



NYBRO KOMMUN  
Omsorgsförvaltningen

# MATEN – EN DEL AV OMSORGEN

Ett utvecklings – förändringsprojekt av maten – och måltiden  
inom äldreomsorgen i Nybro Kommun

2008-07-18

Projektledare och lärare

Linda Olsson  
Kaisa Modig  
Lena Silfver

## **Innehållsförteckning**

Sammanfattning .....	2
Ordförklaringar .....	3
<b>Inledning</b> .....	<b>4</b>
Projektets syfte .....	4
Projektets mål .....	5
Vuxenutbildningens medverkan .....	5
<b>Metod</b> .....	<b>6</b>
Projektdeltagare, upplägg och struktur .....	6
Projektansvarigas uppdrag .....	7
Projektdeltagare Madesjögläntan .....	7
Genombrottsmetoden .....	7
Projektet steg för steg .....	8
Gruppträffar .....	8
Arbetsperioder .....	9
Projektavslutning .....	9
<b>Resultat</b> .....	<b>10</b>
Maten och måltidsmiljön .....	10
Nattfasta .....	10
Slutrapport grupp 1, Almen .....	12
Slutrapport grupp 2, Almen .....	16
Slutrapport grupp 3, Almen .....	19
Slutrapport grupp 4, Almen .....	22
Slutrapport grupp 5, Almen .....	24
Slutrapport grupp 6, Almen .....	27
<b>Föreläsningar</b> .....	<b>30</b>
Föreläsning Kost - för äldre .....	30
Föreläsning– Bättre mat och hälsa för äldre .....	30
Livsmedelsutbildning .....	30
<b>Diskussion</b> .....	<b>31</b>
Utvärdering ur projektledares perspektiv .....	31
Utvärdering ur lärares perspektiv .....	32
Utvärdering ur omsorgsassistenters perspektiv, Almen .....	33
Utvärdering ur enhetschefers perspektiv, Almen .....	34
Utvärdering ur omsorgsassistenters perspektiv, Madesjögläntan .....	36
Utvärdering ur enhetschefers perspektiv, Madesjögläntan .....	37
<b>Referenslista</b> .....	<b>38</b>
<b>Bilaga 1-4</b>	

## **Sammanfattning**

Socialstyrelsen har på uppdrag av regeringen fördelat medel till den kommunala äldreomsorgen under perioden 2007-2009 för att utveckla vården och omsorgen för äldre personer. På initiativ av omsorgsförvaltningen i Nybro kommun startades hösten 2007 projektet *Maten – en del av omsorgen*. Syftet med projektet har varit förbättra och utveckla maten – och måltidssituationen för omsorgstagare inom äldreomsorgen i Nybro kommun. Projektet har drivits som ett praktiskt utvecklings – och förändringsarbete på det särskilda boendet Almen i Nybro och varit ett samarbete mellan Nybro Omsorgsförvaltning och Nybro Vuxenutbildning.

Ambitionen i projektet var att förbättra och utveckla maten - måltidssituationen samt att minska nattfastan för omsorgstagarna. Det övergripande resultatet visar att inom området maten – och måltidssituationen har det skett en övervägande positiv förändring. Måltidssituationen har blivit lugnare och trivsammare då omsorgstagarna serverats i mindre grupper samt att personalen har suttit ned tillsammans med omsorgstagarna. Omsorgstagarna har fått en ökad och bättre aptit och måltiden har skapat utrymme för goda samtalsstunder. Denna förändring har implementerats och kommer att fortsätta även utanför projektets ramar. Gällande området nattfasta har nattfastan minskat till viss del. Under projektets gång har det skett en ökad medvetenhet och överblick över omsorgstagarnas nattfasta vilket bör ses som en kvalitetssäkring i arbetet med vård och omsorg av äldre.

## **Ordförklaringar**

**Månadsrapporter** – rapport som beskriver förändringsområdena måltidsmiljö och nattfasta i text och diagramform

**Nattfasta** – Antal timmar mellan sista mat – och eller dryckintag på kvällen till första intaget på morgonen (vatten inte inräknat).

**Slutrapport** – slutlig rapport och analys av gruppernas arbete som presenterar mätperioderna i diagramform samt kommentarer

**Tester/förändringsåtgärder** – idéer som har kommit fram i arbetslag att pröva inom en bestämd tidsperiod.

**VAS – skala** – Visuell Analog Skala. Ett mätinstrument som används i syfte att mäta upplevelse av trivsel/välbefinnande i samband med måltid. Skalan är graderad med siffrorna 1 – 5, där 1 är djupt olycklig, väldigt nedslagen eller illa till mods och 5 är mycket glad, på väldigt gott humör.

## **Inledning**

Socialstyrelsen har på uppdrag av regeringen fördelat medel till den kommunala äldreomsorgen under perioden 2007-2009 för att utveckla vården och omsorgen för äldre personer. På initiativ av omsorgsförvaltningen i Nybro kommun startades våren 2007 projektet *Maten – en del av omsorgen*. Syftet med projektet var att kartlägga situationen för omsorgstagare inom äldreomsorgen i Nybro kommun med avseende på rutiner, samarbete och upplevelser gällande äldres mat – och måltidssituation.

Det övergripande resultatet visade att trots att maten - och måltiden var en daglig del i omsorgsverksamheten gavs frågan ett tidsmässigt begränsat utrymme. Det som berör maten och måltidsfrågan behöver bli en naturlig del i arbetet där inblandade yrkesgrupper har en öppen och regelbunden dialog. Samarbetet och kommunikationen mellan vårdens – och omsorgens yrkesprofessioner behövde förbättras då det gäller de äldres mat – och måltidssituation. Att samarbeta mot ett gemensamt mål är nödvändigt för att kunna ge omsorgstagarna bästa möjliga vård och omsorg. Maten och måltidsfrågan är ett omfattande område och för att förbättra översikten över omsorgstagarnas mat och näringsintag behövde även rutiner och dokumentation förtydligas och förbättras. Områden som att förebygga och uppmärksamma undernäring, nattfasta och måltidsordning kräver tydliga rutiner och bör ses över. Det fanns ett behov av att aktivt arbeta för att föra en ständig dialog kring det som rör maten och måltidssituationen.

Med anledning av studiens resultat startades därmed projektet *Maten – en del av omsorgen* i en andra fas och har drivits som ett praktiskt förändringsarbete under hösten 2007 till våren 2008 på det särskilda boendet Almen i Nybro kommun. Socialstyrelsen skall följa upp och utvärdera de utvecklingsinsatser som kommuner genomför med hjälp av stimulansmedel.

### **Projektets syfte**

Ett viktigt inslag i projektet *Maten – en del av omsorgen* är att förändringsarbetet är brukarfokuserat. Syftet med projektet har varit att ur omsorgstagarnas perspektiv förbättra de förhållanden som påverkar maten och måltidssituationen.

Ett andra syfte med projektet har varit att stimulera till lokalt utvecklingsarbete. Förändringsåtgärderna har skett lokalt, dvs. i verksamheten på Almen. Om förändringsåtgärderna på sikt visar sig ha gynnsam effekt, är förhoppningen att utvecklingen sprids till ytterligare enheter och även utanför det sammanhang projektet utgjort.

Ett tredje syfte har varit att initiera tvärprofessionella grupper. På så sätt kan ett förändringsarbete stärkas lokalt, men det är också ett sätt att ta vara på kompetensen inom olika yrkesprofessioner.

## Projektets mål

Resultatet från den första studien pekade på ett behov av förändringsåtgärder kring bl.a. rutiner och dokumentation gällande måltidsordning och nattfasta, varav dessa områden blev fokus i projektet. En gemensam målsättning var att 80 % av omsorgstagarna på Almen skulle uppleva glädje och välbefinnande i samband med måltiden vid projektets slut. Ytterligare målsättning var att nattfastan inte bör överstiga 11 timmar för omsorgstagarna vid projektets slut.

## Vuxenutbildningens medverkan

Projektet har drivits utifrån ett samarbete mellan Nybro Omsorgsförvaltning och Nybro Vuxenutbildning. Bakgrunden till att Nybro Vuxenutbildning deltagit i projektet *Maten – en del av omsorgen* är att Nybro Omsorgsförvaltning, med hjälp av den statliga satsningen *Kompetensstegen*, redan tidigare köpt kompetensutveckling av Nybro Vuxenutbildning till Almens personal, vilket resulterade i en önskan om ett fortsatt samarbete och ytterligare kompetensutveckling.

Nybro Vuxenutbildning deltog i projektet med den nationella kursen projektarbete 100 gymnasiepoäng i syfte att få personalen att på ett strukturerat sätt arbeta med ett projekt i den egna verksamheten. Ett annat syfte var att ge möjligheter för personalen att uppnå betygsmål och betyg. Studierna har inneburit processarbete, reflektioner, revideringar, diskussioner och skriftliga redovisningar.

Följande kursmål ingår enligt skolverket i kursen projektarbete 100 gymnasiepoäng;

- att kunna välja ett kunskapsområde och inom detta avgränsa en uppgift eller ett problem
- att kunna välja relevant material och metod samt relevanta redskap
- att kunna upprätta en projektplan och vid behov revidera denna
- att kunna föra loggbok över arbetets gång och fortlöpande redovisa processen
- att kunna diskutera arbetets utveckling med handledaren
- att kunna åstadkomma en slutprodukt som innebär en självständig lösning av den valda uppgiften eller det valda problemet
- att kunna göra en skriftlig redovisning av projektet som beskriver arbetets gång från idé till slutprodukt
- att kunna skriftligt eller muntligt värdera arbetsgång och resultat.

Kursmålen har nåtts genom information och genomgångar av lärare om processlärande, arbetsgruppens gruppsykologi, motivationsarbete, kommunikation och dokumentation har diskuterats och reflekterats över under den tid som kostprojektet har pågått. Loggböcker har delats ut till all personal vid start av projektet höstterminen - 08. Vi lärare har läst och sett hur processen har framskridit hos den enskilde, i övrigt har varje grupp redovisat och reflekterat vid varje träff om svårigheter, möjligheter och nya idéer som är aktuella att pröva.

## **Metod**

### **Projektmedtagare, upplägg och struktur**

Projektet på Almen har bekostats och bedrivits med stimulansmedel. Medverkande i projektet har förutom omsorgstagare bestått av omsorgsassistenterna, sjuksköterskor, enhetschefer samt kökspersonal på äldreboendet Almen och centralköket Hanemåla. I ett inledande skede anslöts ca 60 personal till projektet för att slutligen bestå av 40 deltagare och ca 32 omsorgstagare har berörts av projektet. Varje team har haft tillgång till handledare som företrätt Omsorgsförvaltningen och Vuxenutbildningen.

Teamen har haft tillgång till bärbara datorer utrustat med USB -minne för att underlätta det administrativa projektarbetet. Kontakten mellan team och handledare har i huvudsak skett via inplanerade gruppträffar, men även via e- post. Ytterligare viktig länk har utgjorts av cheferna till teamen. I samband med projektstarten förband cheferna sig att avge tid och skapa stöd och möjligheter för teamens projektarbete, för deltagande på gruppträffar och föreläsningar samt överlag för stöd i förändringsarbetet. Cheferna har inbjudits till gruppträffar och särskilda möten för att diskutera och skapa utrymme för utveckling av deras verksamhet.

Enligt den arbetsmodell som varit aktuell för projektet *Maten – en del av omsorgen* har projektarbetet delats in i s.k. gruppträffar och arbetsperioder. Vid gruppträffarna har lärare från Nybro Vuxenutbildning och projektledare varit tillgängliga för handledning, genomgångar och diskussioner kring arbetsperioderna. Arbetsperioderna, teamens dagliga arbete, har använts för att testa olika förändringsidéer. Gruppträffarna har skett varannan vecka och förlagts med tre timmar per tillfälle under hösten 2007 och två timmar under våren 2008. Gruppträffarna har skett i teamens verksamhet, dvs. på Almen. Tidsperspektivet för projektet har omfattat ca nio månader.

### **Projektansvarigas uppdrag**

Ansvariga för projektet har bestått av projektledare från Omsorgsförvaltningen och lärare från Vuxenutbildningen i Nybro kommun, vilka har utgjort en gemensam arbetsgrupp samt fungerat som handledare till varje projektteam. Projektansvarigas uppdrag omfattar ledning och samordning av projektet. I uppdraget ingår planering av gruppträffar, arbetsmaterial, föreläsningar samt att aktivt medverka och fungera som stöd under projektprocessen. För specifika uppdrag har externa experter inom området anlåtats. Till projektansvarigas uppdrag hör även att sprida teamens avrapportering och övriga effekter av projektarbetet.

### **Projektdeltagare Madesjögläntan**

Under våren –08 startades projektet *Maten – en del av omsorgen* av ett team omsorgsassistenter på äldreboendet Madesjögläntan. Teamet valde att fokusera på att servera gemensam frukost en gång i veckan i matsalen för omsorgstagarna på Madesjögläntan. Teamets egen utvärdering och resultat beskrivs i rapportens resultatavsnitt. Projektet i Madesjö har likväl som projektet på Almen bedrivits med statliga stimulansmedel, projekten har dock varit helt fristående från varandra.

### **Genombrottsmetoden och mätinstrument**

*Maten – en del av omsorgen* har drivits som ett praktiskt förändrings – och förbättringsarbete enligt Genombrottsmetoden. Projektarbetet bygger därmed i viss utsträckning på redan utarbetade modeller och mätinstrument dvs. VAS – skala och nattfastemall. (Bilaga 1-2)

Genombrottsmetoden bygger på att det finns kunskap i vardagsarbetet inom hälso- och sjukvården som inte tillämpas i tillräckligt stor utsträckning och att ny kunskap inte sprids tillräckligt snabbt. I Sverige har metoden tillämpats för att öka tillgängligheten, förbättra demensvården, vård i livets slutskede mm. I alla landsting och i allt fler kommuner har man nu arbetat med någon form av genombrottsprojekt.

Genombrott är en metod för systematiskt och lärandestyrt förbättringsarbete som har sin förebild i Breakthrough Series utarbetat av The Institute for Health Care Improvement (IHL) i Boston.

Genombrottsmetoden efterfrågar ett tydligt syfte och tydliga mätbara mål. Syftet med modellen är att deltagarna ska pröva så många förändringar som möjligt för att tillsammans bygga kunskap om vilka förändringar som leder till förbättringar i den egna verksamheten, dvs. leder mot målet.

Enligt Genombrottsmetoden bör projektet även följa en viss struktur och i modellen arbetar man med tre grundläggande frågor:

- **Vad är det vi vill uppnå?** (Brainstorming, reflektion över rådande arbetssituation, vad fungerar bra respektive mindre bra?)
- **Hur kommer vi att veta att en förändring är en förbättring?**  
(Utforma mätinstrument, planera hur, när och vad som ska testas/mätas, vem ansvarar för respektive tester, hur, var och när sker den löpande dokumentationen?)
- **Vilken förändring resulterar i en förbättring?** (Utvärdera/analysera testresultaten)  
**Planera - Pröva - Analysera - Agera**

Modellen innebär i korthet att man börjar arbetet med att tillsammans planera en förändring, man ser över de befintliga förutsättningarna, sätter mål och lägger upp en handlingsplan. I nästa steg prövar man förändringen och förändringens utfall dokumenteras och analyseras. Analysen ligger sedan till grund för beslut om förändringen ska implementeras i verksamheten eller inte.

Genombrottsmetodiken bygger på att personal delas in i olika grupper (team) som samarbetar under en gemensam period (projektiden) för att tillsammans bygga kunskap om förändringsarbete. Genombrottsmetodiken stöder tankarna om en lärande organisation. Medarbetarna närmast vårdtagarna ges möjligheter att göra verklighet av sina idéer och erfarenheter. Metoden bygger också på att de olika teamen lär av varandra och att man med små enkla medel gör förändringar som leder till förbättringar inom äldrevården. (Bilaga 3)

### **Projektet steg för steg**

I oktober 2007 inbjöds teamen, sjuksköterska och enhetschefer från Almen, personal från centralköket Hanemåla, in till ett första Kick off för all personal och alla övrigt involverade i projektet. Under mötet informerades teamen bl.a. om projektupplägg, syfte och mål. Utrymme gavs även till diskussion och reflektion kring projektet. I samband med Kick off mötet uppmanades teamen att påbörja sina förberedelser inför projektet och fundera över vad de ville åstadkomma och varför, dvs. vilket syfte de skulle ha med sitt förändringsarbete. Som stöd för dessa förberedelser delades bl.a. information och material ut om tips och idéer från liknande projekt och Genombrottsmetoden som arbetsverktyg.

### **Gruppträffar**

Projektets första gruppträff ägde sedan rum i oktober 2007 varav projektplanen presenterades, genomgång av Genombrottsmetoden som projektverktyg samt vad som förväntades av

respektive projektmedlemmars medverkan. Deltagarna fick även information kring arbetsprocessen och förslag på arbets – och rollfördelning.

För dokumentation av planering och genomförande användes Genombrottsmallar. Projektarbetet har dokumenterats systematiskt av olika skäl. Dokumentation tydliggör och skapar en helhetsbild, underlättar analysarbetet som görs i anslutning till varje testperiod. Ytterligare behövs dokumentation när flera är involverade samt när arbetet avslutningsvis ska presenteras. Teamen presenterade sin planering med uppgifter om bakgrund, problem, mål, syfte och teamens respektive förändringsåtgärder. Gruppträffarna har även gett utrymme för diskussioner och reflektion kring arbetet med vård och omsorg av äldre. Kökspersonal från centralköket i Hanemåla samt sjuksköterska på Almen deltog vid vissa gruppträffar och föreläsningar. Deras viktigaste medverkan har dock utgjorts i det dagliga omsorgsarbetet. Kökspersonal från centralköket och personal från Almen har haft kostmöten under projekttiden där aktuella frågor diskuterats. Syftet med kostmötena var att skapa en tydlig och bra kommunikationsväg och samarbete.

### **Arbetsperioder**

Med arbetsperioder avses att parallellt med teamens dagliga arbete har de utfört sina respektive förändringsåtgärder och dokumenterat dessa i form av månadsrapporter under projektperiodens nio månader. Teamen hade även i uppgift att sammanställa och sätta upp information om påbörjade tester i personalrummet så de kunde läsa om varandras arbeten. Efter hand har även ytterligare tester initierats. Vi vill understryka att inget avkall har gjorts när det gäller sekretess. Inga namn, personuppgifter kring omsorgstagare framkommer i dokumentation, testresultat och diagram.

### **Projektavslutning**

Projektarbetet avslutades under maj månad 2008 vid en gemensam projektavslutning av all personal samt övriga inblandade, då teamen presenterade sina arbeten. Projektdeltagarna fick intyg och betyg som en formell bekräftelse på deltagandet i projektet och projektkursen. Teamdeltagarna fyllde även i en utvärdering av projektet. Formuläret innehöll bl.a. frågor om helhetsintryck, upplevelser av projektsatsningen. (Bilaga 4)

## Resultat

I nedanstående avsnitt presenteras samtligas projektdeltagares utvärdering av projektet. Slutrapporterna redogör för de sex teamens förändringsarbeten och tester. Beskrivningarna bygger på dokument från teamens slutrapporter, arbetsperioder och gruppträffar. Presentationen ger en bild av antal olika förändringar och variation som bedrivits inom projektet.

### Maten och måltidsmiljön

Miljö, rutiner och organisering kring maten och måltiden har stor betydelse för aptiten och näringsintaget för omsorgstagarna. Ett förändrings – och förbättringsområde i projektet var maten och måltidsmiljön och målsättningen var att skapa en lugn och trivsam måltidsmiljö samt skapa en god uppsyn över omsorgstagarnas mat – och dryckesintag över dygnet. En förändrings – och förbättringsåtgärd som påbörjades var att omsorgstagarna åt lunchmåltiden i mindre grupper i de små ”oaserna” på Almen, tillsammans med personalen. Grupperna bestod av ca 4-5 omsorgstagare varav de äldre kunde koncentrera sig på ätandet utan någon störande omgivning. Serveringen av maten ändrades så att de äldre själva kunde ta sin mat från uppläggningsfat samt att de kunde ta den mängd de ville. Under projektperioden beställde personalen någon extra portion mat för att äta i gemenskap med omsorgstagarna samt för att skapa en naturlig samtalsstund. Personalen dokumenterade och mätte med hjälp av VAS- skala hur måltiderna fortskred. Vid mätning, fick omsorgstagarna gradera sin upplevelse av trivsel och välbefinnande i samband med måltiden, på skalan. I de fall omsorgstagaren inte själv kunde svara gjordes bedömningen av omsorgsassistenterna. Undersökningsområdena behandlade bl.a. graden av matlust, sinnestämning och kroppsspråk.

Personalen kunde relativt snart konstatera att omsorgstagarna fick bättre och större aptit samt att måltiderna blev lugnare. Under måltiderna har personalen varit noga med att minimera onödigt spring i matsalen, inte börja med avdukning förrän alla ätit färdigt samt har personalen blivit uppmärksammade på hur de själva agerar under måltiden. Ytterligare har personalen vid flera tillfällen tillagat något extra festligt i samband med helg och andra händelser. Resultatet visar vikten av att organisera maten och måltiden på ett ändamålsenligt sätt och att skapa en miljö som underlättar och stimulerar för de äldre att få det näringsintag de har behov av. Det positiva utfallet gjorde att förändrings – och förbättringsområdet har pågått under hela projektperioden och kommer att fortsätta efter projektperioden.

### Nattfasta

Resultatet från den första studien i projektet *Maten – en del av omsorgen* visade att omsorgstagarna i Nybro kommun generellt sett hade en nattfasta på 14-15 timmar varav detta blev ett område som

prioriterades i projektet i syfte att minska nattfastan. Socialstyrelsen har gjort flera undersökningar angående kost och nutrition inom kommunal äldreomsorg. En studie vars syfte var att belysa måltidsmönstret för omsorgstagare på särskilt boende visade att majoriteten av omsorgstagarnas energiintag utgjordes under en tidsperiod på nio timmar med en genomsnittlig nattfasta på 15 timmar. Nästan allt energiintag skedde alltså under dagtid och då vid huvudmålen. För att möjliggöra förbättringar att minska nattfastan för omsorgstagarna på Almen startade personalen med att mäta den enskilde omsorgstagarens nattfasta i form av nattfastemallar. Med nattfasta avses antal timmar mellan sista mat – och dryckesintaget på kvällen till första intaget på morgonen (vatten inte inräknat). Efter varje månads mätperiod sammanställdes och analyserades sedan resultatet. Resultatet skapade underlag till ett förändrings – och förbättringsarbete samt en god överblick över omsorgstagarnas nattfasta, som resulterade i att de omsorgstagare i behov samt de som önskade fick ett senare kvällsmål samt en tidig för- frukost i samband med morgonmedicinen. Personalen arbetade också med att senarelägga middagsmålet för vissa omsorgstagare till ca 18-tiden som vanligtvis serverades kl. 16.30-17.00 tiden. Egna näringsdrycker har också gjorts för att öka omsorgstagarnas energiintag över dagen. Sammantaget har insatserna resulterat i en minskad nattfasta för vissa omsorgstagare. Insatserna har också skapat ett förbättrat och utvecklat dokumentationssystem och en ökad överblick över omsorgstagarnas mat – och dryckesintag över dygnet. Mätningmetoden av nattfastan kommer att tillämpas även utöver projektet.

## **Slutrapport grupp 1**

### **Syfte med deltagande i projektet:**

Syftet är att öka välbefinnandet i samband med måltiderna och att minska nattfastan.

### **Målgrupp/Urval:**

6 personer boende på Almen och 2 personer i ordinärt boende.

Almen ligger i Nybro och är ett särskilt boende som har funnits i snart 3 år. Vi är uppdelade i sex arbetsgrupper. Vi har även hand om centrala områdets yttre hemtjänst. Nybro är känt som staden mitt i glasriket. Det finns även en blomstrande torghandel som många talar om. Almen ligger fint beläget vid den lilla, lilla sjön Svarte Göl.

### **Bakgrund och problem:**

- Det var lång nattfasta.
- Oroligt, högljutt och trångt i stora matsalen.
- Många av de gamla hade problem med tröga magar.

### **Mål:**

80 % av omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande i samband med måltiden vid projektets slut. Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar hos omsorgstagarna vid projektets slut.

### **Hur gjordes mätningarna?**

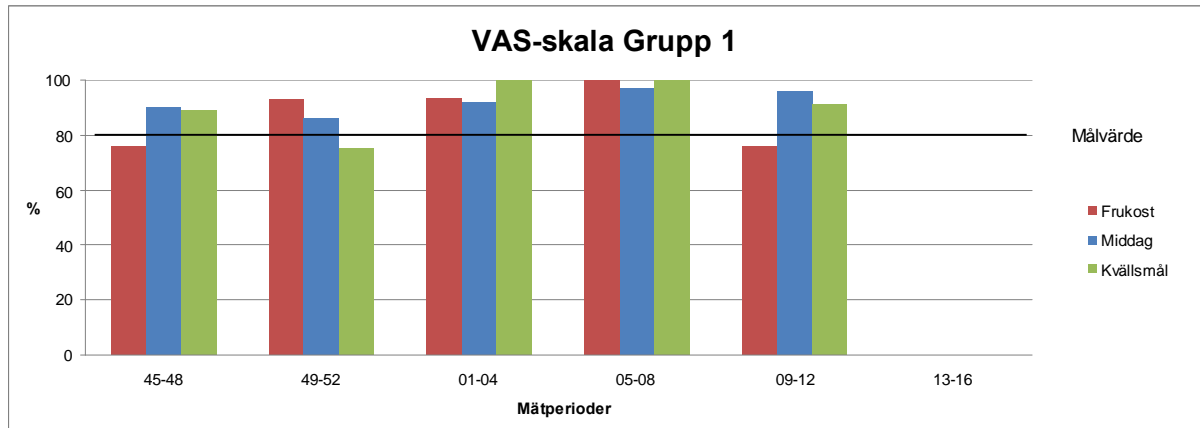
Vi fyllde i välbefinnandeskala tre gånger om dagen, tre dagar i veckan varav en helgdag i 20 veckor. VAS- skalan är graderad 1-5, där 1 betyder djupt olycklig, väldigt nedslagen eller illa till mods och 5 betyder mycket glad, på väldigt gott humör.

Nattfastan mättes genom att vi fyllde i klockslaget för första och sista måltiden på särskilda listor hos varje omsorgstagare. Allt utom vatten räknades.

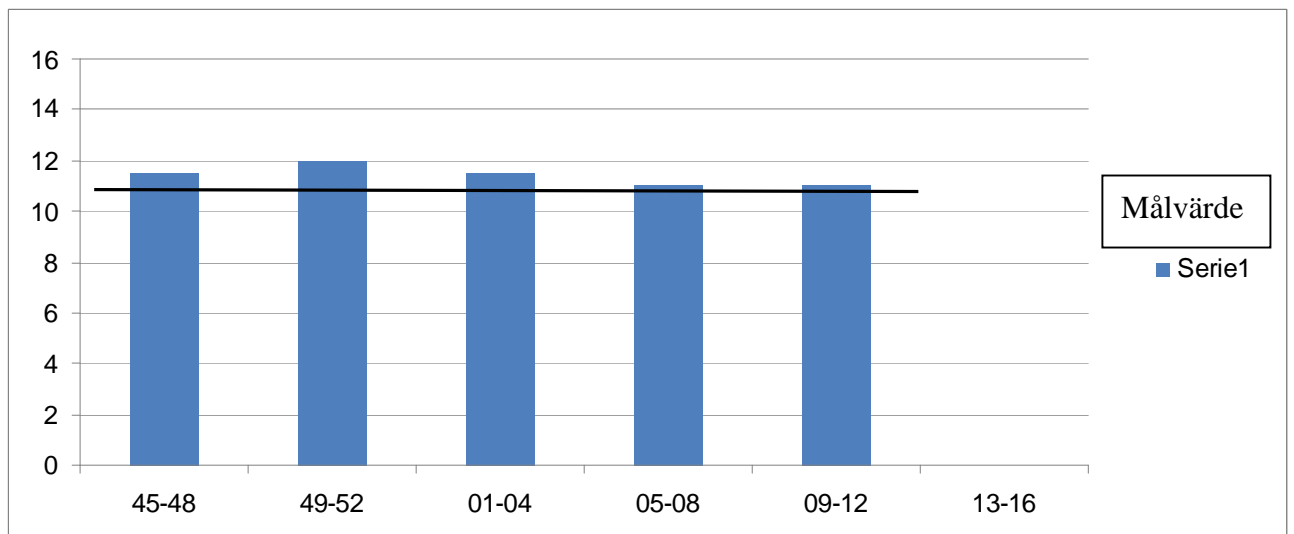
## Resultat:

(Redovisa och kommentera ert mätresultat)

Målsättningen med mätperioderna var att 80 % omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande under måltiderna. N=6



Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar enligt Socialstyrelsens riktlinjer. Målsättningen med projektet och mätperioderna var att omsorgstagarna inte ska ha en nattfasta som överstiger 11 timmar vid projektets slut. Tabellen nedan visar resultatet. N=6



## Förändringar som testats:

- Fredagsmys för att öka helgkänslan
- Kvällsfika för minska nattfastan och bidra till bättre sömn
- Rapsolja för att få igång tröga magar
- Bättre kvällsmat till ett par i ordinärt boende
- Egengjord näringsdryck till en omsorgstagare som åt dåligt
- Omplacering i stora matsalen
- Satte mät-listorna i vår pärm i personalrummet för att förenkla dokumentationen

### **Aktiviteter:**

Vi har bakat lussekatter. Vi har haft julbord med traditionell julmat. Kombinerat nyårs-trettondagsfirande med vit duk, ballonger och glitter och tre-rättersmeny. En dag bakade vi minisemlor och hade till kaffet. På Alla hjärtans dag gjorde vi en jättefin tårta med rosa marsipan och hjärtan. Vid påsk hade vi ”påskträff” med bingo och lotter, vinsterna var påskinspirerade.

### **Sammanfattning kring måluppfyllelse:**

Vårt mål var att av omsorgstagarna skulle känna välmående under måltiderna och det har vi nästan nått upp till. Vid middagarna och kvällsmaten har vi legat över 80 % varje testperiod förutom en. Vi frukosten har vi legat under två gånger men det tror vi beror på att många är trötta på morgonen innan de hunnit vakna riktigt. En del har mer ont på morgonen också. På torsdagar ligger de flesta på en 5: a för det är den dagen vi har dagverksamhet och personalen äter med. Det uppskattas av alla.

En nattfasta mindre än 11 timmar har vi nästan nått upp till. Några av de boende kan vi inte påverka, de vill inte äta mer än vad de gör och då kan man ju inte göra så mycket mer än att erbjuda. Hos en del har vi gett kvällsmedicinen med lite kräm eller yoggi istället för bara vatten för att få i dem något extra, likadant med dem som har medicin tidigt på morgonen men inte stiger upp då.

### **Kommentarer:**

Vi tycker att vi har lyckats bra med att uppfylla båda våra mål. Nuförtiden får personalen också sitta ner vid borden och äta med omsorgstagarna och det tycker vi har bidragit till en lugnare miljö. Förut kändes det bara som att man stod och övervakade dem när de åt, nu är man mer delaktig och kan sitta och prata med dem och det känns naturligt. Omsorgstagarna tycker ju att det är roligt att diskutera maten med oss.

Att minska nattfastan har vi också lyckats med. Det var synd att nattpersonalen inte var med så länge, så vi kunde diskutera med dem om de märkte någon skillnad på sömnen. Det är ganska lätt att få in i det vardagliga arbetet t.ex. genom kvällsmedicinen. Det är något vi kommer att fortsätta jobba med. Vi kom ganska snabbt på att mätlistorna måste sitta på omsorgstagarnas rum, inte i vår personalpärm. Vi glömde bort att fylla i dem och det blev svårare för nattpersonalen också. Det var ett exempel på ett test som inte lyckades.

### **Så här arbetar vi vidare:**

Vi fortsätter erbjuda kvällsfika till dem som vill ha för att hålla nattfastan nere. Det viktigaste är nog att försöka ha ”tänket” kvar. Vi har tänkt mycket förut innan projektet började men nu reflekterar man mer över vad man gör. Mycket av det som det har pratats om har vi redan arbetat med, vi har bara fått utveckla det lite mer och dokumentera det.

### **Att arbeta enligt Genombrottsmetoden:**

#### *- Fördelar*

Att vi har fått prova på olika saker som lett till förändringar t.ex. matolja, fredagsmys och näringsdryck. Vi tycker även att det var bra att få tid att sitta ner hela gruppen tillsammans och diskutera för det finns det inte möjlighet till annars.

#### *- Nackdelar*

Det har varit svårt med tiden, att få den att räcka till. Sen hade vi behövt mer information innan projektet startade, det kändes inte riktigt som att vi visste vad vi skulle göra. Det har även varit svårt med att få in vikarier när vi skulle på våra möten. Vi har inte fått laga mat till omsorgstagarna heller och det förstörde ju en hel del, t.ex. när vi ska ha fredagsmys och kanske laga något som vi äter tillsammans. Men nu ska vi få gå en kurs i livsmedelshantering och då får vi börja laga mat. Vi tycker att projektet har varit lite för långdraget, tillslut kunde man inte göra så mycket mer för att förändra nattfastan t.ex. och det blev svårare att hitta på tester i slutet.

#### *- Mest givande*

Att många av omsorgstagarna har blivit piggare och fått bättre magar. Det är mycket

trevligare i matsalen nu, lugnare och mer plats eftersom en del har börjat äta med ”sin grupp” i en liten matsal.

#### *- Lärdomar*

Det är bra att ha mät- listorna, det gör att man inte glömmer lika lätt att man ska ge omsorgstagarna något att äta eller dricka på kvällarna. Inte vara rädda för att testa nya saker, fungerar det så gör det.

## Slutrapport grupp 2

### Syfte med deltagande i projektet:

Att få en bättre och lugnare måltidssituation samt att minska nattfastan för omsorgstagarna

### Målgrupp/Urval:

Boende på almen

### Bakgrund och problem:

Lång nattfasta, en del omsorgstagare är ofta oroliga och har dålig nattsömn

Oroliga måltider

### Mål:

*(Mätbara och tidsatta mål)*

Omsorgstagarna ska inte ha en nattfasta som överstiger 11 timmar vid projektets slut.

80 % av omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande i samband med måltiden vid projektets slut

### Hur gjordes mätningarna?

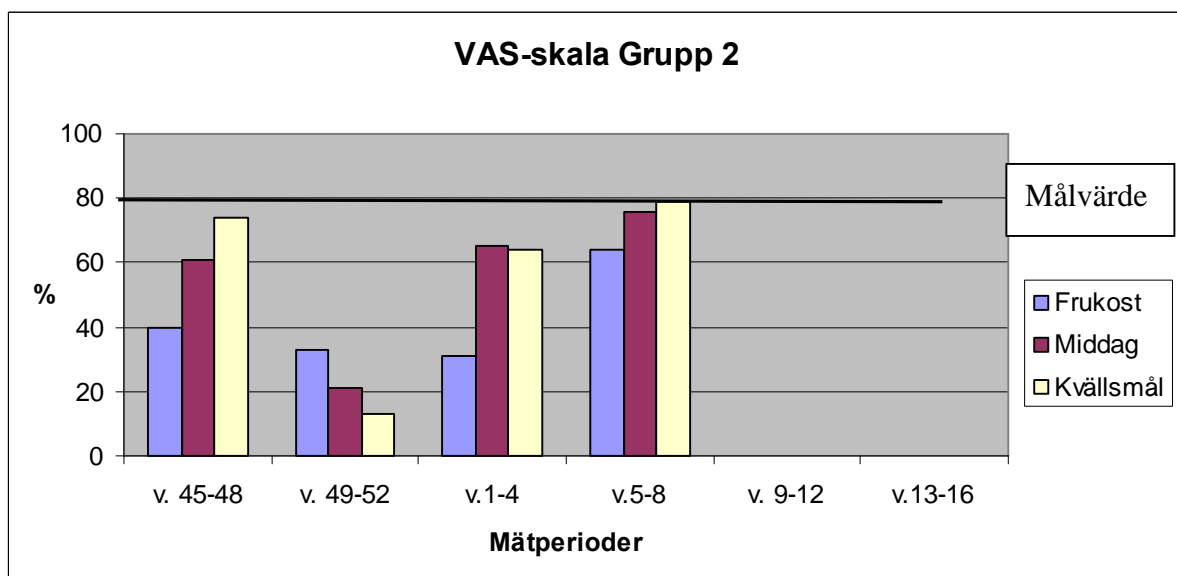
Vi använde VAS- skalan när vi mätte glädje och välbefinnande i samband med måltiden. Vi mätte tre gånger i veckan (varav en helgdag) och tre gånger varje tillfälle.

Vi använde en nattfastelista för mätning av nattfasta där vi fyllde i klockslaget för första och sista måltiden varje dag.

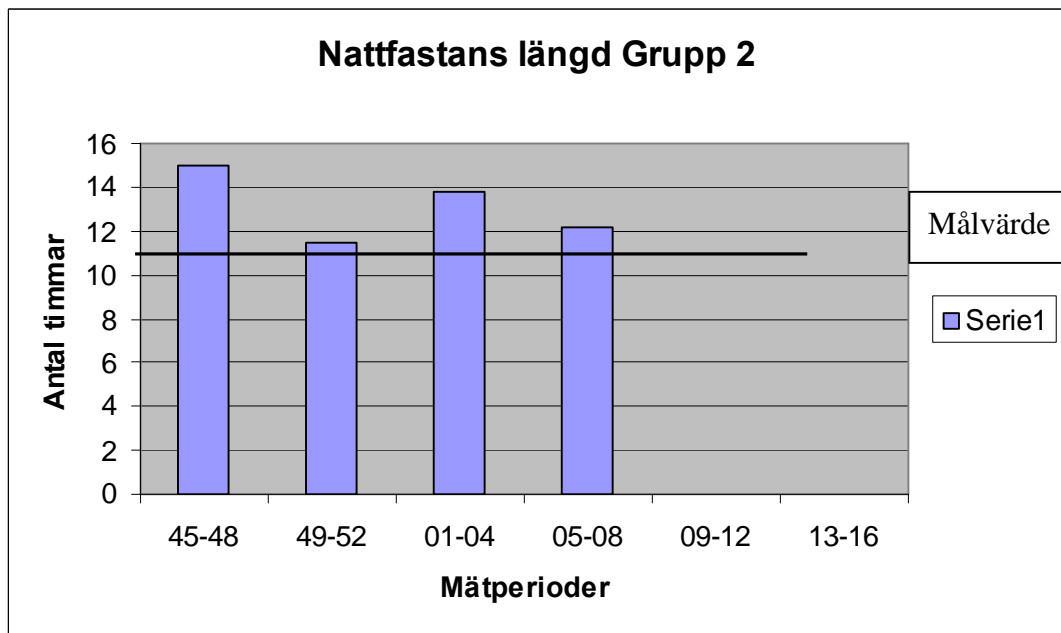
### Resultat:

*(Redovisa och kommentera ert mätresultat)*

Målsättningen med projektet var att 80 % av omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande under måltiderna. N=5



Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar enligt Socialstyrelsens riktlinjer. Målsättningen med projektet och mätperioderna var att omsorgstagarna inte ska ha en nattfasta som överstiger 11 timmar vid projektets slut. Tabellen nedan visar resultatet. N=5



### Förändringar som testats:

*(Var noga med att tala om vilka förändringar som varit lyckade respektive mindre lyckade)*

- Näringsdryck som alla omsorgstagare fått vid sänggående

Gick inte så bra, de var ingen som ville ha den, omsorgstagarna tyckte inte om den

- Gemensamma kvällsmåltider

De var trevligt, tyckte alla, alla var glada och åt bra

- Försökt att hålla en specifik omsorgstagare uppe längre på kvällarna

Inte populärt av omsorgstagaren som tyckte vi var elaka som höll henne uppe när hon ville lägga sig

- Ändra sittplatser i matsalen

De flesta ville sitta kvar på sina platser de hade

- Personalen sitter med vid måltiderna

Funkar bra, Sitter oftast en vid varje bord och hjälper till om det behövs och pratar lite

### Aktiviteter:

*(Viktigaste aktiviteterna under projektiden)*

Promenader innan måltid varje tisdag (vid dagverksamhet)

Gemensamma kvällsmåltider

### **Sammanfattning kring måluppfyllelse:**

*(Reflektion kring vilken grad ni uppnått era mål och bidragande faktorer till det uppnådda resultatet)*

Gemensamma kvällsmåltider är mycket uppskattat

Att sitta ner med brukarna vid måltiderna ger lugnare måltidsmiljö

Att samtala runt måltiderna är socialt

### **Kommentarer:**

Trevligt att sitta tillsammans, när man äter tillsammans med andra människor, så skärper man till sig lite extra

Matlusten ökar

När de sitter tillsammans så sitter de längre tid, då hinner de äta mer

### **Så här arbetar vi vidare:**

Vi ska försöka ha gemensamma måltider så ofta vi hinner

Ge nyponsoppa eller liknande vid sänggåendet

Blanda näringsdryck om de är någon som önskar det

### **Att arbeta enligt Genombrottsmetoden:**

- *Fördelar*

Se problemen och försöker lösa dem

- *Nackdelar*

Svårt att komma igång

Svårt att motivera brukarna, de tycker oftast att det är bra som det är

- *Mest givande*

Att träffas gruppvis och prata om problemen

Bra att ventilerat saker tillsammans

- *Lärdomar*

Att alla problem inte går att lösa

Omsorgstagarna har levt långa liv, så de har nog fått i sig bra mat i alla fall

Vi har märkt att vi har haft en ganska bra syn på hur måltidssituationerna ska se ut

Vi har fått bekräftat att vi tänkt rätt

### Slutrapport grupp 3

#### Syfte med deltagande i projektet:

Förbättra måltidsmiljön ökad trivsel i samband med måltiderna.

Öka välbefinnandet

Öka omsorgstagarnas aptit och jämnare fördelning av måltiderna.

#### Målgrupp/Urval:

5 omsorgstagare.

#### Bakgrund och problem

Störande under måltiderna. (personal pratar för mycket)

#### Mål:

*(Mätbara och tidsatta mål)*

80 % av omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande i samband med måltiden vid projektets slut.

Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar hos omsorgstagarna vid projektets slut.

#### Hur gjordes mätningarna?

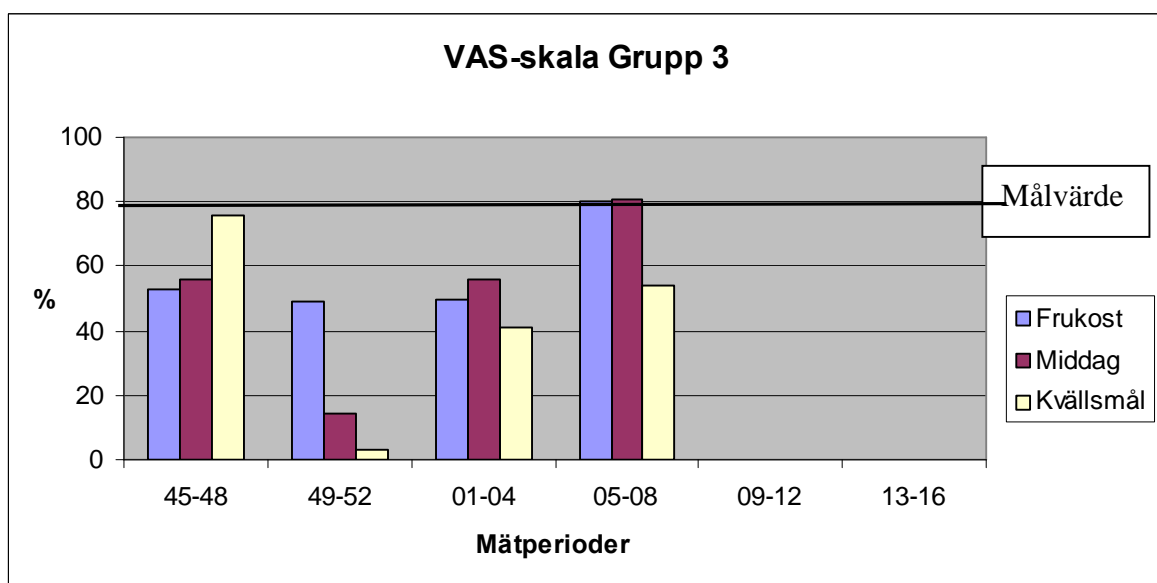
Vas skalan mätte vi tre dagar i veckan och tre tillfällen varje gång.

Nattfastelisten använde vi och antecknade klockslaget för första och sista mat – och dryckesintag för omsorgstagarna. Detta gjordes varje dag morgon och kväll.

#### Resultat:

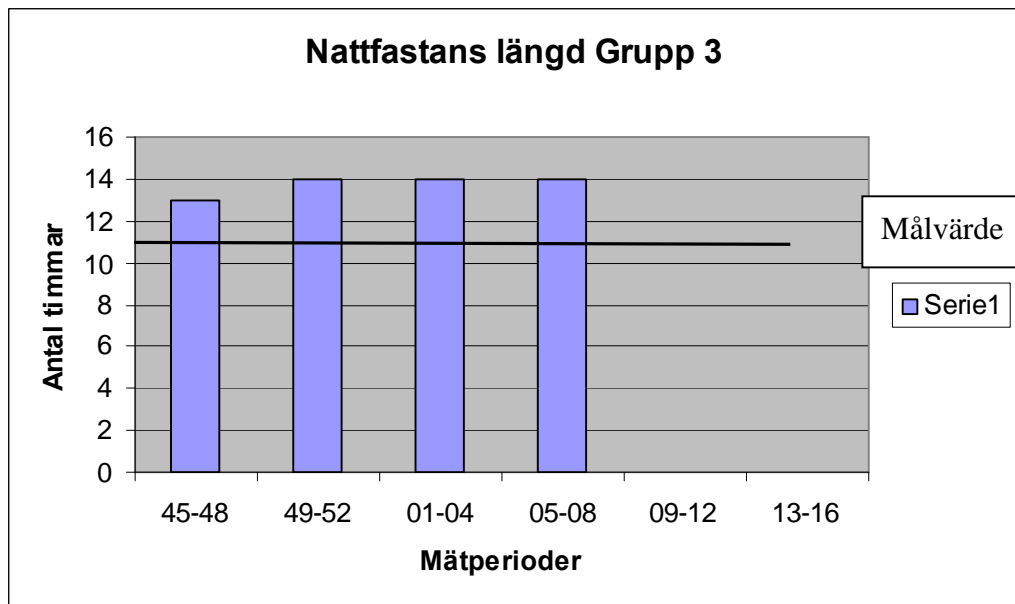
*(Redovisa och kommentera ert mätresultat)*

Målsättningen med mätperioderna var att omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande under måltiderna. N=5



Vi skrev hur omsorgstagarna mådde. Svårt att fråga omsorgstagarna hur de upplevde måltiderna.

Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar enligt Socialstyrelsens riktlinjer. Målsättningen med projektet och mätperioderna var att omsorgstagarna inte ska ha en nattfasta som överstiger 11 timmar vid projektets slut. Tabellen nedan visar resultatet. N=5



Svårt att ändra på nattfastan de äter på samma tider varje dag. Så vår nattfasta ligger på samma nivå hela tiden.

#### Förändringar som testats:

*(Var noga med att tala om vilka förändringar som varit lyckade respektive mindre lyckade)*

Det som varit lyckat. Det har blivit mycket lugnare i matsalen både brukare och personal mår bättre. Ljudvolymen har blivit bättre. Det är inte så mycket stim alla har en chans att få äta i lugna i ro. Vi ser till att det finns personal vid varje bord. Vi prövade att äta gemensam kvällsmat två ggr det var jätteuppskattat av våra brukare, tyvärr så fick vi inte fortsätta med det.

Mindre lyckat var att vi ville duka fint till helgen, men som läget är finns det inte personal att försöka göra detta.

#### Aktiviteter:

*(Viktigaste aktiviteterna under projektiden)*

På eftermiddagen sitter vi med våra omsorgstagare och fikar vi finns även till för andra omsorgstagare.

Kerstin Arwidsson som föreläste om matens betydelse på äldre dar.

### **Sammanfattning kring måluppfyllelse:**

*(Reflektion kring vilken grad ni uppnått era mål och bidragande faktorer till det uppnådda resultatet)*

Det har blivit en lugnare miljö i matsalen.

### **Kommentarer:**

Mer personal mer möjligheter!!

### **Så här arbetar vi vidare:**

Vi arbetar vidare med det vi har hållit på med. Vi vill försöka få till en möjlighet att få äta gemensam kvällsmat.

### **Att arbeta enligt Genombrottsmetoden:**

- *Fördelar*

Nytänkande

Vi har vågat pröva ngt nytt

Synpunkter

Vi byter erfarenheter med varandra

- *Nackdelar*

Man kan inte förändra hur mycket som helst

Viktigt med information

Vi tycker att inf till oss har varit lite otydlig

Tiden för gruppträffarna var inte så bra mitt i maten

- *Mest givande*

Att det har blivit lugn och ro i matsalen

Både vi och omsorgstagarna verkar må bättre.

- *Lärdomar*

Att vi tänker oss för, hur vi själva beter oss vid olika situationer i matsalen. Att undvika onödigt prat och spring kring måltiderna.

## Slutrapport grupp 4

### Syfte med deltagande i projektet:

Få en lugnare måltidssituation och minska nattfastan

### Målgrupp/Urval:

4 omsorgstagare på Almen

### Bakgrund och problem:

Mycket spring i matsalen och oroligt vid matbordet

Lång nattfasta

### Mål:

*(Mätbara och tidsatta mål)*

Omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande i samband med måltiden vid projektets slut och därigenom få bättre matlust.

Nattfastan ska inte överstiga 11 timmar hos omsorgstagarna vid projektets slut.

### Hur gjordes mätningarna?

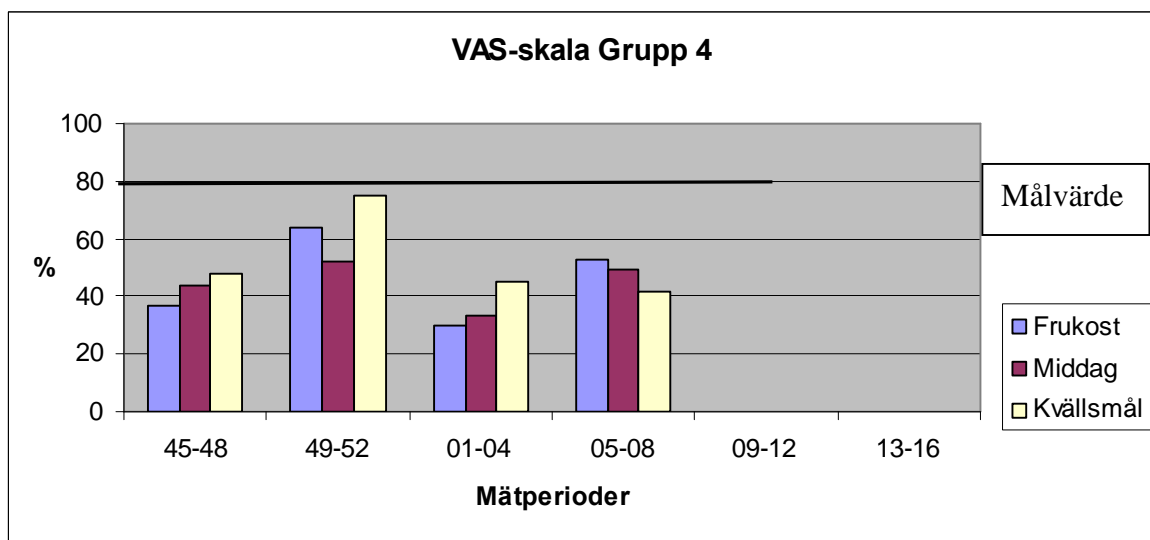
Vi använde VAS- skala för att mäta välbefinnandet i samband med måltiderna. Vi mätte tre gånger i veckan och tre tillfällen varje mättillfälle.

Vi använde nattfastemall för att få en överblick över nattfastans längd hos omsorgstagarna. Vi antecknade omsorgstagarnas första och sista mat – och dryckesintag för att få en överblick över nattfastans längd.

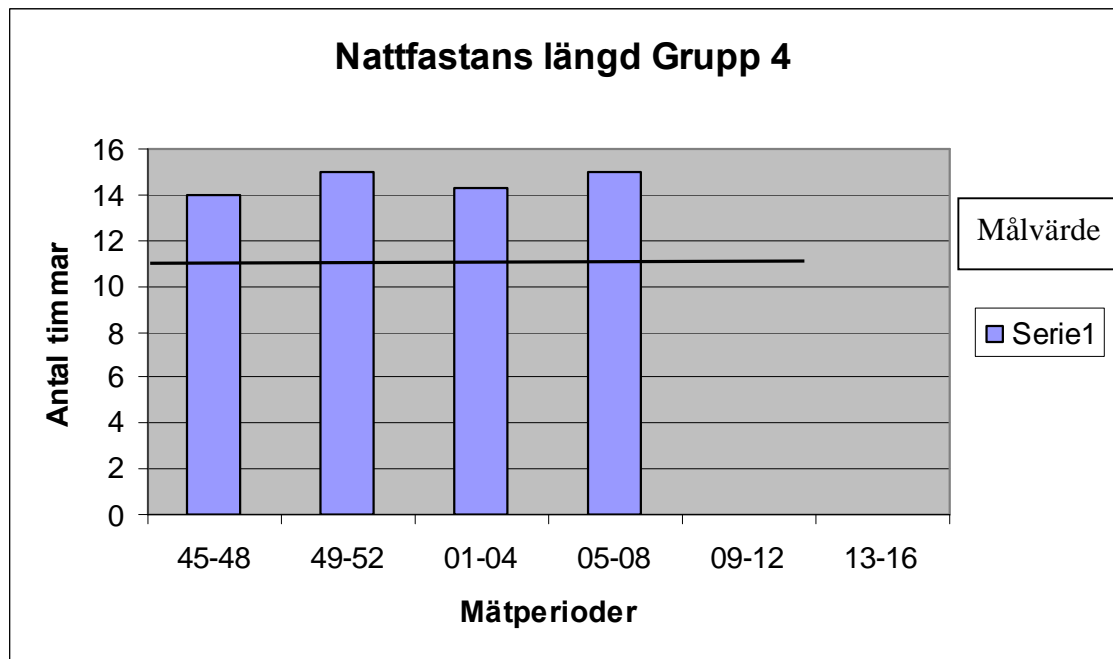
### Resultat:

*(Redovisa och kommentera ert mätresultat)*

Målsättningen med projektet var att 80 % av omsorgstagarna skulle uppleva glädje och välbefinnande under måltiderna och vid projektets slut. N=4



Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar enligt Socialstyrelsens riktlinjer. Målsättningen med projektet och mätperioderna var att omsorgstagarna inte ska ha en nattfasta som överstiger 11 timmar vid projektets slut. Tabellen nedan visar resultatet. N=4



**Förändringar som testats:**

*(Var noga med att tala om vilka förändringar som varit lyckade respektive mindre lyckade)*

**Aktiviteter:**

*(Viktigaste aktiviteterna under projektiden)*

**Sammanfattning kring måluppfyllelse:**

*(Reflektion kring vilken grad ni uppnått era mål och bidragande faktorer till det uppnådda resultatet)*

**Kommentarer:**

**Så här arbetar vi vidare:**

**Att arbeta enligt Genombrottsmetoden:**

- *Fördelar*
- *Nackdelar*
- *Mest givande*
- *Lärdomar*

## Slutrapport grupp 5

### Syfte med deltagande i projektet:

Öka matlusten och skapa en lugnare måltidssituation.

### Målgrupp/Urval:

Omsorgstagarna, med olika behov, boende på Almen.

### Bakgrund och problem:

Vi upplevde att vi inte hade tillräcklig översikt över hur mycket omsorgstagarna åt varje dag och ville därför skaffa oss bättre översikt.

Det är ganska oroligt i samband med måltiden, hela gruppen sitter inte och äter gemensamt vilket vi vill att de ska göra.

### Mål:

*(Mätbara och tidsatta mål)*

Majoriteten av omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande i samband med måltiden vid projektets slut.

Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar hos omsorgstagarna vid projektets slut.

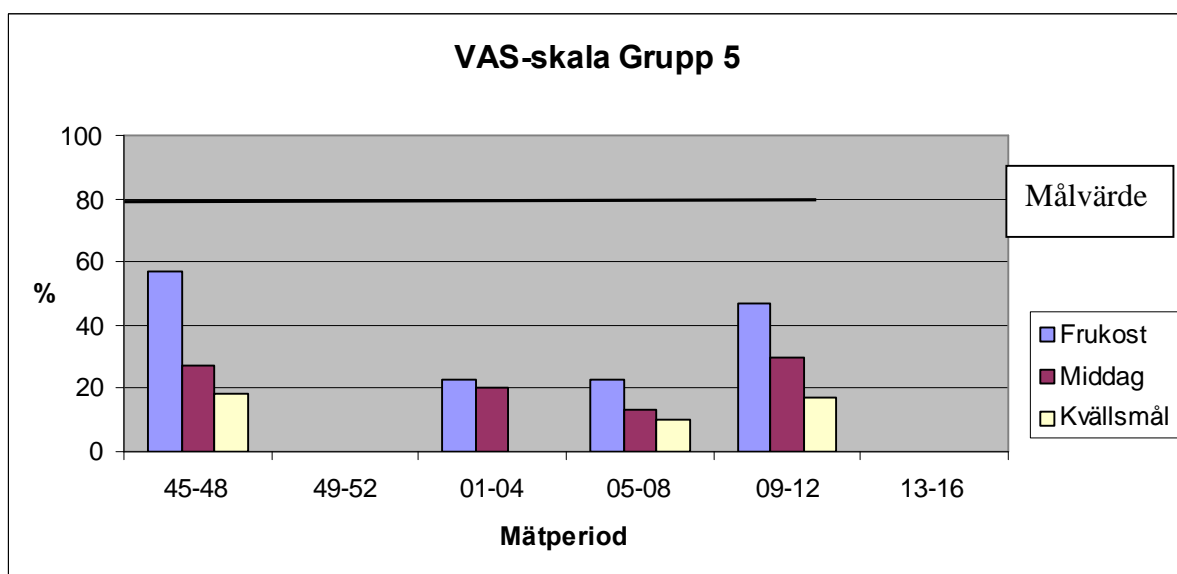
### Hur gjordes mätningarna?

Alla som tillhörde grupp 5 samlade vi i gröna oasen till gemensam måltid. Till helgen dukade vi lite extra fint med tända ljus, tabletter och dyl.

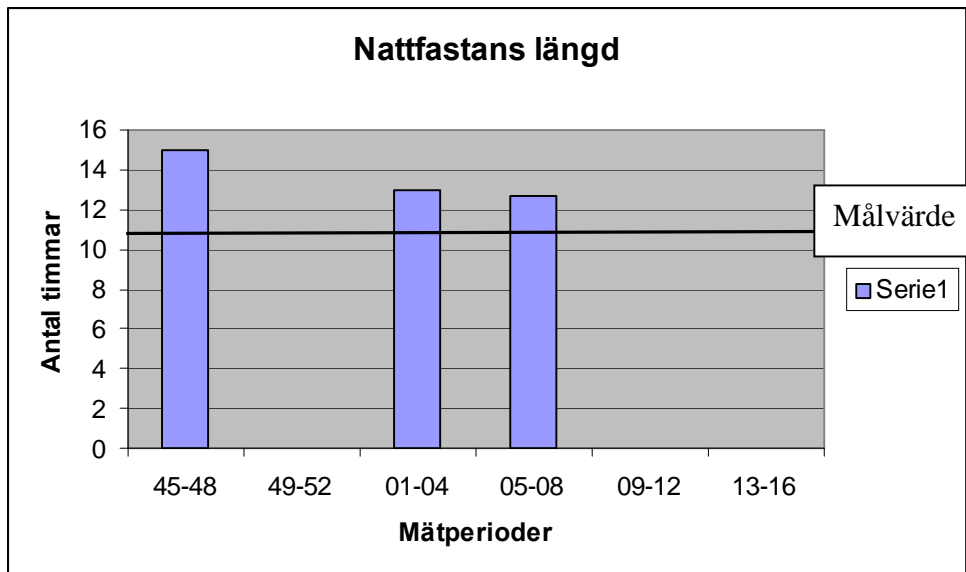
### Resultat:

*(Redovisa och kommentera ert mätresultat)*

Målsättningen med projektet var att 80 % av omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande under måltiderna. N=5



Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar enligt Socialstyrelsens riktlinjer. Målsättningen med projektet och mätperioderna var att omsorgstagarna inte ska ha en nattfasta som överstiger 11 timmar vid projektets slut. Tabellen nedan visar resultatet. N=5



#### **Förändringar som testats:**

*(Var noga med att tala om vilka förändringar som varit lyckade respektive mindre lyckade)*

Lättare för oss personal att ha alla samlade. Mindre uppskattat hos vissa boende.

#### **Aktiviteter:**

*(Viktigaste aktiviteterna under projektiden)*

Lugnare vid måltiden. Mindre stress för personal och boende.

#### **Sammanfattning kring måluppfyllelse:**

*(Reflektion kring vilken grad ni uppnått era mål och bidragande faktorer till det uppnådda resultatet)*

Ett av målen var att öka aptiten hos några. Men det uppnåddes inte. Det positiva var att det blev betydligt lugnare i stora matsalen.

#### **Kommentarer:**

#### **Så här arbetar vi vidare:**

Efter projektets slut är det viktigt att vi arbetar utefter vad omsorgstagarna har för synpunkter. Att vi sitter i mindre grupp är kanske inget som uppskattas efter projektets slut, men vi försöker arbeta vidare så.

### **Att arbeta enligt Genombrottsmetoden:**

- *Fördelar*
- Eftersom det är projekttid accepteras det av alla. Många nya idéer och goda råd.
- *Nackdelar*
- Svårt att genomföra mycket av det. Dåligt med tid och personalbrist.
- *Mest givande*
- Alla boende i grupp 5 var samlade till gemensam måltid.
- *Lärdomar:*
- Man kan inte klampa in i äldres vanor och ändra om. De har levt på ett speciellt sätt hela sitt liv.

## Slutrapport grupp 6

### Syfte med deltagande i projektet:

Att öka trivsel och välbefinnande i samband med måltider samt att minska nattfastan.

### Målgrupp/Urval:

6 personer som bor på Almen

### Bakgrund och problem:

Orolig måltidsmiljö, dålig aptit, lång nattfasta

### Mål:

*(Mätbara och tidsatta mål)*

Att minska nattfastan – bättre sömn

Omsorgstagarna ska uppleva trivsel och välbefinnande i samband med måltiderna och måltidssituationerna ska bli lugnare och måltiden öka.

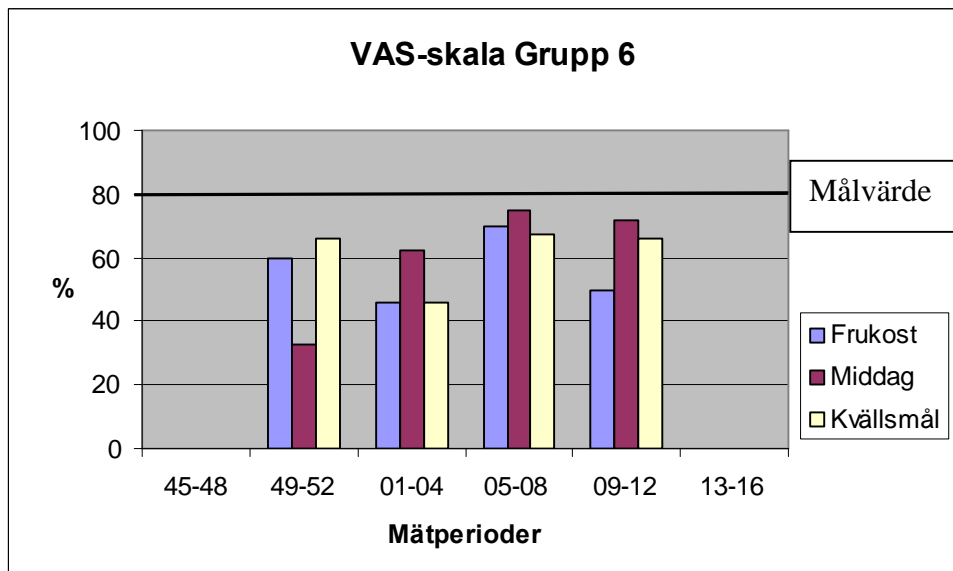
### Hur gjordes mätningarna?

Nattfastan mättes. Välbefinnande i samband med måltider mättes genom skattning på VAS skala.

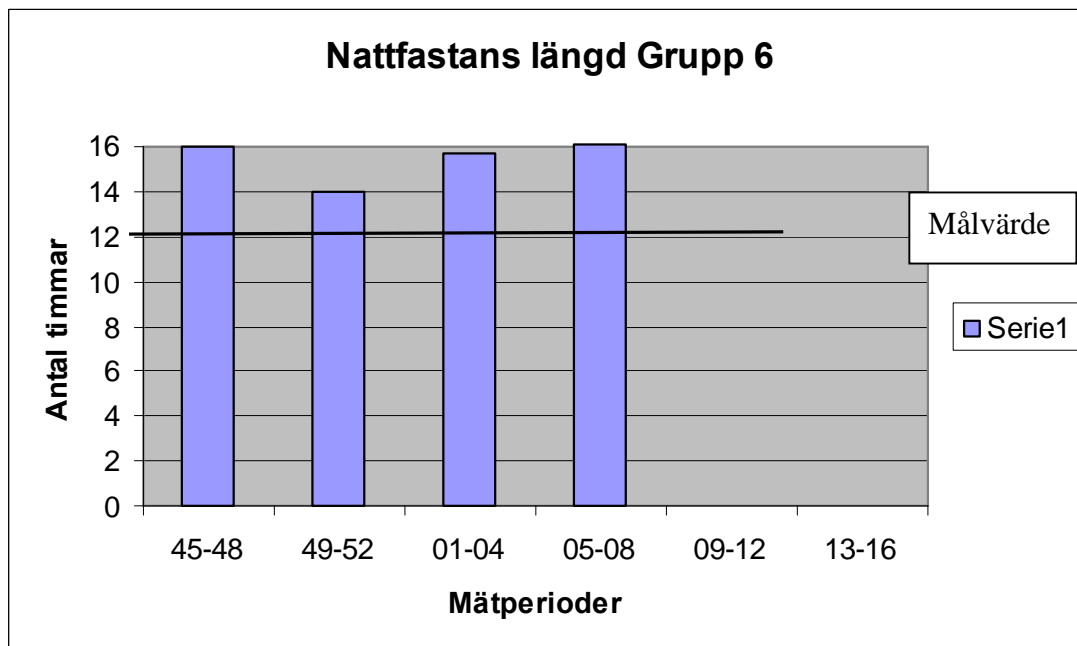
### Resultat

*(Redovisa och kommentera ert mätresultat)*

Målsättningen med mätperioderna var att 80 % av omsorgstagarna ska uppleva glädje och välbefinnande under måltiderna. N=6



Nattfastan bör inte överstiga 11 timmar enligt Socialstyrelsens riktlinjer. Målsättningen med projektet och mätperioderna var att omsorgstagarna inte ska ha en nattfasta som överstiger 11 timmar vid projektets slut. Tabellen nedan visar resultatet. N=6



#### Förändringar som testats:

*(Var noga med att tala om vilka förändringar som varit lyckade respektive mindre lyckade)*

Färgat porslin, att våra omsorgstagare äter gemensamt i en liten matsal, personalen sitter och äter tillsammans med omsorgstagarna, dukar fint, bytt platser vid bordet så de som trivs ihop får sitta nära varandra.

#### Aktiviteter:

*(Viktigaste aktiviteterna under projektiden)*

Äter i lilla matsalen. Personalen sitter med och äter. Dukat fint. Ger extra dricka när de går och lägger sig.

#### Sammanfattning kring måluppfyllelse:

*(Reflektion kring vilken grad ni uppnått era mål och bidragande faktorer till det uppnådda resultatet)*

Vi har inte uppnått våra mål men kan se klara förbättringar när det gäller trivsel och välbefinnande i samband med måltiderna. Måltidssituationen har blivit betydligt lugnare sedan personalen började sitta och äta tillsammans med brukarna.

**Kommentarer:**

Nattfastan blev kortare under en period men ökade igen då man skulle börja spara och vi fick gå kort.

**Så här arbetar vi vidare:**

Vi kommer att arbeta vidare för att nå målen. Vi har med oss tänket. Vi kommer att göra nya tester, tex. gemensam kvällsmat och myskvällar 1/mån.

**Att arbeta enligt Genombrottsmetoden:***- fördelar*

Att få samlas alla och diskutera förändringar som behöver göras. Att få genomföra och utvärdera olika idéer. Att vi har fått in det rätta tänket. Bra föreläsningar. Ökad kunskap och medvetenhet.

*- Nackdelar*

Att det inte fungerat med att sätta in vikarier. För lite tid till projektet. Nattpersonal och poolpersonal har inte varit med i projektet.

*- Mest givande*

Att få vara med och påverka. Gruppen har gjort detta tillsammans. Föreläsningar har gett konkreta tips.

*- Lärdomar*

Kunskapen och medvetenheten har ökat.

## **Föreläsningar**

### **Föreläsning Kost - för äldre, dietist Kerstin Arvidsson**

Föreläsningen Kost – för äldre av dietisten och föreläsaren Kerstin Arvidsson ägde rum i november 2007 och hade anknytning till projektet Maten – en del av omsorgen. Föreläsningen handlade om kostens betydelse för vår hälsa och vårt välbefinnande och syftet med föreläsningen var att ge deltagarna inspiration och nya mattips riktat till äldre personer. Föreläsningen tog upp ämnen: åldrande, sjukdomar, undernäring, celler åldras och matglädje och möjligheter.

### **Föreläsning– Bättre mat och hälsa för äldre, Genombrottsprojekt Team Hagatorp Alingsås kommun**

För att få ytterligare inspiration och nya idéer till vårt projekt bjöds Genombrottsdeltagare från Alingsås kommun in för att föreläsa om sina erfarenheter och kunskaper i sitt måltidsprojekt.

Teamet bestående av omsorgsassistenterna arbetar på äldreboendet Hagatorp i Alingsås, ett äldreboende med 16 boende. Teamet deltog i Genombrottsprojektet *Bättre mat och hälsa för äldre* under 2006 och arbetade under ett år med att hitta nya sätt att arbeta och utveckla arbetet med vård och omsorg av äldre. I projektet deltog sammanlagt 30 team från äldreomsorgen i sju kommuner i Göteborgsregionen och Göteborgs Stad. Teamet lyckades bl.a. att minska oron vid måltiden samt skapa fungerande och regelbundna rutiner för vägning och viktkontroll.

## **Livsmedelsutbildning**

Kursen gav inblick och vissa grundläggande kunskaper i ämnesområdena Näringslära, Livsmedelskunskap, Livsmedelshygien och Dietetik.

Syftet med utbildningen var att ge insikt och förståelse för att bättre kunna hantera de nya arbetsuppgifterna med tillagning och servering av frukost och kvällsmat till omsorgstagarna.

Näringslära med inriktning mot äldre. Att få en viss kunskap i behovet av kvalitativ näring, dess fördelning över dygnet och vad som är specifikt för målgruppen äldre.

Livsmedelskunskap, olika typer av livsmedel har olika krav på tillvaratagande både när det gäller tillagning och hantering. Kunskap inom området kan också ge ekonomisk påverkan. För att nå ett tillfredsställande resultat krävs kunskap

Livsmedelshygien, för att säkerställa livsmedelssäkerhet och en god livsmedelshygien krävs grundläggande kunskap.

Dietetik, specialkost speciellt inom äldreomsorgen

## Diskussion

### Utvärdering ur projektledares perspektiv, Omsorgsförvaltningen

Syftet med projektet var att ur omsorgstagarnas perspektiv förbättra de förhållanden som påverkar maten och måltidssituationen då främst med fokus på måltidsmiljön och nattfastan. Ambitionen var också att stimulera till ett lokalt utvecklingsarbete bl.a. genom att initiera tvärprofessionella grupper i projektet. Som redskap för detta förändringsarbete användes Genombrottsmetoden. Metoden bygger på redan utarbetade mätinstrument med mätningar, diagram och månadsrapporter, denna metod är lämplig när avsikten är att undersöka något område under en längre period, anser jag som projektledare. Dock upplevdes metoden som svår och tidskrävande av ett flertal team. Möjligen hade ytterligare utbildning och handledning underlättat. Sammanlagt har projektet bestått av sex mätperioder varav en mätperiod motsvarar fyra veckor. I rapportens resultatavsnitt redovisas mätperioderna i form av diagram, alla mätperioder är tyvärr inte ifyllda vilket annars kunde ha skapat ett annorlunda resultat. Fördelarna med metoden är dock att personalen skaffat sig en överblick och helhetsbild över omsorgstagarnas situation samt att de fått erfarenhet av att använda ett dokumentationssystem. Mätinstrumenten har jag sammanställt efter varje mätperiod då teamen också löpande fått tillgång till dem. Avsikten med sammanställningen var att teamen skulle använda dem dels för att följa förändringsåtgärderna under projekttiden och dels för redovisningen av slutrapporterna. Dock är vissa slutrapporter något bristfälliga innehållsmässigt, anser jag. Projekttiden har även bestått av regelbundna gruppträffar och inför varje gruppträff har jag tillsammans med lärarna från Nybro Vuxenutbildning planerat innehåll samt fört minnesanteckningar efter gruppträffarna. Träffarna har gett utrymme för diskussion och reflektion i relevanta ämnen som hade anknytning till projektet. Jag anser att träffarna varit givande och lärorika både för personalen och för mig som projektledare.

I valet av föreläsningar var det viktigt att det skulle ha anknytning till projektet. Föreläsningarna *Kost för äldre* och *Bättre mat och hälsa för äldre* var uppskattade och lärorika. *Livsmedelsutbildningen* en utbildning på fyra timmar syftade till att personalen skulle kunna tillaga och hantera lättare mathållning samt skapa sig kunskap om hygien och livsmedelsrutiner. Rutiner som är viktiga att ha kunskap om i arbetet med vård och omsorg av äldre. All kunskap från föreläsningarna samt livsmedelsutbildningen har tillvaratagits och omsatts i verksamheten Almen. Två teamdeltagare och de båda lärarna från Nybro Vuxenutbildning deltog även på Äldreveckan i syfte att nå ut med projektet och presentera projektarbetet för allmänheten.

## **Utvärdering ur lärares perspektiv, Vuxenutbildningen**

I diskussioner vid tidigare kompetensutveckling med Almens personal, framkom en mängd förslag på hur personalen ville pröva nya sätt att arbeta. Med detta som utgångspunkt planerades ett fortsatt samarbete där lärare från Nybro Vuxenutbildning skulle stödja personalen i sitt arbete med utveckling och förändringsarbete i den egna verksamheten. Då det under höstterminen -07 visade sig att man på Almen också var intresserad av det pågående Kostprojektet, sågs en möjlighet att slå samman detta projekt med vår planerade insats på Almen.

Samarbetet mellan omsorgsförvaltning och skola har slagit väl ut och vi känner att vi från Vuxenutbildningens sida fyller en viktig funktion i projektet. Vi anser att personalen utvecklar en positiv syn på lärande och kompetensutveckling samt får formell dokumentation på sin kompetens. Vi hoppas och tror att vår medverkan i projektet har medverkat till att personalen utvecklar sitt förhållningssätt och synsätt kring förbättringsarbete och effektivitet. En kompetensutveckling som i framtiden genomsyrar allt arbete i verksamheten.

Utifrån ett verksamhetsförlagt lärande kom lärarna vid varje gruppträff för att undervisa, handleda och ha föreläsningar i syfte att bistå personalen i sin utveckling. Den nationella kursen Projektarbete (100 gymnasiepoäng) skulle utgöra basen. Syftet var att ge personalen verktyg för att kunna genomföra kontinuerliga förbättringar. Parallellt med detta planerade projekt pågick kostprojektet i kommunen och det visade sig att Almens personal visade intresse av att delta även i detta projekt, varav de båda projekten sammanfördes till ett projekt. Syftet var att förbättra kvalitén för omsorgstagarna och skapa trygghet och arbetsstruktur för personalen.

Det positiva med Vuxenutbildningens medverkan i projektet var att lärarna sedan tidigare hade en god relation till personalen på Almen samt att det gavs möjlighet att ge formell bekräftelse på kunskap och kompetens i form av betyg till personalen.

Personalen har fått betyg i den nationella kursen Projektarbete, kursen syftade till att utveckla förmågan att planera, strukturera och ta ansvar för ett större arbete samt ge erfarenhet av att arbeta i projektform.

## **Lärande**

Kursen projektarbete 100p ger tillfälle att befästa och utveckla kunskaper och färdigheter inom ett specifikt kunskapsområde, i detta fall om kost för äldre. Vi lärare vill åstadkomma ett livslångt lärande som ger förståelse för förändringsarbete och som leder till reflektion i den egna

verksamheten. Projektarbetet kan således anlägga olika perspektiv på ett kunskapsområde, men ett projektarbete består alltid av en process och leder alltid fram till en slutprodukt. Detta innebär planering, genomförande och utvärdering av ett arbete. I projektarbetet är arbetsprocessen lika viktig som slutprodukten. Arbetssättet är en möjlighet att bli medveten om och reflektera över olika metoder att lösa problem.

## **Utvärderingar**

Halvtidsutvärderingen visar på ett positivt engagemang i projektet från personalens håll, en möjlighet till att få sin kunskap bekräftad och att få ytterligare kompetensutveckling.

I den slutliga utvärderingen av projektet framkommer en vilja från personalen på Almen att arbeta vidare med utvecklings – och förbättringsarbete.

## **Utvärderingscitat ur omsorgsassistenternas perspektiv, Almen**

*Detta var positivt:*

- Positivt med mer kunskap, har blivit mer nyfiken på just nutrition och näringsrik mat
- Ökad trivsel, lugnare måltidssituationer
- Positivt att sitta ned tillsammans med omsorgstagarna i samband med måltiden
- Att pensionärerna mår bättre
- Mycket bra tips och idéer
- Vi samarbetar bättre, alla grupperna mm.

*Detta vill jag ändra på:*

- Träffas oftare för att bolla idéer
- Att omsorgstagarna äter tillsammans och att äta fler måltider tillsammans med omsorgstagarna
- Det skulle sättas in personal när vi är på utbildning, det är inte meningen att man ska arbeta dubbelt mm.

*Andra reflektioner:*

- Ibland räcker inte tiden till, men jag har ändå fått lära mig mycket
- Bättre tänkande när det gäller nattfastan och kost. Snabbare insats vid viktnedgång
- Lite för lång utbildning mm.

## Utvärdering ur enhetschefs perspektiv, Almen

Kostprojektet startade hösten 2007 genom ett upptaktsmöte. Innan dess hade jag träffat projektansvariga samt ansvariga för vuxenutbildningen för att planera in utbildningsdagarna, samt lite av innehållet i kompetensutbildningen. Almens personal hade tidigare gått kompetensutbildning och var vana vid att studera. De har hela tiden visat ett intresse av att vidareutvecklas och haft ambitioner att medverka i utformningen av utbildningen. De vill känna sig delaktiga i utvecklingen och det kändes bra att ha en verksamhetsnära utbildning som skulle genomföras i den redan befintliga verksamheten.

Jag fick information om att jag skulle få ersättning för den tid som omsorgsassistenterna fick mertid pga. kostprojektet, det skulle inte belasta Almens budget.

Upptaktsmötet kändes mycket positivt då personalen verkade se fram emot att få vara med. Det kom fram många förslag och tankar. Jag hade förhoppningen om att omsorgstagarna skulle komma att märka av en förbättring av måltiderna och måltidssituationen. Jag förväntade mig att resultatet av kostprojektet skulle visa på ett ännu bättre omsorgsarbete med mer nöjda omsorgstagare. Jag ville också att personalen skulle känna och veta att de hade stor frihet i sin egen grupps arbete, de skulle inte känna sig styrda av mig. Det är personalen som är proffsen ute i verksamheten, de vet vad som är bra eller dåligt och vad som skulle kunna förbättras.

Åtta personal samt min dåvarande kollega åkte till Kvalitetsmässan inom Äldreomsorg i Göteborg för att ta med lite inspiration hem till Almen. Den skulle ge oss lite nya infallsvinklar och nya synsätt i vårt framtida arbete. Vi var även på ett studiebesök på ett äldreboende i Lillekärr i Göteborg där vi fick information om hur de hade gjort i sitt genomförandeprojekt som de hade fått pris för 2007. Studiebesöket gav lite reflektioner som kändes bra för mig att höra från personalen.

- Lillekärr satsade på personalen med gym, bad, kort, aktiviteter som t ex Varbergs kurort, men vad har de satsat på de boende?
- Frisknärvaron hade ökat men de skrev ändå om sjukfrånvaron, varför inte skriva frisknärvaron hade ökat från 83 % till 93 %.

Under resan kände jag av personalens stora engagemang och intresse av att ta till sig av informationen vi fick. Tillbaka igen var vi fulla av inspiration och ville sätta igång.

Det kändes lite trevande i början då det inte fanns några klara fasta former för hur projektet skulle genomföras. Det var svårt att komma igång, men efterhand började grupperna komma igång med olika idéer. Personalen köpte in porslin, tallriksunderlägg, de sydde gardiner, ordnade trivselkvällar, fredagsmys osv. Omsorgstagare bytte matsalar så personalen kunde koncentrera sig på att stanna kvar i samma matsal hela måltiden.

Många mätningar gjordes och personalen skulle redovisa och skriva ner allt på datorn. En del personal tyckte att det var jobbigt och svårt. De kände att tiden inte räckte till och blev lite splittrade pga. detta ibland. Ett tag kändes det som om en del inte kände projektet som meningsfullt. Nattpersonalen hoppade av projektet då det inte kändes så aktuellt för dem. De hade från början tänkt göra något projekt med någon aktivitet en dag för att träffa de boende en dag i stället för natten som de annars alltid gör. Det blev inget av det men projektet gav ändå givande diskussioner angående nattfasta och vikten av att det alltid står något gott att äta i kylskåpet osv.

Jag har märkt att projektet har resulterat i många givande diskussioner, där omsorgstagarens väl och ve har stått i fokus. Vikten av att det alltid finns något extra att äta som mellanmål för dem har uppmärksammas. Personalen har sett över nattfastan och arbetar med att den ska vara så kort som möjligt. De sitter ner med omsorgstagarna i matsalarna. Det har blivit en lugnare och trevligare måltidssituation för alla. Kostprojektet har bekostat en portion till varje matsal till omsorgsassistenterna för att de ska kunna sitta i lugn och ro och äta tillsammans med de boende. Något annat som projektet har medfört är att grupperna har träffats oftare än tidigare. Det har upplevts som positivt av de flesta.

Vi har haft föreläsare som har kommit till Almen och föreläst om projekt. De hade svar på många frågor och hade gått igenom mycket av de saker som personalen upplevde svårt med projektet. Där tycker jag också att det var positivt med föreläsare som kom till vår verksamhet, de kunde förstå olika frågor på ett helt annat vis.

Två av omsorgsassistenterna var med på kommunens äldreomsorgsdagar. De visade bilder och informerade om kostprojektet. De visade ett stort engagemang och kommer att få åka till Stockholm hösten 2008 för att vara med och lyssna på föreläsningarna under Äldreomsorgsdagarna där.

Jag tycker att det är positivt med projektarbete mitt i verksamheten. Under projektets gång kan förutsättningar förändras och resultaten kan ses omgående. För det som ofta är svårt är att förverkliga sina ambitioner ute i verkligheten när utbildningen är klar. Något annat som är positivt är att all personal har fått vara med i projektet. Några har själva avstått men alla i hela verksamheten har märkt någon förändring liten som stor. Natten som avstod har i alla fall varit med på föreläsningar, upptaktsmöte och avslutningsmötet där resultaten visades upp.

Självklart finns det alltid något som kan förbättras och där skulle jag som enhetschef velat att jag fått mer klara instruktioner om budgeten för projektet innan det startade. Förutsättningarna förändrades under tiden och då kan motivationen försvagas. Personalen kämpade vidare men det hade varit roligt att kunna ge dem lite mer förutsättningar ekonomiskt. Jag har inte lagt ner så mycket tid på genomförandet av projektet eller uppföljningar på grund av tidsbrist. Min kollega slutade mitt i projektet och min nya kollega har inte hunnit sätta sig in i det. Men jag har ändå kontinuerligt fått information från omsorgspersonal, projektledare och skola. Samarbetet mellan oss har fungerat bra. I efterhand kan jag känna att det hade varit skönt om projektet hade varit lite mer förberett. Det blev lite strul innan vi fick bärbara datorer så personalen kunde skriva ner sina mätningar, resultat osv. Lokalerna har inte varit de bästa men jag tycker ändå att det har uppvägt att personalen har arbetat mitt ute i verksamheten.

### **Utvärdering ur omsorgsassistenternas perspektiv, Madesjögläntan, 080206-080531**

Vi har nu kommit till slutet av kostprojektet och den del där vi ska utvärdera vårt arbete i en slutrapport. Projektet har pågått ett antal veckor och vi valde att koncentrera oss på att servera gemensam frukost i vår matsal till omsorgstagarna en gång i veckan.

Frukosten har varit väldigt välbesökt, uppskattad och positiv bland de boende där även de som inte äter mycket i vanliga fall åt med god aptit. De flesta tyckte de var trevligt att äta tillsammans och att frukosten var väldigt omväxlande mot vad de annars brukade äta i sina egna boenden.

Arbetet bland personalen blev ännu mer effektivt när man slapp laga frukost i alla boenden.

Naturligtvis fanns det även saker som inte fungerade så bra med kostprojektet. Dels att det inte var strukturerat ordentligt från början vilket gjorde att vi förlorade mycket tid på att inte komma någonstans.

Personalfrågan var också tyvärr ett stort problem, det sattes inte in personal när det behövdes vilket gjorde att projektet inte fyllde sin funktion. En annan del var att beställningen från centralköket oftast inte stämde överens med vad vi beställt även att vi gjort beställning i god tid.

Sammanfattningsvis har projektet varit roligt och givande. Att man som personal kan förbättra något vilket ger mer livskvalitet för omsorgstagarna. Det har blivit ett tillfälle för omsorgstagarna på Madesjögläntan att titta ut från sina boenden och äta en gemensam frukost med sina grannar vilket kan vara rätt så trevligt när allt kommer omkring.

### **Utvärdering ur enhetschefernas perspektiv, Madesjögläntan**

Vi enhetschefer och kökspersonal började kostprojektet med att gå tio timmar grundkurs i livsmedelshygien. Kursen var bra och lärorik och blev uppskattad av oss alla.

Vi var fyra enhetschefer med personal som började kostprojektet. Vi inledde med att träffas för att se vad som skulle behöva förbättras när det gäller kosten på våra särskilda boenden. På grund av att våra boenden har olika förutsättningar kring måltiderna uppstod svårigheter att driva projektet framåt. Några veckor senare beslutade vi därför gemensamt att förändra upplägget på kostprojektet. Det resulterade i att vi endast arbetade vidare med Madesjögläntan med berörd personal.

Vid det första mötet deltog representanter från varje arbetsgrupp, då bestämdes att vi skulle börja servera frukost varje onsdag. Två stycken från varje arbetsgrupp tillsammans med kökspersonal har sedan hjälpts åt med att göra frukosten. Det har varit god uppslutning och uppskattat av omsorgstagarna. Vi tycker att projektet har medfört att omsorgstagarna vistats mer i gemensamhetsutrymmena samt att de har lärt känna varandra bättre. När det gäller personalen tycker vi att det är bra att de har blivit mer observanta på kostens betydelse för omsorgstagarnas välmående. Dessutom har personalen själva fått vara med och planera och genomföra frukosterna om onsdagarna. Nu när projektet är slut kommer personalen även fortsättningsvis att servera frukostar varje onsdag. Vi hoppas så småningom att vi kan få möjlighet att servera frukost varje dag.

## Referenslista

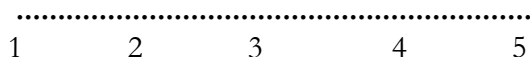
Livsmedelsverket (2003). *Mat och näring för sjuka inom vård och omsorg*. Livsmedelsverket: Uppsala

Livsmedelsverket (2001). *Mat och kostbehandling för äldre*. Livsmedelsverket: Uppsala

Socialstyrelsen (2003). *Kommunernas kost – och nutritionsarbete*. Saletti A. Socialstyrelsen, Stockholm

## Bilaga 1 Mätning av trivsel/välbefinnande i samband med måltid med hjälp av VAS- skala 1-5 (Visuell Analog Skala)

Rumsnr: \_\_\_\_\_



1= djupt olycklig, väldigt nedslagen eller illa till mods

5= mycket glad, på väldigt gott humör

Vid mätning, be omsorgstagaren gradera sin upplevelse av trivsel och välbefinnande i samband med måltiden, på skalan. I de fall omsorgstagaren inte själv kan svara görs bedömningen av omsorgsassistent. Titta t.ex. på graden av matlust, sinnestämning och kroppsspråk.

**För in VAS- värde på aktuell veckodag och under rätt mättillfälle. Ett dokument per omsorgstagare**

Mättillfällen sker 3 ggr/veckan varav ett mättillfälle infaller under helgen

Vecka:	Frukost	Middag	Kvällsmat
Måndag			
Tisdag			
Onsdag			
Torsdag			
Fredag			
Lördag			
Söndag			

Vecka:	Frukost	Middag	Kvällsmat
Måndag			
Tisdag			
Onsdag			
Torsdag			
Fredag			
Lördag			
Söndag			

### VAS-skalan 1-5 motsvarar följande:

- 1 djupt olycklig, väldigt illa till mods
- 2 bekymrad, lite olycklig
- 3 "neutralläge"
- 4 någorlunda nöjd, relativt harmonisk
- 5 mycket glad, obekymrad och harmonisk

## Bilaga 2 MÄTNING AV NATTFASTA

Dokumentera och signera även då omsorgstagaren erbjuds men inte vill ha något att äta/dricka OBS! Vatten räknas ej som dryckesintag

Rumsnr:

Månad:

Datum:	FÖRFRUKOST (klockslag + signatur)	FRUKOST (klockslag + signatur)	KVÄLLSMAT (klockslag + signatur)	KVÄLLSFIKA (klockslag + signatur)	NATTMÅL (Klockslag + signatur)	Nattfastans längd
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

## Bilaga 3

### Månads- slutrapport

#### Team:

*Skriv ex grupp 1*

#### Mätperiod:

*Skriv vilka veckor mätperioden avser*

#### Kortfattad beskrivning av valda problemområde samt vilka förändringar som testats:

*Problemområde 1 samt förändringar som testats:*

*Problemområde 2 samt förändringar som testats:*

#### Syfte med deltagandet i projektet *Maten – en del av omsorgen*:

#### Varför görs testerna:

*Vad är er hypotes, varför kommer förändringarna att leda till förbättringar?*

#### Mätbara mål:

*Ange antal omsorgstagare som ska ha uppnått ert mål, ex. öka glädje och välbefinnande hos 80 % av omsorgstagarna*

#### Så mäter vi att vi når målet:

*Skriv vilka mätinstrument ni använder ex. VAS- skala*

#### Resultat:

*Analysera och skriv ned resultatet från era mätinstrument, lämna sedan in mätinstrumenten till projektledare*

#### Aktiviteter:

*Hur har vi nått ut med projektet till andra? T.ex. informera övrig personal och anhöriga om projektet*

#### Kommentarer:

## Bilaga 4

### Utvärdering av projekt *Maten – en del av omsorgen*

Oktober 2007 – Maj 2008

Sammanställning av resultat (Totalt 34 svarande)

Vilket är ditt helhetsintryck av projektet *Maten - en del av omsorgen*?

Mycket bra	Bra	Mindre bra	Dåligt
3	31	0	0

Vilket utbyte fick du av gruppträffarna?

Mycket bra	Bra	Mindre bra	Dåligt
13	21	0	0

Vilket utbyte gav diskussionerna under projektets gång?

Mycket bra	Bra	Mindre bra	Dåligt
20	14	0	0

Hur upplevde du arbetsbördan under projektets gång?

Mycket bra	Bra	Mindre bra	Dålig
3	16	15	0

Hur ser du på projektsatsningen utifrån ett verksamhetsperspektiv?  
Satsningen var;

Mycket bra	Bra	Mindre bra	Dålig
3	25	6	0

Hur ser du på projektsatsningen utifrån din personliga utveckling?  
Satsningen var;

Mycket bra	Bra	Mindre bra	Dålig
5	24	5	0