



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Måltidsmiljön

En fallstudie på ett äldreboende

Moktar Sebbaha
Daniel Larsson

Rapportnummer:	VT12-59
Uppsats/Examensarbete:	Examensarbete: 15 hp
Program/kurs:	Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap 180 hp
Nivå:	Grundnivå
Termin/år:	VT 2012
Handledare:	Hillevi Prell
Examinator:	Anna Post



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Rapportnummer:	VT12-59
Titel:	Måltidsmiljön – En fallstudie på ett äldreboende
Författare:	Moktar Sebbaha & Daniel Larsson
Uppsats/Examensarbete:	Examensarbete 15 hp
Program/kurs:	Kostekonomprogrammet med inriktning mot ledarskap 180 hp
Nivå:	Grundnivå
Handledare:	Hillevi Prell
Examinator:	Anna Post
Antal sidor:	30
Termin/år:	Vt 2012
Nyckelord:	Måltidssituation, Äldreomsorgen, Five Aspects Meal Model

Sammanfattning

I dagens samhälle lever allt fler människor längre och detta beror på att den allmänna levnadsstandarden har ökat. Sedan 1960- talet har den svenska befolkningen som är över 80 år tredubblats vilket innebär att efterfrågan för äldreomsorg har ökat betydligt. Måltiden är en stor del utav vardagen för en person som bor på ett äldreboende, det uppfyller dagligaktiviteter och är livsnödvändigt för att kroppen skall fungera som vanligt.

Syftet med studien är att analysera hur måltidsmiljön gestaltar sig på ett äldreboende samt att undersöka brukarnas uppfattning kring en bra måltidsmiljö.

För att undersöka hur måltiden upplevs och ser ut på ett äldreboende har det genomförts en etnografiskt inspirerad fallstudie som utgjordes av både intervjuer och observationer. Den teoretiska ramen som användes utgick från The Five Aspects Meal Model.

För att analysera hur måltidsmiljön gestaltar sig och vad brukarna upplever är ett bra rum, möte och atmosfär resulterade det i ett upplägg som byggdes kring ett tema: en bra måltidsmiljö, 3 kategorier: materiella faktorer, social samvaro och upplevelse och 19 underkategorier. Temat påvisar den totala helheten som brukarna återspeglar i vad som bör utgöra grunden i en optimal måltidsmiljö

Resultatet visar att måltidsfaktorerna kan bidra till en bättre måltidsmiljö. Det framkom att den sociala samvaron behöver förbättras och att det var viktigt att kommunicera med varandra under måltiden. Ett annat resultat som påvisades var behovet av valmöjligheter. Att kunna äta och variera sin måltidsplats var viktigt för brukarna.

Resultatet som framkom med fallstudien visar att materiella, sociala aspekter samt upplevelse har en betydelse för hur måltidsmiljön anses, betraktas och uppskattas. Genom att ha kunskap om de olika måltidsfaktorerna kan det skapas bra förutsättningar för en god måltidsmiljö. På detta sätt kan man se brister med måltidsmiljön och kunna sätta in specifika åtgärder för att skapa en förbättrad måltidssituation.

Förord

Vi anser att studien har varit väldigt givande samt givit oss bra inblick på vilka komponenter som är betydelsefulla för måltidsmiljön. Det har varit lärorikt på många olika sätt. Vi anser att den nya kunskapen kring måltidsmiljön kommer vara nyttig i vår framtidsprofession. Eftersom vi har varit två personer som har utfört studien så har vi lärt oss mycket om samarbete och hur viktigt det är att kunna arbeta tillsammans för att nå ett specifikt mål. Under uppsatsens gång har vi skrivit och bearbetat samtliga delar tillsammans. Detta gjorde vi för att få full förståelse för alla delar i arbetet.

Ett stort tack till Jenny Johansson som var vår kontakt person på äldreboendet som studien genomfördes. Dessutom vill vi tacka Hillevi Prell för stöd under arbetets gång. I framtiden hade det varit intressant att genomföra en djupare undersökning kring de aspekter som har varit betydelsefulla för måltidsmiljön.

Innehållsföreteckning

Inledning.....	1
Bakgrund	2
Nutrition	2
Näringsbrist/undernäring.....	2
Koster	2
Teoretisk referensram.....	3
FAMM.....	3
Rummet	3
Mötet	4
Atmosfären	5
Produkten	5
Styrsystemet	6
Tidigare studier	6
Syfte	8
Metod	8
Urval.....	8
Etnografiskt inspirerad fallstudie	8
Datainsamlingsmetoder.....	9
Intervju	9
Observation	10
Kvalitativ innehållsanalys	12
Bortfall	13
Etik	13
Resultat.....	15
Observation 1	15
Observation 2	16
Intervjuer	18
En bra måltidsmiljö	18
Materiella faktorer.....	19
Att kunna röra sig	19
Att ha det fint.....	19
Att ha det bekvämt	19
Användarvänliga redskap.....	19
Hemmaliknande miljö	20

Social samvaro	20
Att få hjälp.....	20
Att kunna bidra.....	20
Samtalsämne.....	20
Att inte känna sig bortglömd.....	20
Att ha flera bord på avdelningen	21
Att inte ha det tyst	21
Att ha humor.....	21
Känsla vid speciella tillfällen	21
Musik under måltiden.....	21
Upplevelse	22
Att äta på olika platser.....	22
Att känna lukt	22
Att bli serverad	22
Att ta mat själv	22
Utsikt	22
Diskussion	23
Metoddiskussion.....	23
Intervjuer	23
Observationer	23
Kvalitativ innehållsanalys	24
Resultatdiskussion	24
Observationer	26
Konklusion	27
Referenser.....	28
Bilagor.....	31

Inledning

I dagens samhälle lever allt fler människor längre och detta beror på att den allmänna levnadsstandarden har ökat. Det leder till att fler äldre måste tas omhand om och behovet av ålderdomshemmen ökar (Livsmedelsverket, 2011). Sedan 1960 talet har den svenska befolkningen som är över 80 år inom samhället mer än tredubblats, vilket innebär att efterfrågan för platser inom äldreomsorgen ökar. Det rekommenderas att de äldre som är friska och kan ta hand om sig själva ska bo hemma och få den nödvändiga hjälp de behöver, men det finns tecken på att ensamheten kommer att vara för stor och detta är en bidragande faktor att fler personer söker sig till ålderdomshem.

Undernäring är ett stort problem för de som bor på äldreboenden. Livsmedelsverket uppskattar att ca 50 % av de boende är undernärde medan bara 20 % av de äldre som bor hemma lider av undernäring (Livsmedelsverket, 2010). Att bli placerad på ett ålderdomshem är en väldigt stor förändring gentemot att bo hemma själva. På äldreboendet så kommer man till en helt ny omgivning, massa nya människor som man ska bo och äta med, vårdare som ska ta hand om en och kulturella skillnader. Livsstilen och livssituationen kan förändras totalt och helt plötsligt har man en ”schemalagd” dag där man exempelvis äter på fasta tider. Allt detta kan vara väldigt påfrestande eftersom de äldre inte är förberedda på dessa drastiska skillnader (Sainio och Hansebo, 2008). Måltiden är en väldigt viktig del av vardagen på ett äldreboende och därför kan en bra måltidsmiljö hjälpa brukarna på hemmet att handskas med alla dessa nya händelser som uppstår när man flyttar in i ett nytt boende (Livsmedelsverket, 2011). Enligt en studie som McIntosh et al (2004) utförde visar det sig att individer som är stressade har minskad aptit men att ha sällskap agerar som broms på den minskade aptiten och därmed så får man i sig mer mat.

Inom äldreomsorgen är mat och måltid en del av verksamheten och behöver därför rätta sig efter diverse lagar och riktlinjer. Två av dessa är exempelvis Hälso- och sjukvårdslagen samt Socialtjänstlagen. Riktlinjer som SLV tycker är viktiga att ta upp inom måltid är exempelvis hur personalen agerar och betar sig under måltiden, sitt- och bordsplacering, dukning etc. Kommunen i sig kan också ha riktlinjer eller en policy på hur man ska arbeta eller hur det ska se ut på äldreboendena och därför kan det variera väldigt mycket från boende till boende.

Vi vill utföra denna studie för att undersöka hur miljön uppfattas utav brukarna på äldreboendet och vilka betydelser miljön har på måltiden. Brukarna på äldreboendet spenderar sin sista period utav livet på platsen och därför borde de boende ha ett så trevligt slut på livet som möjligt. Tidigare forskning visar att måltidsmiljön har en betydelse på hur måltiden uppfattas och därför vill vi undersöka djupare kring detta ämnesområde (Gustavsson, 2008).

Bakgrund

För att få en bredare insikt i måltidsmiljöns betydelse samt att belysa komponenter som påverkar måltiden har vi valt att ta upp nutritionsaspekter och dess innebörd. Dessutom har vi valt att belysa måltidsfaktorer och se relevansen för måltidsmiljön med hjälp av tidigare forskning.

Nutrition

Enligt Livsmedelsverket (2011) så är maten en viktig del i omvårdnaden och i takt med att åldern stiger. Efter 70 års ålder så försämras både lukt- och smaksinnena, speciellt verkar det som luktsinnet försvinner i snabbare takt med åldern (Schiffman, S.S, 1997). Energibehovet är inte detsamma som det var vid yngre ålder och sjunker, men näringsbehovet är inte förändrat. Detta betyder att de äldre behöver få i sig lika mycket näring som förut men på mindre andel mat. Andra problem som kan uppstå vid förtäring av mat är tugg- och sväljsvårigheter, därför är det viktigt att det finns kunskap om konsistensanpassad mat hos kökspersonalen så att även den maten blir aptitlig och näringsrik.

Om de som bor på äldreboendet har nedsatt aptit så är det väldigt viktigt att man sprider ut dagens mål under den tiden de är vakna. Fördelningen av måltiderna bör inte vara för tätt in på varandra och därför rekommenderas det att nattfastan inte är längre än 10-12 timmar (Socialstyrelsen 2011). Måltiderna bör vara uppdelade i tre huvudmål och tre mellanmål. Detta är till för att de ska få i sig all näring och energi de behöver och för att hålla en stabil blodsocker nivå (Livsmedelsverket, 2010).

Näringsbrist/undernäring

Enligt rapporten som utfördes utav Livsmedelsverket (2011) så drabbas undernärda personer lättare av infektioner. Förhållanden som uppkommer vid undernäring är lågt BMI, viktförlust, aptitlöshet och nedsatt näringsstatus. Undernäring uppkommer när energibehovet inte uppnås, d.v.s. att man inte äter tillräckligt mängd med mat som kroppen behöver för att överleva och fungera som vanligt.

Rapporten från Livsmedelsverket (2011) påtalar även att svält kan ha psykiska effekter på personer. Det kunde man konstatera genom Minnesota studien som utfördes på 1950 talet där man kunde se följder med undernäring. De symptom som kunde ses hos deltagarna var apati, depression, isolering och irritation. Studien visade att ovanstående psykiska symptom standardiserades i samband med att näringsintaget uppnåddes och man började äta som vanligt igen, det tog dock en period på 6 månader innan man började se tydliga resultat.

Koster

Inom äldreomsorgen förekommer det olika typer utav koster. De två koster som används inom måltidsverksamheter som exempelvis sjukhus och äldreboende är A-kost och E-kost. Beroende på vilka förutsättningar brukaren som skall äta måltiden har tilldelas denna respektive kost. Det som skiljer kosterna åt är framförallt portionsstorlek och näringsstäthet.

A-kost

A-kosten är den allmänna kosten för de som bor på ett äldrehem och inte har någon form av näringsproblem. Till skillnad från SNR- kosten så innehåller den här mer fett och mindre kolhydrater. Portionerna är också mindre än i en SNR-kost.

E-kost

Denna kost är till för de personer som håller på att bli eller är undernärda. I E-kosten så är andelen fett och protein högre och kolhydrater lägre. Fiberinnehållet är också lägre för att få ner portionsstorleken. Här brukar berikningsmedel användas för att få upp näringsinnehållet, och detta gör man för att portionsstorlekarna skall vara 50 % - 25 % mindre än SNR-kostens portionsstorlekar.

Teoretisk referensram

The Five Meal Aspects Meal Model är en vetenskaplig måltidsmodell som har utformats av Gustafsson et al (2008) och är den teoretiska referensram som vi har valt att använda oss utav i denna studie. Modellen inriktar sig på ett perspektiv som är utformat efter restauranger och omfattar följande 5 måltidsfaktorer: rummet, mötet, produkten, atmosfären och styrsystemet. Samtliga komponenter hänger ihop och är därför beroende utav varandra och skapar tillsammans ett helhetsintryck utav måltiden.

FAMM

1. Rummet (ljus, ljud, rekvisita, färg, form)
2. Mötet (mellan människor, gäst, personal)
3. Produkten (mat & dryck, njutning, fest)
4. Stämningen (måltiden som helhet, atmosfär, sinnen, service, känsla)
5. Styrsystemet (ekonomi, hygien, koncept)

Rummet

Enligt studier som utfördes utav Livsmedelsverket (2011) visar att en god utformad måltidsmiljö bidrar med ökad aptit samt att det konsumerades mera mat vilket innebär att det totala energiintaget ökade hos brukarna på äldreboendet. Även Gustavsson et al (2008) påtalar att måltidsmiljön påverkar matlusten och näringsintaget.

Livsmedelsverket (2011) påpekar att en stressig måltidsmiljö anses vara negativt för personer som sitter i matsalen och äter. Därför var lugn och ro ett mål som man skulle sträva att uppnå i matsalen. Backstig (2002) påtalar att det inom äldreomsorgen finns brukare som lider utav dålig hörsel. För att kompensera sin dåliga hörsel använder de sig utav hörselapparater. Därför kan ljudnivån uppfattas som annorlunda för brukaren och personalen.

Gustavsson et al (2008) menar att faktorer som ljud, ljus och av val utav textilier påverkade måltidssituationen. Det kunde man konstatera genom ett experiment som utfördes på skolor, militära restauranger och sjukhus där personerna fick en måltid med samma komponenter fast med annorlunda måltidsdekoration. Resultatet utav dekorationsförändringarna visade att individerna påtalade att måltiderna sågs som två helt annorlunda upplevelser, trots att maten inte förändrades under undersökningen.

Backstig (2002) menar att det är viktigt att utrustningen i måltidsmiljön är individuellt skraddarsytt till brukarna. Det är viktigt för personer med fysiska svårigheter, exempelvis personer som sitter i rullstol att höjden på borden är anpassade så att det kan äta själv utan att måltiden blir allt för krävande. Livsmedelsverket (2011) påpekar att det är svårt att hitta en perfekt måltidsmiljö. Två faktorer som belystes vara essentiella var att inredningen och miljön skall vara anpassade för de personerna som skall befinna sig i lokalen. Enligt Backman (2002) skall matsalsutrymmet inte vara för stort då man på äldreboenden eftersträvar att få en så hemmalik miljö som möjligt.

Gustavsson et al (2008) påtalar att historia, arkitektur, design, textilier och konst skall stå för grunden utav rummet i en måltidsverksamhet. Dessutom skall måltiden, dekorationen och alla komponenter kring måltidsmiljön följa samma tema för att konsumenterna skall uppfatta helheten i verksamhetens koncept. Det framhålls även att inredningen och möblerna måste passa in i måltidsverksamhetens inriktningstema för att kunna uppfattas och tolkas.

Enligt Backstig (2002) fram kom det under fokusgruppsamtal som genomfördes på ett äldreboende att dukningen och val utav porslin har en betydelse för hur måltiden kommer att upplevas. Dessutom visade det sig att dekorationer som blommor på borden under måltiden ökar trivselnivån för gästerna.

Mötet

Enligt Livsmedelsverket (2011) är mötet mellan personal och gäster en viktig aspekt att ta hänsyn till inom måltidsverksamheter. Gustavsson et al (2008) påpekar också att mötet mellan konsumenterna och personalen är en vital del utav det totala helhetsintrycket av en måltid. Mötet omfattar hur gäster kommunicerar och uppträder mot varandra, men även hur personalen behandlar varandra internt.

Även Backstig (2002) belyser att den sociala kontakten mellan brukarna under måltiden har en betydelse för hur måltidsmiljön uppfattas. Enligt Livsmedelsverket (2011) omfattar mötet en process som avser hur vi kommunicerar med varandra, blir behandlade före, under och efter måltiden. Måltiden är en viktig del utav vardagen för personer som bor på äldreboenden. Personerna som bor på ett äldreboende har inte en hög aktivitetsnivå under dagen och måltiden är en utav få tillfällen där brukarna kan umgås med varandra och personal. Därför är det viktigt att man försöker att förbättra den sociala samvaron under måltiden. Faktorer som bordsplacering och antalet gäster vid varje bord är en aspekt som man måste ta hänsyn till för att skapa en trevlig måltidsmiljö. För att undvika konflikter och negativ stämning under måltiden gäller det att personalen placerar brukare och vårdtagare som trivs med varandra. Dålig service eller dålig stämning under måltiden kan förstöra måltidsupplevelsen och leda till att man associerar måltidssituationen med negativt upplevelse och detta leder till att aptit och viljan att stanna kvar i miljön minskar.

Gustavsson et al (2008) påtalar att konsumenterna är mer villiga att betala högre summor om servicen varit bra under måltiden. Studien belyser betydelsen av professionell service som en faktor till att verksamheten får ett bra rykte bland konsumenterna. Det innebär att man tar hänsyn till individer med mindre erfarenhet av restaurangbesök och har en ekonomisk mindre budget. Istället för att vara arrogant och negativ skall personalen vara ödmjuka och service inriktade. Tiden man får vänta tills notan anländer var en huvudfaktor som beslutade om servicen var positiv eller negativ. Det hade en så betydelsefull roll för serviceintrycket att det var en avgörande pjäs som beslutade om konsumenterna återbesöka restaurangen. Ett skäl

som kan ligga bakom dålig service är att personalen som arbetar med servering får minimal utbildning.

Atmosfären

Enligt Gustafsson et al (2008) förklaras atmosfären som en kombination utav de samtliga måltidsfaktorerna i The Five Aspects Meal Model. Det innebär att rummet, produkten, mötet och styrsystemet ligger till grund för hur atmosfären uppfattas av konsumenterna inom måltidsverksamheter. Backstig (2002) påtalar att en god måltid inte enbart fokuserar sig på att tillfredsställa och täcka näringsbehoven. Fokus skall också ligga på gästernas kulturella, sociala och etiska krav för att skapa ett komplett måltidsintryck.

Gustafsson (2008) påpekar att atmosfären delas in i två huvudkategorier. Den första delen är våra sinnen och står för den inre delen av kärnan som kopplas ihop med våra personliga erfarenheter med produkten. Sinnena omfattar lukt som kännetecknas av måltidens dofter. Smak ett annat sinne som vi använder under ett måltidsbesök och utmärks med de olika smakkombinationerna i maten. Syn är ett annat sinne som inkluderas i atmosfären och framkommer när vi äter en måltid, sinnet omfattar att se former, storlekar, färger i de olika produkterna. Hörsel är det fjärde sinnet som vi använder oss utav och omfattar ljud som framkommer när man äter en måltid. Den sista faktorn inom våra sinnen är känsla eller ”touch” som Gustafsson et al (2008) beskriver omfattar det olika texturerna mellan komponenterna i måltiden. För att skapa en bra måltidsupplevelse och upplevelse för kunderna gäller det att alla ovanstående faktorer kring sinnena samarbetar med varandra. Den andra huvudkategorin är miljön omkring måltidsverksamheten och står för den yttre kärnan och representerar de rumsliga faktorerna.

Areni och Wilson (2003) påtalar att musik är en viktig faktor för måltidsverksamhetens atmosfär. Även Gustafsson et al (2008) menar att musiken måste passa in i restaurangens tema för att det totala helhetsintrycket skall uppfattas som positivt. Atmosfären påverkades också utav konsumenterna omkring måltiden där deras interna stämning och ljudnivån påverkade uppfattningen. Dessutom hade kökets ljudnivå en inverkan på hur atmosfären uppfattades.

För att få en förståelse hur FAMM modellen fungerar så är det nödvändigt att ta upp samtliga delar som ingår för att få ett helhetsintryck utav måltiden. Dock har produkten och styrsystemet inte tagits upp i resultatet i den bemärkelsen som de resterande komponenterna i FAMM. Vi anser att rummet, mötet och atmosfären är mer relevanta till det syftet studien omfattar.

Produkten

Gustafsson et al (2008) redogör i sin studie att produkten omfattar mat och dryck samt hur man kombinerar dessa komponenter med varandra under måltiden. Följande studie visar att den synliga aspekten av måltiden är betydelsefull för den totala måltidsupplevelsen.

Men Areni och Wilson (2003) påvisar att den visuella aspekten inte är helt avgörande för måltidsupplevelsen då produkten måste uppnå kundernas smakförväntningar. Meiselman (2002) menar att måltidsverksamheternas personal kan vara en viktig komponent som påverkar måltiden. Personalen har en betydelse när de rekommenderar populära måltider. Skulle det förekomma att de rekommenderade maträtterna inte uppnår kundernas förväntningar så kan detta leda till missnöje. Studier som utfördes utav Wansink et al (2005) visar att visuella bilder som komplement till råvarulista på meny hade en positiv inverkan på konsumenterna.

Styrsystemet

Enligt Gustafsson et al (2008) så omfattar styrsystemet faktorer som ekonomi, koncept och hygien. Studien påvisar att personal som arbetar i restaurang inte skall vara fokus under måltiden, men måste vara uppmärksamma om gästerna har diverse frågor angående mat och dryck. Måltidsverksamheters styrsystem är annorlunda beroende på restaurangens vision, förutsättningar och val av segment. Iglesias och Guillen (2004) påtalar att priset och måltidskvalité är två komponenter som resulterar i kunderna blir tillfredställda. Backstig (2002) påvisar att det är viktigt att personalen inom äldreomsorgen är flexibla och kompromissvilliga. Det är särskilt relevant vid tillfällen där brukarna på äldreboendet inte känner för att äta i matsalen och vill istället äta sin måltid i sitt rum. Det är viktigt för det totala måltidsintrycket att personalen kan göra undantag som gynnar brukarna önskan. Samma studie förklarar också att brukarna skall få vara med och bestämma samt få möjligheter att införa justeringar på områden som berör måltiden. Faktorer som brukarna skall få möjlighet att påverka är produkten, miljön i matsalen och när maten skall serveras.

Tidigare studier

Nedanstående studier belyser olika faktorer som vi anser har betydelse för måltiden inom äldreomsorgen. Dessa studier behandlar förväntningarna på äldreomsorgen, brukarnas attityder, påverkan från olika led inom måltidsverksamheter samt hur måltidsmiljön kan förbättras. För att hitta tidigare forskning inom äldreomsorgen så valde vi att göra en litteratursökning. Databaserna som användes var PubMed och Google Scholar.

En studie som utfördes av Christiansson (2010) hade som syfte att ta reda på vilka förväntningar det finns inom äldreomsorgen i Sverige. Studien inriktade sig främst på kvinnors åsikter och funderar kring äldreomsorgen. I undersökningen framgick det sju punkter som anses vara viktiga för den framtida äldreomsorgen. Individerna skall vara i fokus och personal skall vara utbildad samt ha relevant kompetens. Släktingar har en betydelsefull inverkan i brukarnas liv. Dessutom belystes gemenskap och att maten skulle vara hemlagad. Framtidens brukare av äldreomsorgen ville ha kvar sin makt över sig själva och ha möjligheten att själv välja när de ville ha assistens från äldreomsorgen. Sammanfattningsvis var det viktigt att vara självbestämmande och att bli serverad god mat.

Sundström och Varland (2011) skriver i sin studie om olika attityder till äldres ätande och näringstillstånd. Resultatet visade att det fanns en positiv attityd bland sjuksköterskorna till nutrition och individualisering. Det innebär att måltiderna anpassades efter individen. I resultatet framgick det även att en tredjedel utav sjuksköterskorna ansåg att det sällan förekom undernäring utav äldre på äldreboenden. Dock har det genom tidigare forskning påvisats att det förekommer undernäring inom äldreomsorgen.

Mattson (2002) har i sin studie intervjuat många olika led av de som har med bestämmandet inom måltiderna för äldreomsorgen. Några av dessa personer i ledet är politiker, producenter av maten, restaurangpersonal, omsorgspersonal och de individer som i slutändan konsumerar maten. Denna studie handlar om vardagslivet för de äldre med inriktning på servering och tillagning av maten. Studien tar upp att många i det bestämmande ledet tyckte att måltiden var ett område av stor vikt, men få arbetade aktivt med ämnet i sitt eget arbete. Denna uppfattning fanns från både politikernas håll såväl som från cheferna på äldreboendena. I studien framkommer det hur hantering av livsmedel och mathållning inte stämde överens med rekommendationer och statliga regler. Många av de intervjuade i ledet hade något slags

missnöje kring den nuvarande situationen som rådde och att de kände sig maktlösa i utformningen av måltiderna.

Forsgren (2009) har i sin studie studerat uppfattningarna kring ett förändringsarbete som har skett på ett äldreboende kring måltidssituationerna. Det man ville med förändringarna var att försöka förbättra måltidsmiljön samt att korta ner nattfastan då denna var väldigt lång. Av det framkomna resultatet så visade det sig att de förändringarna som hade skett var påtagliga och att det blev en markant skillnad. Självbestämmandet för brukarna på boendet hade ökat, nattfastan minskade och maten blev godare samt hälsosammare. Detta ledde till att vardagen för brukarna blev positivare enligt personalen. Det negativa med förändringen var att personalen kände att det nya arbetssättet innebar mer arbete och ökad stress för dem. Eftersom all personal inte var med i utformningen av de nya riktlinjerna så var det svart att få alla att arbeta efter dem.

Syfte

Syftet med studien är att analysera hur måltidsmiljön gestaltar sig på ett äldreboende samt att undersöka brukarnas uppfattning kring en bra måltidsmiljö.

Frågeställningar:

1. Hur gestaltar sig måltidsmiljön på äldreboendet?
2. Hur ser brukarnas uppfattning om hur ett bra möte gestaltar sig.
3. Hur ser brukarnas uppfattning om hur ett bra rum gestaltar sig.
4. Hur ser brukarnas uppfattning om hur en bra atmosfär gestaltar sig

Metod

För att undersöka hur måltiden upplevs och ser ut på ett äldreboende har det genomförts en etnografiskt inspirerad fallstudie som utgjordes av både intervjuer och observationer. Genom intervjuerna ville vi få fram hur en bra måltidsmiljö upplevdes och med observationerna så kunde vi se hur måltidsmiljön på äldreboendet såg ut. Intervjufrågorna och observationsschemat grundar sig utifrån FAMMs innehåll.

Urval

Äldreboendet som besöktes ligger i Göteborg. Detta äldreboende valdes eftersom det hade föreslagits av en bekant. Det innebär att det var ett bekvämligheturval som låg bakom valet av äldreboende. Vid urvalet av vilka som skulle intervjuas frågades personalen på boendet vilka av brukarna som ansågs vara lämpliga att delta. Detta gjordes för att personalen på boendet känner till brukarna och kan därför göra ett urval som skulle underlätta insamlingen av information och data. Totalt intervjuades 3 kvinnor och 1 man. På äldreboendet och de avdelningar som intervjuerna utfördes var majoriteten av de boende utav det kvinnliga könet. Åldern på de boende som deltog i studien är mellan 75-95 år, men de flesta brukarna på boendet är mellan 85-90 år gamla enligt personalen. De som intervjuades hade bott på boendet i ett par år. På äldreboendet så bodde det 16 stycken personer per avdelning och 32 stycken personer per plan.

Etnografiskt inspirerad fallstudie

Till insamlingen av empirisk data har vi utgått ifrån en etnografiskt inspirerad fallstudie. Merriam (1994) påtalar att en fallstudie är en undersökning som inriktar sig enbart på en plats eller ett beteende. Även Patel och Davidson (2011) påtalar att en fallstudie är en undersökning som är lämpad till mindre begränsade grupp. Den etnografiska forskningen brukar utspela sig under en lång period där ett år ses enligt Wolcott (1995) som minimum. Enligt Jeffrey och Troman (2004) tar upp en modell för insamling av data som kallas Den komprimerade modellen och det är ifrån den modellen som studien har utgått ifrån. Den komprimerade modellen kräver att man vistas på stället och har en djup närvaro, att man tar kontakt med så många människor som möjligt och tar till sig så många intryck från platsen som man befinner sig på som det bara går och denna insamlingstid är mellan en till fyra veckor lång. Vi hade inte möjligheten till att spendera så lång tid som krävdes för att komma upp till minst en veckas närvaro som den komprimerade modellen kräver. Vi kunde bara vara närvara vid 3 dagar och det är därför vi har kallat det en etnografiskt inspirerad fallstudie.

Den metod som använd för att samla in data kallas deltagande observation som är den generella modellen att använda sig utav. Enligt Granskär och Höglund-Nielsen (2008) sker används intervjuer ofta som ett andra steg i insamlingen utav information. Vid den deltagande observationen får man bra kontakt med de som observeras.

En negativ aspekt med att få bra kontakt med de som observeras är att man kan förlora sin objektivitet och det innebär att man förlorar sitt synsätt att se partiskt på saker och ting och då kan det uppkomma misstolkningar.

Agar (1980) påtalar valet av starta med att intervjua eller om man ska observera först och låta observationerna stå till grund för intervjuerna. Under observationstillfällena kan det uppkomma väldigt intressanta saker som man vill ställa frågor om. Dessa frågor kan uppfattas som störande om personen som man observerar är upptagen. I sådana fall är det bättre att ställa frågorna senare då personen inte känner sig störd. Genom den här metoden så kan man få svar på frågor och funderingar kring just vissa händelser vilket inte går genom enbart observation enligt Jimerson & Oware (2006). Vid genomförandet utav observationerna kunde vi se intressanta händelser som vi ville fråga mer om men detta gjorde vi inte för att behålla det naturliga beteendet och valde istället att ta upp dessa frågor under intervjuerna.

Datainsamlingsmetoder

Intervju

Enligt Patel och Davidson (2011) är intervjuer ett verktyg som används när man skall samla in data som grundar sig på frågeställningar. Kvale och Brinkman (2010) påtalar att intervjuer är ett samtal som förekommer mellan två parter med ömsesidigt intresse kring det utvalda konversationsämnet. Kombinationen mellan det personliga sammanträdet som förkommer när man genomför intervjuer och tillgången till att dela synpunkter med intervjupersonen gör intervjuen till en spännande och intressant upplevelse.

Patel och Davidson (2011) menar att intervjuer och enkäter är beroende utav en andra part, det innebär att individerna man intervjuar måste ha lust och motivation att delta i processen för att man skall få sina frågeställningar besvarade. Kvale och Brinkman (2010) påpekar att intervjuaren betraktas som den viktigaste komponenten i processen när man skall genomföra en intervju. Egenskaper som kopplas samman med en bra intervjuare är att man skall vara skicklig på att identifiera intervjupersonens sätt att samtala, ha bra kompetens och kunskap i det ämnet som man vill föra diskussioner kring och kunna hjälpa till i processen för att hjälpa personen som man intervjuar att öppna sig och berätta detaljrika historier.

Det finns två faktorer som fungerar som en grund för intervjuens struktur och utseende. Standardisering heter den första beståndsdel och det innebär hur stort ansvar intervjueren har när det gäller frågornas ordning och utformning, beroende på hur stor frihet intervjuaren får så kallas det för hög eller låg standardiseringsgrad. Den andra faktorn heter strukturering och det omfattar hur öppna eller stängda frågorna kommer att formuleras. Beroende på vilken strukturingsgrad man väljer att använda sig utav kommer frågorna antingen vara enkät med fasta svarsalternativ eller intervjuer med öppna frågor (Patel och Davidson, 2011).

Enligt Kvale (1997) påtalar att författarna redan innan intervjuen skall vara insatta på ämnet kring intervjuen och bör även känna till vilken analysmodell som skall användas. Vid intervjuernas frågeställnings fas så skall frågornas utformning undvika långa frågor, dubbelfrågor, ledande frågor och förutfattade frågor (Patel & Davidson, 2011).

Inför intervjuerna så sammanställdes ett antal frågor mot inriktning av måltidsmiljön (se bilaga 1). Intervjufrågorna var öppna frågor så att de som intervjuades fick ge öppna svar. Frågorna i sig var ganska så omfattande och detta gjordes för att dels inte det skulle bli för många frågor och dels för att få mer öppna svar. Eftersom frågorna var så omfattande så ställdes följdfrågor

på de svaren som gavs av brukarna på äldreboendet. Fyra stycken individer intervjuades var för sig, en man och tre kvinnor. Tre av intervjuerna skedde på brukarnas egna rum och en ägde rum på avdelningens gemensamma balkong. Innan intervjuernas startades meddelades det att resultatet kommer att behandlas konfidentiellt, d.v.s. att inga personliga uppgifter kommer att redovisas. Det förklarades också att deltagandet var frivilligt och att brukarna kunde avbryta när de så önskade. Vi frågade deltagarna om vi hade deras godkännande att intervjuen spelades in på en mobiltelefon.

Efter brukarna hade informerats om undersökningens syfte och givit sitt samtycke att delta så startades intervjun. Alla intervjuer spelades in och under intervjun så antecknades det också små notiser för att sedan kunna ställa följdfrågor på svaren som gavs. Personerna som intervjuades bodde på två olika avdelningar fast på samma plan i huset. Intervjuerna pågick i ca 10-15 minuter per person. Eftersom brukarna var av hög ålder fick man prata högt och tydligt så att inga missförstånd skulle ske.

Observation

Det vardagliga vid måltiderna var det som observerades. Enligt Patel och Davidsson (2011) är observation en bra metod att använda sig av vid insamling av data vid naturliga situationer och beteenden, då allt fysiskt och verbalt iakttas. Observationer är ett verktyg som man använder sig för att undersöka uppträdanden och handlingar i samma stund som situationen infaller.

Differensen mellan andra undersökningsmetoder som exempelvis enkäter eller intervjufrågor och observationer är att individen inte behöver vara i fokus när man skall samla in information och data (Patel & Davidson, 2011). Observation kan vara ett bra redskap att använda sig utav om individen man skall undersöka inte vill eller har tid att utföra intervjuer eller enkäter. Beroendet utav en andra part minskar eftersom metoden kräver mindre grad samarbete mellan individen som utför studien och deltagarna som skall undersökas. Observationer är även oberoende av individers villighet att lämna information och den kräver även mindre i form av samarbete av de utvalda individerna än många andra tekniker.

Enligt Backman (1998) bör datainsamlingsfasen omfatta ett skriftligt protokoll eller informationsschema som beskriver hur man har gått till väga i sin studie, samtidigt så hjälper det att beskriva hur man har samlat in data och information. För att genomföra en observation behöver man först välja vilken typ utav observationsmetod man skall använda sig och sedan utföra ett observation schema. Patel och Davidson (2011) påtalar att det finns två olika varianter utav observationer och dessa är antingen strukturerade eller ostrukturerade. När man skall genomföra strukturerade observationer gäller det att man redan vet vilken situation, problemområde och beteende man skall observera. Till skillnad från de strukturerade observationerna så används de ostrukturerade observationerna för att samla in så mycket data och information som möjligt kring ett område man har valt.

Inför observationerna så gjordes ett övergripande observationsschema upp med generella punkter som skulle observeras (se bilaga 2). Observationsschemat var av ostrukturerad karaktär eftersom mycket information av olika slag skulle samlas in. Observationerna utfördes under två dagar. Innan observationerna skedde så frågade personal om vi ville sitta med vid matborden men vi beslutade att det var bättre att hålla sig lite på avstånd, personalen förklarade för brukarna vilka vi var så att de inte skulle känna någon oro inför vår närvaro. Första dagen observerades ett mellanmål och middagen som serverades senare på kvällen. På andra dagen observerades lunchen. Observationerna pågick i mellan 2-4 timmar. På första

dagen så skedde observationen för mellanmålet utomhus där de hade sin fika på bakgården. Middagen serverades också utomhus på bakgården man vissa av brukarna ville äta uppe på avdelningen så andra observationen för dagen skedde där. Dag två serverades lunchen på bakgården därför genomfördes observation där. Båda observationerna som förekom utomhus har slagits samman i resultatet vilket innebär att vi har samlat intrycken som uppkom under båda dagarna och sammanställt det som en gemensam observation.

Nedanstående tabell förklarar och belyser de delarna som vi har valt att utgå efter under observationerna. Vi valde att välja kategorier efter måltidsfaktorerna som beskrivs i FAMM modellen, men valde inte att ta med styrsystemet då följande måltidsfaktor inte är relevant med studiens frågeställningar och syfte. Samtliga måltidsfaktorer som vi hade valt att undersöka omfattar en egen tabell där underkategorier finns utskrivna samt en definition utav underkategorin. Därför utformades 4 stycken små tabeller där rummet, mötet, atmosfären och produkten har en egen tabell med olika observationspunkter. Eftersom vi utförde ostrukturerade observationer använde vi oss utav en kategori som benämns med övrigt för att ha möjligheten att komplettera med intryck som uppkom under observationernas gång.

Tabell 1. Observationspunkter Rummet.

Rummet	Observationspunkter
Ljus	Hur är ljussättningen där brukarna äter? Kombination mellan ljust och mörkt i matsalen.
Ljud	Hur är ljudnivån under måltiden i matsalen? Vart kommer eventuella ljud ifrån? Personal eller brukare? Vart äter brukarna måltiden är det på en restaurang och i så fall förekommer störande ljud från t ex disk etc? Spelas det musik under måltiderna? Finns det tv apparater eller någon annat elektroniskt instrument som är igång under måltidens gång?
Rekvisita	Hur ser inredningen och utformningen ut? Bord, stolar, tavlor, dukning, dekoration, växter, tema, val av tapeter, gardiner, porslin, tallrikar etc.
Färg	Hur är rummet färgsatt? Inredningens och utrustningens färg, dekorationsfärg, Mörk eller ljus inredning?
Form	Formen på stolar och bord, är det anpassade till äldre människor? Är inredningen och utrustningen ergonomiska och behagliga att sitta på/vid?
Övrigt	Övriga intryck som uppkommer vid observationsmomentet

Tabell 2. Observationspunkter Mötet.

Mötet	Observationspunkter
-------	---------------------

Personal/Personal	Hur agerar personalen gentemot varandra? Hur är samarbetet samt jargongen och samarbetet mellan varandra? Trivs personalen med varandra? Uppkommer negativ stämning under arbetets gång?
Brukare/Brukare	Hur agerar gästerna gentemot varandra? Förekommer det grupperingar mellan brukarna gemensamt? Respekterar brukarna varandra?
Personal/Brukare	Får brukarna den hjälp de behöver under måltiden? Hur behandlar de varandra? Hur är relationerna mellan personal och brukare under måltiden? Bra service? Dålig service?
Övrigt	Har brukarna besök av släkt eller vänner? I så fall hur påverkar det måltidssituationen? Positivt eller negativt? Hamnar gäster utanför?

Tabell 3. Observationspunkter Atmosfären.

Atmosfär	Observationspunkter
Måltiden som en helhet	Helhetsintryck utav måltiden där man sammankopplar övriga faktorer i FAMM modellen (Rummet, mötet, atmosfären, produkten, styrsystemet)
Sinnen	Syn, lukt, känsla, hörsel
Service känsla allmänt	Helhetsintryck service,
Övrigt	Övriga intryck som uppkommer vid observationsmomentet.

Tabell 4. Observationspunkter Produkten.

Produkten	Observationspunkter
Utseende helhetsintryck	Ser måltiden aptitlig ut?
Måltidskomponenter	Hur ser färgkombinationerna ut?
Upplägg	Hur är måltiden upplagd på tallriken?

Kvalitativ innehållsanalys

Den analysmetod som vi har valt att använda oss är kvalitativ innehållsanalys. Enligt Söderberg och Lundman (2001) så kan kvalitativ innehållsanalys användas för att tolka och bearbeta texter, skrifter och inspelade intervjuer. Granheim et al (2001) påpekar att kvalitativ innehållsanalys kan vara ett verktyg att använda sig om man använder sig utav observationer. Metoden går att tillämpa på induktiva och deduktiva ansatser. Analysmetoden som vi har valt att använda oss utav för vår undersökning är induktiv ansats. Syftet med analysmetoden är

belysa vad brukarna på äldreboendet har för uppfattning om hur en bra måltidsmiljö gestaltar sig.

För att använda sig utav kvalitativ innehålls analys så måste man förstå att teman, kategorier, underkategorier delas in i olika fält utifrån de data som har samlats in. Genom att använda sig utav ett övergripande tema så sammanfattar det ämnet som man vill undersökas. Utifrån detta tema så utformas kategorier som delar in temat i mindre pjäser. Enligt Granheim et al (2001) skall det inte finnas data som passar i två olika kategorier. En kategori omfattar flera olika underkategorier/koder med liknande innebörd. Kvalitativ innehållsanalys för att förstå tolkningar genom att se likheter, skillnader, och olika uppfattningar kring ett ämne. Krippendorff (2004) menar att en text karaktärens utav läsaren och att flera olika tolkningar på en och samma text är tänkbara. Poängen med att dela in det samlade materialet i dessa delar är att man förminskar antalet text att bearbeta men samtidigt behåller ursprungsinnehållet.

Analysen började med att vi läste igenom den transkriberade texten åtskilliga gånger för att få en förståelse för materialet. Därefter diskuterades uppfattningarna av texten och jämförelser utav våra tolkningar. Utifrån studiens syfte identifierades ett antal meningsbärande enheter som används för att dela upp texten i mindre koder där man får mindre text men samma innebörd. Sedan sorterade vi koderna och dessa fördelades i underkategorier. Resultatet utav analysprocessen innebar att ett tema, 3 kategorier och 19 underkategorier framställdes. Dessa användes för att tolka de transkriberade texterna. Citat användes för att påvisa varje underkategori och ge läsaren större inblick. När analysen blev klar och vi hade sammanställt resultatet utformades det en figur som sammanfattar helheten utav resultatet (Se figur 1, resultat).

Bortfall

Under första observationsmomentet så uppkom ett antal bortfall. Tre personer observerades inte under undersökningsmomentet. Anledningen till att bortfallen framkom var på grund utav att vissa av brukarna kände trötthet och hade därför ingen lust att medverka. På avdelningen bor de 16 personer och utav dessa personer deltog 13 stycken samt en gäst från en annan avdelning vilket innebär att det var totalt 14 personer som observerades.

Etik

Enligt Bryman (2011) är integritet, konfidentialitet, anonymitet och frivillighet nyckelbegrepp som man skall ta hänsyn till de etiska principerna i en undersökning. Det är viktigt att man informerar deltagarna om undersökningens syfte samt att man meddelar att deltagandet är frivilligt. Dessutom skall deltagarna vara informerade om samtliga steg i undersökningen och veta att man själv bestämmer när man skall hoppa av. Innan intervjuerna och observationerna kunde påbörjas var vi noga med att informera samtliga deltagare på äldreboendet att det skulle genomföras en undersökning och att deltagandet var frivilligt. Personalen på anrättningen informerades om syftet för undersökningen samt hur samtliga steg skulle genomföras. På detta sätt kunde personalen informera de boende i förväg och fungerade som en tredje part och stöd om det uppkom frågetecken kring undersökningens genomförande samt syfte. För att det skall följa de etiska normerna så skall medverkarna i undersökningen själv bestämma om det skall delta eller inte.

Den information man samlar under undersökningens gång skall endast ligga till grund till undersökningens syfte och får inte användas till något annat syfte än det som informerades

innan undersökningen påbörjades. Enligt de etiska principerna skall alla uppgifter angående deltagarna vara anonyma och får inte spridas eller komma i icke auktoriserades personers åtkomst. Innan intervjuerna påbörjades så meddelades det att det är konfidentiella handlingar och att inga personliga uppgifter kommer att nämnas i rapporten.

Henriksen och Vetlesen (1999) påtalar att etiken säkerställer jämställdhet och rättvisa i samhället och inom arbetsplatsen. Det innebär att alla människor blir behandlade på samma sätt och får förutsättningarna till att bli dömda objektivt. Därför är det viktigt att man följer dessa värderingar när man genomför en undersökning så att man får ett objektivt resultat.

Resultat

För att få en bild på hur måltidsmiljön gestaltar sig för brukarna på äldreboendet utfördes det observationer. Detta gjordes i syftet för att ge författarna en uppfattning på hur måltidsmiljön såg inför de kommande intervjuerna som senare skulle genomföras. Det observerades på två olika platser, inne på avdelningen och utomhus på gården. Observation 1 omfattar utomhusmiljön och observation omfattar måltidsmiljön inne på avdelningen.

Observation 1

Måltidsmiljön pågick utomhus vilket innebär att ljussättningen bestämdes av naturliga faktorer. Det fanns möjligheter att sitta i solen eller i skuggan beroende på vad som individerna uppskattade. Eftersom stolarna och borden var flyttbara kunde brukarna själv bestämma hur placeringen skulle ske.

Då observationen ägde rum i äldreboendets bakgård förekom det inga störande ljud från omgivningen. Det var en lugn och fridfull atmosfär där fågelkvitter utgjorde det ända bakgrundsljudet. Ljudkapaciteten på måltidsmiljön var väldigt god. Det innebär att brukarna och personalen kunde införa mera ljud utan att ljudnivån skulle uppfattas som störande. Konversationerna mellan brukarna och personalen hade en lagom ljudnivå mellan varandra. Detta medförde att flera personer kunde föra konversationer samtidigt utan att störa brukarna bredvid.

Utrustningen som användes under observationen var utomhusmöbler i plastmaterial. Totalt så användes 2 stora ovala bord som kompletterades med ett mindre bord. Detta gjordes för att samtliga brukare skulle få plats. Samtliga stolar var i blå färg. Kopparna varierande mellan blått och vitt. För att fira 1 Maj så hade alla bord en liten svensk flaggstång. Socker till kaffet placerades i en elegant genomskinlig skål med ett tillhörande lock. Tårtan serverades på ett silverfärgat fat. Tallrikarna som användes för att äta tårtan var vita och dessa kompletterades med silverbestick. För brukare som har svårigheter att dricka ur vanliga koppar fanns möjligheten att välja koppar med två handtag istället för ett.

Utomhusgården där måltiden spenderades liknade en park på det sätt det var konstruerat och inrett. Stolarna och borden var i lagom längd för samtliga brukare och varje stol medförde armstöd. För de gäster som satt i rullstol var det inga svårigheter att använda rullstolen som ett komplement till stolarna.

Det var en ansträngande process för de boende att transportera sig från avdelningarna till utomhusgården. Trots att det var omständigt att samla gästerna och sedan duka upp och flytta måltiden var det i slutändan ett mycket uppskattat och lyckad måltid. Brukarna på äldreboendet njöt verkligen av att sitta utomhus och äta måltiden på en annan plats.

Mötet mellan personalen var mycket bra. Det intryck som uppkom från observationerna var att det hade arbetat länge med varandra. Samarbetat och kommunikationen mellan personalen fungerade bra. Dessutom var de service inriktade och gav extra hjälp när de behövdes. Samtliga brukare fick ett rättvist bemötande och ingen av de boende glömdes bort. Dock var det ett påfrestande och ansträngande jobb för personalen som hade många brukare att hjälpa samtidigt. Under måltiden sitter personalen var och samtalar med brukarna. Interaktionen

mellan brukarna under måltiden var varierande. Vissa bord hade en högre aktivitet på diskussioner än andra. Ett bord hade en gäst från en annan avdelning på hemmet och detta märktes tydligt då denna person var väldigt pratglad av sig, tog kommandot och styrde diskussionerna. De resterande två borden var ganska tysta i början, men desto längre måltiden pågick så ökande andelen diskussioner. Det fanns en viss antydning till grupperingar mellan brukarna. Detta märktes genom att vissa brukare helst ville sitta bredvid deras kamrater och endast föra konversationer med sina vänner. Trots detta var det en trevlig stämning och det förekom inget negativt prat kring borden.

Det var ett bra initiativ av personalen att föreslå att måltiden skulle ätas utomhus. Det verkade som solen hade en uppiggande effekt för många och bidrog att det mer pratglada. Hallontårtan som serverades verkade väldigt aptitlig. Den låg upplagd och färdigskuren med lagom stora bitar på ett fat. Det serverades även en bra variation på dryck där brukarna kunde välja mellan kaffe, vatten, saft eller mjölk.

Observation 2

Rummet omringades av stora fönster därför var förutsättningarna för naturligt solljus på avdelningen mycket goda. Förutom den naturliga ljussättningen så hade varje bord på avdelningen en lampa hängandes ner som gav rummet ytterligare ljusmöjligheter. Det leder till att matsalen känns hemmalik.

Det var inget dominerat ljud i matsalen under observationerna förutom ventilationen som hördes ganska tydligt i bakgrunden. Förutom konversationerna mellan gästerna och personalen var det ganska tyst i matsalen. Det fanns ingen musik från någon stereo och inte heller någon tv apparat som var på under måltiden som kunde höras i bakgrunden.

Måltidsmiljön likade en hemma liknande omgivning där rummet bestod utav 3 ovala träbord. Väggarna var uppbyggda av två olika färger. Hälften av väggen var beige och den andra delen var vit. Utöver färgkombinationerna på väggen kunde man se små blomdekorationer utspridda utöver hela rummet. Gardinerna i matsalen var av lila färg och hängde ner från taket till golvet. Borden var dekorerade med blommiga dukar och det fanns mycket växter i matsalen. Växterna på matborden var i rosa-lila färg och det passade in med temat som fanns på avdelningen. Stolarna hade sittdynor och var konstruerade i trämaterial.

Vid kanterna på matsalen fanns det trä skåp som var dekorerade med porslin, växter och tallrikar. På väggarna hängde de tavlor som var baserade med motiv av blommor eller bilder på naturen. Det överskådliga temat i matsalen var anpassad till en mogen målgrupp.

Det förekom ingen interaktion mellan personalen på grund utav att det endast var en personal som ansvarade för måltiden inne på avdelningen. Anledningen till detta var brukarna själv kunde välja att äta utomhus eller inne på avdelningen. Det var få brukare som åt inomhus och detta bidrog till en väldigt lugn måltidsmiljö. Under måltiden pratades inte mycket mellan brukarna. Personalen är service inriktade, hjälpsamma, ser till att alla är nöjda och belåtna. Det kan tyckas att brukarna blir för beroende utav personalen och kan sköta vissa saker själva men förlitar sig på personalen




Till middag denna dag serverades det pyttipanna med rödbetor. Till skillnad från lunchen där det finns två rätter att välja på så finns det bara en rätt till middagen som val. En simpel rätt som man inte behöver anstränga sig så mycket för att servera på ett bra sätt. På tallriken så låg

pyttipannan på ena sidan och rödbetorna på sin egna lilla kant. Ingen sallad serverades så färgkombinationerna var inte så många. Endast det röda från rödbetan lyste upp måltiden. Dryck som serverades var kaffe, juice, mjölk och vatten.

Intervjuer

För att analysera hur måltidsmiljön gestaltar sig och vad brukarna upplever är ett bra rum, möte och atmosfär resulterade det i ett upplägg som byggdes kring ett tema, 3 kategorier och 19 underkategorier. Temat påvisar det totala helheten som brukarna återspeglar i vad som bör utgöra grunden i en optimal måltidsmiljö. Kategorierna belyser underkategorierna och fungerar som gränsdragare mellan de olika delarna kring måltidsmiljön. Underkategorierna är faktorer som brukarna ansåg vara betydelsefulla delar för det totala helhetsintrycket.

Tabell 5. Vad en bra måltidsmiljö karakteriseras av.

Tema	Kategori	Underkategori
En bra måltidsmiljö	 Materiella faktorer	Att kunna röra sig Att ha det fint Att ha det bekvämt Användarvänliga redskap Hemma liknande miljö
	 Social samvaro	Att få hjälp Att kunna bidra Samtalsämne Att inte känna sig bortglömd Att ha flera bord på avdelningen Att inte ha det tyst Att ha humor
	 Upplevelse	Att äta på olika platser Att känna lukt från maten Att bli serverad Att ta mat själv Utsikt Musik under måltiden Känsla vid speciella tillfällen

Tabellen visar uppdelningen utav teman, kategorier och underkategorier.

En bra måltidsmiljö

Detta tema innebär gestaltningen utav vad en bra måltidsmiljö innebär enligt personerna som bor på ett äldreboende. En trevligt utformat måltidsmiljö kan bidra med flera nödvändiga funktioner för brukare inom äldreomsorgen. Exempel på följande är att ett trevligt uppdukad bord kan bidra med en ökad aptit som i sin tur leder till energi och näringsbehovet täcks.

Beroende på individens hälsa och livskvalité så finns det en uppfattning om att måltidsmiljön kan ha en betydelse för att skapa framtidsutsikter och en förhöjande levnadsvilja. Att kunna umgås med andra brukare och personal på äldreboendet är en väsentlig del i ett välmående då man genom konversationer skapar interaktioner som leder till gemenskap. Uppfattningarna i korrelation till en trevlig måltidsmiljö fanns genom att känna sig delaktighet hos gruppen där båda personal och brukarna ingår.

Materiella faktorer

Kategorin innefattar förklaringar om materiella föremål. Dessa fungerar som förhöjande faktorer för hur de boende uppfattar måltidsupplevelsen. En matsal som är anpassad till individernas behov ger en ökad kontroll utav säkerhet då de boende känner sig bekväma och självständiga. Faktorer som används för att efterlikna en hemma liknande miljö är till exempel att använda sig utav dekorationer för att skapa en igenkännbar miljö att vistas i för brukarna. Kategorin innehåller följande underkategorier: att kunna röra sig, att ha det fint, att ha det bekvämt, användarvänliga redskap och hemma liknande miljö.

Att kunna röra sig

Enligt brukarna på äldreboendet ansåg de att det var viktigt att matsalen skulle vara planerad och rymlig. Eftersom de flesta utav brukarna använde sig utav rullator eller rullstol så ansåg de att lokalen måste vara öppen så att det inte förekommer svårigheter att ta sig fram i matsalen.

”Jag tycker att det är positivt att den är rymlig, matsalen är anpassad efter hur många som ska äta...., och jag tycker att det är lagom. Det har ändrat på det så att det inte ska bli så trångt, det tycker jag är bra.” – Kvinna 88 år.

Att ha det fint

Underkategorin beskriver att vardagliga dekorationer på matbordet har en betydelse för att skapa en förhöjande trivsel nivå på äldreboendet. Genom att använda sig utav blommor, porslin och servetter så leder dessa dekorationer enligt respondenterna till att måltidssituationen känns värmande och speciell. En trevligt anpassad dukning och måltidsmiljö leder enligt brukarna till att måltiden känns speciell.

”Jag tycker det är väldigt fint och jätte trevligt när de har fin duk och blommor på matbordet” - Kvinna 93år.

Att ha det bekvämt

Underkategorin förklarar hur bekvämlighetsfaktorer enligt brukarna ökar lusten till att spendera tid i matsalen. Att sitta korrekt vid matbordet var viktigt så att de inte skulle få känningar i kroppen under måltiden. Det var viktigt att borden och stolarna var anpassade till de boendes förutsättningar så att det inte skulle behöva äta i en obekväm ställning.

”Sedan vi fick nya bord och stolar har det varit trevligare och mer bekvämt att sitta vid matborden...så som det var förut var ju inget vidare...”- Man 93år.

Användarvänliga redskap

Underkategorin beskriver innebörden utav det viktiga med att ha redskap som är anpassade till personerna på äldreboendet. Det ansågs att utformningen speciellt på stolar en faktor som kunde förhindra onödig stress och svårigheter att resa sig.

”...här är det ju bra möbler och sen tycker jag om när det är karmar när man ska resa på sig så att inte behöver tillkalla personalen i onödan” - Kvinna 93år.

Hemmaliknande miljö

Underkategorin förklarar betydelsen att omgivningen skall kännas som hemma och att man undviker att få känslan att man är intagen på en inrättning.

”...jag känner mig hemma här det är så fint när vi äter” - Kvinna 77år.

Social samvaro

Underkategorin innefattar förklaringar om hur den sociala biten bidrar till en förhöjande upplevelse kring mötet med personal och andra brukare. Måltidsmiljön framställdes som en samlingspunkt där man ville att det skulle ske diskussioner och skapa tillhörighet. Att det var tyst gav ett intryck som påverkade den sociala samvaron negativt. Olika faktorer som trötthet och hur man mår för dagen påverkar hur mycket man orkar prata samt interagera med varandra. Kategorin innehåller följande underkategorier: att få hjälp, att kunna bidra, att känna trötthet, att inte känna sig bortglömd, att ha fler bord på avdelningen, att inte ha det tyst, att ha humor och att ha gemensamma samtalsämnen.

Att få hjälp

Underkategorin omfattar personalens förmåga att hjälpa brukarna på äldreboendet. Det är viktigt att personalen finns tillgängliga för de boende när det uppstår situationer där det behövs assistens. Sedan är det viktigt att personalen gör måltidsituationen rolig och för att stämningen skall vara positiv.

”För mig som har rörelsesvårigheter känns det väldigt bra att få den hjälp man behöver för att ta sig till mitt egna rum, och att ta sig till middagsbordet när det är dags för mat...”-Kvinna 88år.

Att kunna bidra

Underkategorin beskriver betydelsen för att känna sig viktiga för gemenskapen så att man kan vara med och bidra och undvika att känna sig hjälplösa. Känslan av att vara delaktiga och hjälpa till är essentiellt för individernas livsglädje.

”Jag försöker att hjälpa till så mycket jag kan... även om det inte betyder att det är någon anmärkningsvärt är det viktigt för min självkänsla att delta” Kvinna 77år.

Samtalsämne

Underkategorin belyser betydelsen som konversationer innehar för att måltiden inte skall betraktas som tråkig och enformig. Att sitta och enbart fokusera sig på att äta maten är negativt för stämningen eftersom måltidstillfället är en möjlighet för att umgås.

”ja du, den är inte uppiggande är den ju inte. Folk bara sitter där och plockar i sig maten. Den som alltid börjar samtalen vid bordet är jag. Jag har lättare att prata för mig. Jag tycker att det blir väldigt dött att man bara sitter och slevlar i sig maten och sen bara reser på sig och går”- Kvinna 93år.

Att inte känna sig bortglömd

Underkategorin förklarar hur viktigt det är för brukarna att kännas som omtyckta och att personalen bryr sig om dem så att det upplever en känsla utav existens. Uppfattningen beskriver hur personalen behandlar individerna som att de är unga och har hela livet framför sig trots att det är det inte är verkligheten.

”Det är fantastisk personal, de är alltid som de ska, alltid redo. Och vänliga och rara är dem. Så man upplever det inte liksom att det är en ansats och förvaring, för det är det ju inte, en förvaring inför slutstationen. Men de låter en aldrig märka det” Kvinna 93år.

Att ha flera bord på avdelningen

Underkategorin beskriver betydelsen för måltidsupplevelsen att man inte begränsar möjligheterna till interaktion med brukare och personal.

”du, vi satt vid ett långbord. Det var inte så roligt. Nä det var det inte, det här är mer familjärt”
”ja, de har ju faktiskt ändrat den så vi sitter liksom i tre grupper men i samma rum, jag tycker att det är trevligt”- Man 93år.

Att inte ha det tyst

Kategorin upplyser vikten av närvaro och kontakt under måltidens gång. Stämningen beskrevs som negativt när det var lite aktivitet under måltidstillfället. Att dela med sig utav sina berättelser och funderingar ansågs vara nödvändigt och trevligt.

”där sitter folk knäpptysta. Det kan man inte säga att det är någon särskild stämning du. Över huvud taget så är det väldigt tyst på sådana här inrättningar tror jag. Vad som förvånar mig är när vi pratar om resor till exempel, de har inte ens varit i Mölndal en gång. Jag har rest en hel del förstår du. Det är ett härligt samtalsämne att prata om sina resor, men här finns inget å hämta”- Kvinna 88år.

Att ha humor

Underkategorin beskriver betydelsen utav att införa humor i vardagen på äldreboendet. Det var särskilt betydelsefullt för personalen att använda sig utav skämt och humor för att höja stämningen under måltiden. Relationerna med personalen beskrevs som ett viktigt stöd för stämningen, då de boende hade svårt att ta initiativ.

”jag har inget att klaga på personalen. De hjälper mig när jag behöver hjälp. Och vi skojar med varandra ibland, ja det får man göra annars är det inte roligt.”-Kvinna 77år.

Känsla vid speciella tillfällen

Underkategorin beskriver hur symboliska motiv i form av t ex värmeljus kan ha stor betydelse för måltidsintryck. Även om motivet grundar sig på en tråkig händelse beskrevs dessa typer utav gester som betydelsefulla och speciella för måltiden. Gesten beskrevs som en naturlig handling som uppskattades av både brukare och personal.

”Värmeljus har vi på bordet när någon har gått bort, då ställer dem de på bordet där den personen hr suttit, då ställer de ett värmeljus där. För att hedra den bortgångna”-Kvinna 93år.

Musik under måltiden

Underkategorin förklarar om hur reaktionerna av musik under måltiden skulle medföra. Det var olika bemötande från brukarna med varierande uppfattning.

”jag vet inte det du, nej jag tror, vi är ju gamla, på väg att fylla 100 år vet du, jag tror att det skulle bli för mycket” Kvinna 93år.

”Tycker att det pratas för lite vid matbordet. Lite musik i bakrunden skulle vara trevlig. Gärna gamla schlager från ungdomen, Edward Persson” Man 93år.

Upplevelse

Kategorin innefattar åsikter på händelser och känslor som förklarar stämningen kring måltiden. Upplevelser angavs som en viktig del för att skapa en förhöjande atmosfär på avdelningen. Att kunna äta på olika platser och servera maten till sig själv beskrivs som viktiga faktorer. Kategorin innehåller följande underkategorier: Att äta på olika platser, Att känna lukt från maten, Att bli serverad, Att ta mat själv, Utsikt, Musik under måltiden, Att känna symbolik, Känsla vid speciella tillfällen.

Att äta på olika platser

Underkategorin framställer hur det var viktigt med att kunna äta på exempelvis balkongen eller äta framför tv:n istället för vid matbordet på avdelningen då det kunde stimulera påverkan på välbefinnandet.

”...vi har en balkong utanför, är det är varmt och gott kan vi sitta på balkongen” kvinna 77år.

”... så fram emot eftermiddagen, tre, halv fyra kanske så kan vi sitta i ett rum där det finns en stor tv skärm och då kan man sitta där och fika” kvinna 88år.

Att känna lukt

Underkategorin beskriver hur doft upplevdes kring måltiden. En doft kan stimulera samt ge en nedstämd aptit vilket kan medföra att måltiden inte känns trivsamt. Doft av nybakat beskrevs som ett behagligt inslag av atmosfären på våningen.

”ibland kan man känna...men det doftar kaffe kanske. Det är en skötare här som ibland bakar bullar och då kommer det en härlig doft men annars nej, så doftar det är inte mycket” kvinna 88år.

Att bli serverad

Underkategorin belyser hur upplevelsen att ha någon som passar om en vid måltiderna. Vid hög ålder eller vid sjukdom kan det vara svårt att utföra vissa sysslor själv och behovet av att ha någon nära till hand är viktigt. Uppskattningen som visades till personalen som hjälpte till var stor.

”Det är fantastisk personal, de är alltid som de ska, alltid redo. Och vänliga och rara är dem...som på den finaste restaurang” kvinna 88år.

Att ta mat själv

Underkategorin beskriver känslan om get är valmöjligheten gavs att ta sin egen mat istället för att bli serverad. Det beskrevs att en förändring hade skett och denna var mycket uppskattad bland de som ville servera sig själva.

”Tidigare kom de ut med fat men nu får vi ta själva. Där har skett en förändring tycker jag. Nu står skålen på bordet med potatis å så. Ibland lägger de upp för en, men nä, det tycker jag är en stor fördel tycker jag att man får ta till sig själv. Jag vet att ibland när de serverar färdigt så säger jag inte så mycket, mindre portion till mig” -kvinna 88år.

Utsikt

Underkategorin beskriver det glädjande med att ha en vy som ger tillfredsställelse i vardagen. En omgivning med grönska var uppskattad att befinna på vid måltider. Det gav en känsla av en väl behövande uppiggande effekt.

”vi har solsidan mot vår balkong och det är väldigt fint, naturen är grön och vacker så här på våren” - kvinna 77år

Diskussion

Metoddiskussion

I denna studie har författarna valt att använda sig utav öppna intervjuer och observationer som datainsamlingsmetoder. I syfte för att granska och studera information kring måltidsmiljön, hur den utspelar sig samt hur den bör gestalta sig.

Intervjuer

Patel och Davidson (2011) påtalar att intervjuer är ett redskap som kan användas när man samlar in data som grundar sig på författarens egna frågeställningar. Eftersom studiens syfte framkommer från författarnas eget intresseområde var det en bra metod att använda sig då valfriheten är stor och skapar diskussioner kring det valda ämnesområdet. Att använda sig utav öppna intervjufrågor var bra för att personliga svar från respondenterna. Utmaningen som framkom med öppna intervjufrågor var att hålla intervjuämnet inom det relevanta undersökningsområdet och undvika att det svävade ut för mycket. Urvalet av intervjupersoner hanterades utav personal på boendet. Detta ansåg vi vara båda en fördel och nackdel för vår undersökning. Fördelen är att personalen känner till brukarna och vet därför vilka som mest benägna att kunna ge författarna bra svar på frågeställningarna. Nackdelen med att personalen valde ut respondenter var att deltagarna som valdes ut troligtvis var de individer som var mest påtagliga att föra diskussioner med. Den individuella dagsformen på exempelvis hur trötta eller krya brukarna var togs inte till hänsyn till urvalet eftersom personalen valde respondenter i förväg. Om författarna hade valt ut respondenterna själva kan urvalet varit annorlunda då vi hade gjort urvalet efter dagsform. Vi anser om vi hade fått möjlighet att påverka urvalet utav respondenter och valt ut deltagarna efter dagsform så finns det en möjlighet att resultatet hade påverkats. En aspekt som hade kunnat bli annorlunda är mängden information och data som vi fick under intervju tillfället. Då vi tror att individer med positiv dagsform, där de kände sig pigga och pratglada hade varit mer benägna att svara mer utförligt och detaljerat på frågeställningarna. Kvale och Brinkman (2010) anser att intervjuaren är den viktigaste komponenten vid genomförandet utav intervjuer. Därför var det viktigt att författarna var väl förberedda på att kunna anpassa sig efter de förutsättningarna som gavs. Under intervjumomentet var det särskilt relevant då författarna var tvungna att upprepa frågeställningar och artikulera sig väl och tydligt. Enligt Socialstyrelsen (2011) så lider äldre med vårdbehov utav flera funktionsnedsättande faktorer som exempelvis försämrat minne och nedsatt hörsel. Detta var författarna tvungna att ta hänsyn till eftersom de intervjuade personerna var vid hög ålder och hade problematik i minne och hörsel. Bearbetning och transkriberingen utav det insamlade materialet fungerade mycket bra och enligt Wibeck (2010) så är det den bästa metoden för att få en noggrann och detaljerad analys.

Observationer

För att få en bild på hur måltidsmiljön gestaltar sig för brukarna på äldreboendet utfördes det observationer. Det observerades på två olika platser, inne på avdelningen och utomhus på gården. Anledningen till att observationen skedde utomhus var för att det var väldigt fint väder vid observationstillfället annars så äter de måltiderna inne på avdelningarna. Det gav två olika bilder på hur måltidsmiljön utformas istället för enformig bild och författarna anser att detta var bra för observationsdelen i studien då mer detaljrikedom uppkom. Det ostrukturerade observationsschemat med ämnesområden gav oss ramar att hålla oss inom när

anteckningarna på utfördes, men även möjligheterna att anteckna fritt. Enligt Patel och Davidson (2011) så är en ostrukturerad observation betydelsefull för att samla in så mycket data och information som möjligt och detta fungerade bra för författarna då mycket detaljrik data kunde insamlas. Bortfallet utav tre brukare ansågs inte påverka resultatet som framställdes utav observationen på första dagen. Detta dels för att det fanns gäster som var på besök och ersatte deras närvaro under måltiden och att antalet personer var så omfattande så det inte skulle påverka helheten av måltidsmiljön. En aspekt som författarna är medvetna om är att informationen som samlades in är begränsat till det äldre boendet som observerades. Det hade varit intressant att se måltidsmiljön på andra äldreboenden och se skillnader samt likheter, men tidsaspekten och gav inte utrymme till att göra ytterligare observationer. Val av äldreboende bestämdes genom att en utav författarna hade en bekantskap med en person som hade kontakt med personal på äldreboendet. Ett problem som uppkom vid observationerna var när atmosfären skulle undersökas eftersom atmosfären utgörs utav alla delar i FAMM modellen. Därför tyckte vi att det bra att använda sig utav ett ostrukturerat observationsschema som tillät fria anteckningar.

Kvalitativ innehållsanalys

Den kvalitativa innehållsanalysen gör det möjligt för författaren att ta del i individernas uppfattningar på ett bredare sätt än vad som skulle kunna uppnås med ett kvantitativt tillvägagångssätt. Detta var användbart när brukarna skulle förklara och ge oss en bild på vad de anser är en bra måltidsmiljö. Det var ett viktigt steg för att studiens syfte och frågeställningar skulle besvaras. Svårigheter med den kvalitativa innehållsanalysen var att defragmentera texten fast fortfarande på samma gång behålla textens helhet och innebörd. Granhem och Nielsen (2008) påpekar att ingen information som finns för att svara på studiens frågeställningar och syfte inte får utgå på grund utav att den inte passar i de kategorier som används. De påtalar också att svårigheten med att dela in upplevelser i kategorier är för att de kan korsas varandra. När vi skulle placera meningsbärande enheter i kategorier så märktes dessa svårigheter av.

Fördelarna med att vara två personer vid bearbetning av materialet var att man kunde dela tankar och funderingar med varandra. Därför anser författarna att trovärdigheten på information som uppkom vid bearbetning av den transkriberade texten. Om man är ensam så finns det chans att författaren fastnar i sitt eget synsätt. Författarna anser att det är viktigt att resultatet inte utpräglads av personliga åsikter och istället är information som är baserade på respondenternas tolkningar. Genom att författarna var två personer kunde man kontrollera så att studien blev objektiv. Dessutom anser vi att det hade varit intressant att utföra studien på flera äldreboenden för att se skillnader eller likheter, men eftersom det inte fanns tid så valde vi att endast utföra studien på ett äldreboende.

Resultatdiskussion

Det övergripande resultat från intervjuerna var att vi kom fram med tre olika kategorier som speglade brukarna uppfattning om vad en god måltidsmiljö innebär. Kategorierna är materiella faktorer, social samvaro och upplevelsen. Tillsammans utgör dessa kategorier ett tema som har legat i bakgrunden under hela arbetet, vilket är hur en bra måltidsmiljö ser ut. Temat blev således: En bra måltidsmiljö. Av de tre huvudkategorierna så bildades ett antal underkategorier som belyste brukarnas uppfattningar. Det vi kunde komma fram till genom att analysera materialet var att den viktigaste utav de tre kategorierna var den sociala samvaron. Detta kunde konstateras genom att samtliga brukare ständigt betonade den sociala samvaron som en huvudfaktor för en bra måltidsmiljö.

Att den sociala samvaron skulle ha så stor betydelse var en oväntad aspekt då vi fick uppfattningen från brukarnas uppsagor att måltidsmiljön var väldigt tyst och att det inte kommunicerades mycket med varandra. Om man reflekterar kring underkategorin Att inte ha de tyst och kollar på följande citat (se resultat) så nämns det att folk är väldigt tysta och att det inte finns någon särskilt stämning. Detta visar oss att det finns ett missnöje inom detta område och att det finns rum för förbättring. Backstig (2002) påpekar också den här aspekten och betydelsen med social kontakt mellan gästerna under måltiden. Att det var tyst under måltiden kan bero på flera olika faktorer anser vi. Vi tror att den höga åldern tar ut sin rätt och leder till att orken och lusten att delta i sociala sammanhang försvinner. Backstig (2002) tar upp en intressant aspekt om vad som kan försämra den sociala samvaron under måltiden. Han tar upp att inte för många personer bör sitta vid samma bord och att man skall placera brukare som passar ihop med varandra tillsammans. Resultat från intervjuerna visar att det är mer familjärt att sitta i mindre grupper än vad det är att sitta i en stor grupp. Denna förändring har skett på äldreboendet och gav en viss tendens till bra resultat, men stämningen ansågs fortfarande inte vara för tyst och visar att det finns fler lösningar för att åtgärda problemet. Det intressanta som Backstig (2002) tar upp med att man placerar ihop brukare som trivs med varandra tillsammans är personalens roll i det hela. Personalens tillvägagångsätt att arbeta på i en djupare roll har inte studerats eller observerats i denna studie och det hade varit en intressant aspekt att tänka på ifall kommer att göra kommande studier i området.

Ett annat resultat som kännetecknade en måltidsmiljö var att valmöjligheten att äta på flera olika platser. Att variera sin måltidsplats var en viktigt för brukarna. Underkategorin Att äta på olika platser ges det två citat som beskriver hur brukarna upplever möjligheter till förändrad måltidsplats. Att äta samtliga måltider på samma plats varje dag leder enligt vår uppfattning att måltidsituationen kan kännas väldigt upprepande och enformig. Därför kan det vara viktigt för brukarna att variera sin måltidsplats och om det exempelvis vill äta sin måltid framför tv får de stimulans genom diverse tvprogram eller filmer. En annan anledning enligt Backstig (2002) är att brukarna känner sig trötta och vill dra sig undan till sina egna rum och äta sin måltid. Här igen återkopplas personalens förmåga att vara flexibla och deras tillvägagångsätt att utföra sitt arbete.

Att ha möjligheten till att servera mat till sig själv kan ses som en självklarhet som man inte tänker på. Det var väldigt uppskattat enligt brukarna att kunna få ta maten själva och detta understryks i underkategorin Att ta maten själv, det sades att tidigare så blev brukarna serverade av personalen, men det hade skett en förändring och nu har det möjlighet att ta maten själva om det var deras önskan. Brukarna tyckte att det var en stor fördel att ta maten till sig själv och på så sätt vara med och bestämma om andelen mat som man ville äta. Vi anser att det kan vara positivt till den bemärkelsen då att brukarna kan känna ett större intresse att äta upp den mängd mat som man har tagit själv och att man även känner en delaktighet i måltiden. Det kan dock också leda till att brukarna får i sig för lite mängd mat och detta kan i sin tur leda till undernäring. Enligt livsmedelsverket (2011) så drabbas undernärda personer lättare utav infektioner och detta är väldigt allvarligt då vid hög ålder har man redan nedsatt immunförsvar.

Resultatet påvisar att de materiella faktorerna har en stor betydelse på hur måltidsmiljön uppfattas och hur det påverkar helhetsintrycket hos brukarna. Underkategorin Att kunna röra sig förklarar hur lokalen utformning och betydelsen att kunna röra sig i matsalen. Detta påvisas av Livsmedelsverket (2011) som påpekar att det är viktigt att rummet är rymligt och att det skall vara lätt att röra sig för personer med fysiska svårigheter. Om möjligheterna att ta sig fram är begränsade så kan detta skapa ett onödigt orosmoment anser vi och detta kan

upplevas som stressigt när man skall förförlytta sig till och ifrån matbordet. Backstig (2002) påpekar även detta då det är viktigt att vid måltiden ha en lugn och avslappnad miljö. Två underkategorier som kan koppla till varandra utgör en annan viktig del i helhetsintrycket utav måltiden. De två följande underkategorierna är Att ha det bekvämt och Användarvänliga redskap. Det är viktigt att inredningen ser bra ut, men även att stolarna och borden skall vara anpassade för brukarna förklarar de boendena. Resultatet visar att det leder till att det blir mer trevligt att sitta vid måltidsbordet och att detta kan bidra enligt oss att man vill spendera mera tid vid matbordet. Dessutom anser vi att det är viktigt att utformningen utav borden och stolarna är ergonomiskt anpassade så brukarna kan vara mer själv gående och inte behöva assistans från personalen när man exempelvis skall sätta sig eller resa sig upp.

Observationer

Resultatet som vi fick fram med observationer visade att det fanns många faktorer med måltidsmiljön som stämmer överens med FAMMs modell. Vi kunde se hur måltidsmiljön på äldreboendet omfattar de 5 måltidsfaktorerna och hur de samspelade med varandra för att skapa ett helhetsintryck.

Servicen på äldreboendet som observerades var väldigt bra utifrån vår bedömning. En hel del assistans krävs för att ta sig till och från matborden och vid fysiska förhinder så krävs även assistans vid servering utav mat. Gustavsson et al (2008) menar att mötet mellan personal och brukare är en vital del i helheten av måltiden och detta märktes tydligt genom våra observationer. Vi uppmärksammade under observationen att personalen försökte att införa samtalsämnen och konversationer när det upptäckte att måltidssituationen blev tyst. Det uppfattades utav oss som väldigt positivt och ett nödvändigt steg för att höja stämningen. Att genomföra observation utomhus kan ha haft en påverkan på resultatet anser vi. Det var den första måltiden som tillbringades utomhus för året och väderförhållande var dessutom väldigt bra med behaglig temperatur och solsken. Dessa faktorer kan ha haft en inverkan på vår personliga bedömning utav måltidsmiljön. Eftersom brukarna förmodligen kommer att fortsätta att äta utomhus under sommaren bör denna måltidsmiljö räknas in som en del utav resultatet. Vi ansåg inte att vår närvaro under observationerna påverkade brukarnas naturliga beteende under måltiden. Det ända som vi tyckte påverkade deras agerande var vid första observation då brukarna inte visste vilka vi var och hade funderingar samt ville ställa frågor. Efter introduktionen hamnade fokus på måltiden istället för oss och därför anser vi att vår närvaro inte påverkade resultatet av observationen.

Med hjälp utav observationerna kan vi göra en egen bedömning där vi klarlägger att alla 5 måltidsfaktorerna är viktiga för att brukaren skall uppfatta måltiden som en trevlig upplevelse. Det innebär att rummet, mötet, produkten, styrsystemet och atmosfären spelar alla en del i helheten men vi fann att mötet och rummet spelade störst roll utav de 5 måltidsfaktorerna. De ansågs som mer viktiga för helheten på grund utav att de stod ut mest under observationsmomentet och gav oss därför intrycket att de utgjorde kärnan. Vi anser att det resultat som utvanns genom observationer gav oss tillräckligt med material för att besvara på hur måltidsmiljön gestaltade sig på boendet och vilka delar som viktiga.

Vi valde att göra en fallstudie där vi utförde undersökningen och datainsamlingen på ett äldreboende. Materialet som samlades in för att utföra resultatets del i studien kan ha blivit annorlunda beroende på val utav individer eller val utav äldreboende. Fördelen med att genomföra studien på flera äldreboenden är att man har möjligheten till att jämföra resultaten med varandra för att se likheter och skillnader. Det som skiljer likheterna och skillnaderna med att använda sig utav flera urval av äldreboenden är att trovärdigheten ökar om man ser gemensamma mönster från flera olika platser. Det hade varit en aspekt som hade varit intressant

för vår undersökning, men det fanns dock inte tid för att genomföra studien på flera platser därför valde vi att specialisera oss på ett separat äldreboende.

Vi anser att denna studie är relevant för framförallt kostekonomer och andra individer som arbetar inom måltidsindustrin. Genom att veta fördelarna med att ha en trevlig sammansatt måltidsmiljö kan man utnyttja måltiden till sin fullkomliga kapacitet. Måltiden är inte bara ett tillfälle att få i sig mat och näring utan som Backstig (2002) påtalar att måltiden är ett tillfälle där man delar kulturella, sociala, etiska intryck med varandra. Vi anser att måltidsmiljön hänger ihop med hela måltidsverksamheten och om man skapar bra förutsättningar för en måltidsmiljö så underlättar det arbetet för både personal, köksmästare och kostekonomer. Trots att en bra måltidsmiljö kräver mycket på personalens tid och arbetsuppgifter kan det i slutändan vara fördelaktigt för verksamheten i ett helhetsperspektiv.

Konklusion

Personalen inom äldreomsorgen har ett stort ansvar för att se till så att brukarna på boendet har en bra måltidssituation. För att uppnå följande krävs det kunskap om hur FAMMs måltidsfaktorer tillsammans utgör ett helhetsintryck utav måltiden för brukarna. På äldreboendet som undersökningen genomfördes ansåg vi att rummet och mötet var två viktigaste faktorerna som brukarna upplevde en bra måltidsmiljö. Genom att ha kunskap om de olika måltidsfaktorerna kan det skapas bra förutsättningar för en god måltidsmiljö. På detta sätt kan man se brister i måltidsmiljön och sätta in specifika åtgärder för att skapa en förbättrad måltidssituation. Resultatet som framkom med fallstudien visar att materiella, sociala faktorer samt upplevelse har en betydelse för hur måltidsmiljön anses, betraktas och uppskattas. Sammanfattningsvis visar studien betydelsen hur måltidsfaktorerna påverkar måltidsmiljön och att den sociala samvaron är ett intressant område att undersöka och inrikta framtida forskning.

Referenser

- Agar, M. (1980). *The Professional Stranger. An Informal introduction to ethnography*. New York: Academic Press, Inc.
- Areni CS (2003). Exploring managers' implicit theories of atmospheric music: comparing academic analysis to industry insight. *Journal of Services Marketing* 17:161–85.
- Backman, J. (1998). *Rapporter och uppsatser*. Lund: Studentlittertur.
- Backstig, L. (2002). *Är maten lika viktig som medicin?: en kartläggning av mathållning till äldre i särskilda boenden i Jönköpings län*. Jönköping: Luppen kunskapscentrum.
- Bryman, Alan. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Liber.
- Christiansson, M. (2010).
Framtidens äldreomsorg – En kvalitativ studie (Kandidatuppsats)
Malmö: Hälsa och samhälle, Malmö högskola.
Tillgänglig:
<http://dspace.mah.se/bitstream/handle/2043/11686/cuppsatsskrivmallen.pdf?sequence=1>
- Edwards, J.S.A. & Gustafsson I-B. (2008) The Five Aspects Meal Model. *Journal of foodservice*, 19. 4-12.
- Granheim, U.H., Norberg, A. & Lundman, B. (2004). Qualitative content analysis in nursing research: concept, procedures and measures to achieve trustworthiness. *Nurse Education Today*, 24(2), 105-112.
- Granskär, M. Höglund-Nielsen, B (2008). *Tillämpad kvalitativ forskning inom hälso- och sjukvård*. Lund: Studentlitteratur AB.
- Henriksen, A-J. Vetlesen, A. (1999) *Etik i arbete med människor*. Studentlitteratur AB.
- Iglesias MP, Guillén MJY (2004). Perceived quality and price: their impact on satisfaction of restaurant customers. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 16:373–79.
- Jeffrey, B. & Troman, G. (2004). Time for ethnography. *British Educational Research Journal*. 30(4), 535-548.
- Jimmerson, J. & Oware, M. (2006). Telling the Code of the Street. *An Ethnomethodological Ethnography. Journey of Contemporary Ethnography*. 35(1), 24-50.
- Joof Forsgren, E. (2009)
Förändringsarbete inom äldreomsorgen - Ett kostprojekt (Kandidatuppsats).
Högskolan i Gävle, Institutionen för vårdvetenskap och sociologi.

Tillgänglig:

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:hig:diva-4922>

Krippendorff (2004) *Content Analysis: An Introduction to Its Methodology*. 2:a uppl. Sage Publications Inc., Thousand Oaks, London, New Dheli.

Kvale, S. (1997). *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Lund: Studentlitteratur.

Livsmedelsverket. (2010). *Förslag om råd om bra mat i äldreomsorgen*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (1998). *Mat och kostbehandling för äldre: problem och möjligheter*. Uppsala: Statens Livsmedelsverk.

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

Livsmedelsverket. (2011). *Vetenskapligt underlag till råd om bra mat i äldreomsorgen*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Mattsson Sydner, Ylva (2002)

Den maktlösa måltiden: Om mat inom äldreomsorgen (Doktorsavhandling)
Uppsala universitet, Humanistisk-samhällsvetenskapliga vetenskapsområdet,
Samhällsvetenskapliga fakulteten, Institutionen för hushållsvetenskap (IHV).

Mcintosh, WA. Shifflett, PA. Picou, JS (1989). *Social support, stressful events, strain, dietary intake, and the elderly*. Department of Sociology and Rural Sociology, Texas A&M University, College Station 77843.

Meiselman, H.L. (2003). A three-factor approach to understanding food quality: the product, the person and the environment. *Food Service Technology*, 3, 99-105.

Merriam, S. B. (1994). Writing and submitting a manuscript for publication. In D. R. Garrison (Ed.), *Interdisciplinary research perspectives in adult education* (pp. 117–132). Malabar, FL: Krieger Publishing Company.

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

Sainio, J. & Hansebo, G. (2008) Att flytta till och bo på sjukhem - en ny fas i livet. *In press Vård i Norden*.

Schiffman, S. S. (1997). Taste and smell losses in normal aging and disease. *Journal of the American Medical Association*, 278, 1357–1362.

Socialstyrelsen (2011). *Näring för god vård och omsorg – en vägledning för att förebygga och förhindra undernäring*. Stockholm: Socialstyrelsen.

Sundström, M. Varland, Linda (2011)

Attityder till äldres ätande och näringstillstånd: En enkätstudie bland kommunala sjuksköterskor (Kandidatuppsats)

Högskolan Kristianstad, Sektionen för Hälsa och Samhälle.

Tillgänglig:

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:hkr:diva-8079>

Söderberg, S. Lundman, B (2001). Transitions experienced by women with fibromyalgia. *Health Care for Women International*, 22(7), 612-631.

Wansink B, van Ittersum K, Painter JE (2005). How descriptive food names bias sensory perceptions in restaurants. *Food Quality and Preference* 16:393–400.

Wolcott, H. (1995). *The art of fieldwork*. London: Sage.

Bilagor

Bilaga 1

Intervjufrågor

(alla dessa frågor är öppna frågor och följdfrågor kommer att ställas om svaren är otillräckliga)

Allmänna frågor

1. Kan ni beskriva vad ni tycker är bra med matsalen?

1. Kan ni beskriva vad som är dåligt med matsalen?

Atmosfären

2. Hur upplever ni ljudnivån i matsalen?

2. Hur upplever ni stämningen vid matbordet?

Mötet

3. Hur brukar maten serveras? Får ni ta själva eller läggs det upp åt er?

3. Hur upplever ni att servicen är?

Rummet

5. Hur upplever ni att dukningen kring lunchen/middagen är

Produkten

6. Hur upplever nu maten som serveras?

Bilaga 2 Observationsschema

Datum	Plats	Observatörer	Tid

Antal Serverade Portioner	Maträtt/val/alternativ	Antalet arbetare den observerade dagen	Observerad Tid/hur länge observationerna pågick	Övrigt:

Faktor	Rummet
Ljus	
Ljud	
Rekvisita	
Färg	
Form	
Övrigt: (hygien, koncept osv)	

Faktor	Mötet
Personal/Personal	
Gäst/Gäst	
Personal/Gäst	
Övrigt	

Faktor	Atmosfär
Måltiden som helhet	
Sinnen	
Servicekänsla	
Övrigt:	

Faktor	Produkten
Måltidens utseende(helhet)	
Upplägg utav måltiden	
Färgkombinationer (komponenterna)	
Övrigt:	