bliver de bløde og slatne. På den her måde, så er der stadig lidt bid i.”
(Deltager #11, SOSU-assistent)

”Det er meget mere smagfuldt, det her, end det jeg fik i sidste uge.”
(Deltager #16, Fremtidens Bruger)

”Det bliver nogle gode frikadeller, det kan jeg godt se (...) de bliver sådan lidt gode brune (ved pandestegning).”
(Deltager #6, Fremtidens Bruger)

”Det smager godt, men broccoli de har bid, men er nået at blive halvkolde, men de er som jeg gerne vil have (...) De kunne også sagtens have været kolde i min verden.”
(Deltager #13, Medarbejder i Fælleskøkkenet I/S)

”Det kunne også være blevet brasekartofler, hvis jeg skulle have bestemt det.”
(Deltager #6, Fremtidens Bruger)

Flere respondenter giver direkte udtryk for at den oplevede kvalitet af de enkelte komponenter og det samlede måltid er større end den nuværende madkoncept. Det nye koncept omtales af nogle respondenter som “Rigtig Mad” og ikke “Institutionsmad”.

”Men det her er jo rigtig mad i mit køkken, selvom det kommer, som det kommer, så smager det mere af rigtig mad.”

(Deltager #8, SOSU-assistent)

“De bliver nogle af de fineste frikadeller, jeg har lavet.”

(Deltager #6, Fremtidens Bruger)

“Det smager sikkert også anderledes når det kommer på en pande, stegesmag. Det gør den jo ikke i mikroovnen.”

(Deltager #1, SOSU-assistent)

Der er stor fokus på kartofflens konsistens og udseende, som af mange respondenter opleves som en ‘rigtig kartoffel’. Der gives udtryk for en forøgelse af kvaliteten og oplevelsen af denne, som der er en øget forventning til, skal være som ‘den plejer’ og ‘rigtig’. Nogle respondenter giver udtryk for at oplevelsen af ‘rigtig’ mad kommer af den aktive tilgang til tilberedningen.

“De er gode de her, ikke industrikartofler - der kan man godt smage at de har en kedelig smag. De her de smager jo godt dem her”(....) Broccoliien dejlig frisk og med bid i.”

(Deltager #3, SOSU-assistent)

“De her virker mere som rigtige kartofler”

(Deltager #11, SOSU-assistent)

”Nu har jeg stået og lavet det færdig, så det virker også som rigtig mad.”

(Deltager #8, SOSU-assistent)

“Kartoflerne virker også... der er lidt bid i. Dem som de normalt får de er ret melede, tørre i kanterne og sprunget. De her virker som om de er nye og lækre.”

(Deltager #11, SOSU-assistent)

“Det smager fortrinligt, det må jeg sige, det smager rigtig dejligt.

Der er knald i kartoflerne.”

(Deltager #5, Fremtidig Bruger)

Billedet illustrerer hvorledes enkelt komponenterne er pakket og hvordan den nye paknings- og tilberedningsmetode kan betyde knas, sprødhed og generelt større diversitet i konsistenserne.



4.5 Inddragelse & Hverdagsrehabilitering

Flere respondenter, herunder størstedelen SOSU-assistenter, giver udtryk for at det nye koncept har potentiale til at kunne indgå som rehabiliterings-redskab, 'hjernegymnastik' eller nyttig social oplevelse for brugere. Herunder påpeges både gennem tilberedning af måltid, men også gennem bagsiden af instruktionen, hvorpå der er små historier, sudoku, information og lignende.

Flere SOSU-assistenter påpeger at fleksibiliteten i konceptet kunne have potentiale for rehabiliteringsmuligheder og øget kognitiv udvikling i særdeleshed for demensramte. De mener at det er meget interessant at det er muligt tilberede måltidet på forskelligt måder sammen med borgeren, fordi det giver dem hverdagen tilbage. Det bliver påpeget at Måltidskassen kan være et vigtigt bidrag til erindringen da duftene i tilberedningen kan sætte tanker i gang, som igen kan anspre dialoger om det liv der er levet.

“Kunne være rigtig godt for en dement at tilberede på panden, ‘som man plejer’ fordi det er det de er vant til. - også for andre borgere. Og så får de også duften og de rigtige smagsoplevelser”
(Deltager #11, SOSU-assistent)

En SOSU-assistent påpeger at Måltidskassen umiddelbart ville være mere naturlig for kvinderne at gå i gang med at lave maden selv, da de er vant til det, hvor det for mændene vil være en større udfordring. Dog mener hun, at hvis mændene har interessen, så vil de kunne lære det i samspil med SOSU-assistenter og derved få en succesoplevelse.

Dertil anses det af nogle respondenter, at det er et misforstået hensyn at gøre madlavning så “nem som muligt”. De mener at konceptet kan være et redskab til at give borgeren værdighed og magt tilbage. En respondent påpeger at for de borgere, der er i stand til at lave noget af maden selv ved f.eks. at tilberede maden i gryde og på pande ville her kunne få en vigtig succesoplevelse.

“Hvis man gør som der (peger på instruktion), altså laver det på panden, så tror jeg også, at de vil føle, at de har lavet det lidt selv - en ‘yes’ - oplevelse (...) fordi jeg kan stadig lave mad selv, selvom det ikke er fra bunden.”
(Deltager #1, SOSU-assistent)

“Når man ikke er så svagelig skal man ikke have den nemmeste løsning hver gang, det gør noget ved hjernekapaciteten hele tiden at fokusere på hvor hurtigt man kan vi blive færdige”.
(Deltager #7, Fremtidens Bruger)

En respondent påpeger også at muligheden for at deltage mere aktivt i tilberedningen også ville kunne sikre større kontinuitet med den normale hverdag, man har haft, hvilket gør, at man bevarer sine færdigheder, at en fastholdelse af følelsen ‘selv at kunne’.

En respondent bemærker også, at inddragelsen af borgeren kan ske på mange forskellige niveauer i tilberedningen, ud fra deres individuelle evner og kapacitet.

“De kan måske klippe op, og de kan faktisk også hælde ud.”
(Deltager #1, SOSU-assistent)

Samtlige SOSU-assistenter i interviewstudiet fortæller at de bruger tiden under tilberedning af mad til at snakke med borgeren. Her nævner flere af respondenterne at de kan se det nye koncept som meningsfuld samtale-starter. Dette nævnes både i forhold til at vælge mad (overskueligt i kassen),

tilberedning (involvering på forskellige niveauer) samt info-arket på bagsiden, hvor både historien og sudokuen bagpå kan være en god og hyggelig dialogskaber.

“Mange vil gerne snakke om gamle dage, så den kan klart hjælpe med at få startet samtalen med. Også dem der er selvhjulpne vil gemme den og læse den”.
(Deltager #3, SOSU-assistent)

“Den sudoku kan man godt lave sammen med dem, eller læse historien for dem”
(Deltager #11, SOSU-assistent)

“ Det ville jeg da nok bruge hos borgeren. Nogle ville måske lave sudukoen og det er et meget sjovt indspark. Og det kan også være nogle slet ikke ville kende, men få interesse for og ville bruge hjernen til. Og holde ved lige. ”
(Deltager #1, SOSU-assistent)

Billederne herunder illustrerer hvorledes tilberedningen af måltidet kan engagere borgeren.



4.6 Yderligere Observationer & Udfordringer

Ingen af respondenterne havde problemer med at følge den vedlagte instruktion under tilberedning af måltidet. Dog blev det observeret, at flere respondenter ikke i første omgang ‘så’ hele instruktionsarket, eller automatisk vendte instruktionerne om og så info-arket på bagsiden. Dette kan der arbejdes videre med både i forhold til grafik og skriftstørrelse.

En respondent nævner, at hun savner et billede af det færdige måltid på emballagen, så synsbesværede eller kognitivt udfordrede borgere nemmere ville kunne danne sig et overblik.

“Jeg savner jo lidt, at der kunne være et billede af retten (...) Jeg kunne godt tænke mig, at den ret var vist på en tallerken, så man kunne se, hvordan det kunne se ud.”

(Deltager #13, Medarbejder på Fælleskøkkenet I/S)

Som tidligere nævnt er tid en vigtig faktor at tage stilling til i forhold til Måltidskassen, hvor de fleste SOSU-assistenten påpeger at de på nuværende tidspunkt ville vælge at tilberede måltidet i mikroovnen på grund af den begrænsede tid hos borgeren. Dog mener flere SOSU-assistenten at det ville være muligt at implementere det nye koncept, forudsat at der er en tilvænningsfase.

“Så det ville blive i mikroovnen med hjemmeplejen.”

(Deltager #1, SOSU-assistent)

“Jeg kan godt se det gode i det, hvis man kunne få tid til at gøre det på panden (...) så man ligesom får duften på en anden måde, men så skal vi til at forhandle [om tid].”

(Deltager #3, SOSU-assistent)

“Selvfølgelig kræver det tilvænnings for os allesammen”

(Deltager #3, SOSU-assistent)

Flere respondenter påpeger, at der er potentiale i konceptet til at styrke et tættere samarbejde mellem Fælleskøkkenet I/S og hjemmeplejen, hvilket kan forebygge mange problemer i forhold til underernæring, spiseevne og eventuelle opsigelse af madservice. Dette ved f.eks. at videreudvikle kommunikationen og informationen i og omkring Måltidskassen. Dette vil være et vigtigt punkt i en fremtidig produktmodning.

Flere af respondenterne spørger ind til hvem, der har lavet maden og hvor måltidet kommer fra og udtrykker stor overraskelse over, at maden er fra Fælleskøkkenet I/S og at det er samme måltid, som de tidligere er blevet præsenteret for under madservice fra Fælleskøkkenet I/S eller ved Cultural Probe ugen forinden. Dette antyder at måltidet både ser og smager anderledes end det nuværende emballagekoncept fra Fælleskøkkenet I/S, idet det er de samme måltider, som er blevet produceret med samme metode og under samme behandling og at den eneste forskel er pakningen og emballagen og den tilberedningsmetode det nye Bord Dæk Dig koncept tillader.

Som afslutning på interview blev respondenterne bedt om at reflektere over valget af madservice og hvorvidt det nye Bord Dæk Dig koncept kunne være interessant at modtage på sigt. Størstedelen af respondenterne udtrykte stor tilfredshed med det nuværende koncept fra Fælleskøkkenet I/S, og hvis det kunne blive leveret i de nye måltidskasser fra Bord Dæk Dig konceptet, ville langt de fleste foretrække dette. Respondenterne udtrykker deres begejstring og de forskellige fordele ved Måltidskassen gennem blandt andet sammenligninger til det nuværende koncept med de sorte og hvide plastbakker.

”Sådan et måltid her, det er synes jeg generelt bare er rigtig lækkert.”

(Deltager #13, Medarbejder i Fælleskøkkenet I/S)

“Det ser meget meget lækkert ud (...) meget mere delikat end i bakken”
(Deltager #5, Fremtidens bruger)

Det smager altså godt.”
(Deltager #16, Fremtidens Bruger)

5. SPØRGESKEMAUNDERSØGELSE

Nedenstående er en opsamling på spørgeskemaundersøgelsens resultater. Grundet en differentiering i spørgeskemaet, er opsamlingen inddelt efter brugergrupperne: *SOSU-assistent*, *Nuværende brugere*, *Fremtidens brugere* og *Medarbejdere fra Fælleskøkkenet*. Afslutningsvis sammenlignes undersøgelsens resultater på tværs af de forskellige brugergrupper og præsenteres som overordnede konklusioner.

5.1 SOSU-assistent

Adspurgte SOSU-assistent mener, at maden i måltidskassen i *høj grad* er præsenteret appetitligt og indbydende. Flere påpeger at den tydelige opdeling af måltidet gør det nemmere for borgeren at se maden, og at *‘det visuelle’* er altafgørende for måltidsoplevelsen.

SOSU-assistenterne svarer, at emballagen i *høj grad* gør det muligt for borgeren at sammensætte et måltid, de har lyst til. Ud fra respondenternes kommentarer, er det opdelingen af måltidets delkomponenter, som gør det muligt for borgeren at til- og fravælge dele af måltidet afhængig af lyst. I forhold til madens duft under tilberedning, svarer respondenterne, at maden *til dels* eller i *høj grad* dufter ved tilberedning af måltidet. Dette afhænger af hvorvidt måltidet er tilberedt i mikroovn eller ved kogning og/eller pandestegning. Størstedelen af SOSU-assistent valgte at tilberede måltidet i mikroovn - her kan madens forskellige dele såsom sovsen duftes mindre til sammenligning med tilberedning ved brug af gryde og/eller pande. Den valgte tilberedningsmetode er derfor afgørende for, hvorvidt de forskellige dele af maden kan duftes ved tilberedning af måltidet.

Alle respondenter svarer, at maden i *høj grad* smagte, som det de forventede. Her kommenteres, at maden smagte godt, at frikadellerne var som nystegte, og at maden smagte, som det duftede.

I forhold til hvorvidt det er sandsynligt at borgeren kan indgå aktivt i tilberedningen af måltidet, svarer de adspurgte SOSU-assistent i *nogen* til *høj grad*. De fleste borgere vil kunne deltage i tilberedningen af måltidet - i forskellig grad - og særligt emballagen gør det nemmere for borgeren at tilberede maden. Det kommenteres desuden, at de nye måltidskasser indbyder til *‘mere snak og samarbejde’* mellem SOSU-assistent og borger.

SOSU-assistenterne synes, at det er let at tilberede maden i det nye måltidskoncept - det er klart beskrevet og nemt at overskue. Dog vurderer én af respondenterne, at det er svært at tilberede maden, og det kommenteres desuden, at *‘al begyndelse kan være svær’*, men at det med tiden bliver nemmere og vil være en god oplevelse for borgeren.

Adspurgt omkring i hvor høj grad, det er sandsynligt, at SOSU-assistenten vil bruge ekstra tid på at tilberede måltidet sammen med borgeren, svarer alle respondenter i *høj grad*. Her uddybes, at inddragelsen af borgeren i tilberedningen af måltidet virker appetitvækkende og kunne indgå som del af et rehabiliteringsforløb. Dog svares der også *‘hvis bare tiden er til det’*. I forlængelse heraf, vurderer alle respondenter at emballagen og madlavningen i *høj grad* kan hjælpe i hverdagsrehabiliteringen hos borgeren. Her uddybes, at det er en overskuelig opgave for borgeren og at det på sigt, efter vejledning, kunne blive en selvstændig opgave for de borgere, som ønsker at være selvhjulpne i hverdagen.

5.2 Nuværende brugere

Repræsentanter for de *Nuværende brugere* mener, at maden i måltidskassen i høj grad er præsenteret appetitligt, indbydende og desuden er '*meget tiltalende*'. Det kommenteres, at maden er nem at gå til og ikke kommer til 'at volde problemer'. Respondenterne mener, at emballagen i høj grad gør det muligt at sammensætte et måltid, de har lyst til. I forhold til i hvilken grad madens forskellige dele kan duftes under tilberedning, fordeles svarene bredt. Der svares både i meget lav grad og i meget høj grad - dette på trods af at respondenterne valgte den samme tilberedningsmetode for måltidet (mikroovn). Svarene uddybes ikke yderligere med kommentarer.

Respondenterne mener, at maden i *høj grad* smagte, som de forventede. Hertil kommenteres, at frikadellerne var gode og '*bestemt ikke ringere end i dag*' [red.: Her henvises til den oplevelse de nuværende brugere af madservice fra Fælleskøkkenet har af frikadellerne sammenlignet med det nye måltidskoncept.]

I spørgsmål omkring i hvor høj grad det er sandsynligt at tilberede de enkelte dele i måltidet, frem for at varme det hele på én gang, svares igen bredt fra *lav* til i *høj grad*. Her kommenteres, at valg af tilberedning afhænger af maden, hvorfor svaret på dette spørgsmål ikke er entydigt. En anden respondent kunne ikke læse den vedlagte instruktion og fulgte derfor sin intuition - her blev al maden varmet på én gang i mikroovnen.

Respondenterne svarer, at de i *høj grad* kunne forestille sig at benytte måltidskassen som en madservice i fremtiden. På trods af problemer med at læse den vedlagte instruktion, opleves konceptet som fornuftigt og '*slet ikke umuligt*'. Også måltidets '*indpakning*' kommenteres som værende fin.

Madens tekstur vurderes af de nuværende brugere som '*med bid i*' eller som '*fin/lige tilpas*'. Dette stemmer fint overens med brugernes ønske om broccoli og kartofler med bid i eller som '*næsten rå*' (broccoli) og '*tilpas faste*' (kartofler). Yderligere kommenteres det, at madens tekstur var god, og at udkogte og snaskede kartofler ikke var et ønske.

Der er ikke enighed blandt de nuværende brugere i forhold til hvor let/svært det er at tilberede maden i det nye måltidskoncept - det opleves både som meget let og meget svært. En respondent fremhæver opdelingen/separeringen af måltidet som fin, hvor en anden noterer, at det kræver briller [red. at læse instruktionen].

Adspurgt omkring, hvorvidt de nuværende borgere kan se nogen værdi i at deltage på et madhold og lære forskellige måder at tilberede maden på, er svarene igen spredt. En respondent noterer, at det kunne være herligt med henvisning til et 'socialt herberg', hvor en anden ikke ønsker at deltage på madhold, da vedkommende selv har klaret madlavningen i 21 år, alene.

NOTE: Deltager #10 udfyldte ikke et spørgeskema ved deltagelse i Testfase 2 og indgår derfor ikke i spørgeskemaundersøgelsen. Resultaterne bygger derfor på besvarelser fra to repræsentanter for kategorien *Nuværende brugere*.

5.3 Fremtidens brugere

Repræsentanter for *Fremtidens brugere* mener, at maden i måltidskassen, i høj grad, er præsenteret appetitligt og indbydende og at '*det er dejligt med forskellige farver*' på maden. Dog kommenterer én respondent på mængden af emballage som værende lidt meget.

Adspurgte svarer, at emballagen i høj grad gør det muligt at sammensætte et måltid, de har lyst til, og at fleksibiliteten fremgår i den særskilte pakning af maden. På trods af en øget fleksibilitet svarer én

respondent, at vedkommende foretrækker at modtage maden samlet i én bakke. Valg af emballage (red. plastposerne) opleves desuden som værende *'lidt plastik-agtige'*.

I forhold til i hvilken grad madens forskellige dele kan duftes under tilberedning, ligger svarene bredt. Til sammenligning med de *Nuværende brugere* valgte størstedelen af *Fremtidens brugere* at benytte gryde og/eller pande til tilberedning af måltidet. Ved denne type tilberedning svarer respondenterne, at madens forskellige dele i høj grad kan duftes under tilberedning. Her uddybes, at brugen af gryde og/eller pande stimulerer lugtesansen og *'giver én mulighed for at følge med'* i processen. I tilfælde af valg af mikroovn som tilberedningsmetode kommenteres, at duften af mad mangler, og at duften først kommer, når *'låget er kommet af'* [red. låg til mikroovn].

Fremtidens brugere mener, at maden i høj grad smagte, som de forventede. På trods af tilfredshed med kartoflernes størrelse og tekstur, så kommenterer én respondent, at kartoflerne *'ikke smagte af så meget'*. Samme respondent svarer også, at frikadeller og sovs bidrog med mest duft til måltidet.

I forhold til, hvorvidt det er sandsynligt, at respondenterne vil tilberede de enkelte dele i måltidet for sig fremfor at varme det hele på én gang, svares der middel til i høj grad. Én respondent foretrækker at *'varme det hele på en gang'*, men hovedparten af *Fremtidens brugere* svarer, at det i høj grad er sandsynligt, at de vil tilberede måltidets enkelte dele for sig. På trods af en længere og mere omfattende proces, opnås her en større fleksibilitet og valgfrihed i forhold til at kunne spise dele af måltidet såsom grøntsagerne koldt. Én respondent kommenterer desuden, at vedkommende ofte nyder et glas vin under tilberedning af mad. Det kommenteres, at tilberedning i mikroovn kan blive kedeligt i længden, men at det kan være *'ok for den sultne'*.

Respondenter for *Fremtidens brugere* svarer bredt i forhold til, hvorvidt de kan forestille sig at bruge måltidskassen som en madservice i fremtiden, og to respondenter svarer *'ved ikke'*. Svarene kommenteres ikke yderligere, men én respondent uddyber, at vedkommende alders- og funktionsmæssigt ikke har behov for hjælp til tilberedning af mad.

Teksturen på både broccoli og kartofler, vurderes som *'med bid i'* eller som *'midt i mellem'*. Størstedelen af *Fremtidens brugere* foretrækker broccoli som *'næsten rå'* og teksturen på kartofler må gerne være *'midt i mellem'* eller *'med bid i'*. Det kommenteres, at kartoflerne ikke må være bløde.

Hovedparten af *Fremtidens brugere* er enige om, at det er let at tilberede maden uanset tilberedningsmetode. Dog svarer én respondent, at det er svært at tilberede maden i det nye måltidskoncept, og at vedkommende foretrækker at modtage en bakke, hvor maden er samlet på forhånd. Det kommenteres desuden, at mængden af valgmuligheder i konceptet gør tilberedningssituationen lidt sværere. Her foreslås et nummersystem, som kan guide brugeren under tilberedning.

66% af respondenterne for *Fremtidens brugere* svarer, at de i høj grad kunne forestille sig at deltage i et madhold for at lære om forskellige måder at tilberede maden på. To respondenter svarer *'ved ikke'*. Svarene kommenteres ikke yderligere af nogle deltagere.

5.4 Medarbejdere fra Fælleskøkkenet I/S

Medarbejdere fra Fælleskøkkenet med forskellige funktioner og tilknytning til det nye måltidskoncept indgik i spørgeskemaundersøgelsen. Repræsenteret var medarbejdere for forpak og bagpak, som indgår i produktionsdelen af konceptet. Derudover deltog også en chauffør fra Fælleskøkkenet, som har ansvar for leveringen af måltiderne.

Adspurgte medarbejdere fra Fælleskøkkenet mener, at maden i måltidskassen i høj grad er præsenteret appetitligt og indbydende. Dog var førstehåndindtrykket lidt overvældende i forhold til mængden af information på den vedlagte vejledning.

Respondenterne svarer, at de i høj grad mener, at emballagen gør det muligt for borgeren at sammensætte et måltid, de har lyst til. Det kræver dog, at borgeren selv er i stand til varme maden, da *'det måske bliver for tidskrævende for hjemmeplejen'*.

Medarbejderne fra Fælleskøkkenet vurderer graden af duft, under tilberedning af madens forskellige dele, forskelligt. Ved brug af mikroovn som tilberedningsmetode kunne maden ikke duftes og svaret er her i lav grad. Omvendt kunne maden i høj grad duftes af de respondenter, der valgte at tilberede maden med gryde og/eller pande. Her kommenteres det, at maden duftede dejligt under opvarmning, og at sovsen som det eneste ikke duftede, fordi den blev opvarmet i mikroovnen.

Respondenterne mener, at maden i høj grad smagte, som de forventede. Hertil kommenteres, at det var et *'lækkert måltid'*. Teksturen på broccoli vurderes af alle respondenter som 'med bid i', hvor kartoflerne vurderes som både 'med bid i', 'bløde' og 'sprøde'. Den blandede vurdering af kartoflernes tekstur kan forklares ved forskelligartet tilberedning som både foregik i mikroovn, ved kogning og på panden. Alle respondenter foretrækker teksturen på broccoli som 'næsten rå' og det kommenteres, at det kan spises direkte fra posen og ikke behøver opvarmning. Den foretrukne tekstur på kartofler veksler fra at måtte være 'næsten rå' til 'bløde'.

Medarbejderne fra Fælleskøkkenet I/S har blandede tilbagemeldinger i forhold til, hvilke muligheder den nye emballage kan give i produktionen i Fælleskøkkenet I/S. Der kommenteres særligt på emballagen, som vil kræve meget tid og arbejde i forhold til den opdeltede pakning af måltidet samt påsætning af etiketter. Her svarer en respondent, at det muligvis vil kræve en hel omlægning i både forpak og bagpak. Dog ses der muligheder i, at maden kan pakkes i flows - grønt en hel dag, sovs en anden dag osv. Derudover er måltidskonceptet mere fleksibelt og giver borgeren mulighed for at til- og fravælge dele af måltidet efter lyst og behov. Det kræver dog, at borgeren er i stand til selv at kunne varme maden, da det *'muligvis er for tidskrævende for hjemmeplejen'*.

5.5 Sammenfatning af spørgeskema

Dele af spørgeskemaundersøgelsen var ens for alle brugergrupper. I nedenstående opsummeres væsentlige indsigter på tværs af brugergrupperne.

Alle deltagere synes, at maden i måltidskassen i høj eller meget høj grad bliver præsenteret appetitlig og indbydende.

Deltagerne påpeger, at den tydelige opdeling af måltidet gør det nemmere og mere overskueligt at se maden. Farvespillet på måltidets forskellige dele har betydning for deltagerens vurdering af måltidets appel, og det kommenteres, at *'det visuelle'* er altafgørende for måltidsoplevelsen, og at *'det er dejligt med forskellige farver'* på maden.

Nogle deltagere svarer, at mængden af emballage er lige i overkanten. Dog mener andre, at emballagen gør det overskueligt og nemt at gå til. Der kommenteres også på mængden af information på den vedlagte instruktion, som virker overvældende ved præsentationen af måltidet.

Alle deltagere synes, at emballagen i høj eller meget høj grad gør det muligt for borgeren at sammensætte et måltid, de har lyst til.

Deltagerne svarer, at opdelingen af maden gør måltidskonceptet fleksibelt, da borgeren har mulighed for at til- og fravælge dele af måltidet afhængig af lyst. På trods af en øget fleksibilitet svarer en repræsentant for fremtidens brugere, at vedkommende foretrækker at modtage maden samlet i én bakke.

Dette underbygges af Medarbejdere fra Fælleskøkkenet, som svarer, at konceptet kræver, at borgeren selv er i stand til at varme maden, da *'det måske bliver for tidskrævende for hjemmeplejen'*. Alle deltagere synes, at emballagen gør det muligt for borgeren at sammensætte et måltid, de har lyst til. Dog kommenterer en Medarbejder fra Fælleskøkkenet, at mængden af muligheder er begrænset, da borgeren 'kun' bliver tilbudt én type grøntsager osv. i måltidet. På baggrund af denne kommentar, virker det til, at fleksibiliteten i konceptet ikke er kommunikeret tydeligt på den vedlagte instruktion.

I forhold til graden af duft under tilberedning af madens forskellige dele er svarene spredt fra lav til høj grad på tværs af brugergrupperne.

I hvor høj grad madens forskellige dele dufter under tilberedning afhænger af valget af tilberedningsmetode. Ved brug af mikroovn kunne maden af flere respondenter ikke duftes og svaret er her i lav grad. Omvendt kunne maden i høj grad duftes af de respondenter, der valgte at tilberede maden med gryde og/eller pande.

Alle Nuværende brugere valgte at opvarme måltidet i mikroovn. Omvendt valgte størstedelen af Fremtidens brugere at benytte sig af gryde og/eller pande til tilberedning af måltidet. SOSU-assistenten og Medarbejderne fra Fælleskøkkenet valgte at benytte begge tilberedningsmetoder. Valg af tilberedningsmetode vil derfor også afhænge af brugergruppen og den enkelte og i sidste ende påvirke graden af duft under tilberedning.

En respondent påpeger, at brugen af gryde og/eller pande stimulerer lugtesansen og *'giver én mulighed for at følge med'* i processen. I tilfælde af valg af mikroovn som tilberedningsmetode kommenteres, at duften af mad mangler undervejs, og at duften først kommer, når *'låget er kommet af'* (red. låg til mikroovn) - Deltager #7[9]

Alle deltagere svarer, at maden i høj eller meget høj grad smagte, som de forventede.

På tværs af brugergrupperne kommenteres dette spørgsmål ikke med yderligere kommentarer. Dog fremhæves frikadellernes smag og duft af alle deltagere - en deltager kommenterer, at frikadellerne smagte, som var de nystegte og en anden påpeger, at frikadellerne sammen med sovsen var ansvarlig for måltidets duft.

Hverken deltagere eller brugergrupper er enige om, hvor let/svært det er at tilberede maden i det nye måltidskoncept. Der svares både meget let og meget svært.

Størstedelen af SOSU-assistenten og Fremtidens brugere er enige om, at maden i det nye måltidskoncept er let at tilberede. Det kommenteres, at det er klart beskrevet og nemt at overskue. Dog er der uenighed blandt de Nuværende brugere, som oplever konceptet som både meget let og meget svært. Også én repræsentant for fremtidens brugere svarer, at det er svært at tilberede maden i det nye måltidskoncept, og at vedkommende foretrækker at modtage en bakke, hvor maden er samlet på forhånd.

På trods af at måltidet vurderes som let at tilberede, påpeger en SOSU-assistent, at *'al begyndelse er svær'*, men at det med tiden bliver nemmere og vil være en god oplevelse for borgeren - Deltager #3. Dette vil igen afhænge af brugergruppen og den enkelte.

En repræsentant for Fremtidens brugere påpeger, at mængden af valgmuligheder i konceptet gør tilberednings-situationen lidt sværere. Her foreslås et nummersystem, som kan guide brugeren under tilberedning.

6. BARRIERER

Undervejs i testen er der områder af konceptet, som forudsætter ændringer i strukturerne i og omkring madservice. Her kan blandt andet nævnes tid og oplæring som væsentlige parametre, der skal ændres for at kunne indføre Bord Dæk Dig konceptet i madservice på sigt.

Testfase 2 havde desuden mindre begrænsninger eller bias, som resultaterne kan være påvirket af:

I) Testen forløb over to dage med interval af en time mellem hver respondent, hvilket betød at nogle respondenter lavede og spiste mad på utraditionelle tidspunkter for indtag af måltid. Dette kan have påvirket appetitten hos den enkelte respondent.

II) Alle tests blev afholdt i samme lokale, hvilket kan have påvirket duften i lokalet, eksempelvis kan duften af stegte frikadeller og sovs have "siddet" i luften fra foregående respondent, da den stramme tidsplan ikke tillod tilstrækkelig med udluftning til at rense rummet fuldstændig for dufte. Dette kan have påvirket respondenternes appetit og lyst til måltidet.

III) Ved at teste Bord Dæk Dig-konceptet en enkelt dag, giver dette et øjebliksbillede af en umiddelbar reaktion på en kasse respondenterne modtager, ser og skal bruge en enkelt dag. Ved at udsende måltidet til respondenter hjem og teste over en længere periode, kunne have givet en oplevelse af at respondenterne havde tid til at undersøge måltidskassen på egen hånd og derved vænne sig til konceptet.

IV) Prototypen på den planlagte madkasse til konceptet kunne ikke fremskaffes/produceres forud for tests og madkassen er derfor en smule større end planlagt. Dette betyder at kassen fylder meget i køleskabet, hvilket kan have haft betydning for respondenternes oplevelse af måltidskassen.

V) Designet af instruktionsguiden havde betydning for hvorvidt respondenterne valgte tilberedningsmetode 1 eller 2, idet tilberedningen i mikrobølgeovn, fyldte mindre, var skrevet med mørkere skrift og stod i bunden af instruktionen, som den sekundære valgmulighed. Dette betød at nogle respondenter slet ikke læste at der var en mulighed nummer to.

7. SAMMENFATNING AF RESULTATER

Formålet i Testfase 2 var at teste det måltidets æstetiske udtryk i konceptet 'Måltidskassen' herunder tilberedning, samt spiseoplevelse og herunder observere sanseindtryk såsom smag, tekstur og lugt.

Rapporten vil afrunde med en kort sammenfatning af resultaterne fra Testfase 2, og derefter afslutte med en perspektivering af på projektet som helhed.



Testfase 2 havde til formål at teste som at konceptet giver øget fleksibilitet og tilvalg og at måltidets æstetik øger måltidsoplevelsen gennem visuelle og olfaktoriske sanseindtryk. At måltidsoplevelsen styrkes ved egen tilberedning/opvarmning og involvering og at måltidsoplevelsen øges smagsmæssigt, samt at forpakningen vil give flere muligheder for Fællesskøkkenet I/S. Disse teser dannede grundlag for de temaer der blev undersøgt i testen med mulighed for at addere yderligere temaer undervejs hvis relevant. Resultaterne fra Testfase 2, herunder data fra både spørgeskema og interview er blevet diskuteret og analyseret i projektgruppen og præsenteret i foregående afsnit; Præsentation af Resultater.

Bord Dæk Dig konceptet giver øget fleksibilitet og tilvalg gennem individuel oplevelse baseret på individuelle behov. Konceptet rummer alle niveauer af køkkenerfaring, lige fra at fortsætte med tilberede i mikroovnen til den selvkørende ældre, som bruger enkeltkomponenter på sin egen måde som råvarer i egen ret. Flere respondenter nævner at konceptet giver øget ejerskab og medbestemmelse over måltidet og øger motivationen til at deltage i og omkring tilberedningen af måltidet.

Bord Dæk Dig konceptet øger måltidsoplevelsen gennem nye tilberedningsmetoder og enkeltkomponent forpakning. Respondenterne giver udtryk for at kvaliteten af måltidet er højnet i det nye koncept idet sanserne kommer i spil fra det æstetiske farverige syn ved åbning af pakken, til dufte ved tilberedning og spisning af måltidet gennem forskellige konsistenser. Flere respondenter på tværs af baggrund italesætter at forpakningen ser tiltalende ud og at maden i de enkelte poser kan give mulighed for at se og mærke måltidets indhold. Selv den pragmatisk og hurtige tilberedning på tallerken og i mikroovn udtrykkes som en æstetisk oplevelse af et måltid. Forpakningen og det samlede måltid øger nysgerrigheden og oplevelsen i forbindelse med tilberedning, samtidig med at emballagens gennemsigtighed skaber genkendelighed. Flere respondenter udtaler sågar at måltidskassen opleves som en gave fuld af overraskelser.

Bord Dæk Dig konceptet styrker måltidsoplevelsen ved egen opvarmning, idet respondenterne giver udtryk for at selvbestemmelse og følelsen af succes ved selv at lave sin mad øges. Alle respondenter lykkedes med Bord Dæk Dig konceptet på trods af forskelligt erfaringsniveau i køkkenet idet konceptet rummer mulighed for tilberedning tilpasset individuelle behov. Konceptet fastholder følelse af "selv at kunne" og styrkes yderligere ved de forskellige tilberedningsmuligheder og konceptets skalérbarhed. Desuden bliver motivationen til at lære

yderlige eller gøre mere i køkkenet øget. Respondenter får alle tilberedt og serveret et lækkert, varmt og æstetisk lækkert måltid med stor tilfredshed uanset erfarings-og/eller ambitionsniveau for måltidet.

Bord Dæk Dig konceptet giver en øget smagsmæssig måltidsoplevelse gennem individuel tilberedning, idet konsistensen på de enkelte komponenter fremmes ved individuel tilberedning og tilberedningstid. der er rum til at eksperimentere eller gøre som man plejer. selv ved tilberedning i mikrobølgeovn.

Testen kan konkludere at den oplevet kvalitet af de enkelte komponenter og det samlede måltid er større end det den nuværende emballagetype kan tilbyde og det nye koncept omtales som "Rigtig Mad" og ikke "Institutionsmad". Kartofflens konsistens og udseende opleves som en rigtig kartoffel, hvilket giver en forøgelse af kvaliteten og oplevelsen.

Bord Dæk Dig konceptet inkluderende enkeltkomponenter, der giver flere muligheder til Fælleskøkkenet I/S, idet de adskillige muligheder giver en øget mulighed for nye paknings- og produktionsplanlægning, der effektiviseret produktionen.

Desuden giver enkeltkomponenterne og forpakning borgerne mulighed for at lave egne valg, tilvalg eller fravalg og dermed øget fleksibilitet på tværs af projektets målgrupper, herunder både borgere og personale. Den nye forpakning giver desuden en mulighed for at skabe en relation eller historie mellem medarbejderne og borgerne og Fælleskøkkenet I/S' behov for at kunne tilbyde et måltid, mere end blot mad bliver imødekommet.

Bord Dæk Dig konceptet øget muligheden for rehabilitering undervejs i tilberedningen af et måltid. Flere respondenter (SOSU-assistenten) giver udtryk for at det nye koncept kunne indgå som rehabiliteringsredskab - som hjerne-gymnastik eller social oplevelse (Dette gælder både madlavning og sudoku på bagsiden). Flere respondenter (SOSU-assistenten) kan se det nye koncept for meningsfuld dialog/samtale starter - dette både i forhold til at vælge (overskueligt), tilberedning (involvering) samt info-arket på bagsiden (hyggeligt, sjovt, minder). Nogle respondenter udtrykker, at det er et misforstået hensyn at gøre madlavning så "nem som muligt". Bord Dæk Dig konceptet kan være et redskab til at give borgeren værdighed, selvbestemmelse og magt tilbage gennem succesoplevelser ved og omkring måltidet.

Derudover var det Testfase 2's sigte at afdække eventuelle barrierer ved 'Måltidskassen' for borgere, plejepersonale og Fælleskøkkenet I/S' ansatte og sikre at løsningen er skalerbar ift. borgernes evner og motivation.

Barriererne er afdækket og analyseret i tematikker til brug ved yderligere produktmodning af Bord Dæk Dig Konceptet. Tematikkerne for produktmodning er; Deklarationer, Kommunikationsstrategi, Uddannelse/Træning, Produktudformning, Udvikling af Service og Kommunikations Loop. Desuden skal også Tid ses som en af de væsentlige faktorer for at Bord Dæk Dig konceptet kan implementeres i madservice.

Undervejs i test 2 blev Bord Dæk Dig konceptets skalerbarhed testet, idet respondenter repræsenterede de forskellige brugertyper, som projektet også havde inkluderet som personas under produktudviklingen. Derudover blev det påpeget gentagende gange af alle brugergrupper hvorledes konceptet kan op eller ned skaleres efter, tid, lyst, behov og evne, samt bidrage til mere end blot måltidet jvf. Præsentation af Resultater; Inddragelse & Hverdagsrehabilitering.

Overordnet indikerer resultaterne af Testfase 2 at designkonceptet 'Måltidskassen' kunne være en ny positiv mulighed for at optimere madservice til ældre i eget hjem. Resultaterne indikerer også at man med projektets emballagekoncept ville kunne opnå forhøjet livskvalitet og livsglæde hos den spisende.

7.1 Yderligere observationer

Tid er en vigtig faktor i det nuværende madservice-koncept. På nuværende tidspunkt har SOSU-assistenten maksimalt 5 minutter til måltidet hos de hjemmeboende ældre, hvilket svarer til at åbne de sorte og hvide plastik bakker, opvarme det i ovnen og servere det for de ældre. Med det nye Bord Dæk Dig koncept lægger enkeltkomponent pakningen op til adskillige tilberedningsmetoder med måltidet, hvoraf to af dem er beskrevet på instruktionen i madkassen. Den ene er den traditionelle mikroovnsmetode. I det nye koncept 'Måltidskassen' skal maden dog ud af poserne og anrettes på tallerken før opvarmning, for blandt andet at undgå at maden bliver spist direkte fra plastikbakken, samt at give hver enkeltkomponent en individuel opvarmning, afhængig af tekstur for at kunne sikre måltidets kvalitet. Denne fremgangsmåde er estimeret til at tage 5 minutter, som den nuværende, men den kræver lidt mere arbejde, idet flere ting skal pakke ud og har forskellige tilberedningstid, hvilket kan forsinke SOSU-assistenten i det arbejde hun normalt gør sig når maden opvarmes i mikroovnen.

Den anden metode, der står beskrevet i instruktionen er opvarmning af måltidet sker ved hjælp af flere køkkenremedier, herunder blandt andet pande, gryde, skærebræt og kniv. Her er det intentionen at måltidet tilberedes af borgeren selv eller i samspil med SOSU-assistenten. Denne metode skal bidrage til en øget appetit blandt borgerne gennem blandt andet duft og følelsen af at have lavet maden selv, ved udkæring af et løg, stegning af en frikadelle osv. Desuden optimeres madens smag og tekstur yderligere ved opvarmning på denne måde. Denne metode vil tage op imod 15 minutter og er på nuværende tidspunkt ikke muligt for SOSU-assistenterne at håndtere i deres tidsskema.

Undervejs i testen gjorde flere respondenter opmærksom på netop dette parameter, at tid er en faktor, som der ikke kan rykkes ved og dette influeret også nogle af respondenternes valg af tilberedningsmetode, idet de blev bedt om at tilberede et måltid, som de plejede og derfor valgte mikroovn-metoden, af den årsag at de ikke ville kunne nå det andet i de nuværende rammer for måltidet hos de hjemmeboende borgere. De fleste SOSU-assistenten valgte metoden i mikroovnen, og giver udtryk for at der ikke er tid til den "lange" tilberedningsmetode pga. lovgivning. på baggrund af den manglende tid, men kunne se fordele ved det nye koncept som helhed, både ved mikroovn-tilberedning og ved pande tilberedning, idet mulighederne var flere ved enkeltkomponent pakningen. Desuden udtrykkes der stor begejstring for konceptet i relation til rehabilitering af de ældre, jvf. Præsentation af Resultater; Inddragelse & Hverdagsrehabilitering.

Det andet parameter, der kræver ændring for at Bord Dæk Dig konceptet kan implementeres, som en fast del af madservice i Fælleskøkkenet I/S er oplæring. Bord Dæk Dig konceptet vil kræve både tid og oplæring af SOSU-assistenten for at kunne videreformidle konceptet til borgerne og oplære dem i det nye koncept. Dette vil kræve en omlægning af tid og ressourcer for SOSU-assistenten i forbindelse med mad til ældre i eget hjem og en tilvænningsperiode ville være den optimale overgangsperiode fra det nuværende emballagekoncept til det nye Bord Dæk Dig emballage koncept. Koncept Ændringer kræver både vejledning og fremvisning af mulighedsrum, for at kunne blive brugt mest optimalt. Det nye koncept kræver ikke kun en ny tid i mikroovnen, men en hel ny tilgang til konceptet madservice hvis borgeren bliver inddraget mere og hvor rehabilitering af borgeren også implementeres i og omkring måltidet jvf. Præsentation af Resultater; Inddragelse & Hverdagsrehabilitering.

8. Fremtidsperspektivering

Bord Dæk Dig projektgruppen vurderer, at det udviklede emballagekoncept er imødekommende over for optimering af madservice til ældre i eget hjem, og at det kan bidrage positivt til at skabe bedre måltidsoplevelser for ældre. Ligeledes vurderer projektgruppen, at projektets mål om at skabe prototyper af emballage, der skal højne den enkelte borgers livskvalitet og fremme trivlsen hos ældre i eget hjem ved optimering af æstetikken og teknologien i mad service er blevet opfyldt.

På denne baggrund vil en videreudvikling og produktmodning med henblik på produktion, kunne sikre langsigtede positive effekter af projektet. Projektgruppen anbefaler derfor at Bord Dæk Dig-konceptet ”Måltidskassen” produktmodnes i samarbejde med en emballagevirksomhed/virksomheder til fremtidigt salg og implementering i storkøkkener.

Dette vil kræve fokus på og videreudvikling af følgende tematikker:

Deklarationer

- Holdbarhed uåbnet/åbnet
- Næringsdeklarationer på enkeltkomponenter
- Billeder af anretning til inspiration
- Deltaljeret information om maden (præsaltet/forstegt/forkogt)

Kommunikationsstrategi

- Fokus på historier om lokale råvarer og begivenheder
- Udvikling af bagside: Vittighedstegninger/ lokale eller nationale begivenheder
- Små gaver til brugerne – (håndskrevne kort/bolsjer/“ loyalitetsklub”, etc.)
- Tydeligere klippelinjer/ skrift på vejledning
- Tydeligere adskillelse af tilberedningsmetoder

Uddannelse/Træning

- Uddannelse af det personale, der hjælper den ældre i eget hjem med måltidet
- Uddannelse af den ældre i eget hjem omkring måltidskoncept
- Involvering af ergoterapeuter og SOSU-assistenten i forhold til hverdagsrehabilitering
- Afprøvning af fleksibilitet ift. valg af egen sammensætning af måltidet

Produktudformning

- Detaljer på sovsekanden
- 2-delte poser med en svejsning imellem = holdbarhed stadig intakt efter at have delt portionen

Udvikling af service

- Forskellige portionsstørrelser for de enkelte dele
- Komponentbestilling til egen sammensætning af måltider
- Udvikling af fleksible råd og vejledning til hverdagsmad

Potentielle samarbejder

- Fokus på tættere samarbejde mellem kommunerne og Fælleskøkkenet I/S
- Fokus på tættere samarbejde mellem SOSU-assistenten og Fælleskøkkenet I/S i forhold til forskellige eller ændrede behov (Feedback-loop).
- Chauffører som bindeled

9. REFERENCELISTE

Bundgaard, L., Grønbeck, M. S., Hansen, G. L., Andersen, B. V., Kidmose, U. & Grønhøj, A.. (2017). *SKABER NYE LIVSSITUATIONER EN ÆNDRING I MÅLTIDSVANER OG ET ANDERLEDES BEHOV FOR INFORMATION OM SUND KOST?*. Available: <https://dcapub.au.dk/djfpublikation/djfpdf/DCArapport108.pdf>. Last accessed 3. december 2020.

Danmarks Statistik. (2011). *NYT FRA DANMARKS STATISTIK - En halv million flere ældre i 2044*. Available: <http://www.dst.dk/pukora/epub/Nyt/2011/NR205.pdf>. Last accessed 3. december 2020.

Ældresagen. (2019). *Mad og måltider - FAKTA OG ANBEFALINGER TIL DET GODE MÅLTID PÅ PLEJEHJEM*. Available: <https://www.aeldresagen.dk/frivilligportalen/lokal-indflydelse/aeldrepolitiske-fokusomraader/mad-og-maaltider>. Last accessed 2. december 2020.

Ældresagen. (2020). *Tal og fakta om ældre - HVEM ER DE ÆLDRE? HVORDAN ER DET AT VÆRE ÆLDRE? OG HVORDAN HAR DE ÆLDRE DET? FÅ FAKTA OM ÆLDRE I DANMARK*. Available: <https://www.aeldresagen.dk/om-aeldresagen/aeldresagen/organisation/fakta/tal-og-fakta-om-aeldre>. Last accessed 2. december 2020.