



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

**En fallstudie om äldres uppfattningar om
måltiden på ett äldreboende
- utifrån FAMM**

Jennifer Klang och Josefine Strandberg

Rapportnummer: VT12-54

Kandidatuppsats, 15 hp

Kostekonomprogrammet inriktning mot ledarskap 180 hp

Juni 2012

Handledare: Kerstin Bergström

Examinator: Helena Åberg

Rapportnummer: VT12-54

Titel: En fallstudie om äldres uppfattningar om måltiden på ett äldreboende utifrån FAMM

Författare: Jennifer Klang och Josefine Strandberg

Typ av arbete: Kandidatuppsats, 15 hp

Handledare: Kerstin Bergström

Examinator: Helena Åberg

Program: Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap, 180 hp

Antal sidor: 24

Sammanfattning

Vårt syfte med denna fallstudie har varit att undersöka hur några individer på ett äldreboende uppfattar måltiden utifrån FAMM.

Fallstudien är uppbyggd på semistrukturella intervjuer och icke deltagande observationer.

Urval: Det var totalt 10 medverkande som var i åldern 85-100 år. Alla medverkande bodde permanent på äldreboendet och var utvalda utifrån deras förmåga att kunna kommunicera då stor del av de boende hade utvecklat demens. Intervjuerna samt observationerna analyserades med en kvalitativ analysmetod.

I resultatet framgick att måltiden är ett komplext ämne och de äldre hade svårt att uttrycka sin åsikt gällande den. Utifrån intervjuerna framgick att de äldre på detta specifika boende var nöjda med de flesta aspekterna gällande måltiden. De var nöjda med rummet där måltiden äts, personalens engagemang uppskattades och de var nöjda med maten som serverades. Det som var mindre bra var den oroligheten som finns på vissa avdelningar som påverkar deras matro. Detta kunde vi även se under observationerna. Vi noterade även att inredningen i matsalen inte har en röd tråd.

Vår slutsats utifrån intervjuer samt observationer är att äldre har svårt att uttrycka sig om saker som kan uppfattas negativa samt att de boende saknade höga förväntningar på måltiden inom äldreomsorg.

Nyckelord: Måltiden, ”the five aspects meal model”, Äldre

Innehållsförteckning

Inledning	1
Bakgrund	2
<i>Äldreomsorg i Sverige</i>	2
<i>Uppmärksammat kring äldreomsorgen</i>	2
<i>Äldres synpunkter på måltiden</i>	3
<i>Livsmedelsverkets råd om mat för äldre</i>	4
<i>Äldreomsorgen i Göteborg</i>	4
<i>Beskrivning av en entreprenör inom äldreomsorg</i>	5
<i>FAMM</i>	5
<i>Rummet</i>	6
<i>Mötet</i>	6
<i>Produkten</i>	6
<i>Styrsystemet</i>	7
<i>Atmosfären</i>	7
Problematisering	8
Syfte	9
Frågeställningar	9
Metod	10
<i>Val av metod</i>	10
<i>Urval</i>	10
<i>Skapandet av intervjuguide</i>	10
<i>Skapandet av observationsschema</i>	10
<i>Genomförandet av intervjuerna</i>	11
<i>Genomförandet av observationerna</i>	11
<i>Bearbetning</i>	11
<i>Analys</i>	12
<i>Etiska överväganden</i>	12
Resultat	13
<i>Gåvor</i>	14
<i>Belysning</i>	14
<i>Ljudnivå</i>	15
<i>Bemötandet</i>	15
<i>Sensorik</i>	16
<i>Förväntningar kring mat och personal</i>	16
Diskussion	18
<i>Metoddiskussion</i>	18
<i>Resultatdiskussion</i>	19
Slutsats	21
Litteraturförteckning	22
Bilagor 1	1
Bilagor 2	4

Förord

Vi är oerhört tacksamma att vi fått förtroendet att genomföra denna studie. Därför vill vi ge vårt ödmjukaste tack till verksamhetschefen på äldreboendet där denna studie genomfördes. Även personalen och alla deltagare i studien har tillfört både viktig information och trevliga stunder. Vi vill också passa på och tacka vår handledare Kerstin Bergström som har stöttat oss i hela uppsatsprocessen. Vi är efter denna epok av våra liv en erfarenhet rikare och ser nu fram emot att tillämpa våra nyfunna kunskaper i arbetslivets värld. Ett slutgiltigt tack även till våra studiekamrater och pojkvänner som även de tappert kämpat och stöttat oss.

Josefine Strandberg och Jennifer Klang

Inledning

Detta är en studie om måltiden på ett äldreboende i centrala Göteborg, utifrån en utvecklad modell för måltiden. Vår befolkning blir bara äldre och medelåldern antas öka för varje dag.

I dag finns 1,6 miljoner personer i Sverige som är över 65 år och som trenden ser ut nu så kommer detta bara att öka skriver Statistiska centralbyrån (2006). Logiskt sett kommer fler personer behöva omvårdnad inom äldreomsorgen och kraven på äldreomsorgen kommer öka. Enligt Livsmedelsverket (2011) riktlinjer för råd om bra mat i äldreomsorgen så utmärks det goda åldrandet av hälsa, god funktion och nära relationer. För att kunna åldras och samtidigt må bra behöver personer både god hälsa och social gemenskap. Nya bestämmelser i socialtjänstlagen påpekar att äldre ska få leva ett värdigt liv som känns tillfredställande. Äldreomsorgen bör värna och respektera var och ens rätt till privatliv, kroppslig integritet, delaktighet och individanpassning skriver Socialstyrelsen (2012). Att äta tillsammans med andra är en viktig del i nästan alla kulturers sociala gemenskap beskriver Seymour (1983). Att äta är inte bara viktigt för att överleva näringsmässigt utan matvanor är bidragande till människors identitet, kulturella och sociala värld menar Mattson Sydner (2002). Måltiden är så pass viktig att Antonsson och Olofsson (2006) menar att för vissa kan byte av matvanor vara detsamma som byte av identitet. Med hjälp av The five aspects of meal model (FAMM) kan de som jobbar inom måltidsservice skapa en måltidssituation som överensstämmer med kundernas förväntningar och behov. Detta är något som alla eftersträvar. The five aspect meal model som förkortningen står för är skapad för att lättare kunna uppnå de målen. Denna modell är från början utformad för restauranger som vill utveckla och tillmötesgå sina kunder (Gustafsson, I, Öström, Å, Johansson, J, & Mossberg, L, 2006). Den har sedan utvecklats och används idag både inom undervisning och fine dining. Modellen går ut på att genom fem olika aspekter eftersträva att måltiden blir en upplevelse. De fem aspekterna är rummet, mötet, produkten, styrsystemet och atmosfären. Att måltiden spelar roll ser vi som en självklarhet, vi måste alla äta för att överleva. Måltiden är mer än bara mat, det är en social aktivitet. Det uppfattas lättare att flytta till äldreboende om man får vara involverad och ta självständiga beslut inom boendet, som inverkan på matsedeln och val av dryck. Att så mycket som möjligt få behålla sin gamla livsstil skriver Garberg och Hedén (2010). I denna studie ska vi utforska hur måltiden ser ut på ett äldreboende i centrala Göteborg utifrån the five aspect meal model.

Bakgrund

I bakgrunden beskrivs äldreomsorgen i Sverige och Göteborg samt vilka lagar som ligger som underlag för den. Dessutom redogörs uppmärksamheten kring äldreomsorgen och synpunkter kring måltiden. Vidare kommer även Livsmedelsverkets råd om mat för äldre att beskrivas samt en förklaring av den teoretiska modellen (FAMM) som används i studien.

Äldreomsorg i Sverige

Äldreomsorgen i Sverige styrs av respektive kommun utifrån socialtjänstlagen (2001:453). Nationalencyklopedin beskriver äldreomsorg som följande: *tidigare åldringsvård, den del av den kommunala socialtjänsten som tillhandahåller bostad, vård eller annan service till äldre personer*. Den nya reformen infördes den 1 januari 1992 och innebär att kommunerna fick ansvaret för service, vård och omsorg av äldre och handikappade som tidigare hade tillhört landstinget skriver Mattson Sydner och Fjellström (2006). Varje kommun har därför ansvaret att själva styra sin äldreomsorg men har enligt Socialtjänstlagen (SoL 2001:453, kap 2, 1§) en skyldighet att äldreomsorgen fungerar. Socialtjänstlagen och Hälso- och sjukvårdslagen, samt Lagen om stöd och service till vissa funktionshindrade styr kommunens arbete med vården och omsorgen om äldre personer. Individens behov av stöd och bistånd i form av måltidsservice avgörs i den biståndsbedömning som sker i varje kommun skriver Sveriges kommuner och landsting (2006). I socialtjänstlagen (SoL 2010:427, kap 5, 4§) står det även att äldre har rätt att leva och bo självständigt under trygga förhållanden. De ska ha en aktiv och meningsfull tillvaro tillsammans med andra. Kommunerna ansvarar för att inrätta särskilda boendeformer för service och omvårdnad för äldre personer som behöver särskilt stöd beskriver Regeringen, (2011), lag (SoL 2001:453, kap 5, 5§). Den 1 januari 2011 trädde en ny bestämmelse i kraft i socialtjänstlagen, bestämmelsen kallas *Värdegrund inom äldreomsorgen* (SoL 2001:453, kap 5, 4 §). Den handlar om just värdegrund inom äldreomsorgen och ska fungera som en handledning för de som arbetar inom äldreomsorgen. Det står i de nya bestämmelserna att socialtjänstens omsorg om äldre ska inriktas på att äldre personer får leva ett värdigt liv och känna välbefinnande. Kommunerna ansvarar för att lagen och bestämmelserna följs och olika kommuner arbetar på olika sätt för att uppnå bäst resultat. Mattson Sydner (2002) har kommit fram till att måltiden är viktig för äldres välbefinnande och har även en central roll i den medicinska behandlingen. Mat och näring anpassad för den äldre kan motverka undernäring och komplikationer som bland annat trycksår och andra infektioner bekräftar Sveriges kommuner och landsting (2006).

Uppmärksamhet kring äldreomsorgen

Äldreomsorgen har under de senaste åren fått mycket uppmärksamhet, då fall av vanvård förekommit och äldre blir behandlade illa inom äldreomsorgen. Dagens nyheter har bland annat skrivit om en 90-årig kvinna som svalt ihjäl på ett äldreboende på grund av undernäring (Örstadius, 2011, 21 december). Socialstyrelsens studier från 1990-talet visar att problem fanns även då och undernärda äldre var vanligt förekommande både på sjukhem och bland dem som bodde hemma skriver Sveriges kommuner och landsting (2006). Precis som patienter på ett sjukhus som söker vård har äldre olika förutsättningar och behov och bör därför behandlas

utifrån dessa skriver Mattson Sydner (2002). Hon förklarar även utifrån en tidigare studie av Mattson Sydner och Fjellström (1997) att mathanteringssystemet har lite påverkan på hur maten och måltiden ser ut för de äldre i slutändan. Största inverkan har de personer som är inblandade i verksamheten då deras värderingar, åsikter och normer präglar måltiden mest. Många äldre är uppvuxna med att inte klaga och har svårt att uttrycka sig om de tycker något är fel (Sidenvall & Fjellström 1996). Även i en senare studie av Sidenvall (1999) stöds denna teori då hon kommit fram till att äldre på sjukhus vanligtvis inte uttrycker sin åsikt. Detta kan bero på bland annat uppvuxten och den äldre generationens goda beteende. Det kan även vara svårt att se det här som ett mönster då både personal och boende är så vana att agera på ett sätt och därför måste personalen vara uppmärksam och kunna se olika personernas behov skriver (Sidenvall 1999). Måltider på äldreboenden är ofta annorlunda jämfört med måltider i ett hem. De är ofta rutinbaserade och genomförs utefter riktlinjer av de anställda och de boende skriver Mattson Sydner (2006). Hon anser att på grund av det kan många äldre tappa sina egna rutiner och vanor för att de vill passa in i det nya och mister då mycket av sina egna kriterier. Måltider för de äldre är anpassade utifrån boendesituationen och inte utifrån deras personliga behov och åsikter skriver Sydner och Fjellström (2010). De har kommit fram till att äldres måltider inom äldreomsorgen varierar i standard beroende på om de bor själva och äter på restaurang eller om de är boende på ett vårdhem med servering.

Äldres synpunkter på måltiden

Rothenberg (2004) klargör svårigheten med att bli gammal med en fras från okänt ursprung ”När man blir riktigt gammal och sätter sig till bords är det som att äta med lovikavantar, solglasögon och hörlurar på”. Det finns många studier om äldres synpunkter på måltiden och vad de anser vara en god måltidssituation. Garberg och Heden (2010) har utifrån semistrukturella intervjuer kommit fram till att äldre ansåg att maten skall vara tillagad av kompetent personal. De ville även att maten skall kunna anpassas för olika behov och individer, då studien visade att många äldre inte kunde äta alla livsmedel på grund av magproblem. Livsmedelsverket (2011) förklarar i sina riktlinjer att musik kan stimulera matintaget hos de äldre och kan få demenssjuka att slappna av och äta mer. Men andra undersökningar visar det motsatta som Garberg och Heden (2010) där respondenterna i deras undersökning föredrog tystnad under måltiden. Seymours (1983) undersökning visar att äldre som bor ensamma men äter framför tv:n äter mer än de som inte har tv:n på, då tv:n blir en social kontakt och detta stimulerar matintaget. Antonsson och Olofsson (2011) såg att de flesta äldre föredrar husmanskost som de var vana vid och att tillgång till kryddor var viktigt för att få en bra måltidsupplevelse. Denna studie påvisade även att äldre föredrog olika slags mat beroende på hur de vuxit upp: Vissa äldre som vuxit upp på en gård var vana att äta grönsaker och frukt efter säsong medan stadsbor som inte hade råd att köpa vegetabilier valde bort dessa. Det är viktigt att de anställda är medvetna om de olika boendes behov och kan se dem som individer (Mattson Sydner, 2002).

Livsmedelsverkets råd om mat för äldre

Livsmedelsverkets råd (2011) om bra mat i äldreomsorgen innehåller riktlinjer för hur planering av mat och måltider för äldre bör se ut. Dessa råd har utvecklats på uppdrag av regeringen. Syftet är att lyfta fram viktiga aspekter för mat för äldre. Dessa riktlinjer riktas till personalgrupper som jobbar med äldreomsorg. I riktlinjerna finns vägledning för hur mat för äldre ska planeras och tillagas. På Livsmedelsverket finns även ett vetenskapligt underlag för bra mat i äldreomsorgen och ligger som vetenskaplig grund till råden (Löwenstam, 2011). De två kosten som rekommenderas vid planering av matsedel för äldre är A-kost som står för allmän kost och är kost för sjuka, då det är större energiintag än vanliga rekommendationer. E-kost är den andra och förklaras som energität kost. Maten för äldre måste vara energi och näringstät men ofta i mindre portioner så de äldre orkar äta upp. E-kost kan förklaras som små portioner med mer energi som fördelas jämt över dygnet. Protein och fettintaget bör ökas och kolhydraterna minska för att få en mindre volym på portionerna. Behovet av näringsämnen förblir oförändrat men protein och vitamin D behovet ökar när man blir äldre. Därför krävs det att maten är genomtänkt. Råden rekommenderar dessa två kosten men skriver även att de råvaror som väljs bör vara från de äldres önskemål och vanor, då det viktigaste är att maten är god (Löwenstam, 2011). Det är svårt att öka proteinhalten i maten och ofta används berikningsprodukter för att komma upp i tillräckliga mängder. Detta måste beaktas både inom matlagningen och matproduktionen inom äldreomsorgen. En annan viktig aspekt är att maten kan konsistensanpassas med samma näring och sensorik. Löwenstam (2011) beskriver även äldres avsaknad av smak och doft då många äldre anser att maten inte smakar som förr. Även mediciner kan påverka smak och lukt som är viktiga faktorer inom måltiden. Valmöjligheter är därför bra då det oftast finns något som smakar mer och bättre. Det är även uppskattat att servera förrätt eller aptitretare och dessert. Det bidrar till att öka variationen av smaker i måltiden. Löwenstam (2011) för Livsmedelverket förklarar inte bara näringsaspekten utan fokuserar också på måltiden och miljön. För att definiera olika begrepp inom måltidsmiljön har de använt sig av FAMM där de tar upp studier som bland annat visar på hur rummets påverkan kan stimulera äldres konsumtion av mat men även detaljer som dukningen. Ett antal undersökningar ligger som grund för Livsmedelsverkets råd om måltidsmiljö, där bland annat studier av Goddaer och Abraham (1994); Denney (1997); Hicks-Moore (2005), om dementas påverkan av musik under måltiden. Dessa påvisar att aptiten hos de äldre ökade samt att de blev lugnare under måltiden när musik spelades.

Äldreomsorgen i Göteborg

Göteborgs kommun har utarbetade riktlinjer för hur arbetet inom äldreomsorgen skall gå till väga. Riktlinjerna skall finnas till som en vägledning för de besluts som tas, så att de olika handledarna behandlar fall likvärdiga i olika stadsdelar (Göteborg, 2010). I Göteborg är det stadsdelsnämnderna som inom sina områden har det övergripande ansvaret för att äldreomsorgen och att lagen efterföljs. Kommunfullmäktige har godtagit dessa riktlinjer som är gemensamma för hela Göteborg som beskrivs på Göteborgs stad hemsida (Göteborg, 2011). Göteborg stad har även särskilda avdelningar för demenssjuka och ett speciellt boende för

hörselskadade och döva. Äldreomsorgen i alla olika gestalter, ska genomgående respektera människors integritet och rätt att bestämma själva. Satsningarna kommunen erbjuder ska vara av god kvalitet och personalen ska vara riktigt utbildade och ha rätt erfarenhet, säger lagen (2001:453) kap 3 3§. Kvaliteten i verksamheten ska hela tiden kunna utvecklas och säkras skriver Göteborg stad (2011).

Eftersom kommunen är ansvarig för verksamheter inom äldreomsorgen kan de lämna ut t.ex. ett äldreboende på entreprenad. Det innebär att ett annat företag driver verksamheten på kommunens vägnar. Kommunen är fortfarande ansvarig för vårdtagaren i biståndsnämnden och i speciella avtal står det vilket ansvar entreprenören har (Göteborgs, 2010).

Beskrivning av en entreprenör inom äldreomsorg

Attendo driver på uppdrag från Göteborgs kommun ett äldreboende i centrala Göteborg. De är ett av nordens största vård och omsorgsföretag med verksamheter inom äldreomsorg, funktionshindrade och individ-familjeomsorg. De har totalt 12 000 medarbetare i skandinavien. Företagets vision och mål är att stärka individen utifrån deras önskemål, behov och förutsättningar (Attendo, 2010).

Den här uppsatsen skrivs utifrån förfrågan från verksamhetschefen på ett specifikt boende i Göteborg. Detta äldreboende har totalt 59 lägenheter varav 5 tillhör en speciell demensenhet. Övriga lägenheter är utspridda på 3 våningar med 2 avdelningar på respektive våning. De som bor på boendet är mellan 85-100 år gamla. Måltidssituationen för de boende består av färdiglagad middagsmat som serveras kl. 12 och levereras från en lokal cateringfirma. Det finns möjlighet att välja mellan två olika rätter. Kvällsmål, frukost och mellanmål består av färdiglagade råvaror som tillreds och iordningsställs i respektive avdelnings kök. Riktlinjerna för måltidssituationen på äldreboendet beskriver att måltidssituationen inte bara ska vara näringsrik utan det skall finnas chans för gemenskap och lugn. På grund av detta har de bestämt att bordet skall vara färdigdukat när de boende kommer till bords så att de har tid på sig att varva ner innan maten serveras. Äldreboendet har bestämt att ingen musik skall spelas då de värdesätter att de äldre skall få en chans att socialisera sig. Födelsedagar uppmärksammas och även speciella högtider, då både maten och dukningen är anpassad för ändamålet (Lundquist, 2011).

FAMM

Att skapa en måltidssituation som överensstämmer med kundernas förväntningar och behov är något som alla inom måltidsservice eftersträvar. ”The five aspects meal model” är skapad för att lättare kunna uppnå de målen. Det är en modell som från början är utformad för restauranger som ville utveckla tillmötesgåendet för sina kunder (Gustafsson, 2006).

Gustafsson (2006) beskriver att idén till modellen kommer från en Michelin guide som används vid utvärdering av hotell och restauranger. Modellen användes som ett verktyg under utbildningen vid restaurangbesök. FAMM har utvecklats och används idag inom både

undervisning och fine dining och modellen går ut på att skapa största möjliga upplevelse för gästen vid ett restaurangbesök. De fem aspekterna som beskrivs av Gustafsson (2006) är rummet, mötet, produkten, styrsystemet och atmosfären. Vi konsumerar en måltid med alla våra sinnen det vill säga synen, hörseln, lukten, smak och känsel. Våra sinnen ger oss en helhetsuppfattning av vår upplevelse med hjälp av att känna smak, lukt och konsistens. Man kan tro att det bara handlar om produkten i sig som man konsumerar men det innebär även omgivningen där vi äter. Omgivningen påverkar hela vår upplevelse av måltiden.

Gustafsson (2006) menar att den kognitiva bilden i hjärnan skapar förväntningar som är knutna till tidigare erfarenheter, minnen och kunskaper och detta kan sedan influera vår upplevelse av måltiden.

Rummet

När man konsumerar en måltid sker det på en speciell plats, det kan ske på en skola, sjukhus, hotell eller i hemmamiljö. För att tillfredsställa gästen på bästa sätt när man arbetar professionellt med rummets utformning bör man vara medveten om stil och arkitektur, textiler design, och konst menar Gustafsson (2006). Om samma måltid konsumeras på sjukhus, skolor eller i armén och valet av färg med ljus och inredning är olika, så blir också upplevelserna olika. Man vill få en bra upplevelse på alla platser man äter en måltid. Även vid konsumtion av färdigrätter har man förväntningarna av en viss upplevelse och kan bli påverkade av rummet eller platsen.

Mötet

Gustafsson (2006) anser att det viktigaste mötet är mellan gäst och personal men även mötet mellan gästerna sinsemellan samt personalens möte med varandra spelar in viktig roll. Gustafsson (2006) förklarar att det behövs kunskap inom socialpsykologi, teori om känslor och former av sociala interaktioner för att kunna förstå aspekten ”mötet” och kunna hantera den. Det är serveringspersonalen som är huvudkontakten mellan gästen och restaurangen och därför är det viktigt att de möter gästen på rätt sätt då deras framträdande har en positiv påverkan på gästens njutning. En annan viktig del i aspekten som Gustafsson (2006) beskriver är att serveringspersonalen bör vara medveten om att de som konsumerar en måltid på en restaurang spelar en speciell roll när de är ute och äter. Vissa vill t.ex. framstå som rik, framgångsrik eller kanske sofistikerad och det ska personalen kunna hantera på bästa sätt och det ska serveringspersonalen ta till sig.

Produkten

Produkten är den mat som blir serverad och som gästerna konsumerar. Personalens teoretiska och praktiska kunskap att laga mat är mycket viktigt för detta perspektiv då man använder denna kunskap vid komponering av maträtter samt för att kunna föreslå en god dryck till en viss rätt. Det visuella, det vill säga det som ögat ser är kärnan i måltidsupplevelsen gällande produkten. Smaken är även den viktig som rätten ger men det är det visuella som ger ett första intryck. Om inte smaken på produkten möter de förväntningar gästen har fått av att både

befinna sig i restaurangen och förväntningarna från det visuella på tallriken så kommer gästen inte bli tillfredsställd. Produktprocessen behöver serveringspersonalen, vetenskap och estetiska kunskaper för att kunna skapa en bra produkt för några av våra sinnen (Gustafsson, 2006).

Styrsystemet

Styrsystemet är den fjärde aspekten är viktig i måltidsupplevelsen som innefattar de ekonomiska, legala aspekterna och finns därför en del regler och riktlinjer som man måste följa. Riktlinjer finns för hur man hanterar mat och alkohol utifrån legala aspekter och det beror i sin tur på vart denna servering utspelar sig. Det finns stora skillnader gällande styrsystemet i restaurangkök, andra matsalar och på hotell förklarar Gustafsson (2006). Under tiden gästerna vistas i restaurangen observerar de styrsystemet under och därför kan bland annat förseningar vid servering skapa missnöjdhet och göra gästerna medvetna om det icke-funktionella styrsystemet (Jönsson, 2009).

Atmosfären

Atmosfären innefattar alla de aspekter som Gustafsson (2006) beskriver som ska utgöra helhetskänslan. Man vill att gästen ska känna sig bekväm och harmonisk vid sitt restaurangbesök. Det är viktigt att kommunikationen mellan bordsgästerna och personalen är på en god nivå i aspekten ”mötet” lika väl som rummet har en viktig betydelse för upplevelsen. Gästens förväntningar från sina erfarenheter och tidigare upplevelser måste mötas av en god stämning i ett rum med bekväma textilier och material som skapar en god känsla. Detta följs av förhoppningar kring produkten som serveras i restaurangen och då är det visuella viktigt som tidigare nämndes. Motsvarar det visuella sedan smaken på produkten blir det en god måltidsupplevelse och då har restaurangen lyckats med att tillfredsställa sin gäst till fullo.

Problematisering

I och med att populationen i Sverige bara blir äldre så kommer pressen på äldreomsorgen att öka och därmed måltiderna som serveras inom den. Att måltiden är en viktig del i vår vardag och i vårt sociala liv är något som vi blir mer och mer uppmärksamma på och utifrån FAMM kan måltidsorganisationer få vägledning på hur måltidsmiljön och andra aspekter kan förbättras. Att få tillbringa sina sista år och känna värdighet och njutning borde vara en självklarhet för alla. Mattson Sydner (2002) har kommit fram till att matvanor och måltiden är en bidragande faktor till människors identitet. Göteborgs kommun jobbar som alla andra kommuner i Sverige utifrån socialtjänstlagen med sin äldreomsorg. Kommunen har då det yttersta ansvaret att äldreomsorgen fungerar. De senaste åren har debatten om vanvård inom äldreomsorgen varit ett faktum. Vi vill genom denna undersökning få en inblick i hur några individer på ett äldreboende uppfattar sin måltid. Utifrån FAMM modellen har vi observerat och intervjuat äldre som är permanent boende på ett äldreboende. Litteraturgenomgången beskriver äldreomsorgen i Sverige och Göteborg samt vilka lagar som ligger som underlag för den, vidare till Medias uppmärksamhet av äldreomsorgen till en förklaring av FAMM modellen. Vi har även gett en kort beskrivning av Livsmedelsverkets riktlinjer för bra mat i Äldreomsorgen så att det ska bli lättare att se vad som förväntas.

Syfte

Syftet med denna fallstudie är att undersöka hur några individer på ett äldreboende uppfattar måltiden utifrån FAMM.

Frågeställningar

De frågeställningar som ligger till grund till detta arbete:

Vilka är de boendes synpunkter kring måltiden?

Hur ser måltidssituationen ut enligt utvalda aspekter från FAMM?

Metod

Val av metod

Efter förfrågan genomfördes denna fallstudie på ett äldreboende som drivs på entreprenad på uppdrag av Göteborgs kommun. En fallstudie innebär att man gör en mindre undersökning på en avgränsad grupp. I detta fall är det ett äldreboende där måltidssituationen är huvudämnet. I en fallstudie är det vanligt att man samlar information av olika karaktär för att ge en så fyllig bild av fallet som möjligt (Patel & Davidson, 2003). Vi har därför valt att utföra kvalitativa intervjuer med de boende samt observationer för att samla den data som vi anser vara relevant för studien. Vi använde just kvalitativa semistrukturerade frågor där intervjun mer blir som ett samtal med respondenten då de kan prata mer fritt. Observationer ansåg vi som en viktig del i utforskningen då vi får en annan synvinkel på måltidssituationen. Den typen av observationer som vi använde oss av var så kallad icke-deltagande observation som går ut på att iakttä men inte delta i det som sker (Bryman, 2011).

Urval

Intervjupersonerna har blivit utvalda utifrån deras förmåga att kunna kommunicera och kunna svara på frågor angående måltiden. Detta resulterade i 10 stycken deltagande, både män och kvinnor. Tanken bakom den valda metoden var att så mycket som möjligt låta de intervjuade tala fritt eftersom de uppnått en ålder på 85-100 år.

Skapandet av intervjuguide

Vi bestämde oss för att göra semi-strukturerade intervjuer som innebär öppna frågor där man kan prata fritt och ha frågorna som stöd. Det ska uppfattas mer som ett samtal för att göra de intervjuade mer bekväma. Det finns en del fördelar med öppna frågor enligt Bryman (2011). Personen får prata fritt med sina egna ord och det kan leda till oförutsedda svar från den intervjuade som man inte tänkt på vid utformningen av intervjufrågorna. Grunden till formuleringen av frågorna var den modell som var valt att använda i denna fallstudie, "the five aspects of meal model". Vi delade in intervjufrågorna utifrån de fem aspekterna som beskrivs i bakgrunden. Några exempel är; "Berätta om hur rummet ser ut där du äter?", "Berätta om bemötandet ni får av måltidspersonalen?", "Berätta om hur upplägget av maten ser ut?". Under frågorna fanns det stödfrågor som skulle underlätta för oss att få igång respondenten om det var svårt att besvara frågorna. I intervjuguiden har vi valt att utesluta aspekten styrsystemet då de innefattar de ekonomiska och lega aspekterna i en verksamhet som kan vara svårt för respondenterna att ta del av (se bilaga 1).

Skapandet av observationsschema

För att kunna arbeta med FAMM modellen praktiskt så har vi valt att inte använda aspekten *atmosfären* i observationsschemat detta på grund av atmosfären binder ihop de fyra resterande aspekterna som rummet, mötet, produkten och styrsystemet.

De observationerna vi utfört kallas för strukturerade observationer och det innebär att det är specifika och konkreta regler som gör att vi kan koncentrera oss på det vi är intresserade av. För att göra de strukturerade observationerna behövs ett observationsschema och detta schema utformades med hjälp av de fem aspekterna i FAMM. Det behövs tydligt fokus i observationsschemat om vilka olika delar som ska observeras (Bryman, 2011). Observationschemat är uppbyggt på de fyra aspekterna som anses vara genomförbara i en observation så som rummet, mötet, produkten och styrsystemet (se bilaga 2).

Genomförandet av intervjuerna

För att få kontakt med eventuella deltagare begav vi oss till avdelningarna och presenterade oss och frågade om det var någon som var intresserad av att ställa upp på en intervju. Vi förklarade även att intervjuerna skulle vara mer som ett samtal. Vi utförde intervjuerna i respondenternas rum där vi inte kunde bli störda av varken de andra boende och inte heller personalen. Respondentens svar skulle inte på något sätt kunna påverkas av omgivningen. Innan vi började med intervjuerna småpratade vi lite med respondenten för att skapa en god stämning. Vi frågade de intervjuade om inspelning var möjligt för att underlätta vår analys av materialet. Bryman (2011) menar att då intervjuaren måste vara uppmärksam på det som sägs är det bäst att inte bli distraherad av behovet att anteckna allt som sägs. Då vi var två som intervjuade underlättade det insamlingen av materialet. Vi skiftades om att ställa frågor och medan den ena ställde frågorna så antecknade den andra. Nackdelen vid inspelning kan vara att det är ett störande moment och kan få den intervjuade ur banan då han eller hon är oroad över tanken att deras ord kommer att bevaras till eftervärlden (Bryman, 2011). Respondenterna blev informerade om att materialet behandlas med största möjliga konfidentialitet.

Genomförandet av observationerna

Vi såg till att vi utförde observationerna innan vi intervjuade. Bryman (2011) påpekar att det är bra att bekanta sig med den miljön där intervjuerna ska utföras innan man utför dem. Det är då lättare att tolka och förstå det som personen berättar. Verksamhetschefen hade tidigare informerat personalen om att vi skulle utföra observationer under måltiden men inte mer. En del personal blev informerade om observationerna precis innan måltiden. Det finns två avdelningar på en våning och vi observerade varsin avdelning per dag. Vi delade på oss och hade observationsschemat tillgängligt och observerade under kvällsmålet. Vi satt lite avsides vid matbordet där de flesta boende satt och åt. Personerna runt matbordet var inte fullt informerade men vi hälsade artigt och det var ingen som visade att de tyckte det var besvärligt att vi var där.

Bearbetning

Vi valde att transkribera materialet från respondenternas intervjutillfällen. Ofta är det ett väldigt omfattande arbete och mängden textmaterial beror helt på intervjutillfällena. Redan ett fåtal intervjuade kan ge omfattande transkriberingsarbete (Patel & Davidson, 2003). Därför valde vi att utföra såväl intervjuerna och observationerna så tidigt som möjligt i uppsatsarbetet.

Analys

För att behandla resultatet i fallstudien valde vi att använda oss av kvalitativ innehållsanalys. Denna metod innebär att man letar efter bakomliggande teman i det material som analyseras (Bryman, 2011). Det som återkommande tas upp av respondenterna under intervjutillfällena valde vi som teman i resultatet. De observationerna som utfördes analyserade vi även genom att plocka ut teman i det vi hade observerat. För att hitta dessa teman läste vi igenom transkriberingen av både intervju och observation och kunde se tydliga teman som var återkommande. När vi presenterar resultatet från intervjuerna och observationerna har vi särat på informationen för att lättare kunna urskilja vad som vi såg och vad som sades under intervjuerna. Citat som vi ansett vara intressanta har vi presenterat i resultatskrivningen för att tydliggöra resultatet.

Etiska överväganden

Vi har utgått från de fyra forskningsetiska principerna när vi samlat in data. De principerna utgör riktlinjer för etikkommitténs granskning av forskningsprojekt (Vetenskapsrådet, u.å.). Det är informationskravet, samtyckeskravet, konfidentialitetskravet och nyttjandekravet. Informationskravet innebär att forskare ska informera berörda personer om undersökningens syfte och vilka moment som ingår i undersökningen. Samtyckeskravet innebär att de deltagande har rätt att bestämma själva över sin medverkan. Om minderårig deltar ska det finnas föräldrars godkännande till deltagandet. Konfidentialitetskravet innebär att personliga uppgifter och åsikter ska förvaras på ett sätt där utomstående inte kan komma åt dem (Bryman, 2011). Respondenterna som deltog i studien blev informerade från både verksamhetschef och från oss om studiens syfte samt informerades om vilka moment som vi skulle utföra. Enligt Vetenskapsrådet (u.å.) ska de även upplysas om att deltagandet är frivilligt och att de har rätt att avbryta sin medverkan när de vill.

Vi förklarade den valda modell som studien grundar sig på, ”the five aspects of meal model” för att ge dem en bättre förståelse för varför vi var där. Denna information upprepades sedan vid intervjutillfällena på ett pedagogiskt sätt. Materialet behandlas konfidentiellt som följer konfidentialitetskravet. Om beskrivningen av gruppen eller fallet gör det möjligt att identifiera respondenterna måste man se till att det inte går att känna igen dem, genom att ändra på sådana uppgifter som inte är väsentliga för problemet (Patel & Davidson, 2003). Uppgifterna om alla de personer som ingår i undersökningen ska behandlas med konfidentialitet (Bryman, 2011). Respondenterna blev tillfrågade om de ville vara med i studien och de som inte ville respekterade vi. Intervjusamtalen blev inspelade efter förfrågan innan varje intervjutillfälle.

Resultat

I resultatet kommer vi att presentera det material som vi fått fram från både intervjuer och observationer. Då både intervjufrågor och observationer har utformats utifrån FAMM har vi plockat ut olika teman ur de aspekterna vi använt oss av. De teman som vi plockat ut presenteras efter den ordning som aspekterna kommer det vill säga rummet, mötet, produkten och atmosfären.

Här presenteras de intervjupersonerna som deltagit i studien. Vi vet mycket lite om de individer som deltagit i vår studie då vi till största del bara var intresserade av deras uppfattningar kring måltiden. Vi har varken tagit hänsyn eller varit intresserade av kön, ålder eller bakgrund. Namnen på intervjupersonerna är fingerade. Intervjupersonerna är mellan 85 och 100 år.

Intervjuperson 1

Herr Olsson bor i en egen lägenhet på äldreboendet och har bott där i ca två månader

Intervjuperson 2

Fru Malm bor i en egen lägenhet på äldreboendet och har bott där i ca 3 år

Intervjuperson 3

Fru Persson bor i en egen lägenhet på äldreboendet, okänd tid på boendet

Intervjuperson 4

Fru Ahlgren bor i en egen lägenhet på äldreboendet och har bott där i ca 1,5 år

Intervjuperson 5

Herr Pålson bor i en egen lägenhet på äldreboendet, okänd tid på boendet

Intervjuperson 6

Fru Svensson bor i en egen lägenhet på äldreboendet, okänd tid på boendet

Intervjuperson 7

Fru Carlström bor i en egen lägenhet på äldreboendet och har bott där i några få månader

Intervjuperson 8

Fru Hägg bor i en egen lägenhet på äldreboendet, okänd tid på boendet

Intervjuperson 9

Herr Ström bor i en egen lägenhet och har bott där i ca 3,5 år

Intervjuperson 10

Fru Andersson bor i en egen lägenhet på äldreboendet och har bott där i nästan 1 år.

För att behandla resultatet använder vi oss av kvalitativ innehållsanalys då vi letar efter bakomliggande teman i material som analyseras. Det som återkommande tas upp av respondenterna under intervjutillfällena samt det som framkommer under observationerna väljer vi som teman i resultatet.

Gåvor

Inredningen uppfattar vi ganska ogenomtänkt då avdelningarna har olika möbler och material som inte är av samma sort. Avdelningarna är olika inredda med olika möbler, textilier och liknande. Bord och stolar är av trä och varannan stol är klädd med en dyna. Dynorna är i olika färger och är olika tjocka. Innan de boende sätter sig ser man att det finns utrymme för både rullator och rullstol och det ser lite glest ut med möbleringen. Gällande dukningen märker vi att några individer har olika porslin och vissa bord har färgglada dukar medan andra inte har duk alls. På någon avdelning har man även levande ljus för att skapa god stämning som en av respondenterna nämnde.

Det mesta av inredningen och dekoreringsen på äldreboendets våningar är från personer som tidigare bott på boendet och när de avlidit har deras anhöriga lämnat kvar vissa föremål.

En del respondenter kallar dessa föremål för gåvor och har en positiv jargong när det nämns. Andra har en mer negativ inställning då de tycker det är viktigt med samma typ av porslin på bordet eftersom det ser trevligare ut när man ska äta. En respondent berättar om fina middagar han fått vara med om tidigare i sitt liv. Dessa middagar jämför han sedan med äldreboendets och kommer fram till att personalen inte vet hur man dukar. Personalen tar direkt inuti glaset och på huvudskaftet på besticken. Bord och stolar och annan köksmöblering anser de inte vara något märkvärdigt. Några respondenter ansåg att möblering och utrymme var något som personalen inte kan påverka och att de gör så gott de kan, men att det kan bli lite trångt med de som sitter i rullstol och liknande.

Belysning

Gällande belysningen ser vi att det finns olika ljuskronor på varje avdelning som är blandande med vanliga taklampor. Alla lampor är inte tända samtidigt och så är det på de flesta avdelningar under måltiden. Det finns stora fönster som släpper in mycket ljus då de inte täcks av varken stora gardiner eller persienner. Vid fint väder är det ljusare i rummet men när det är gråmulet väder är det mörkare.

Respondenterna anser att det kan vara ganska mörkt under måltiden och skulle uppskatta lite mer belysning under tiden de äter. En respondent tycker dock att lamporna är igång lite mer än vad som egentligen behövs men menar att det är bättre med mer belysning än för lite. Det är många av de boende som kommenterar sin dåliga syn och tycker att mer belysning skulle underlätta för dem men skämtar bort det. Majoriteten vill ha mer belysning men det finns även en respondent som berättar om sin ögonsjukdom och uppskattar svag belysning.

Ljudnivå

Ljudnivån varierar för varje avdelning då det är många aspekter som kan påverka. Det är en av sex avdelningar som har operamusik i bakgrunden. Hälften av avdelningarna är tysta och lugna utan varken tv eller musik. På vissa avdelningar är det nästan lite ”för” tyst och en aning nedtonad stämning där det inte förekommer mycket samtal. Någon avdelning har en väldigt orolig miljö där en av de boende beter sig olämpligt och resterande boende försöker ignorera den personen.

De flesta av respondenterna anser att ljudnivån är ”orolig” under vissa måltider. De berättar att det finns personer runt borden som är störande på något vis och stör deras matro. De finns de som pratar högt för sig själva och det är något som de flesta instämmer om. Någon tyder på att det är det är några av de som är halvdeventa som gör att det blir oroligt men slätar över det med att skämtsamt säga ”åldrandet har sina baksidor också” säger Fru Svensson. En respondent nämner att personalen ibland diskar under måltiden och denne personen anser att det kan vara störande då det bidrar till en stressig miljö. Det finns de respondenter som inte kan kommentera ljudnivån särskilt mycket.

Bemötandet

Under observationerna gällande bemötandet tycker vi att det inte sker någon större interaktion mellan de boende men det finns de som sticker ut och är väldigt pratglada. Personalen är till mesta dels pedagogiska och pratar tydligt men det finns några avdelningar där personalen inte säger mycket alls. De samtalar bara om maten och måltiden i sig och inte några personliga samtal. De boende anser vi vara artiga när de talar med personalen och tackar för maten.

När respondenterna pratar om bemötandet från personalen får vi väldigt god respons. Nästan alla säger att de tycker personalen gör ett väldigt bra jobb och en respondent tycker nästan att de högaktar henne. En respondent nämner att personalen någon gång i månaden brukar anordna en spadag för de boende och detta uppskattas väldigt mycket. De boende sitter och småpratar en del med varandra men för det mesta sitter de och funderar för sig själva berättar de. Personalen verkar ha en god relation till varandra och de har inte märkt något speciellt med deras uppträdande förutom att det ”smittar” av sig när de är på gott humör när de hjälper varandra.

Angående personalens bemötande till varandra berättar Fru Persson:

- Jag tror vi trivs så bra eftersom personalen trivs så bra med varandra, för att man ser hur ofta de hjälper varandra även med saker som de inte behöver hjälpa varandra med.

Angående personalens bemötande mot varandra svarar Fru Carlström:

- Ja du, det känner jag väldigt lite till, det är ingen som öppnar sig. Jag menar det är goda vänner allihopa utåt, men hur det är inåt det vet inte jag.

Sensorik

De olika avdelningarna har inte samma sätt att servera maten och inte heller samma upplägg. En del avdelningar lägger upp mat till var och en vid diskbänken medan andra lägger upp efter hand vid bordet. En avdelning har det där ”lilla extra” vid uppläggnen, så som en klick crème fraiche i soppan. Själva uppläggnen av maten är väldigt ”basic” och på någon avdelning slänger man nästan upp maten på tallriken. Det finns färdigberedda smörgåsar på avdelningarna med smör och ost som ligger inplastade i en stor hög.

En del avdelningar serverar drycken i vinglas medan andra avdelningar använder små dricksglas även till öl. Det finns en god doft av lagad mat på de flesta avdelningar. En avdelning luktar dock lite surt just under måltiden och vi kan inte fastställa riktigt vart lukten kommer ifrån.

De flesta respondenterna anser att maten är lite smaklös. Det har inga negativa åsikter om själva maten i sig men att extra kryddning skulle göra maten ännu bättre. En del respondenter vill gärna ha kryddor ståendes på bordet om det skulle behövas krydda lite. Annars anser de att det finns en stor variation med maträtterna som serveras. Gällande drycken har nästan alla nämnt deras många valmöjligheter. De får fritt välja vad de ska dricka till maten och det uppskattas.

Efterrätterna är något som de flesta är imponerade av. De berättar om personalens stora engagemang i efterrätterna och att det är en stor variation på dessa. En respondent tycker dock att efterrätterna är sliskiga på grund av för mycket grädden som oftast finns i och förklarar för oss hur farligt det är för äldre att äta så mycket av det.

Angående efterrätterna svarar Fru Persson:

De är så duktiga på efterrätterna här oj oj. De gör så härliga efterrätter.. Ananaspajen är jättegod! Ibland har vi glass med chokladsås, äppelkaka med vaniljsås.. Igår hade vi blåbärskräme med grädde. Idag är det torsdag och då blir det pannkakor med sylt och grädde!

Förväntningar kring mat och personal

Något som återkommer under intervjutillfällena är de boendes förväntningar av ett äldreboende. Deras förväntningar är inte så höga och de flesta respondenterna berättar att de är positivt överraskade. Majoriteten av respondenterna trivs väldigt bra på boendet och kan inte förvänta sig bättre förklarar dem. Några respondenter svarar på frågorna med; ”Jag kan inte klaga!”. När vi ställer frågor om maten så anser de flesta att maten är som den skulle varit hemma. Följt av detta ursäktar de personalen med att de inte finns tillräckligt med personal och det inte finns tid för varken finesser eller liknande.

Angående bemötandet av personal säger Herr Ström:

- Är inge fel på den, personalen gör allt de kan, men när man är för få så kan man inte vara mer än på ett ställe. En sak jag tänkt på är att det står i avtalet att personalen ska sitta med vid matbordet i mån av tid och då eftersom det är underbemannat så finns det ingen mån av tid utan

de får springa runt och servera och håller ofta på att diska under tiden som vi äter, det tycker jag är störande.

Många jämför boendet med andra äldreboende som de möjligtvis varit på innan och anser att de har kommit till ett bra hem.

Angående maten som serveras berättar Fru Andersson hur hon kom till boendet:

- *Jag ska berätta för er att bättre mat än vad vi får här kan man fråga sig vart man kan få det någonstans, jag har ju bara varit här ett år. Har varit hos väninnor och så som varit på olika hem och finns inget som går upp mot detta, absolut inte. Har alltid tänkt att jag ska bo här när jag blir gammal och när jag låg på sjukhuset och de sa att jag borde flytta till äldreboende så sa jag att jag vägra flytta till något annat än detta och efter två veckor blev ett rum ledigt.*

Diskussion

I Metoddiskussionen presenteras ett kritiskt granskande av den metod vi använt oss av.

Metoddiskussion

I förarbetet under litteratursökningen anser vi att vi läste mycket som i slutändan inte var relevant för studien och hade koppling till vårt syfte. Detta försvårade bakgrundsskrivandet en aning då många källor fick sökas upp under skrivandes gång. Eftersom det är första gången vi skriver en uppsats som denna var det svårt att veta hur vi skulle lägga upp just denna del.

Eftersom vi utförde både observationer och intervjuer kunde vi analysera våra data både utifrån vad vi sett och hört. Vi kunde även se teman som stämde överens med vad de intervjuade sagt och vad vi sett. Tanken var att verksamhetschefen skulle välja ut aktuella respondenter och informera dessa om vårt syfte men tyvärr blev det inte så på grund av tidsbrist från bådas håll. Eftersom vi gjort en fallstudie där undersökningen utförts på en specifik plats blev det ett naturligt urval. Vi visste från början att de som bodde på boendet var mellan 85-100 år gamla. Vi använde oss av bekvämlighetsurval när vi skulle välja ut respondenter till intervjuerna, då vi inte visste hur många av de boende som kunde delta på grund av demens. För oss var ålder, kön och bakgrund mindre viktig då vi enbart var intresserade av att undersöka hur de boende uppfattade måltiden på detta specifika boende. Vi diskuterade detta med verksamhetschefen och han gav oss fria händer att tillsammans med personalen tillfråga de boende om de var intresserade av att delta. De som blev tillfrågade var de som personalen ansåg kunna tillföra något till studien. Nu i efterhand har vi insett att det kanske var bra att verksamhetschefen inte deltog vid utväljandet av deltagare, då han kanske omedvetet hade valt de som hade pratat i förmån för boendet.

När vi skapade intervjuguiden hade vi i åtanke att de som vi skulle intervjua var gamla och kanske skulle ha svårt att uppfatta våra frågor. Vi valde därför att ha öppna semistrukturella frågor så att de skulle få chansen att prata fritt ungefär som ett samtal, vi ansåg att det skulle passa målgruppen. I takt med framskridandet av intervjuerna upptäckte vi att vi skulle kunnat formulera våra intervjufrågor annorlunda då strukturen på frågorna inte passade målgruppen. Vi har varit insatta i FAMM modellen under utbildningen och tog förgivet att andra skulle förstå innebörden av den. Vi upptäckte under intervjutillfällena att de äldre missuppfattade många av våra frågor, begreppet måltid missuppfattades och även de olika aspekterna. Rummet uppfattade respondenterna som rummet där de bodde medan vi menade rummet där de åt. På grund av dessa missuppfattningar fick vi upprepa frågorna och även ge exempel så att respondenterna skulle förstå. Det kan ha bidragit till att frågorna blivit mer ledande än vi hade tänkt oss. Om det har påverkat resultatet kan vi inte uttala oss om. Andra faktorer som kan ha bidragit till missförstånden var de äldres hälsoskick då många hade dålig hörsel och syn.

Vi vet inte om det hade blivit lättare för respondenterna att svara på frågorna kring måltiden om vi hade haft en huvudfråga, som innebar att berätta fritt om måltiden. Vi hade FAMM som utgångspunkt i studien och ville därför få med alla aspekter som innefattar en måltid samt att få

de äldre att tänka efter. Nu efterhand har vi kommit fram till att vi borde ha informerat respondenterna om FAMM - modellen för att göra de mer insatta i ämnet och sedan låta dem tala fritt om måltiden. I tidigare studier har det framkommit att många äldre har svårt att uttrycka sina åsikter och vi kunde se detta under intervjutillfällena. Ofta ursäktade sig respondenterna när de framkom att de hade åsikter som kunde tolkas negativt.

Gällande observationerna ansåg vi att det var svårt att observera utifrån ett neutralt synsätt. Eftersom vi blev tillfrågade att utföra denna undersökning hade vi förutfattade meningar om att situationen på detta specifika boende skulle vara mindre bra. Vi har båda tidigare erfarenheter och uppfattningar om hur vi anser att en bra måltid skall vara eller se ut. Även media har påverkat vårt synsätt på just äldreboenden och kvaliteten på måltiden. Vi kände därför att vi kanske hade förutfattade meningar om måltiden och omedvetet letade efter fel. Detta kan även bero på att vi är väl insatta i FAMM-modellen som från början är utformad för restaurangverksamheter och inte äldreboenden och därför jämförde vi dessa verksamheter. Vi ser dock inte detta som något dåligt utan något lärorikt eftersom det blev två olika synvinklar på en och samma verksamhet. Vi upptäckte dessa saker i efterhand då vi under transkribering av intervjuer insåg att svaren från intervjuerna var mestadels positiva utifrån de äldres perspektiv, vi ifrågasatte då våra observationer i relation till svaren vi fick. Trots detta har våra observationer varit till stor hjälp vid bearbetning av materialet. Då både positiva och negativa aspekter som kom fram vid analys av intervjuerna kunde styrkas av vad vi observerat.

Resultatdiskussion

Vi uppfattade utifrån intervjuerna att de boende var nöjda med rummet som de åt i vilket var köket på respektive avdelning. Även i observationerna fick vi intrycket av att köksmiljön förstärkte känslan av en hemmamiljö. Respondenterna ansåg att äta i en köksmiljö förstärker deras känsla av social gemenskap som även redogörs i Attendos riktlinjer för matsituationen (2011). Detta kan även styrkas av Garberg och Hedén (2010) som har kommit fram till att äldre anser att en viktig aspekt för välmående på äldreboende är att så mycket som möjligt få behålla sin gamla livsstil.

Utifrån våra observationer noterade vi att inredningen på samtliga avdelningar såg ut som ett ihopplock och det fanns ingen röd tråd i varken dukningen eller textilier. Gustafsson (2006) anser att för att tillfredsställa kunden på bästa sätt bör man tänka på rummet och saker som textilier, färger och konst. Likadana måltider som äts i olika lokaler med olika färgsättning uppfattas olika skriver Gustafsson (2006). Detta styrker även Livsmedelsverket (2011) som skriver att en viktig del i måltidsupplevelsen på äldreboende är en omsorgsfull dukning.

Det som vi tog upp i resultatet gällande gåvor kan tolkas på olika sätt utifrån vad respondenterna svarade. Precis som Gustafsson (2006) nämner är det viktigt att man har en eftertanke gällande inredning och dukning. Om gåvor från avlidna påverkar de äldres måltidsmiljö på ett positivt eller negativt sätt kan vi inte uttala oss om. Det är viktigt att man utifrån tidigare erfarenheter och upplevelser möts av en god känsla i rummet där man äter (Gustafsson, 2006).

Vi uppfattade att de intervjuades kriterier för hur en måltid ska vara skiljdes sig åt från tidigare erfarenheter de haft. Som vi nämnt i resultatet fanns det en respondent vid namn Herr Ström som var van vid fina middagsbjudningar och hade många åsikter kring rummet med inredning och dukning. Hans förväntningar på måltiden var högre än resterande respondenter.

Många av de intervjuade använde fraser som, finns inget att klaga på, vad mer kan man förvänta sig av ett boende, inga konstigheter och inga finesser gällande helheten kring måltiden. Varför förväntningarna är låga inom detta äldreboende kan vi inte uttala oss om. De senaste åren har äldreboenden framställts negativt i media och om detta har någon påverkan inom området vet vi inte. (Örstadius, 2011, 21 december)

Vid intervjutillfällena fick vi intrycket av att de äldre var rädda för att säga till om de tyckte något var fel. De pratade ofta bort saker som de uppfattade som negativa med att skylla på ålder eller personliga problem som dålig syn eller hörsel. Sidenvall (1999) och Sidenvall och Fjellström (1996) har kommit fram till att gamla människor har svårt att uttrycka sin åsikt och detta kan bero på dominanta föräldrar under uppväxten i kombination med deras generations civiliserade uppförande. Att detta genomsyrade även denna verksamhet kunde vi tydligt se, då de äldre verkade tycka det var obehagligt att säga något som kunde uppfattas negativt. Ett annat tema vi kunde urskilja från intervjuerna var att många av de intervjuade kommenterade ljudnivån under måltiden. Det var även något som de tog upp när vi bad dem summera helhetsintrycket av måltiden. De ansåg att några av de boende var lite oroliga under måltiden och detta kunde även vi lägga märke till under observationerna. Det som de äldre påpekade som oroligheter var de andra individerna som åt med dem, och var halvvägs in i demens. Eftersom detta äldreboende endast har fem lägenheter på demensavdelningen finns det individer på resterande avdelningar som är halvvägs in i demens. Livsmedelsverket (2011) skriver att musik kan få äldre med demens att slappna av under måltiden men i detta äldreboendes riktlinjer främjas gemenskapen och därför ska inte musik spelas under tiden (Lundquist, 2011). Behovet av lugn under måltiden uppmärksammas i både riktlinjer från Attendo (2010) och hos Livsmedelsverket (2011) men det är individuellt hur man uppfattar en lugn miljö. Utifrån det material vi analyserat från de intervjuade finns det en viss oro på grund av demens bland de boende och en åtgärd till detta kan vara att spela musik under måltiden då ett flertal studier styrker detta. Det viktigaste mötet är mellan personal och gäst men även mötet mellan gäst och gäst är viktigt (Gustafsson, 2006).

Många respondenter berättade att personalen ofta gjorde saker för dem som de egentligen inte behövde, som att baka något gott till eftermiddags fikat eller målade deras naglar. Vi uppfattade att personalen på boendet hade stort inflytande på att de äldre trivdes så bra. Mattson Sydner och Fjellström (1997) stödjer denna teori då de kommit fram till att den största inverkan på måltiden inom äldreboende hade de personerna som var inblandade i verksamheten, med deras åsikter, normer och värderingar.

Angående produkten kunde vi utifrån observationerna endast observera hur maten såg ut och inte hur den smakade. Utifrån de dagar vi observerade på äldreboendet fick vi ett intryck av att personalen på de flesta avdelningarna inte ansträngde sig särskilt mycket när det gällde

upplägget av maten. De intervjuade berättade dock att upplägget ser annorlunda ut på helgen och eftersom vi inte observerade under de dagarna kan vi inte uttala oss om det. Gustafsson (2006) hävdar att det som ögat ser har en stor betydelse för måltidsupplevelsen. En avdelning utmärkte sig genom att servera soppa med t ex. en liten klick crème fraiche för att lyfta upp sensoriken. Garnering och små detaljer kan lyfta en hel måltid. De äldre berättade även att det skiljer sig i hur maten förbereds beroende på vem som jobbade. Annan forskning inom området har kommit fram till att äldre tycker att det är viktigt att deras mat är tillagad av kompetent personal som har tillräcklig kunskap inom ämnet.

Slutsats

Eftersom måltiden är ett så komplext ämne är det väldigt individuellt vilka erfarenheter och kriterier personer har. Det är därför svårt att urskilja ett konkret resultat eftersom det är så många delar som spelar in. Det är många faktorer som har inverkan på synsättet måltiden har som helhet.

Vi har dock kommit fram till att det var svårt för de äldre att uttrycka sina åsikter både positiva som negativa och detta framgick i resultatet. Vi kunde även se att en viss oro fanns under måltiden på grund av dementa boende. Detta ser vi också som ett intressant ämne till fortsatt studie, hur personer påverkas av dementa under måltiden.

Litteraturförteckning

Regeringen. (2011). Hämtad 2012-05-02, från <http://www.regeringen.se/sb/d/14823>

Alm Stenflo, G. P.-Z.-C.(2006). *Sveriges framtida befolkning 2006-2050* (SCB-rapport 2006:05). Stockholm: SCB prognosinstitutet. Hämtad 2012-04-18, http://www.scb.se/statistik/_publikationer/BE0401_2006I50_BR_BE51ST0602.pdf

Antonsson, B., & Olofsson, K. (2011). *Kostvanor hos äldre ur ett tidsperspektiv*. (Kandidatuppsats). Göteborg: Institutionen för mat, hälsa och miljö, Göteborgs universitet. Tillgänglig: https://gupea.ub.gu.se/bitstream/2077/24789/1/gupea_2077_24789_1.pdf

Attendos riktlinjer. (2010). *Attendo*. Hämtad 2012-05-10, från <http://attendo.com/sv/se/om-attendo/>

Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Liber.

Författningssamling, S. (den 7 Juni 2001). *Riksdagen*. Hämtad 2012-05-01, från http://www.riksdagen.se/sv/DokumentLagar/Lagar/Svenskforfattningssamling/Socialtjanstlag-2001453_sfs-2001-453/

Garberg, E. H. (2010). *Uppfattningar om kvalitet i samband med måltider enligt äldre vårdtagare på vårdboende* (Kandidatuppsats). Uppsala: Institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap, Uppsala universitet. Tillgänglig: uu.diva-portal.org/smash/get/diva2:321026/FULLTEXT01

Goddeer, J., & Abraham, I. L. (1994). Effects of relaxing music on agitation during meals among nursing home residents with severe cognitive impairment. *Archives of Psychiatric Nursing*, 8(3), 150-158. doi:10.1016/0883-9417(94)90048-5

Gustafsson, I., Öström, Å., Johansson, J., & Mossberg, L. (2006). The five aspect meal model: A tool for developing meal services in restaurants. *Journal of food service*, 84-93. doi: 10.1111/j.1745-4506.2006.00023.x

Göteborg. (2011). *Göteborgs Stad*. Hämtad 2012-15-04, från http://www.goteborg.se/wps/portal/!ut/p/c5/jctBDoIwEEDRs3CCzgxDrUtKta2SNiRigA3pwhgSARdGry830PzlxOD2FrSe7qn17Qu6SE6MciRinOj6ZQD7LUBuhjGoApSUW6_12OI1B7ZIyp5QCDpWNdXD9bk_jKlo53NYBiC-BZx-CqBsH_0sGt800857b7lFn2Bb-J9u4!/dl3/d3/L2dJQSEvUUt3QS9ZQnZ3LzZfMjVLUUIySjMwMDICRDAYVEQ0MU44NTI4NDA!/

Göteborg.(2010). *Göteborgs Stad*. Hämtad 2012-05-04, från http://www.goteborg.se/wps/wcm/connect/47b28d804310b449ba95bb618ded14f7/riktlinjer_f%C3%B6r_%C3%A4ldreomsorgen_2010.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=47b28d804310b449ba95bb618ded14f7

Jonsson, P., & Knutsson, H. (2009). Management control of a meal experience: Comments on the five aspects meal model. *Journal of Foodservice*, 20(4), 181. doi:10.1111/j.1748-0159.2009.00137.x

Livsmedelsverket. (2011). *Bra mat i äldreomsorgen: Meny och mat*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Lundquist, P. (2011). [Boendets namn] Matsituation, *Attendo*.

Löwenstam, E. (2011). *Vetenskapligt underlag till råd för bra mat i äldreomsorgen*. (SLV-rapport serie, 2011). Uppsala: Institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap, Uppsala universitet. Tillgänglig: http://www.slv.se/upload/dokument/rapporter/mat_naring/2011/2011_livsmedelsverket_3_vetenskapligt_underlag_till_rad_aldreomsorgen.pdf

Mattson Sydner, Y. (2002). *Den maktlösa måltiden: Om mat inom äldreomsorgen*. (Doktorsavhandling). Uppsala: Institutionen för hushållsvetenskap. Tillgänglig: <http://gothenburg.summon.serialssolutions.com/sv-SE/search?s.q=Den+maktl%C3%B6sa+m%C3%A5ltiden>

Mattson Sydner, Y., & Fjällström, C. (1997). Neddragningarna inom äldreomsorgen hot mot måltidsverksamheten?. *Vår Föda*, 49(4), 32.

Mattson Sydner, Y., & Fjällström, C. (2006). The meaning of symbols of culinary rules ? The food and meals in elderly care. *Journal of Foodservice*, 17(4), 182-188. doi:10.1111/j.1745-4506.2006.00036.x

Patel, R. & Davidson. (2003). *Forskningsmetodikens grunder: att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. Lund: Studentlitteratur.

Rothenberg, E. (2004). Vad är god mat för äldre sjuka? maten, måltiden och ätandet.

Seymour, D. (1983). The social functions of the meal. *International Journal of Hospitality Management*, 3-7. doi: 10.1016/0278-4319(83)90044-0

Sidenvall, B. (1999). Meal procedures in institutions for elderly people: A theoretical interpretation. *Journal of Advanced Nursing*, 319-328. doi: 10.1046/j.1365-2648.1999.01082.

Sidenvall, B. F. (1996). Ritualized practices among caregivers at meals in geriatric care. *Scandinavian journal of caring sciences*, 53-61.

Socialstyrelsen. (2012). *Socialstyrelsen*. Hämtad 2012-05-10, från <http://www.socialstyrelsen.se>

SFS.2001:453. *Socialtjänstlag*. Stockholm: Socialdepartementet.

SFS.2010:427. *Socialtjänstlag*. Stockholm: Socialdepartementet.

Sydner, Y. M. (2005). Food provision and the meal situation in elderly care- outcomes in different social contexts. *Journal of Human Nutrition and Dietetics: The official Journal of the British Dietetic Association*, 45-52. doi: 10.1111/j.1365-277X.2004.00577.x

Vetenskapsrådet. (u.å). *Codex*. Hämtad 2012-05-16, från <http://www.codex.vr.se/texts/HSFR.pdf>

Yngve, H. (2006). *Mat för många: goda råd för utvecklingen av måltidsverksamheten*. Stockholm: Sveriges kommuner och Landsting.

Örstadius, K. (den 21 December 2011). *Dagens Nyheter*. Hämtad 2012-03-20, från <http://www.dn.se/nyheter/sverige/utbrett-missnoje-med-aldrevarden>.

Bilaga 1 Intervjuformulär

Intervjuformulär - Äldreboende

Kön: Man Kvinna

Rummet

Berätta hur rummet ser ut där du äter?

Vart sitter ni när ni äter?

Berätta om bekvämligheten?

Stolar, bord osv.

Berätta om inredningen?

Vad tycker du om färg och mönster i matsalen?

Berätta om dukningen?

Hur ser variationen ut?

Berätta om belysningen?

Stark eller svag?

Bilaga 1 Intervjuformulär

Berätta om hur ljudnivån är medan du äter?

Hög, låg?

Mötet

Berätta om bemötandet du får av måltidspersonalen?

Hur många är det som serverar?

Är det olika från dag till dag?

Berätta om hur du tycker personalens bemötande är mot varandra?

Produkten

Berätta om hur upplägget av maten?

Genom tänkt?

Ser det gott ut?

Variation?

Berätta om smaken gällande maten?

Smaklöst?

Starkt, salt?

Berätta om drycken som serveras?

Vad tycker du om valet av dryck till maträtten?

Bilaga 1 Intervjuformulär

Berätta om efterrätten?

Uppläggningsen?

Variationen?

Atmosfären

(Alla fem sinnen)

Berätta om måltidssituationen i stort?

Hur samverkar alla de övriga aspekterna i stort?

Notis: Eftersom vi har valt semistrukturera intervjufrågor, vill vi ha så öppna frågor som möjligt. Frågorna som är skrivna under huvudfrågorna ska fungera som stöd för oss. Eller om den intervjuade inte förstår frågan och vi måste förtydliga, annars kommer de inte nämnas.

Bilaga 2 Observationsschema

Observationsschema

Five aspect of meal model

<u>Rummet</u>	Avdelning 1	Avdelning 2	Avdelning 3	Avdelning 4	Avdelning 5	Avdelning 6
Möblering						
Textiler/material -gardiner -kuddar						
Dukning						
Belysning						
Ljud						
Färg						

Bilaga 2 Observationsschema

<u>Mötet</u>	Avdelning 1	Avdelning 2	Avdelning 3	Avdelning 4	Avdelning 5	Avdelning 6
Bemötande Personal - Personal						
Bemötande Gäst- Gäst						
Bemötande Personal – Gäst						
Bemötande Gäst - Personal						

<u>Produkten</u>	Avdelning 1	Avdelning 2	Avdelning 3	Avdelning 4	Avdelning 5	Avdelning 6
Maten - upplägg						
Drycken						

Bilaga 2 Observationsschema

<u>Styrsystemet</u> <u>Logistiken</u>	Avdelning 1	.. Avdelning 2	Avdelning 3	Avdelning 4	Avdelning 5	Avdelning 6
Tid - kök till bord - tidsspänn mellan huvudrätt och efterrätt						
Servering - hur funkar det						
Personal - antal personal						