INSTITUTIONEN FÖR KOST-
OCH IDROTTSVETENSKAP

Måltidsskapandets utmaningar och framgångsfaktorer inom äldreomsorgen

En jämförande studie inom en privat och en offentlig verksamhet med fokus på chefers måltidserfarenheter, menyspråk och estetisk gestaltning

Louise Ehrenberger
Sandra Kouva
Berkan Köylü

Kandidatuppsats 15 hp
Program Kostekonomi med inriktning mot ledarskap
Vt 2022
Handledare: Cecilia Magnusson Sporre/ Anna Post
Examinator: Hillevi Prell

Kandidatuppsats 15 hp

Titel: Måltidsskapandets utmaningar och framgångsfaktorer inom äldreomsorgen. En jämförande studie inom en privat och en offentlig verksamhet med fokus på chefers måltidserfarenheter, menyspråk och estetisk gestaltning

Författare:	Louise Ehrenberger, Sandra Kouva, Berkan Köylü
Program:	Kostekonomiprogrammet inriktning mot ledarskap
Nivå:	Grundnivå
Handledare:	Anna Post
Examinator:	Hillevi Prell
Antal sidor:	42
Termin/år:	Vt22
Nyckelord:	Estetisk gestaltning, menyspråk, måltider inom äldreomsorgen

Sammanfattning

Studien handlar om måltidsskapandet inom äldreomsorgen. Syftet med studien är att jämföra måltidsskapandet i äldreomsorgen inom en privat och en offentlig verksamhet. Metoden består av en kombination av kvalitativ innehållsanalys och dokumentanalyser. Materialet omfattar semi-strukturerade intervjuer, menyanalyser och fotoanalyser. Resultatet visar framgångsfaktorer och utmaningar inom måltidsskapandet samt skillnaderna i menyspråket och estetisk gestaltning av maträtter. Båda verksamheterna har aktiviteter såsom bakning och tillämpar kulturella mattraditioner som bidrar till gemenskap och tillhörighet. En av utmaningarna i att kunna erbjuda ett flexibelt måltidsutbud är utformningen av matbeställningssystemet som i dagsläget kräver att matbeställningarna görs 7–14 dagar i förväg innan servering. Tillämpningen av måltidsrelaterade utbildningar till vårdpersonalen varierar mellan verksamheterna. Menyerna gestaltas på olika sätt både skriftligt, muntlig och med hjälp av bildbibliotek. Bilderna visar att porslinet är anpassat utefter äldre men visar tydliga skillnader i estetisk gestaltning mellan verksamheterna. Slutsatsen är att det finns förbättringsområden framför allt inom måltidssystemet samt gällande menyspråket i båda verksamheterna.

Förord

Tack till handledarna Anna Post och Cecilia Magnusson Sporre för ert stöd och engagemang. Ni har gett oss feedback och värdefull kunskap som har bidragit till dialog vilket har hjälpt oss att komma vidare i vårt uppsatsskrivande.

Vi vill också tacka båda verksamheterna som har bidragit med information, tid och erfarenheter till vårt arbete.

Till slut vill vi också tacka oss själva för gott samarbete och engagemang. Arbetsfördelningen har varit jämnt fördelat mellan författarna genom hela studien. Dessa tre åren har gått fort med både studier som har varit fysiska och på distans och med utmaningarna samt möjligheterna som hör till.

Göteborg, 2022-05-22

Louise Ehrenberger, Sandra Kouva och Berkan Köylü

Innehållsförteckning

1. Introduktion 5

1.1 Syfte och frågeställningar 6

2. Bakgrund 6

2.1 Den medvetna måltiden 6

2.2 De gastronomiska variablerna 7

2.3 Menyskapandet 7

2.4 Bra måltider inom äldreomsorgen 8

2.5 Äldres aptit och matglädje 9

2.6 Åldrandet och sensoriska förmågor 10

2.7 Mat och måltidsutbildning för vårdpersonal 11

2.8 Måltidsmodellen 11

2.9 FAMM 13

3. Metod 14

3.1 Design 14

3.2 Semistrukturerade intervjuer 14

3.3 Dokumentanalys av menyspråk och fotoanalys 16

3.4 Etiska överväganden 20

4. Resultat 21

4.1 Framgångsfaktorer och utmaningar inom måltidsskapandet 21

4.2 Dokumentanalys – menyspråk 26

4.3 Dokumentanalys – måltidsfoton 28

5. Diskussion 32

5.1 Metoddiskussion 32

5.2 Resultatsdiskussion 33

6.Slutsatser och implikationer 37

Referenser 39

Bilagor 42

Bilaga 1 42

Bilaga 2 42

Bilaga 3 43

1. Introduktion

Måltidsskapandet inom äldreomsorgen är en komplex process vilket påverkas av många faktorer som styrs av olika riktlinjer, organisationer, politiska mål, ekonomi och kundnöjdhet. Måltidsupplevelsen är resultatet av måltidsskapandet, det vill säga, hur matgästen upplever måltidsmiljön, servicekvalitén och medvetenheten om de gastronomiska variablerna samt FAMM (Five Aspects Meal Model). Måltiderna fyller en viktig funktion, inte bara näringsmässigt utan måltiderna bidrar också till ett moment av glädje, gemenskap och är en del att se fram emot under dagen. Det är av betydelse att särskilda boenden arbetar med att kunna skapa rutiner till vårdpersonalen så att de kan arbeta för bra måltider och bemötande menar Socialstyrelsen (2019) och som förklarar att 38% av äldreboendena i deras undersökning har rutiner för alla dygnets måltider. Maträtterna inom äldreomsorgen kan produceras i restaurangverksamhet, produktionskök eller hanteras i mottagningskök. Det förekommer även tillagning av måltider på vårdavdelningar. Hos äldre har det visat sig att undernäring är ett allvarligt och förekommande problem och cirka en tredjedel av de äldre som får samhällstjänst och vård inom äldreboenden har undernäringen som en utmaning (Wikby, Ek & Christensson, 2009). Även Livsmedelsverket (2022) menar att undernäringen inom äldreomsorgen är den största utmaningen och att det är av stor betydelse att främja och fortsätta arbetet med att öka matglädjen, aptiten, utgå från individens önskemål och behov. Det är även relevant att integrera måltiderna som en del av omvårdnaden poängterar Livsmedelsverket (2022).

Matgästerna har olika bakgrunder, livsstil och funktionsvariationer vilket innebär att de har olika förväntningar, erfarenheter och förutsättningar gällande måltider, matpreferenser, kulturella mattraditioner och servicekvalité. Chiarello m.fl. (2017) menar att det är en av svårigheterna att ändra sitt matmönster då det är ett resultat av livslånga val. Att förbättra måltidsupplevelsen kan vara en del i en förbättrad vård men det är även en utmaning att fånga erfarenheter från de äldre som lider av kommunikationsproblem, sjukdom eller annan utsatthet menar Barnes, Wasielewska, Raiswell och Drummond (2013).

En del av förväntningarna av måltidsupplevelsen börjar vid menyspråket (Gregoire, 2016). Menyer kan skrivas utifrån olika parametrar som exempelvis sensoriska attribut, hållbarhetsmärkningar och ett tydliggörande av innehållet av maträtterna (Strömberg & Ullmander, 2004).

Enligt Lundqvist m.fl. (2010) har äldres matvanor formats av deras erfarenheter under hela livets resa. Maten har både kulturell och social påverkan hos de äldre. Dagens äldre har hunnit att uppleva stora förändringar gällande matens utveckling, exempelvis hälsosamma aspekterna maten kan bidra med. Andra parametrar där maten har betydelse är bland annat psykologiska, biologiska, sociala och historiska perspektiv.

Det finns ett behov att öka kunskapen kring mat och måltider för personal som arbetar med måltider inom äldreomsorgen. Behovet finns främst i att ha praktiska tillämpningar på vilket sätt införandet av service, bemötande, estetisk gestaltning och sensorik kan ske (Biörklund Helgesson, Simonsson, Ljung, Hugosson & Rothenberg, 2022). Mat och måltider är en del av vår identitet och kulturella tillhörighet (Livsmedelsverket,2017) samt att

Socialstyrelsens ställer grundläggande krav när det gäller kunskap inom området måltider för vårdpersonal (SOSFS:2011:12).

I denna studie undersöks måltidskapandet samt vilka parametrar som kan påverka detta. Matintaget och aptiten hos äldre beror på många olika faktorer som är sociala, fysiologiska, fysiska och psykologiska (Wikby, Ek & Christensson, 2009). Att undersöka måltiderna inom äldreomsorgen genom olika metoder kan det bidra till en bättre förståelse för hur måltidsskapandet kan förbättras och därmed öka måltidskvalitén som i sin tur kan öka aptiten och bidra till minskad undernäring hos äldre.

1.1 Syfte och frågeställningar

Syftet med studien är att jämföra måltidsskapandet i äldreomsorgen inom en privat och en offentlig verksamhet.

- Vilka framgångsfaktorer finns det i måltidsskapandet?
- Vilka utmaningar finns det i måltidsskapandet?
- Hur skiljer det skriftliga menyspråket sig åt i en privat och en offentlig verksamhet?
- Hur skiljer sig estetisk gestaltning av maträtterna i en privat och en offentlig verksamhet?

2. Bakgrund

2.1 Den medvetna måltiden

Kombinationen av måltider som är både tilltalande och som anses vara nyttigt för kroppen kan skapas men för detta krävs det skickligt hantverksjobb samt rätt tänk redan från början. Ett sätt att tänka rätt kan vara att fundera ut sina måltider rent vetenskapligt för att lyckas med alternativa måltider som kan vara nyttiga för gästerna (Strömberg & Ullmander, 2004). Den medvetna måltiden syftar på både teoretiskt och praktiskt arbetssätt. Begreppet lyfter fram matlagningskonsten till nya höjder. Med detta begrepp inkluderar delar såsom ökat kompetenskrav och önskemål för att öka verksamheternas kvalité och servicekänsla, offentliga och den privata verksamheter ingår och berörs av detta koncept som än i dag har fortsatt behov att bearbetas för att lyfta upp måltiderna till nya höjder. Den medvetna måltiden kan bestå av smakbalans, näringstäthet och en estetisk gestaltning. Parametrar som kan lyftas upp kring den medvetna måltiden är exempelvis miljön, etiken samt hållbarhetssynen (Strömberg & Ullmander, 2004).

Genom att köpa in livsmedel som är i säsong och närproducerade kan verksamheterna bidra till att minska onödiga transporter och ta vara på råvaror som är i säsong efter årstid. Livsmedelsverket (2022) beskriver att utsläpp av växthusgaser kan även orsakas av transporterna av livsmedel. Storleken på utsläppen kan variera beroende på sträckan och val av transportmedel. Det har visat sig att tåg- och båttransporter har mindre utsläpp av växthusgaser än långa transporter med lastbil.

2.2 De gastronomiska variablerna

Maten vi äter och blir serverade i olika sammanhang samt miljöer bör innehålla smakbalans. Hörsel, känsel, luktsinne, smaksinne och synsinne skapar människans fem sinnen. Gustafsson m.fl. (2014) beskriver att smaken bidrar till att våra fem sinnen upplever det som är på tallriken och det ska bland annat se gott ut, innehålla texturer samt bestå av olika färger. Byrkjeflot, Pedersen och Semjenov (2013) menar att Sverige och Danmark har alltmer blivit erkända för deras nya nordiska kök med flera restauranger som just erbjuder maträtter baserade på råvaror som känns igen av flera matgäster och dessa råvaror kan exempelvis vara livsmedel som har tillagats mycket förr i tiden men att tillagningssättet kan skilja sig åt i dagens restauranger. Traditioner är också viktiga faktorer att lyfta fram eftersom vid traditioner tillagas det måltider som är anknyta till högtiderna med minnen.

Med rätta tillagningstekniker finns det möjlighet att öka kvalitén på det som serveras på tallriken, tillagningsanvisningarna kan skilja sig åt men med rätt hantering av råvaran kan man med fördel öka de gastronomiska inslaget och servera välkomponerade måltider med nöjda gäster som resultat. När gästen väljer att äta måltiden utanför hemmet kan det bero på olika faktorer, en faktor kan vara att gästen inte klarar av att tillaga sin egen måltid och därmed förlitar sig på utomstående aktörer. Andra tänkbara scenarier kan vara festmåltider och jobbrelaterade middagar ihop med andra människor. Måltiden som äts utanför hemmet kan med fördel serveras i lokaler som är välkomnande och tilltalande. Maten som förtärs ihop med andra personer runt omkring kan ge positiva effekter såsom ökandet av de sociala relationerna och uppskattningen av servicen som är en av de grundläggande pelarna vid en restaurangvistelse (Gustafsson m.fl., 2014).

Måltidsmiljön och maten bör uppfylla en viss nivå för att öka gästens helhetsupplevelse av restaurangen. En plats som erbjuder matservering kan alltid ha vem är gästen tänket som kan bidra till att uppfylla önskvärda detaljer inför ett besök (Strömberg & Ullmander, 2004).

2.3 Menyskapandet

Ätandet bidrar till att upprätthålla kroppsliga behov men utöver det har ätandet även psykologisk och social betydelse. I Sverige baseras vårdplanen på individens önskemål, behov och resurser. Det är väldigt viktigt att vårdgivaren har erfarenheter och kunskaper om näringsfrågor exempelvis fördelning av rätt mängd protein på tallriken, eftersom behovet av protein kan öka med åldern. Kännedom om de sociala och psykologiska parametrarna av att skapa måltider är väldigt viktiga och bidrar till att helhetsupplevelsen kring måltiden påverkas (Wikby, Ek & Christensson, 2009).

Faktorer som påverkar menyskapandet är matpreferenser och matvanor. Men även sociokulturella aspekter påverkar hur menyn kan skapas och bör tas hänsyn till. Kundnöjdheten ska alltid vara i fokus vid skapandet av menyer (Gregoire, 2016). Menyn är en nyckelkomponent i måltidsskapandet och måltidsupplevelsen eftersom de beskriver måltidens innehåll och kommunicerar till matgästerna om verksamhetens märkesidentitet. Dessutom är estetiska beskrivande faktorer i menyn såsom smak, textur, färg, form och tillagningsmetoder viktiga för kundnöjdheten.
Enligt Gregoire (2016) finns det möjlighet att se olika trender ute i måltidsmiljöerna. Matkulturer från olika delar av världen platsar allt mera i restaurangmenyerna. I samband med nya mattrender har även kunskapsnivån gällande näringskvalitén ökat bland konsumenterna. En bra skriven meny ökar trovärdigheten för verksamhetens engagemang för tillagningen och serveringen av måltiden (Strömberg & Ullmander, 2004).
Recepten som skapas inom storhushållen skiljer sig från matplaneringen i hemmet. Det är även allt vanligare att se hur flera restauranger väljer att utveckla sina recept med mer teknikbaserade tillagningsmetoder. Medvetenheten om maten och dess näringskvalitet har även bidragit till att fler restauranger har börjat satsa på att servera mer näringsrika måltider och väckt upp intresset för inköp av råvaror med högre kvalité (Gregoire, 2016).

2.4 Bra måltider inom äldreomsorgen

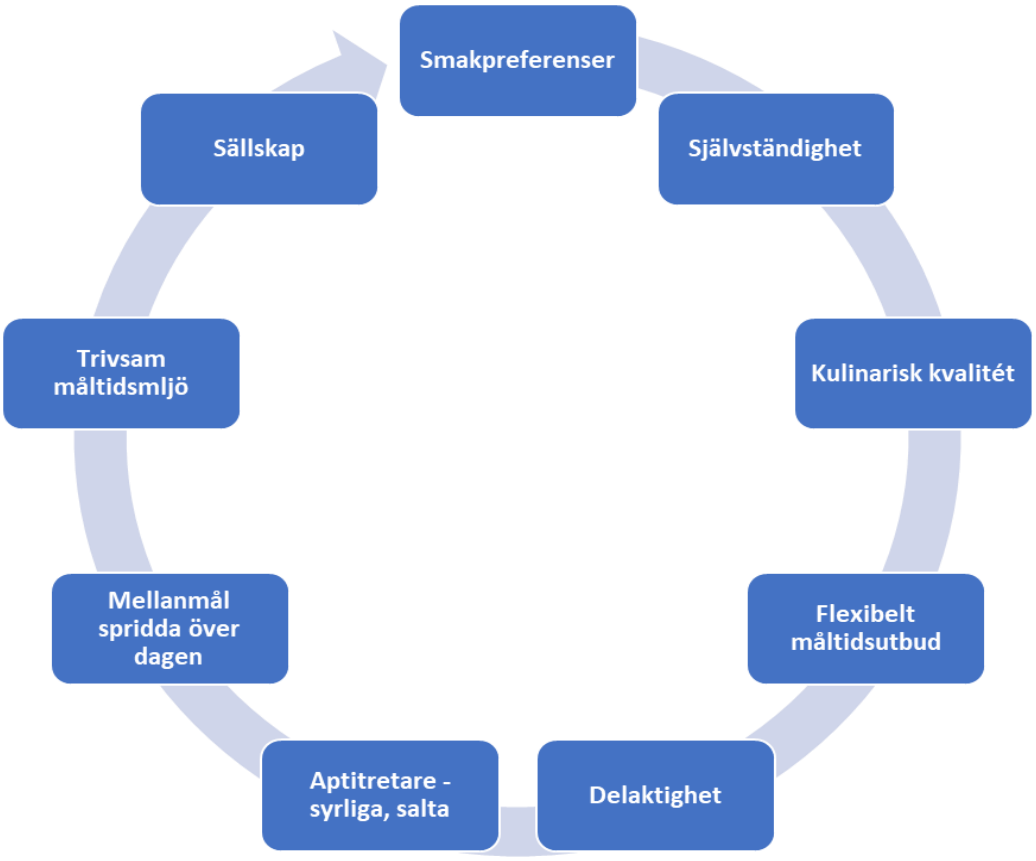
De nationella riktlinjerna för måltider inom äldreomsorgen är framtagna av Livsmedelsverket (2019). Riktlinjerna vänder sig till alla som kommer i kontakt med måltiderna inom äldreomsorgen. Det innefattar verksamhetschefer, beslutsfattare, vårdpersonal och måltidspersonal. Syftet är att skapa och upprätthålla hälsa och välbefinnande genom måltiderna hos de äldre inom äldreomsorgen. Det grundläggande måltiderna kan behöva kompletteras med vissa speciella insatser vid sjukdom. Måltiderna räknas som omsorgsinsatser och är en del av vården och baseras på Socialtjänstlagens (SOFS: 2014:10) uppdrag att upprätthålla riktlinjer för att förebygga och behandla undernäring hos äldre med till exempel nedsatt aptit på grund av sjukdom. Livsmedelsverket (2019) tillhandahåller generella riktlinjer för måltiderna inom äldreomsorgen. Att ha kunskaper om mat och måltidernas betydelse för äldres hälsa, välbefinnande, ha förmåga att skapa förutsättningar för en bra måltidsmiljö, främja goda matvanor och tillaga måltider är enligt Socialtjänstlagen (SOFS:2011:12) grundläggande kompetenser för personer som arbetar med äldre.

Dock finns det ingen universallösning på måltidssystem utan innebär att verksamheter får vara flexibla och anpassa sina verksamheter för att kunna bidra till delaktighet och valmöjlighet för de äldre. *Bra måltider inom äldreomsorgen* (2019) bör vara grundläggande riktlinjer för måltidsplaneringen inom äldreomsorgen. Livsmedelsverkets (2019) nationella riktlinjer för måltider inom äldreomsorgen lyfter fem framgångsfaktorer (Se figur 1).

Figur 1. Framgångsfaktorer för måltider inom äldreomsorgen (Livsmedelsverket 2019).

2.5 Äldres aptit och matglädje

Mat och måltider är en del av vår identitet och en del av vår kulturella tillhörighet. Att kunna få stöd kring mat och måltider är en viktig del av vården trots att individens fysiska förmågor kan bli nedsatta. Undernäring är en av de dominerande nutritionsrelaterade problemen inom äldreomsorgen. Socialstyrelsen förklarar att undernäringen inom äldreomsorgen går att förebygga och behandla i de flesta fall. Livsmedelsverket (2019) lyfter olika framgångsfaktorer för att kunna arbeta med måltider och framför allt främja matglädje och aptit. Se figur 2.



Figur 2. Framgångsfaktorer för att kunna bidra till matglädje och aptit hos äldre (Livsmedelsverket, 2019)

2.6 Åldrandet och sensoriska förmågor

Den sensoriska förmågan avtar naturligt på grund av åldrandet, dock påverkas även den sensoriska förmågan av medicinering och olika sjukdomsfall, vilket kan påverka doft och smak (Livsmedelsverket, 2017). Att skapa ett måltidssystem som ser till individen kan vara komplext och risken är att maten är baserad på normer och värderingar på hur mat och måltider ska gestaltas menar Livsmedelsverket (2017) och förklarar att det är av stor betydelse att skapa mat och måltider tillsammans med äldre genom delaktighet.

Wylie och Nebauer (2011) lyfter att områden som bör belysas inom forskningen är på vilket sätt vårdpersonal kan arbeta och förbättra de äldres måltidsupplevelser när det gäller social samvaro, sensorisk kvalitét på maten och äldres sensoriska förmågor. Denna aspekt är viktigt då det inte bara är sensoriska förmågor som doft och smak som påverkas av måltidsupplevelsen. Livsmedelsverket (2017) förklarar också att måltiderna är mycket mer än bara att upprätthålla bra näringsstatus och att det är viktigt att vårdpersonalen arbetar med matens sensoriska kvalitét och måltidsupplevelse. Det råder delade meningar om hur doft och smak hänger ihop med undernäring Arganini och Sinesio (2015) menar att fokus bör även ligga på andra viktiga faktorer som ensamhet, måltidsupplevelsen, restriktioner kring mat

eller individens egen syn på sin hälsa. Texturer som ofta uppskattas är lättuggade, mindre krispiga och med fördel ökad färgrikedom på tallriken är ett sätt att kunna öka aptiten hos äldre (Livsmedelsverket, 2017).

2.7 Mat och måltidsutbildning för vårdpersonal

Mat och måltidernas symboliska värde i äldreomsorgen har ersatts av tidspress och utmärkande av regelverk. Svårigheterna att möta de äldres behov var tydlig bland måltidsordning, näringsinnehåll och specialkoster, menar Mattson Sydner (2002) och förklarar att servicepersonal på restauranger på äldreboenden ofta saknar rätt kompetens. Livsmedelsverket och Socialstyrelsen tar ett ansvar för måltider inom äldreomsorgen men det saknas tydlig ansvarsfördelning. Mat inom offentlig sektor har tagit avstamp i rationalitet och effektivitet, fokus har varit på matens näringsvärde och inte symbolvärdet som mat och måltider kan innebära. Maten ses som en teknisk produkt som ska levereras till en bestämd målgrupp med ett visst antal portioner menar Mattson Sydner (2002).

Det finns ett intresse och behov hos vårdpersonal och ledningar om att öka kunskapen om mat och måltider för äldre (Biörklund Helgesson m.fl. 2022) men problemet som råder är att det finns tillgängligt material och nationella riktlinjer att följa men svårigheten är *hur* dessa rutiner ska implementeras internt i det dagliga arbetet med vårdtagarna. Det lyfts även att sensoriska, estetiska aspekter, uppdukning, aptitstimulering och testandet av nya smaker är några faktorer som behöver förstärkas och skulle kunna bidra till mer aptit och matglädje för de äldre (Biörklund Helgesson m.fl. 2022).

2.8 Måltidsmodellen

Livsmedelsverket har skapat måltidsmodellen som består av olika områden, varje område är unik och viktig. Syftet med måltidsmodellen är bland annat att bidra med ökade kunskaper om måltidens livsmedelssäkerhet och att uppmärksamma vikten om trevliga måltidsmiljöer. Tabell 1 innehåller modellens olika punkter som totalt sett består av sex olika områden (Livsmedelsverket, 2022).

Tabell 1. Måltidsmodellens sex olika områden.

Goda måltider	Bra råvaror, kunskap och engagemang
Integrerad	Pedagogiskt verktyg
Trivsamma måltider	Trevlig måltidsmiljö
Miljösmart	Minimera matsvinn
Näringsriktig	För att må bra och vara aktiv
Säker	Säkra måltider som man inte blir sjuk av

2.8.1 Goda måltider
Maten som tillagas och serveras kan bestå av hel- och halvfabrikat, det viktiga är att livsmedlen är av bra kvalité. Det är till fördel att ha god kännedom om rätt matlagningsteknik och goda kunskaper om råvaran som ska tillagas. Med rätt profession och yrkeskunskaper ökar även sannolikheten att maten håller en bra standard som smakar gott och är hälsosam (Livsmedelsverket, 2022).

2.8.2 Integrerad
Mer delaktighet kan bidra till att mer mat äts upp. Inom vård och omsorg kan gästerna ha inflytande om var och när måltiderna ska serveras. En viktig parameter är att måltiderna är integrerade inom vård och äldreomsorg eftersom detta kan ses som en del av både omvårdnaden och för den medicinska behandlingen. En maträtt som anpassas efter gästens önskemål och behov kan vara till fördel och bidra till ett mer personcentrerat förhållningssätt gällande måltiden (Livsmedelsverket, 2022).

2.8.3 Trivsamma måltider
Det finns flera faktorer som bidrar för att måltiden ska upplevas som trivsam. Stämningen, hälsotillståndet och självaste maten som serveras är några av dem faktorerna. Parametrar som rätt belysning och bra utformning av matsalen kan bidra till att öka trivsamheten. Det är helheten som är det avgörande för att måltiden ska upplevas som trivsam (Livsmedelsverket, 2022).

2.8.4 Miljösmart
Genom att minimera matsvinnet går det att minska belastningen av miljön. Miljön kan påverkas negativt av maten, exempelvis av utsläppet av växthusgaser, förlust av biologisk mångfald samt av övergödning. Men miljön kan även påverkas positivt av matproduktionen, exempelvis av odlingslandskapet och biologiska mångfalden. Konsumenten kan bidra till miljösmarta måltider genom att handla ekologiskt och närproducerat (Livsmedelsverket, 2022).

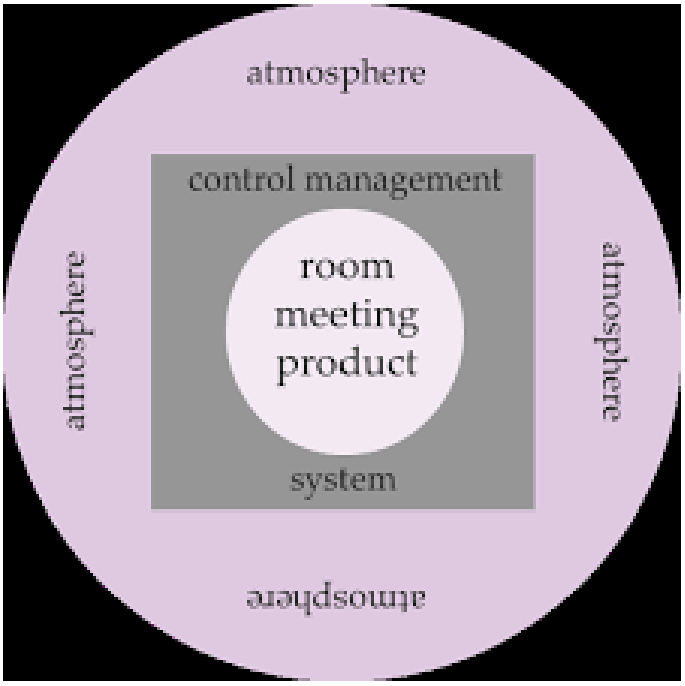
2.8.5 Näringsriktig
För att kunna vara aktiv och må bra är det viktigt att äta näringsriktig mat. Det är bra om maten är tillagad av bra råvaror samt att det är tillagat av yrkeskunniga kockar som har engagemang att laga måltider som gästerna tycker om. Med näringsriktig mat går det att förebygga undernäringen som kan vara vanlig inom äldreomsorg och sjukhus. Näringsrika måltider kan även öka livskvalitet på ett positivt sätt. Menyer som anpassas efter matgästernas behov och vanor är ett bra sätt att handskas med undernäringen (Livsmedelsverket, 2022).

2.8.6 Säker
Matgästerna ska alltid kunna känna sig trygga av maten de äter och inte behöva oroa sig för att bli sjuka. Som köksansvarig bör man ha kompetenser inom livsmedelssäkerhet och det bör finnas rutiner för hur eventuella risker ska hanteras samt förebyggas. Det är den köksansvarige som ansvarar för att maten som serveras till gästerna är säkra och inte utgör någon fara (Livsmedelsverket, 2022).

2.9 FAMM

En måltid kan ätas och serveras i olika miljöer, exempelvis på en krog, matsal eller på sjukhus. Oavsett var och hur man väljer att förtära sin maträtt är det alltid ett plus om miljön runt omkring måltiden är välkomnande. Mötet mellan gästen och servitören samt matsalens uppdukning kan ha avgörande faktorer gällande hur miljön och måltiden uppskattas. Parametrar som färgvalen på gardinerna är också en viktig detalj som kan bidra till att öka vistelsen på ett positivt sätt (Edwards & Gustafsson, 2008).

FAMM (Five Aspects Meal Model) är en mall att utgå ifrån eftersom denna modell berör olika delar såsom val av lokalens utseende och mötet mellan gästen och personalen. Ett första möte kan vara av stor betydelse eftersom detta ögonblick kan vara avgörande för gästens resterande upplevelse om lokalen och servicen (Edwards & Gustafsson, 2008). Enligt Gustafsson m.fl. (2014) har färger en påverkande roll, exempelvis kan färgerna på tallriken eller i andra sammanhang påverka humören och fysiska reaktionerna hos en människa.



Figur 3. Modellen Five Aspects Meal Model belyser bland annat de fem aspekterna rummet, mötet, maten, styrsystemet och stämningen (Edwards & Gustafsson, 2008).

3. Metod

3.1 Design

Studiens upplägg består av blandade metoder som semistrukturerade intervjuer och dokumentanalyser av bilder på maträtter och menyer för att undersöka framgångsfaktorer och utmaningar i måltidsskapandet samt skillnaderna i menyspråket och den estetiska gestaltningen inom en privat och en offentlig verksamhet.

Delmoment 1: Semistrukturerade intervjuer

Delmoment 2: Dokumentanalys - menyspråk och fotoanalys

3.2 Semistrukturerade intervjuer

3.2.1 Urval

Urvalet av deltagare till den kvalitativa innehållsanalysen har utgått från det avsiktliga urvalet (Kristensson, 2014). Till denna studie valdes totalt sett ut två deltagare för att utföra semistrukturerade intervjuer, den ena deltagaren är en måltidschef för en privat verksamhet som har den övergripande ansvaret för måltidsskapandet och för måltidsrelaterade kostutbildningarna för vårdpersonalen. Den andra deltagaren är en enhetschef för ett äldreboende inom en offentlig verksamhet med övergripande ansvarsområde för hela äldreboendet. Dessa två deltagare valdes ut bland annat för att kunna bidra med sina måltidserfarenheter gällande måltidsskapandet inom äldreboenden.

Parametrar som kan skilja sig åt mellan en privat och en offentlig verksamhet inom äldreboenden är bland annat personaltäthet, utbildningar och standarden på boendet. Vårdfokus (2012) hävdar att endast den privata äldreomsorgen krävs på tillstånd av Socialstyrelsen som i praktiken innebär att man behöver uppfylla vissa kriterier, dessa kriterier kan exempelvis handla om verksamhetens utformning och bemanningsstyrka. Offentliga äldreboenden behöver i dagsläget inget tillstånd från Socialstyrelsen för att bedriva ett äldreboende.

Ett maximalt varierat urval (Kristensson, 2014) har använts för att bidra till spridningen av deltagarnas erfarenheter och uppfattningar för att få en variation och spridning i data av det undersökta ämnet (Kristensson, 2014).

Processen påbörjades med sökningar på internet efter offentliga och privata verksamhet inom äldreomsorgen. Kommunens verksamhetsutvecklare inom äldre samt vård- och omsorgsförvaltningen blev kontaktad skriftligt via mail i mars 2022. Därefter har verksamhetsutvecklaren hänvisat till en enhetschef för vård- och omsorgsboende som möjligtvis skulle kunna vara mer lämplig för intervjun. Enhetschefen blev kontaktad skriftligt via mail i april 2022 och tillfrågad om hen ville vara med i studien. Efter två veckor genomfördes den semistrukturerade intervjun. Enhetschefen fick samtyckesformuläret *(se bilaga 1)* samt intervjuguiden en dag innan utförandet. Samtyckesformuläret blev signerad samma dag och skickades tillbaka via mail. En måltidschef inom privat verksamhet

kontaktades via mail i mars 2022 och tillfrågades att delta i studien. Studiens syfte har framförts via mail samt samtyckesformulär har bifogats i samband med godkännandet av deltagandet i studien. Intervjun genomfördes cirka två veckor efter mailkontakten.

3.2.2 Datainsamling

Valet av semistrukturerad intervjumetod medför större möjligheter för djupare insikt och följdfrågor till den intervjuade (Kristensson, 2014). Intervjuguiden är utformad utefter att kunna besvara studiens syfte och frågeställningar. Se intervjuguiden *(Bilaga 2).*

Innan intervjuerna bestämde författarna olika roller inför utförandet. Under intervjuerna har en av författarna ställt frågorna från intervjuguiden och övriga författare har gemensamt skrivit anteckningar och ställt följdfrågor under intervjuns gång. Intervjuerna genomfördes digitalt via Zoom på överenskommet datum och tid. Intervjuerna började med muntlig presentation av författarna och deltagare. Och muntligt samtycke samt instruktioner av utförandet av intervjuerna genomfördes innan frågorna ställdes. Videoinspelningarna skedde via Zoom men på grund av tekniska problem under den första intervjun med en privat verksamhet så valdes dessutom inspelning av ljud via två mobiler till den andra intervjun med en offentlig verksamhet. Utförandena tog 60 min vardera med intervjuguide och följdfrågor.

Eftersom videoinspelningen av intervjun med privat verksamhet inte lyckats på grund av tekniska problem, så har medfört att den kvalitativa innehållsanalysen av intervjun har analyserats utefter anteckningar som skrivits av författarna under intervjun. Även ett godkännande av anteckningarna från den intervjuade har tillämpats via mail.

Författarna har även kontaktat tre stycken enhetschefer med förfrågan om att få fysiskt besöka olika äldreboenden för att kunna smaka på måltiderna som serveras och ta del av måltidsmiljön. Däremot har enbart en av de frågade verksamheterna kunnat medverka och de andra tackat nej på grund av tidsbrist. Därför valde vi att utesluta att besöka verksamheterna fysiskt. Valet av metod blev i stället dokumentanalyser av menyer och foton på måltiderna som har skickats från en privat och en offentlig verksamhet.

3.2.3 Databearbetning och analys

Intervjuerna har analyserats kvalitativt utifrån kodningsschema med meningsbärande enheter, koder, underkategori, kategori och tema (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017). Den kvalitativa innehållsanalysen har inneburit att hitta likheter, skillnader och mönster (Kristensson, 2014) för att kunna undersöka och besvara studiens syfte och frågeställningar. En av intervjuerna har analyserats utefter anteckningarna pga tekniskt problem med inspelningen. Ljudinspelningen från den andra intervjun har transkriberats i Microsoft Word.

Tabell 2. Utdrag från kodningschemat

Meningsbärande enheter	Kod	Kategori	Tema

"... svårigheten det är faktiskt att vi måste ligga mellan sju och fjorton dagar framåt för att det ska hinnas med beställningarna och leveranstider så och att man hinner kanske glömma bort vad de har beställt eller när man väl får sina köttbullar så ser kycklingen godare ut ..."	Leveranstider, ej flexibelt för individen	Beställningssystem	Svårigheter i måltidsskapandet

3.3 Dokumentanalys av menyspråk och fotoanalys

3.3.1 Urval

Urvalet av dokumentanalysen är detsamma som urvalet från den kvalitativa innehållsanalysen. Det betyder att insamlat material för dokumentanalysen kommer ifrån samma deltagare som från intervjuerna.

Totalt sett är det sju veckomenyer från vardera verksamheten som har kollats upp. Menyerna från den privata verksamheten har skickats till oss författarna via mailen och menyerna som tillhör till den offentliga verksamheten har sökts upp av oss författarna via deras hemsida som innehåller menyer. Totalt sett har det skickats fem bilder till oss författare från den offentliga verksamheten och sex bilder från den privata verksamheten. I samband med förfrågan om att få bilder skickade till oss har studenterna lyft upp önskemål om att få bilder med mat på tallriken och en varierad serveringsförslag, exempelvis inte enbart kötträtter eller fiskrätter. Vid urval av bilder så togs det hänsyn till bland annat maträtter som efterliknar varandra till exempel kötträtter från respektive verksamhet och bilder med varierande upplägg med sidokomponenter på tallriken. Vid urval av menyerna så togs det hänsyn till jämlika veckor från respektive verksamheter för bland annat vara säker på råvaror efter säsong har tagits till vara samt att inte exkludera menyer som innefattar serveringsförslag som har anknytning till olika traditioner såsom jul eller påsk eftersom vid sådana tillfällen kan menyerna innehålla flera sidokomponenter och serveringen av maten kan vara i form av buffé.

3.3.2 Datainsamling

Totalt analyserades tre veckors menyer från vardera verksamheten. Menyerna från den offentliga äldreomsorgen söktes och hittades via en internetsida där det fanns tillgång till flera olika menyer tillhörande de offentliga verksamheterna. Bilderna från den offentliga verksamheten skickades av enhetschefen till oss studenter via mail. Menyerna och bilderna från den privata verksamheten mailades till oss studenter.

3.3.3 Databearbetning och analys

För att kunna göra rättvisa bedömningar för respektive verksamheter färdigställde vi två olika bedömningsmallar baserade på teoretiska bakgrunder som tar avstamp i de gastronomiska variablerna Gustafsson m.fl. (2014) och menyplanering Gregorie (2016). Mallen för att kunna analysera menyspråket skapades i Excel med variabler som innehåller beskrivningar av smak, texturer och olika färgval, dessa attribut grundar sig i de gastronomiska variablerna Gustafsson m.fl. (2014), se tabell 3. Andra variabler som studerades i menyspråket var tillagningsmetoder, oidentifierbara komponenter, internationella namn, hållbarhetsfaktorer som vegetarisk alternativ och hållbarhetsmärkningar som EKO, KRAV, MSC-märkning *(se bilaga 3)*. Dessa variabler grundar sig i Gregories (2016) teorier om hur en välskriven meny ser ut. Därefter analyserades både lunch och middagar, en i taget, av veckomenyerna gemensamt av alla författare. Alla komponenter som passade in i tabellens beskrivning fick en poäng. Sedan räknades totalsumman av komponenter och medelvärdet togs av varje komponent som fanns i tabellen både i den ena privata och den andra offentliga verksamheten. Sista steget var att omvandla siffrorna i procent för att kunna skapa ett cirkeldiagram i Excel.

Tabell 3. *Menyanalys tabell i Excel som utgår från sensoriska- och hållbarhetsfaktorer*

Sensoriska faktorer	**FINNS**	**Totalt**	**VILKA?**
Smak (syrlig, söt, umami, salt, kryddor ...)			
Textur (krämig, krispig...)			
Färg (grön, gul, röd..)			
Tillagningsmetod (ugnsbakat, stekt...)			
Oidentifierbart (fransk, grönsaksoppa...)			
Internationellt			
Hållbarhet			
Hållbarhetsmärkning			
Vegetarisk alternativ			
Total komponenter vecka ... :			

Mallen för att bedöma måltidsfotona har utgått från olika estetiska gestaltningar som grundar sig de gastronomiska variablerna (Gustafsson m.fl 2014). Analysen har även inkluderat om porslinet är rent och om porslinet har färgade kanter som är till för att underlätta för de som har nedsatt syn. Enligt Kristensson (2014) kan analysdelen se olika ut men de gemensamma nämnarna är att ha syftet i fokus samt att analysen sker stegvis.

Tabell 4. *Fotoanalys mall*

Maträtt:	**Ja/ Nej**	**Vilka?**
Mer än tre olika färger?		
Variation i konsistens?		
Någon form av garnering?		
Fördelningen i tallriken utifrån tallriksmodellen?		
Är porslinen anpassad utefter äldres sensoriska förmågor?		
Ser tallriken ren (kanten?)		

Vecka 17

Måndag	2022-04-25	Stekt fläsk serveras med bruna bönor, kokt potatis och broccoli Vegetarisk lasagne smaksatt med spenat och taleggio serveras med broccoli Dagens sallad: Vitkålslingon Dessert: Vinbärskräm Kvällsmat: Högsbosoppa serveras med mjukt bröd
Tisdag	2022-04-26	Fisksufflé serveras med skirat smör, kokt potatis och gröna ärtor Skinkschnitzel serveras med skysås, klyftpotatis och gröna ärtor Dagens sallad: Rivna morötter Dessert: Björnbärskompott Kvällsmat: Potatisgratäng serveras med skivad kalkon
Onsdag	2022-04-27	Pannbiff med stek lök och skysås serveras med kokt potatis och slottsgrönsaker Ångkokt kolja serveras med räk och dillås, kokt potatis samt slottsgrönsaker Dagens sallad: Tomat & rödlökssallad Dessert: Bärsoppa serveras med mandelskorpa Kvällsmat: Mannapudding serveras med hemkokt sylt
Torsdag	2022-04-28	Ärtsoppa med fläsk serveras med köttkorv och hembakat bröd Burgundisk köttgryta serveras med ris och brysselkål Dagens sallad: Blandsallad med tomat & gurka Dessert: Pannkaka serveras med sylt & grädde Kvällsmat:
Fredag	2022-04-29	Örtfylld kycklingfilé serveras med kallrörd bearnaisesås, klyftpotatis och brytbönor Baconlindad köttfärslimpa serveras med svampsås, kokt potatis och brybönor Dagens sallad: Coleslaw Dessert: Vaniljglass serveras med kolasås Kvällsmat: Torskburgare serveras med hamburgerbröd och dansk remouladsås
Lördag	2022-04-30	Örtöverbakad koljafilé serveras med potatismos och kokta morötter Dagens sallad: Apelsin & ruccolasallad med svarta oliver Dessert: Äpplekaka serveras med vaniljsås Kvällsmat: Omelett med sparrisstuvning
Söndag	2022-05-01	Fläskkarré serveras med pepparsås och kokt potatis samt romanescoblandning Dagens sallad: Isbergsallad med tomat & gurka Dessert: Chokladmousse Kvällsmat: Lasagnette Bolognese

Figur 4. Veckomeny från en offentlig verksamhet

	Lunch:	Middag:
Måndag	Stekt falukorv med stuvad vitkål, serveras med nykokt potatis och senap Blåbärssoppa med kesoklick och krossade digestivekex	Pasta Bolognese, serveras med riven ost och tomatsallad
Tisdag	Kokt torsk med skirat smör och pepparrot, serveras med varma ärter och nykokt potatis Äppelkräm med mjölk	Raggmunk med stekt fläsk/bacon, serveras med rivna morötter och lingonsylt
Onsdag	Hönspannbiff, serveras med potatis- och rotselleripuré, sidfläsk, äpple och skysås Gratinerat päron med vispad grädde	Stekt mejramkorv, serveras med rotfruktsgratäng och röd coleslaw (rödkålssallad)
Torsdag	Ärtsoppa med fläsk, serveras med senap och timjan Pannkaka med jordgubbssylt och vispad grädde	Laxpudding, serveras med skirat smör och varma ärter
Fredag	Kycklingfilé med grönpepparsås, serveras med nykokt potatis eller ris Tropisk fruktsallad med vispad grädde	Ostgratinerade crepes med champinjoner, serveras med blandad grönsallad
Lördag	Stekt spätta med Dansk remouladsås, serveras med varma ärter, nykokt potatis och citronklyfta Glass med kolasås	Helgskinka (kokt skinka), serveras med mimosasallad, nykokt potatis och marinerade cocktailtomater
Söndag	Toast med dillcreme och räkor Helstekt fläskkotlett med kantarellsås, serveras med rostade rotfrukter och nykokt potatis Citronmousse med limémarinerad mango	Ängamat (grönsakssoppa) med baconcrisp och persiljeolja, serveras med nybakat bröd, smör och pålägg
		Alla måltider serveras med sallad, bröd, måltidsdryck och kaffe. Avvikelser kan förekomma.

Figur 5. Veckomeny från en privat verksamhet

3.4 Etiska överväganden

Studien har utgått från de fyra forskningsetiska principerna - autonomiprincipen, nyttoprincipen, inte skada principen och rättviseprincipen (Kristensson, 2014). Vilket betyder att medverkan är frivillig och kan avslutas när som helst under studiens gång utan anledning. Alla deltagarna blev informerade om studiens syfte och metoder genom mail och fick även tillgång till samtyckesformulären *(Bilaga 1)*. Deltagarna har informerats om att deras uppgifter är konfidentiella och att deras integritet skyddas och att all samlade data behandlas enbart för studiens syfte och förstörs efter avslutad studie. Deltagarna har också behandlats likvärdigt under studiens gång (Kristensson, 2014).

4. Resultat

4.1 Framgångsfaktorer och utmaningar inom måltidsskapandet

I detta avsnitt sammanfattas tre teman som besvarar frågeställningar gällande framgångsfaktorer och utmaningar i måltidsskapandet inom äldreomsorgen i båda verksamheterna som undersöks i studien. I tabell 5 redovisas de intervjuades tankar kring måltidsupplevelsen, måltidsskapandet och individens förutsättningar. Följande underrubriker presenteras de viktigaste framgångsfaktorer och utmaningar inom måltidsskapandet i verksamheterna.

Till exempel lyfts matbeställningssystem upp som en utmaning och att det inte är ett flexibelt fungerande system på inom både verksamheterna, däremot beskrivs gemenskapen med att ha bordsgrannar och äta att tillsammans som en framgångsfaktor av både deltagarna.

Sammanfattning av samtliga teman, kategorier och underkategorier

Tabell 5. Tema, kategorier och underkategorier.

Tema	Kategori	Underkategori
Måltidsupplevelse	Måltidsmiljö	Belysning, porslin, rofylld måltidsmiljö, dukning, servering
	Upprätthålla kulinarisk kvalitét	Varmhållning, service
	Gemenskap	Äta tillsammans, träffa andra på avdelningarna, pubkvällar, bordsgrannar, samtal kring matbeställningar, bakning
	Kulturella mattraditioner	Surströmmingskiva, räkmacka,lokala mattraditioner, Zöega, Arla, Skånemejerier, anhöriga behjälpliga

Tema	Kategori	Underkategori
Måltidsskapande	Menyer	Menyspråk, muntliga presentationer, bildspråk, menyuppbyggnad
	Matbeställningssystem	Leveranstider, ej flexibelt för individen, recept, näringsberäkning
	Kostrelaterad utbildning för vårdpersonal	Saknad av utbildning, måltidsombud, introduktion, recept, kost och näring för äldre
Individens förutsättningar	Äldres sensoriska förmågor	Tuggsvårigheter, synbortfall, ätproblematik
	Äldres aptit	Sjukdomar, mediciner, fysisk aktivitet, social stöttning, mellanmål, flera måltider om dagen

4.1.1 Framgångsfaktorer i måltidsskapandet inom äldreomsorgen

Båda deltagarna förklarar att måltidsmiljön som präglas av lugn och ro är något som uppskattas av gästerna. Gästerna kan uppleva stress om det är stökigt runt omkring samt om rummets utseende är alltför rörigt. Servetter och pynt är exemplen på faktorer som kan bidra till att det känns stökigt berättar deltagare 1 som representerar den offentliga verksamheten.

Deltagare 2 (privat verksamhet) menar att måltiden kan vara en stund att se fram emot och att det alltid finns personal tillgänglig som kan bidra med till exempel hjälp av portioneringen av maten. Vidare berättar deltagaren från den privata verksamheten att karotter som är mindre uppläggningsfat är bra att ha vid bordet eftersom detta bidrar till att matgästerna får möjligheten att ta mer mat om de vill samt att det ser trevligt ut på matbordet.

Deltagare 1 (offentlig verksamhet) betonade om att vagnserveringen bidrar till att sprida doften av maten och även här hjälper personalen till med portioneringen av maten. Vidare berättar deltagare 1 att ibland kan det anordnas speciella evenemang för att höja stämningen för måltidsmiljön. Både verksamheterna anordnar olika evenemang för sina gäster, dessa speciella tillfällen kan exempelvis bestå av pubkvällar eller surströmmingsskivor. Det kan finnas tillfällen där gästen inte vill sitta bredvid sin granne och då är det viktigt att ta hänsyn till det och kunna ordna en omplacering.

4.1.2 Sensoriska förmågor och kulinarisk kvalité

Båda verksamheterna uppgav att den sensoriska förmågan kan påverkas av olika faktorer ju äldre gästerna blir. Kryddorna som står utställda vid matbordet hos både verksamheternas äldreboende bidrar till att öka smakerna för måltiderna och anses vara en bra faktor gällande smakhöjningen av maten. Verksamhet 1 (offentlig verksamhet) menar att det kan finnas lässvårigheter som kan bidra till att det blir svårt för gästen att läsa av menyn samt att se vad som finns på tallriken. Ögonen har en viktig funktion gällande bedömningen av matens sensoriska egenskaper. Deltagaren från den privata verksamheten berättar tonvikten om att maten som tillagas på plats bidrar till att dofterna sprids runt om boendet vilket är ett bra sätt att öka aptiten. Smakerna som föredras bland gästerna kan variera beroende på aptiten dock så beskriver både verksamheterna att svensk husmanskost är populärt. Båda verksamheterna använder sig utav porslin med kantfärger för att underlätta seendet för de äldre med synskador eller nedsatt syn.

Båda intervjudeltagarna beskriver att något som uppskattas väldigt mycket är bakning och att detta bidrar till att goda dofter och smaker skapas. Bakningen ökar även gemenskapen bland boenden eftersom det är möjligt att boenden inom både verksamheterna också kan vara delaktiga i bakningsprocessen. Uppfattningen kring den kulinariska kvalitén kan se olika ut mellan den offentliga och privata verksamheten, intervjudeltagaren från den offentliga verksamheten uppgav att värmevagnarna har en viktig funktion gällande kulinariska kvalitén för att maten ska hållas varm och att smakerna ska bibehållas. Deltagaren för den privata verksamheten beskriver den kulinariska kvalitén med service, porslin och atmosfär som viktiga faktorer.

4.1.3 Matbeställningssystem och menyer med muntlig presentation

Vad gäller hanteringen av menyerna beskriver båda verksamheterna att de arbetar med rullande menyer vilket innebär att samma lunch och middagsrätter serveras med jämna mellanrum. Deltagaren för den offentlig verksamheten beskriver att gästerna har möjligheten att få något annat att äta än det som står på menyn, här instämmer även den privatägda äldreomsorgen som menar att även hos dem finns det gott om utrymme för gästernas önskemål för att kunna välja något annat att äta än det som står på menyerna.

Både verksamheterna uppgav att deras äldreboenden deltar i matråd där frågor gällande menyernas innehåll lyfts upp och diskuteras. Deltagaren för den privata verksamheten beskriver att inom deras verksamheter är det en rullande 7 veckors meny som gäller och att ändringar och anpassningar kan göras för varje enskild boende. Vidare berättas även att de provlagar maträtterna i minst 4 - 5 boenden innan rätterna hamnar på menyerna.

Offentliga verksamheten förhåller sig till matbeställningssystemet Matilda Foodtech som är ett underlag för att kunna lägga in matbeställningar för måltiderna som sedan går direkt till köken där maten tillagas av kökspersonalen. Även den privata verksamheten använder sig utav ett kostdataprogram som bland annat hjälper till att beräkna näringsinnehållet. Privata verksamheten menar att de lägger tonvikt på bildspråk och bildbibliotek för sina menyer eftersom detta anses underlätta för äldre med kognitiva lässvårigheter. Offentligägda äldreboendet arbetar inte på likadant sätt gällande bildspråk vid beskrivningarna av menyerna som istället har skriftliga menytavlor till sin hjälp.

Både den offentliga och privata verksamheten beskriver att de har en skyldighet att följa kommunernas olika ställda krav för att kunna leverera mat till sina äldre, dessa krav kan exempelvis handla om andel ekologiskt livsmedelsinköp. Vidare fortsätter båda deltagarna berätta att enskilda kommuner kan även ställa krav gällande upphandlingen och om vilka produkter som får köpas in till äldreboenden.

4.1.4 Måltidsrelaterad utbildning för vårdpersonal

I den offentliga verksamhet finns ingen utbildning eller introduktion som är måltidsrelaterad för vårdpersonalen. Det finns flera måltidsombud som jobbar extra kring måltidsrelaterade frågor. Ofta har måltidsombuden ett eget intresse för mat. Måltidsombudet kan hitta egna recept och framföra egna idéer. Enhetschefen inom den offentliga verksamheten nämner att de försöker jobba med att ha en spridning av mellanmål, för att kunna bidra med variation av måltider till de äldre. Exempelvis att tillaga egen risgrynsgröt från grunden eller göra ris a la malta eller fruktsallad, detta för att inte alla ska ge enbart smoothies till de äldre.

Kostchefen inom den privata verksamheten förklarar att deras vårdpersonal får måltidsrelaterad utbildning och introduktion. Utbildningen innehåller både en praktisk och teoretisk utbildning på ungefär 4–5 timmar. Detta sker i början av anställningen och verksamheten är noggrann med att tydliggöra att måltider är en stor del av arbetet. Det förekommer andra utbildningar som fortlöper som kan handla om kost och näring för äldre, dysfagi, degskola och mattraditioner. Många vårdavdelningar tillagar sin egen mat inom den privata verksamheten och vårdpersonalen får noggrant beskrivna recept att följa.

Skillnaderna för verksamheterna är att inom den offentliga verksamheten får vårdpersonalen tillagad lunch och middag från centralkök till vårdavdelningarna, men ansvarar själva för tillagning av frukost och mellanmål. I den privata verksamheten finns restauranger men på många äldreboenden så får vårdpersonalen ansvara för tillagning av samtliga måltider på vårdavdelningen.

4.1.5 Gemenskap och kulturella traditioner

Inom både privat och offentlig sektor förekommer kulturella mattraditioner. I den privata verksamheten nämns tradionella matpreferenser beroende på geografiskt läge i Sverige. Detta märks på inköp av tex olika kaffesorter. I södra Sverige uppskattas Zoêga och i Stockholm föredras Arvid Nordqvist. Mejeriprodukter är också en produkt som skiljer sig i tradition och smakpreferens tex Skånemejerier eller Arla. Inom den privata verksamheten hålls workshops eller temadagar där vårdpersonalen som har en annan kulturell matbakgrund kan vara med och bidra till nya maträtter eller smaker. I stora drag berättar kostchefen inom den privata

verksamheten att det är svensk husmanskost och framförallt kalops som är populärast, men även färsrätter som är lättuggade är uppskattade.

Surströmmingsskiva är en tradition som hålls varje år inom den offentliga verksamheten. Det är en mycket uppskattad händelse där hela huset är med och äter tillsammans, det upplevs som väldigt trevlig och mysigt. Detta är ett sätt berättar enhetschefen att ta in kulturen som finns runtomkring eller som är kvar i minnet hos de äldre. Det förekommer även pubkvällar där pizza serveras, vilket är uppskattat av alla. Vad gäller kulturella minnen så säger enhetschefen från den offentliga verksamheten att:

”... just nu är det mer såhär kanelbulle barndomsminne än vad det är baklavaminnen om jag säger så…”

Andra kulturella mattraditioner förekommer och det är vanligt att anhöriga är behjälpliga med att komma med olika livsmedel eller maträtter till boendena inom offentlig verksamhet. De tar med räkor till anhöriga med bakgrund från västkusten eller anhöriga som firar ramadan eller ortodox påsk. Anledningen är att de anhöriga vet att denna typ av mattraditioner är viktiga för deras anhöriga som bor på äldreboendena.

Gemenskap vid matbordet är också viktig, det kan handla om att tala om vad maten smakade eller vilka maträtter som ska beställas inför kommande veckor, det blir en gemenskap att samtala kring måltiderna. Gemenskap kan också finnas med bordsgrannarna, men det kan även påverka måltidsupplevelsen negativt då bordsgrannen inte är självvald och individer med svår ät problematik kan påverka andras måltidsupplevelse negativt förklarar enhetschefen inom den offentliga verksamheten.

4.1.6 Äldres aptit

Båda deltagarna lyfter betydelsen av att de äldre ska få många och mindre rätter serverade under dygnet. De lyfter även vikten av fysisk aktivitet och stimulans för en ökad aptit. Den privata verksamheten betonar även att maten ska se god ut och att karottservering från bordet stimulerar aptiten då det ser mer aptitlig ut, men även bidrar till att de äldre själva eller med hjälp kan ta mer mat.

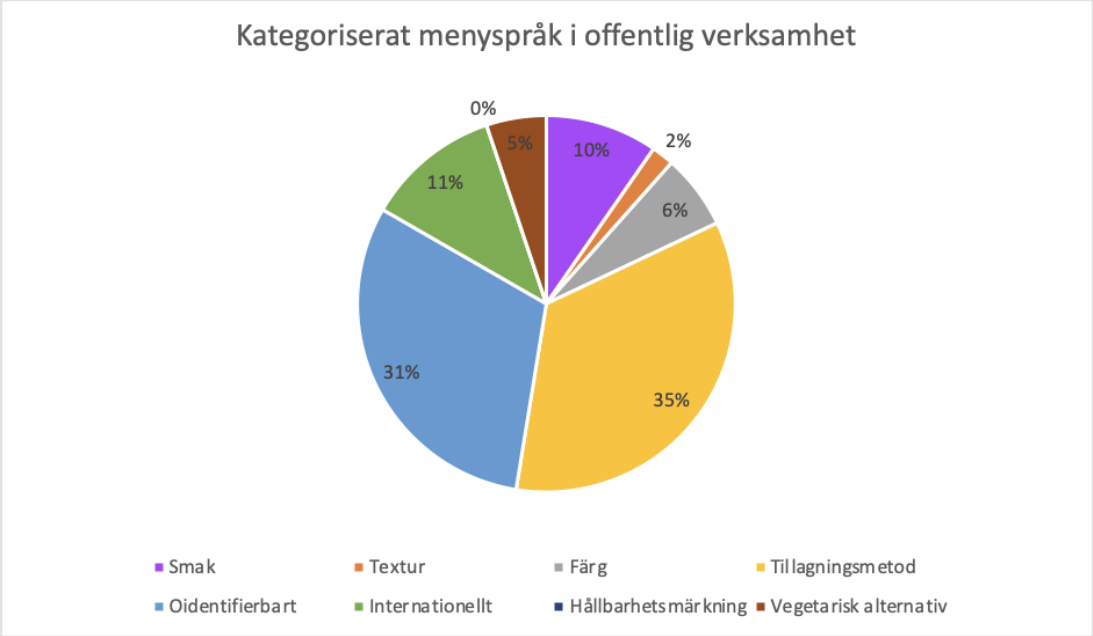
Svårigheterna båda deltagarna beskriver är att många äldre har en minskad aptit på grund av sjukdom eller mediciner. Det kan även vara svampinfektion i munnen som bidrar till en mindre aptit förklarar måltidschefen inom privat verksamhet. En annan aspekt menar måltidschefen att en del framför allt kvinnor fortfarande tänker på att de vill gå ner i vikt, vilket kan vara problematiskt.

Offentlig verksamhet lyfter även behovet av stöttning som de äldre kan behöva för att få en ökad aptit, det kan handla om att bara sitta med som sällskap eller att bli påmind om att äta. Detta bidrar till att måltiden blir en trivsam upplevelse och att det kan bidra till att de äldre vill äta mer. Enhetschefen inom offentlig verksamhet lyfter också att vissa kan behöva en startare innan måltiden tex en godisbit innan man lämnar rummet. Enhetschefen nämner också att det är fler som är överviktiga på vårdavdelningarna och att det är få som har ett BMI (body mass index) under 21 och att undernäring är vanligt precis i slutet av livets skede.

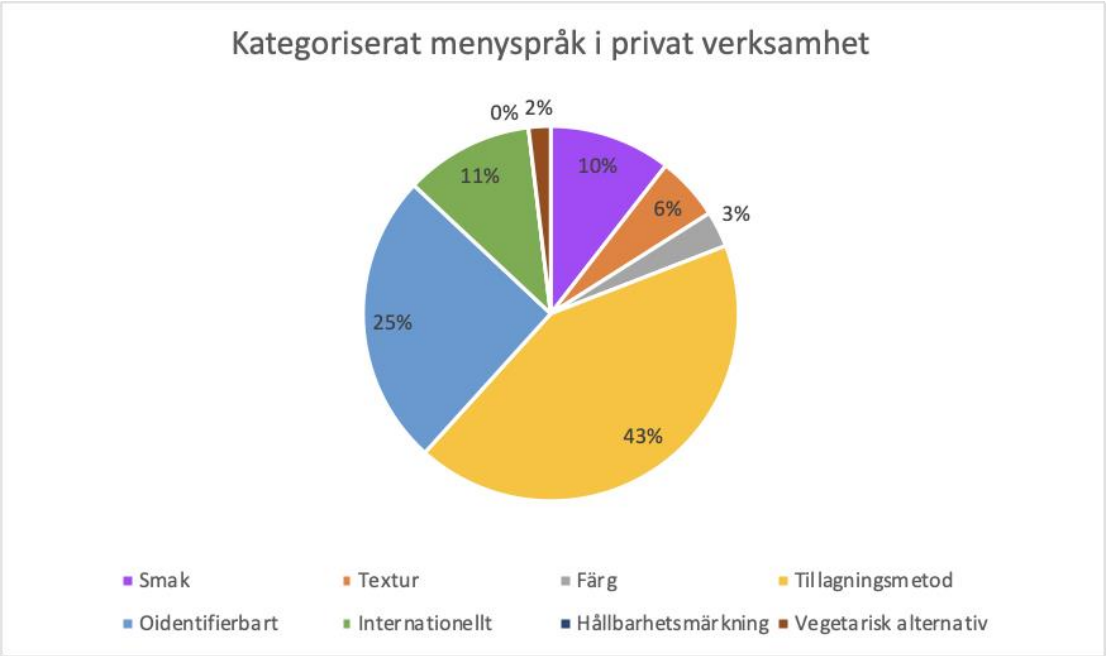
4.2 Dokumentanalys – menyspråk

I detta avsnitt redovisas veckomenyernas utseende och analys av menyspråket med sensoriska attribut från båda verksamheterna. För att avidentifiera verksamheterna har logotypen redigerats från båda menyerna.
Både verksamheterna serverar lunch och middag måndag till söndag i form av rullande menyer. Vid lunch serveras alltid sallad och dessert i både verksamheter. Figurerna visar enbart exempel på hur en veckomeny ser ut. Se figur 5 och 6.

Analysen av menyspråket visar att 2/3 av alla komponenter för den offentliga verksamheten har någon form av beskrivning av maträtterna jämfört med den privata verksamheten som har ¾ av någon form av beskrivning *(Bilaga 4)*. Se figur 6 och 7 som innehåller cirkeldiagram med kategoriserade komponenter från både verksamheterna.



Figur 6. Cirkeldiagram av kategoriserat menyspråk i offentlig verksamhet



Figur 7. Cirkeldiagram av kategoriserat menyspråk i privat verksamhet

Cirkeldiagrammen visar att de mest förekommande beskrivningarna är tillagningsmetoder och oidentifierbara komponenter i både verksamheter. Internationell karakterisering och smak förekommer med samma frekvens i båda menyerna. Däremot har den privata verksamhetens meny lite större andelar av texturbeskrivningar jämfört mot den offentliga verksamheten. Den offentliga har lite mer beskrivningar av färg jämfört med den privata verksamhetens menyer. I den offentliga verksamheten serveras det mer vegetariska rätter jämfört med den privata verksamheten. Båda verksamheterna presenterar inga hållbarhetsmarkeringar i sina menyer. Tabell 6 innefattar förekommande beskrivningar från både verksamheternas menyer.

Tabell 6. *Exempel på förekommande beskrivningar från både verksamheternas menyer.*

Sensoriska faktorer	**VILKA?**
Smak	vanilj, dill, citron, persilja, senap
Textur	krämig, mjukt, krossat
Färg	grön, svarta, brun
Tillagningsmetod	stekt, nykokt, riven, vispad, hembakat, stuvad
Oidentifierbart	grönsaker, köttkorv, blandad sallad, hemkokt sylt, pålägg
Internationellt	coleslaw, remouladsås, piccata, fromage
Hållbarhet	
Hållbarhetsmärkning	-
Vegetarisk alternativ	grönsakssoppa, vegetarisk lasagne, omelett

4.3 Dokumentanalys – måltidsfoton

I detta avsnitt redovisas analyser av måltidsfoton med utgångspunkt i sensoriska attribut (tabell 4) från båda verksamheterna inom den offentliga och den privata verksamheten.

Figur 8. Måltid 1 från offentlig verksamhet

Figur 8 visar en frukostbuffé från offentlig verksamhet. Det finns ingen större variation färgmässigt eller färgkontraster. Risgrynsgröten ser krämig och lättuggad ut, likaså smörgåsen. Ingen garnering i form av estetisk gestaltning. Det har använts olika slags porslin med blommönster och ränder. Färgade kanter finns för att underlätta för de äldre vid intagandet av måltiden. Många komponenter på samma bricka och kaffekopp och glas placerade på olika ställen av brickan. Samt sked placerad framför dricksglaset. Hela och rena porslin.

Figur 9. Måltid 2 från offentlig verksamhet

Figur 9 visar en annan frukostbricka från offentlig verksamhet. I denna ingår yoghurt, flingor, smörgås med ost, ägg, kaffe och juice. Måltiden består av olika färger: ljug gul, brun, rosa och svart. Ingen form av garnering mackan eller i yoghurt. Porslinet är rent, helt och anpassad till äldre sensoriska förmågor. Däremot tallrikarna placerade på olika ställen av brickan.

Figur 10. Måltid 3 från offentlig verksamhet

Figur 10 består av en måltid med efterrätt från den offentliga verksamheten. Maträtten består av köttfärslimpa med gräddsås, kokt potatis och brytbönor samt sallad. Lunchtallriken har mer än tre olika färger, exempelvis – gul, orange och brun. Porslinet har kantfärg vilket är anpassad för äldres sensoriska förmåga gällande nedsatt syn. Däremot är inte porslinet rent vid kanterna.

I den mindre skålen serveras det en krämig efterrätt som har begränsade antal färger. Via bilden kan tolkningen göras att rätten ser väldigt krämigt ut. Även här kan man se att porslinet har kantfärg och att det är anpassad utefter äldres sensoriska förmåga gällande synen.

Figur 11. Måltid 1 från privat verksamhet

Figur 11 illustrerar Biff Lindström från privat verksamhet. Potatisbullarna, örtsmöret, såsen och biff Lindström ser lättuggade ut. Fler än tre olika färger, ljusbrun, grön, ljusgul, brun/gul ger en någon färgkontrast. Stekyta och glans på biff Lindström och potatisbullen. Garnering i form av färsk persilja och äggformat örtsmör. Hel och ren tallrik och anpassad utefter äldre med färgade kanter. Saltgurkor har placerats på varandra.

Figur 12. Måltid 2 från privat verksamhet

Figur 12 visar stekt torskfilé med Skagensås som serveras med nykokt potatis från den privata verksamheten. Denna anrättning ser krispigt ut tack vare den panerade fisken och har flera färger på tallriken, bland annat gul, grön och brun. Skagensåsen har en krämig konsistens, dillkvisten och citronen kan tolkas som garnityr. Tallrikens upplägg är hel och ren samt att porslinet består av olika färger såsom rött, blått och vitt.

Figur 13. Måltid 3 från privat verksamhet

Figur 13 illustrerar en helstekt Fläskkotlett med kantarellsås, serverade med rostade rotfrukter och nykokt potatis från privat verksamheten. Den måltiden består av olika färger: gul, beige, grön, orange och mörklila. Kotletten är helstekt vilket ger stekt yta i kanterna. Såsen är krämig och glansig. Den innehåller också timjan som garnityr. Dessutom finns rostade rotfrukter vid sidan vilket kan också användas som garnering eller tillbehör till tallriken. Porslinet är anpassad till äldre sensoriska förmågor eftersom tallriken har en annan färg i kanten. Däremot har skålen med tillbehören ett annat helvitt porslin.

Sammanfattningsvis bilderna skiljer sig åt när det gäller upplägg. Då den privata verksamheten arbetar med det i större utsträckning, genom att använda sig utav garnering och renare upplägg på tallriken. Det vill säga, att kanterna på tallrikarna är rena. Den offentliga verksamheten har slarvigt upplägg jämfört med den privata samt har många olika komponenter samtidigt på brickan.

5. Diskussion

5.1 Metoddiskussion

I metoddiskussionen lyfts fördelar och nackdelar med studiens metod och design och hur de kan ha påverkat resultatet. Trovärdigheten av studiens innehåll och resultat diskuteras även.

Genom noggrann beskrivning av datainsamling, analys och urval bidrar till studiens metod är överförbar till framtida arbeten. Antalet författare är tre stycken som har kunnat bidra med olika perspektiv och förförståelse inom måltider inom äldreomsorgen. Det bidrar till att studien kan analyseras ur en bredare synvinkel. Studiens trovärdighet ökar då intervjudeltagarna har erfarenhet och övergripande ansvar över hur äldreomsorgen arbetar med måltider inom den privata och offentliga verksamheten. Granskär och Höglund-Nielsen

(2017) menar att detta ökar resultatets trovärdighet och ger en bredare bild på måltider inom äldreomsorgen.

Nackdelen med denna studie är att vi inte har haft möjligheten att fysiskt besöka äldreboendena. Detta innebär att vi inte kunnat ta del utav måltidsmiljön, måltidsserveringen, dofter, smaker eller egen fotodokumentering. Att ha specificerat på vilket sätt och vad deltagarna skulle ha fotat till analysen hade varit en förbättring av metoden, då hade bilderna blivit mer likvärda och mer jämförbara. Måltidsupplevelsen och måltiden är inte bara vad som serveras på tallriken som kan innebära att vi inte har fått helhetsbilden av måltiderna som inkluderar rummet, mötet, maten, styrsystemet och stämningen (Edwards & Gustafsson, 2008). Dessutom har vi inte kunnat få uppfattning av vårdpersonalens perspektiv kring deras arbete med måltider och äldres perspektiv om måltidsupplevelsen. En förbättring av studie hade kunnat innebära att utföra enkätundersökningar eller telefonintervju till vårdpersonal och äldre.

Att utföra intervjuer och skapa intervjuguide kräver erfarenhet och intervjuteknik, det innebär att forskaren reflekterar och förstår sin roll under intervjun (Dalen, 2015). Exempelvis att ställa rätt frågor relaterade till syftet och frågeställningar. Författarnas praktiska och teoretiska oerfarenheter av att utföra intervjuer kan ha påverkat studiens resultat. Intervjuguiden har granskats av enbart författarna och har ej testats av andra deltagare med pilotintervjuer. Dalen (2015) förklarar att en pilotintervju är till fördel för att kunna testa sig själv som intervjuare, intervjuguide, samt test av att teknisk utrustning fungerar korrekt. Att ha använt pilotintervjuer hade kunnat vara en förbättring av metoden för att kunna säkerställa att rätt frågor ställs och är begripliga för deltagaren.

Vid genomförandet av första intervjun skedde tekniska problem av video och ljudinspelningen som gjorde att materialet gick förlorat. Författarna fick utgå från egna anteckningar från intervjun, det kan i sin tur innebära att delar av samtalet inte har fångats upp. Under andra intervjun var det oljud från människor runt omkring vilket bidrog till en stökig miljö för samtliga författare och intervjudeltagaren. Kristensson (2014) förklarar att ha tekniska förberedelser innan intervjun är av betydelse samt att kunna sitta i en tyst och lugn miljö under intervjun. En förbättring av studien hade varit att säkerställa och testat teknisk utrustning flera gånger och säkerställt en intervjumiljö som var lämpligare utan oljud.

5.2 Resultatsdiskussion

Resultatet beskriver jämförelse av måltiderna i form av kvalitativ innehållsanalys och dokumentanalys i äldreomsorgen inom en privat och en offentlig måltidsverksamhet. Studien innefattar vilka framgångsfaktorer och utmaningar som finns inom äldreomsorgen hos en privat och en offentlig verksamhet. Fortsatt beskriver studien skillnaderna i menyspråk och estetisk gestaltning av maträtterna som serveras inom äldreomsorgen.

5.2.1 Framgångsfaktorer i måltidsskapandet inom äldreomsorgen

Båda verksamheterna lyfter betydelsen av att ha en lugn och tyst måltidsmiljö. Ericsson och Strandberg (2015) menar att en tyst och lugn miljö är viktig för måltidsupplevelsen. Det som skiljer verksamheterna sig åt är hur bordsserveringen går till. Privat verksamhet använder sig utav karottservering för att skapa en trevlig måltidsmiljö och samtidigt ge de äldre möjlighet

till att ta mer mat. Den offentliga verksamheten arbetar med att servera måltider från en serveringsvagn i matsalen. Båda verksamheterna arbetar med att ha porslin som är anpassad utefter äldres sensoriska förmågor tex med färgade kanter på porslinet. Äldre som får vård bör få anpassad mat efter sina önskemål för att uppfylla sina individuella behov (Ericson & Strandberg, 2015).

Bakning är en aktivitet som är vanlig i båda verksamheterna där både de äldre och vårdpersonal deltar. Detta bidrar med en gemenskap och till en positiv doft samt smakupplevelse på boendena. Att exponeras mot dofter som är positiva kan öka aptiten och påverka mängden mat som äts upp, däremot kan aptiten minskas vid exponering av mindre angenäma dofter (Blackwell, 1997). Den offentliga verksamheten förklarar att ett problem är oangenäma dofter på avdelningarna och att bakning bidrar till att få bort dessa odörer. Bakningen är ingen inplanerad aktivitet utan sker när personalen har tid eller ork, detta gäller i båda verksamheterna. Båda verksamheterna anordnar speciella kvällar eller aktiviteter som lyfter olika mattraditioner exempelvis surströmmingskvällar eller pubkvällar med pizza. Aktiviteter likt dessa är uppskattade hos de äldre.

Fysisk aktivitet innan måltider är något båda verksamheterna arbetar aktivt med för att öka aptiten hos de äldre, detta är något *Bra måltider inom äldreomsorgen* (Livsmedelsverket, 2019) förespråkar för att kunna stimulera aptiten. Födointaget hos äldre kan påverkas av minskad energiförbrukning, sociala och fysiska faktorer, men också att den sensoriska mättnaden verkar avta efter 65 års ålder och att födointaget dels därför blir monotont (Rolls, 1993). Giuseppe, Bano, Pizzato, Veronese och Manzato (2017) poängterar också att äldres sensoriska förmågor försämras med åldern men sociala och psykologiska faktorer verkar påverka mer hur matintaget ser ut hos äldre. Detta innebär att fysisk aktivitet inte är den enda faktorn för att kunna påverka aptiten.

Menyerna inom båda verksamheterna presenteras skriftligt, det bidrar till att de boende vet vad som serveras och detta skapar även förväntningar inför måltiden. Wansink Ittersum och Painter (2017) förklarar att genom att ha skriftligt uttrycksfulla beskrivningar av maträtter på menyn, kan dessa beskrivningar bidra positivt till hur gästerna upplever att maträtterna smakar. Privat verksamhet använder sig utav ett bildbibliotek som är till för att underlätta för individer med kognitiva svårigheter. Muntlig presentation av menyn är den viktigaste poängterar privat verksamhet. Den offentlig verksamheten förklarar att de inte arbetat så aktivt med att presentera menyn muntligt men att det är något de bör arbeta mer med. Att presentera menyn muntligt är ett sätt att agera professionellt vad gäller service och bemötande för att kunna skapa en bra måltidsupplevelse (Livsmedelsverket, 2019).

Att ha tillgång till sin egen matkultur är en del av individanpassade måltider och är viktig för de äldre lyfter verksamheterna. Anhöriga kan få bidra med specifika livsmedel som hör matkulturen till. Den privata verksamheten anpassar individens smakpreferenser genom inköp av olika sorters kaffe eller mejeriprodukter beroende på geografiskt läge i Sverige. Detta kan ses som en tillämpning av att arbeta med ett personcentrerat förhållningssätt utefter individens smakpreferenser och nationella riktlinjer kring måltider inom äldreomsorgen (Livsmedelsverket, 2019).

5.2.2 Svårigheterna i måltidsskapandet inom äldreomsorgen

Att skapa måltider som stimulerar aptiten för äldre kan vara en svårighet. Eftersom ett gemensamt problem som verksamheterna talar om är hur äldres aptit påverkas negativt av sjukdom, understimulering, inte tillräcklig fysisk aktivitet, ensamhet eller medicinering. Det framkom från den privata verksamheten att för vissa kvinnor kan önskad viktnedgång bidra till ett minskat energiintag. Wikby, Ek och Christensson (2009) menar att ätande är komplext som inte enbart strävar efter att tillfredsställa hunger. Energiförbrukningen kan skilja sig åt mellan individerna beroende på ålder, kön, sjukdom och fysisk aktivitet. Det kan vara till fördel med ett individualiserat program för ett mer effektivt tillvägagångssätt kring ätandet.

Skapandet av näringsriktiga måltider med god kvalitét kan skilja sig åt i verksamheterna av olika anledningar. Den offentliga verksamheten förklarar att det kan vara svårt av ekonomiska skäl medans den privata verksamheten berättar att själva skapandet av sådana måltider inte är några problem. Svårigheten är att få de äldre att tycka om vissa livsmedel som exempelvis margarin istället för smör och kvarg istället för grädde. En bidragande faktor till det är individens egna smakpreferenser förklarar den privata verksamheten. När det gäller äldres kost är svårigheten att ändra matvanor, eftersom matmönstret är resultatet av livslånga val (Chiarello m.fl. 2017).

Svårigheterna vad gäller beställningssystemet av maträtterna är att den måste ske ca 7–14 dagar i förväg i båda verksamheterna. Problemet är att riktlinjerna säger att ett flexibelt måltidsutbud är en av framgångsfaktorerna för ökad aptit och matglädje enligt Livsmedelsverket (2019). Anledningen till tidsspannet på 7–14 dagar beror på leveranstider och planering av måltiderna. Detta kan bidra till att de äldre inte är sugna på den valda maträtten när det väl är dags och att bordsgrannens maträtt ser godare ut. Den offentliga verksamheten berättar att faktumet att bordsgrannarna inte är självvalda kan ibland vara problematiskt och det i synnerhet om någon har svår ät problematik som i sin tur kan påverka en annan individs måltidsupplevelse negativt.

Vårdpersonalen i offentlig verksamhet saknar måltidsrelaterad utbildning men har utvalda måltidsombud som diskuterar kring måltidsfrågor på menyråd. I privat verksamhet finns det ett utbud på kost och näringsutbildningar för vårdpersonalen och är även ett krav för att kunna arbeta där. Eftersom den offentliga verksamheten saknar måltidsutbildningar för vårdpersonalen kan det påverka kvalitén och måltidsupplevelsen. Utbildningarna som berör kost och näring för äldre inom den privata verksamheten höjer kvalitén på måltidsupplevelsen genom att upprätthålla standarder och koncept för måltider som serveras inom äldreomsorgen. *Måltidsmodellen* (Livsmedelsverket, 2022) och de nationella riktlinjerna (Livsmedelsverket, 2019) lyfter vikten av att med rätt profession och yrkeskunskaper kan det bidra till att maten smakar bra och är hälsosam.

5.2.3 Skillnader i menyspråk i en privat och en offentlig verksamhet

Privat verksamhet har en större andel med beskrivningar av tillagningsmetoder, texturbeskrivningar och mindre oidentifierbara komponenter jämfört med den offentliga verksamheten. En del av förväntningarna av måltiden börjar vid menyspråket (Gregoire, 2016). Strömberg och Ullmander (2004) beskriver att menyer kan skrivas utifrån olika

parametrar som tydliggör innehållet av maträtten samt bidrar till en bra måltidsupplevelse. Tydliggörande av vissa maträtter var något privat verksamhet använde sig utav exempelvis:

Lunch: Silllunch (matjessill, senapssill och brantevikssill)

Middag: Ängamat (grönsakssoppa med baconkrisp och persiljeolja)

Privat verksamhet använder sig av en standardmeny som rullar på sju veckor runtomkring i Sverige men anpassas efter enskilt boende. Kvalitén på menyn inom offentlig verksamhet varierar och har en viss tendens till slarviga stavfel och att det saknas beskrivningar av vissa middagar och ersätts med en blank rad, detta kan innebära att förväntningarna av måltiden försvåras. Att inte skriva ut ett måltidsalternativ eller ha oidentifierbara rätter på menyn kan innebära en viss förvirring och att inte ha tydliga beskrivningar av maträtterna i menyn kan skapa missförstånd inför maträtten som ska serveras. Strömberg och Ullmander (2004) poängterar att beskrivningar av maträtterna är viktiga och Wansink Ittersum och Painter (2017) menar att skriftliga tydliga beskrivningar av maträtterna på menyn kan påverka smakupplevelsen i positiv riktning. Det båda verksamheterna har gemensamt är att de inte använder sig utav hållbarhetsmärkningar såsom EKO, KRAV eller MSC-märkning i sina menyer, trots att kommunerna kan ställa krav på andelen ekologiska inköp. Att ha tydligare beskrivningar hade kunnat medföra ett mervärde för matgästerna. Menyerna består av stor del av svensk husmanskost. Livsmedelsverket (2017) menar att det finns en risk att måltidsutbudet baseras på normer och värderingar på hur maträtter ska se ut.

5.2.4 Skillnader i estetisk gestaltning i en privat och en offentlig verksamhet

Strömberg (2004) menar att den medvetna måltiden innebär att maten som serveras ska vara estetiskt tilltalande. Den offentliga verksamheten poängterar att man äter med ögonen och det är viktigt att det ser aptitligt ut. Däremot visar fotoanalysen att inom verksamheterna skiljer sig presentation och uppdukning åt. Navarro m.fl. (2016) hävdar att måltidens presentation påverkar intaget av maten som serveras. Detta i sin tur kan påverka aptiten och matglädjen som Livsmedelsverket (2019) förespråkar att måltider inom äldreomsorgen ska bidra till. Däremot finns teoretiska riktlinjer men inga praktiska tillämpningar på tex uppdukning eller estetisk gestaltning i de nationella riktlinjerna för bra måltider inom äldreomsorgen (Livsmedelsverket, 2019). Detta är ett problem som även Biörklund Helgesson m.fl. (2022) lyfter om att det finns ett stort behov av att ha praktiska tillämpningar i verksamheterna. Det finns också en efterfrågan att kunna arbeta mer med service och bemötande, sensorisk kvalitét och uppdukning för måltider för äldre förklarar Biörklund Helgesson m.fl. (2022).

Den estetiska gestaltningen mellan bilderna från den privata och den offentliga verksamheten skiljer sig åt. Parametrar som fotovinkel, färgkontraster, konsistenser och belysning kan skilja sig åt mellan bilderna. Att presentera en maträtt estetisk tilltalande bidrar till ökad matglädje (Livsmedelsverket, 2019). De bilderna som vi bedömer från den offentliga verksamheten anser vi saknar uppläggningsteknik, slarvigt upplägg av maten på tallrikarna och saknar kontraster av färger, vilket då kan bidra till en minskad aptit (Livsmedelsverket, 2019).

Att en maträtt ser aptitlig ut gör att intresset för måltiden ökar menar flera forskare (Livsmedelsverket, 2019; Livsmedelsverket 2022; Strömberg, 2004; Navarro, 2016). Dessutom ser måltiderna aptitliga ut med hjälp av garnering. Det faktum att måltidschefen

även är köksmästare kan ha en bidragande faktor till att rätt kunskap kring estetisk gestaltning når ut till verksamheten. Livsmedelsverket (2022) förespråkar att yrkeskunnig personal inom måltider är till fördel vid måltidskapandet. En annan bidragande faktor är att vårdpersonalen har noggranna recept att följa och har måltidsutbildningar inom den privata verksamheten. Att beakta är dock att fotokvalitén skiljer sig åt inom verksamheterna och kan påverka bedömningen av bilderna, samt svårigheten att bedöma foton kontra hur det ser ut i verkligheten är också en aspekt att ha i åtanke. Trots olikheter i bildkvalitén går det att bedöma olika komponenter, garnering och estetisk gestaltning. Att den privata verksamheten även har sin meny i bildformat kan även påverka vårdpersonalen i rätt riktning vad gäller estetisk gestaltning av maträtterna.

Uppdukningen i den offentliga verksamheten har ett rörigt intryck eftersom det har använts olika slags porslin och är placerade på olika delar av samma bricka. Det kan bidra till att intrycket av måltiden och måltidsupplevelsen blir negativ. Enligt Edward & Gustafsson (2008) är FAMM (Five Aspects Meal Model) en bra mall att utgå ifrån eftersom denna modell berör olika delar av måltidsmiljön. Däremot går det inte att göra samma bedömning av uppdukningen av den privata verksamheten då bilderna bara visar maträtterna på en tallrik utan bricka, bestick eller glas.

6. Slutsatser och implikationer

Det finns förbättringsområden gällande menyspråket. Både verksamheterna kan använda sig utav mer sensoriska beskrivningar som exempelvis smak, textur och hållbarhetsmärkningar. Eftersom förväntningarna av måltiden börjar redan vid menyspråket samt kan bidra till positiv måltidsupplevelse.

Det finns förbättringsområden inom måltidssystemet exempelvis att utveckla möjligheten till att kunna beställa maträtten tidsmässigt närmare serveringen. Det skulle innebära ett mer flexibelt måltidsutbud som bidrar till ett mer personcentrerat förhållningssätt, som är en av framgångsfaktorerna för ökad aptit och matglädje enligt Livsmedelsverket (2019). Kulturella mattraditioner tillämpas i verksamheterna till en viss del däremot får anhöriga vara behjälpliga vid särskilda mattraditioner det kan finnas utrymme för att arbeta mer på ett personcentrerat förhållningssätt gällande detta.

Det kan finnas potential att förbättra måltidsskapandet genom att ha mer fokus och värdesättning på måltidsrelaterad utbildning till vårdpersonalen inom äldreomsorgen. Sensoriska attribut, estetisk gestaltning, kulturella mattraditioner och menypresentation är några delar som kan vara relevanta. Båda verksamheterna har kommit olika långt och arbetar på olika sätt kring måltiderna. Skillnaderna i verksamheterna visar att den privata verksamheten har kommit lite längre fram genom att satsa på menyutformningen, estetisk gestaltning och måltidsrelaterade utbildningar för att öka måltidsupplevelsen i positiv riktning.

Författarnas framtida yrkesprofession som kostekonomer har en betydande roll i det fortsatta arbetet att utveckla och lyfta betydelserna av måltiderna för att bidra till bättre måltidsupplevelser inom äldreomsorgen.

För framtida studier inom detta område är det fördel om en studie kan genomföras med fysiska besök. Detta kan bidra till att faktorer som doft, smak och måltidsmiljö kan kartläggas och bidra till ytterligare dimensioner av måltiderna inom äldreomsorgen.

Referenser

Arganini, C., & Sinesio, F. (2015) "Chemosensory Impairment Does Not Diminish Eating Pleasure and Appetite in Independently Living Older Adults." *Maturitas* 82.2 241-44. Web. Hämtad den 2022-05-12 från: https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/15agpbr/TN_cdi_proquest_miscellaneous_1713943002

Barnes, S., Wasielewska,. A., Raiswell., C., & Drummond., B. (2013) "Exploring the Mealtime Experience in Residential Care Settings for Older People: An Observational Study." *Health & Social Care in the Community* 21.4 (2013): 442-50. Web. Hämtat den 2022-06-15 från Exploring the mealtime experience in residential care settings for older people: an observational study - Barnes - 2013 - Health & Social Care in the Community - Wiley Online Library (gu.se)

Blackwell, L. R. (1997). The role of olfactory cues and their effects on food choice and acceptability. *PhD Thesis, Bournemouth University*. Hämtad den 2022-05-12 från Bournemouth University Research Online [BURO] - The Role of olfactory cues and their effects on food choice and acceptability.

Biörklund Helgesson, M., Simonsson, P., Ljung, M., Hugosson, E., Rothenberg, E. (2022). Slutrapport – nollvision undernäring. *Livsmedelsakademin*. Hämtad den 2022-04-23 från Skåne Food Innovation Network - Livsmedelsakademin

Byrkjeflot, H., Pedersen, J. S., & Svejenova, S. (2013). From label to practice: The process of creating new Nordic cuisine. *Journal of Culinary Science & Technology*, *11*(1), 36–55.

Chiarello, M., Oliveira, D., Oliveira, E., Lacerda, J., Pineli, L., and Karnikowski, M. (2017) Functional foods for the elderly - special considerations" *Annals of Nutrition and Metabolism 71* : 180. Web. Hämtad den 2022-05-10 från: JSTOR: Search Results (gu.se)

Chunga, N., & Leksell. A. (2018). Menyer. *Menyspråk, utformning, planering och genomförande.* https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1244623/FULLTEXT01.pdf

Dalen, M. (2015). *Intervju som metod*. Gleerups utbildning AB.

Ericson-Lidman, E., & Strandberg, G. (2015). Troubled conscience related to deficiencies in providing individualised meal schedule in residntial care for older people - a participatory action research stuy. *Scandinaivan Journal of Caring Sciences. 29(4), 688–96*

Förenta nationerna. (u.å.). Agenda 2030 och de globala målen för hållbar utveckling. Hämtad den 2022-04-30 från Globala målen – För hållbar utveckling (globalamalen.se)

Granskär, M., & Höglund-Nielsen, B. (2017). *Tillämpad kvalitativ forskning inom hälso- och sjukvård.* Studentlitteratur AB.

Gregoire, M (2016). *Foodservice organizations: A managerial and systems approach* (Ninted.). Boston: Pearson Higher Ed USA. (515s., kap 2,3,4 & 6)

Giuseppe, S., Bano, G., Pizzato, S., Veronese, N., och Manzato E. (2017). "Taste Loss in the Elderly: Possible Implications for Dietary Habits.*"Critical Reviews in Food Science and Nutrition 57.17:* 3684-689. Web. Hämtad den 2022-05-12 från: https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/15agpbr/TN_cdi_proquest_journals_1909260112

Gustafsson, I., Öström, Å., Johansson, J., & Mossberg, L. (2006). The Five Aspects Meal Model: A tool for developing meal services in restaurants. Journal of Foodservice, 17(2), 84-93. https://doi.org/10.1111/j.1745-4506.2006.00023.x

Gustafsson, I-B., Jonsäll, A., Swahn, J., & Östman, Å. (2014). *Sensorik och marknadsföring*. Lund: Studentlitteratur AB

Livsmedelsverket. (2022). *Måltider inom äldreomsorgen*. Hämtad 2022-06-12 från https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/aldreomsorg

Livsmedelsverket. (2022). *Grönsaker, baljväxter och frukt.* Hämtad 2022-05-20 från https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/miljosmarta-matval2/gronsaker-baljvaxter-frukt

Livsmedelsverket. (2019). *Nationella riktlinjer för måltider inom äldreomsorgen.* Hämtad 2022-05-12 från: Nationella riktlinjer för måltider i äldreomsorgen (livsmedelsverket.se)

Livsmedelsverket. (2017). *Rapportserie - sensorik och åldrande.* Hämtad den 2022-05-05 från: Livsmedelsverkets rapportserie

Livsmedelsverket. (2022). Måltidsmodellen. Hämtad den 2022-04-25 från Måltidsmodellen (livsmedelsverket.se

Lundkvist, P., Fjellström, C., Sidenvall, B., Lumbers, M., & Raats, M. (2010). Hantering av hälsosam kost i vardagen bland äldre européer. *Aptit, 55*(3), 616–622.

Mattsson Sydner, Y. (2002) Den *Maktlösa Måltiden: Om Mat Inom äldreomsorgen*. Uppsala: Institutionen För Hushållsvetenskap

Navarro, D.A., Boaz, M., Krause, I., Elis, A., Chernov, K., Giabra, M., Levy, M., Giboreau, A., Kosak, S., Mouhieddine, M. & Singer, P. (2016). Improved meal presentation increases food intake and decreases readmission rate in hospitalized patients. *Clinical Nutrition. 35* (5), 1153–1158. Hämtad den 2022-05-17 från https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26627844/

Nordic Council of ministers (2012). N*ordic Nutrition Recommendations 2012. Integrating nutrition and physical activity.* Cophenhagen: Nordic Council of ministers. Hämtad den 2022-04-30 från Nordic Nutrition Recommendations 2012 (diva-portal.org)

Rolls, B. (1993). "Appetite, Hunger, and Satiety in the Elderly." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition 33* 39-44. Web. Hämtad den 2022-05-11 från: https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/15agpbr/TN_cdi_pascalfrancis_primary_4721089

Socialstyrelsen (2019). *Öppna jämförelser 2018 Enhetsundersökningen om äldreomsorg och kommunal hälso- och sjukvård.* Hämtad den 2022-06-08 från Öppna jämförelser 2018 Enhetsundersökningen om äldreomsorg och kommunal hälso- och sjukvård (socialstyrelsen.se)

SOFS: 2014:10 *Socialtjänstlag*. Socialstyrelsens föreskrifter om ändring i föreskrifterna och allmänna råden (SOSFS 2014:10) om förebyggande av och behandling vid undernäring | lagen.nu

SOFS: 2011:12. *Socialtjänstlag* Socialstyrelsens allmänna råd om grundläggande kunskaper hos personal som arbetar i socialtjänstens omsorg om äldre | lagen.nu

Strömberg, U. B., & Ullmander, B. (2004). *Tid för måltidskunskap.* Örebro: Örebro Universitet

Vårdfokus. (2012). *Små skillnader mellan privat och offentlig äldreomsorg.* Hämtad 2022-06-09 från
Små skillnader mellan privat och offentlig äldreomsorg | Vårdfokus (vardfokus.se)

Wansink, B., van Ittersum, K., Painter, J. (2005) “How descriptive food names bias sensory perceptions in restaurants” *Food Quality and Preference 62*, 379. Hämtad den 2022-05-12 från https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329317301362

Wikby, K., Ek, A, C., & Christensson, L. (2009). Implementation of a nutritional programme in elderly people admitted to resident homes. *Scandinavian Journal of Caring Science.* 23(3), 421-430

Wylie,K., & Nebauer, M. (2011). "“The Food Here Is Tasteless!” Food Taste or Tasteless Food? Chemosensory Loss and the Politics of Under-Nutrition." *Collegian Royal College of Nursing, Australia 18.1*: 27-35. Web. Hämtad den 2022-05-12 från https://gu-se-primo.hosted.exlibrisgroup.com/permalink/f/15agpbr/TN_cdi_proquest_miscellaneous_861203763

Bilagor

Bilaga 1

Samtyckesformulär

Data som samlas in till kandidatuppsatsen vid Göteborgs universitet på kostekonomiprogrammet har som syfte att jämföra måltider inom äldreomsorgen i privat och offentlig sektor. Vi vill upplysa att ditt deltagande i undersökningen är frivillig och att du kan när som helst välja att avsluta ditt deltagande utan anledning. Dina ord kan komma att citeras i resultatet och all data behandlas konfidentiellt. Intervjuerna kommer att spelas in, dock så kommer intervjumaterial att förstöras efter genomförd studie. Vi vill uppmärksamma att du har fått skriftlig information om kandidatuppsatsens syfte och metod. Du som deltagare har även haft möjlighet att ställa frågor om studiens upplägg. När du godkänner samtyckesformuläret kommer uppgifter om dig behandlas enligt ovanstående information.

Plats och datum: _____

Underskrift: _____

Bilaga 2

Intervjuguide

- Hur ser matsedlarna ut? Rullande meny eller annat format?
- Hur utformar ni ert menyspråk?
- Hur definierar ni mat med hög kvalitét?
- Vilka riktlinjer/arbetssätt arbetar ni med för att maten ska hålla hög kvalitét?
- Hur planerar ni en matsedel efter individens behov eller önskemål? Svårigheter?
- Hur anpassar ni måltiderna fö r äldre med tanke på sensoriska förmågor som avtar med åldern?
- Hur arbetar ni med kulinarisk kvalitet? (doft, smak, variation i konsistens)
- På vilket sätt arbetar ni med att öka de äldres aptit?
- Hur arbetar ni kring mellanmål/aptitretare?
- Vilka smaker uppskattar de äldre?
- Vilka faktorer bidrar till en bra måltidsmiljö?
- Vad är svårigheterna med att skapa mat med hög kvalitét och som är näringsriktiga?

Bilaga 3

SMAK
TEXTUR
FÄRG
TILLAGNINGSMETOD
OIDENTIFIERBART
INT.

Stekt fläsk serveras med bruna bönor, kokt potatis och broccoli
Vegetarisk lasagne smaksatt med spenat och taleggio serveras med broccoli
Dagens sallad: Vitkålslingon
Dessert: Vinbärskräm
Kvällsmat: Högsbosoppa serveras med mjukt bröd

Vegetarisk alternativ: 1
Antal komponenter: 11