



UPPSALA
UNIVERSITET

Institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap
Vårdvetenskap

Den sociala interaktionen och serveringen vid måltidssituation
på vård- och omsorgsboende före och efter
implementeringsintervention av Uppsala kommuns
nutritionsriktlinjer

Författare
Judith Bäckström
Noomi Karlsson

Handledare
Anja Saletti

Examensarbete i Vårdvetenskap 15 hp
Sjuksköterskeprogrammet 180 hp,
2014

Examinator
Mariann Hedström

SAMMANFATTNING

Bakgrund: Måltidsmiljön och personalens agerande under måltiden påverkar gästens fysiska välmående och nutritionsstatus. **Syfte:** Att observera om följsamheten till riktlinjer för nutrition förändras efter en intervention med fokus på den sociala interaktionen och serveringen vid måltidssituation. **Metod:** Fältanteckningar från måltidsobservationer genomförda på två boenden analyserades enligt Systemic Text Condensation (STC). Denna innebar att identifiera teman, meningsbärande enheter, koder och underkoder för att slutligen resultera i en syntetisering som representerade innehållet i fältanteckningarna. Interventionen bestod av handledning av personalen under ett år. Kontrollgruppen gavs en sedvanlig föreläsning vid ett tillfälle. **Resultat:** Handledning ökade följsamheten till riktlinjerna hos personalen i viss mån och speciellt inom vissa områden till exempel förfrågan om portionsstorlek och samtal med gäster. Även på det boende som fick den sedvanliga föreläsningen kunde en skillnad ses, om än inte lika tydlig. **Slutsats:** Handledning ökade personalens följsamhet till riktlinjerna i något högre grad än den sedvanliga föreläsningen. Mer forskning behövs för att kunna säga vad som skulle öka följsamheten ytterligare samt för att förstå varför vissa områden inom måltidsstöd är svårare att förändra.

Nyckelord: nutrition, äldre, vård- och omsorgsboende, intervention, måltidsobservation.

Abstract

Background: The meal environment and the acting of the care staff during the meal have effects on the physical wellbeing and nutritional status of the guests. **Objective:** To observe if the social interaction and the serving of the guests during meals on two nursing homes changes after an intervention. **Method:** Field notes from meal observations performed on two nursing homes were analyzed according to Systemic Text Condensation (STC). This method meant identifying themes, meaning units, codes and subcodes in order to result in a synthetization of the context in the field notes. The intervention consisted of specific tutoring of the care staff during a one year period. The control group received the ordinary lecture on one occasion. **Results:** Specific tutoring increased the compliance to the guidelines of nutrition to some extent. The care staff for example more frequently gave the guests a choice concerning what they wanted to drink/how much food they wanted. In the other nursing home, which were given the ordinary lecture, there could also be discerned a change in some respects, though not as obvious as in the other nursing home. **Conclusion:** Specific tutoring

increases the care staffs compliance to the guidelines in a higher degree than the ordinary lecture. Further research is required to be able to say what would increase the compliance to the guidelines even further. Further research would also be needed to be able to explain why certain areas in meal support are more difficult to change.

Keywords: Nutrition, elderly, nursing home, intervention, meal observation.

Innehåll

SAMMANFATTNING

Fel! Bokmärket är inte definierat.

BAKGRUND	6
Konsekvenser av undernäring	6
Ålder och nutrition	7
Måltidsmiljön	7
Sjuksköterskans roll	7
Omvårdnadsteori: Patricia Benner	8
Uppsala kommuns riktlinjer	8
Vårdpersonalens följsamhet riktlinjer	9
MuMs -projektet	9
Five Aspect Meal Model (FAMM)	10
Problemformulering	10
Syfte	10
Frågeställningar	10
METOD	11
Design	11
Urval	11
Datainsamlingsmetod/tillvägagångssätt	11
Forskningsetiska överväganden	13
Bearbetning och analys	13
RESULTAT	14
1. Social interaktion och servering vid måltiderna	15
2. Den sociala interaktionen och serveringen vid måltid efter sedvanlig information	23
3. Den sociala interaktionen och serveringen vid måltid efter information och handledning	26
DISKUSSION	28
Resultatdiskussion	28
Metoddiskussion	32
Kliniska implikationer	33
Slutsats	33
REFERENSER	34

BILAGA

Bilaga 1

38

Bilaga 2

43

BAKGRUND

Undernäring är ett stort och ofta underskattat problem inom vård- och omsorgsboenden, sjukhus och hos personer med hemtjänst. Kost som är näringsrik har stor betydelse för människors livskvalitet och även för behandlingsresultatet vid sjukdom. Att tillgodose patientens näringsbehov har alltid varit en central del i omvårdnadsarbetet (Stubberud, Almås & Kondrup, 2011). En person är undernärd då intaget av näring inte är det samma som det näringsbehov personen har. Över tid kommer en sådan obalans att leda till viktförlust och förändrad sammansättning av kroppen. Det kommer även att leda till en förändrad fysisk förmåga hos personen. Orsakerna bakom undernäring kan vara många olika saker, däribland fattigdom, nedsatt förståelse för vad en bra kost innebär samt försämrade förmåga att inta mat (Skipper, 2012). Det finns olika sätt att undersöka om undernäring föreligger. Ett sätt att undersöka om undernäring föreligger är att granska vissa faktorer såsom till exempel nyss nämnda viktförlust, förekomst av akut sjukdom samt göra en kontroll av body mass index – värdet (BMI) (Kostka, Borowiak & Kostka, 2014). BMI värdet räknas ut genom att vikten divideras med längden i kvadrat. Detta värde säger inte allt om hälsan hos en person, utan beskriver förhållandet mellan längden och vikten (Stjernström -Roos, 2007). Enligt Socialstyrelsen (2009) är riskfaktorer för undernäring ofrivillig viktförlust, lågt BMI samt svårigheter att inta mat. En person som är 70 år eller äldre anses vara undernärd om BMI är lika med eller mindre än 22 kg/m².

Konsekvenser av undernäring

Undernäring är direkt kopplat till sjukdomar och ökad risk för dödlighet, därför är behandling av bakomliggande faktorer av stor vikt (Arvanitakisa, Coppens, Doughan, & Van Gossum, 2009). Fysiska konsekvenser av undernäring är bland annat ökad infektionsrisk eftersom immunförsvaret försämras. Muskelmassa och muskelkraft minskar, vilket leder till sämre lungfunktion, hjärtfunktion och utmattning (Stubberud, Almås & Kondrup, 2011). Muskelnedbrytning och försvagning leder även till en ökad fallrisk hos äldre personer (Neyens, Spreeuwenberg, Meijers, Luiking, Verlaan & Schols, 2013). Psykiska konsekvenser som kan uppkomma är sänkt koncentrationsförmåga, irritabilitet och apati (Stubberud, Almås & Kondrup, 2011). Beteendet hos en person förändras även vid undernäring, med symtom som lägre spontan fysisk aktivitet och sänkt stämningsläge (Sveriges Kommuner och Landsting, 2007).

Undernäring leder till medicinska komplikationer, som i sin tur leder till förlängda vårdtider och högre kostnader. Socialstyrelsen har gjort en grov kalkylering över kostnaderna för undernäring i svensk sjukvård, då det inte finns några publicerade kostnader. Beräkningen visade att kostnader till följd av undernäring i slutet somatisk korttidsvård ligger mellan 195-699 miljoner kronor per år, beroende på vilka antagandens som görs. Äldreomsorgen ingick inte i beräkningarna, där prevalensen borde vara högre (Socialstyrelsen, 2001).

Ålder och nutrition

Populationen av äldre i världen ökar och med åldrandet följer fysiologiska förändringar och behov som gör äldre till en riskgrupp för undernäring (Andre, Dumavibhat, Ngatu, Eitoku, Hirota & Suganuma, 2013). Vidare kan även de kroniska sjukdomar och psykosociala förändringar som kan uppkomma i samband med åldrandet, försätta de äldre i en riskposition för malnutrition (Marshall, Bauer & Isenring, 2014). Äldre personer, som alltså är en riskgrupp, borde screenas för undernäring eller risk för undernäring. Viktförlust hos personer som är 60 år eller mer nästan dubblar risken att dö i förtid. I motsats till det kan nutrition bidra till att höja livskvaliteten och den funktionella förmågan hos äldre personer (Morley, 2011). Det finns många fysiologiska aspekter som påverkar matintaget, bland annat att äldre får försämrad aptit och förändrat lukt- och smaksinne (Stubberud, Almås & Kondrup, 2011).

Måltidsmiljön

En omgivning som präglas av ett lugn under måltiden ökar livskvalitén (Nijs, Graaf, Kok & Staveren, 2006). Även den fysiska hälsan och matintaget kan påverkas positivt genom att förbättra den sociala atmosfären vid måltiden (Mathey, Vanneste, de Graaf, de Groot & van Staveren, 2001). En förändrad måltidsmiljö kan således leda till viktuppgång hos patienten. Aspekter som visats kunna leda till viktuppgång är t.ex. gardiner i matsalen, bordsduk på borden, nya tapeter, färgglada personalkläder samt ett självbestämmande av portionsstorlek (Mamhidir, Karlsson, Norberg & Kihlgren, 2007). Om måltiden arrangeras på ett "familjärt" sätt, till exempel att bordet är dukat och att vårdpersonalen sitter med vid måltiden, har studier visat att faktorer såsom vikt, fysisk förmåga och livskvalité förbättras hos gästerna (Nijs, Graaf, Kok & Staveren, 2006).

Sjuksköterskans roll

Sjuksköterskan innehar ansvaret för omvårdnad, vilket bland annat innebär att kunna identifiera och bedöma risken för undernäring, mat- eller sväljsvårigheter samt att

dokumentera. Sjuksköterskan ska vidta åtgärder för att minska risken för undernäring, ordinera åt stödjande åtgärder och genomföra nutritionsbehandling samt följa upp resultatet av behandlingen. Tillsammans med annan vårdpersonal ska sjuksköterskan också ansvara för att utveckla måltidsmiljön så att gästerna känner sig bekväma under måltiderna (Rothenberg, 2013).

Omvårdnadsteori: Patricia Benner

Den omvårdnadsteori som formulerats av Patricia Benner är en så kallad interaktionsteori, vilket innebär att fokus ligger på relationen mellan vårdare och patient. Det är viktigt att sjuksköterskan ser på patienten som en individ och strävar efter att värna om det som individen upplever som viktigt. Personen ska alltså få stöd av sjuksköterskan att leva på ett sätt som är förenligt med det den upplever som betydelsefullt (Jahren Kristoffersen, 2006). Benner (2003) beskriver att den etiska aspekten är viktig i relationen mellan vårdgivare och patient. Hon beskriver patienten som sårbar eftersom denne ofta saknar kunskap om sjukvården. När då vården ska utformas efter patientens egna önsknings och behov, är relationen mellan vårdgivare och patient oerhört betydelsefull. Sett från etikens synvinkel menar Benner (2003) att det innebär att vårdgivaren ska agera på ett sådant sätt att det gynnar patientens intressen. Vårdgivaren ska vidare betrakta patienten som en person för att vara en bra vårdgivare.

Enligt Uhrenfeldt (2010) beskriver Benner omsorg som ett mångfacetterat begrepp. Det innefattar bland annat tänkande, känslor, handling och kunskap. Vidare handlar det om sjuksköterskans uppgift att arbeta för välbefinnande och hälsa. Vikten av kunskap och skicklighet hos sjuksköterskan betonas även av Benner som beskriver att sjuksköterskan i sin profession går framåt i flera steg, nämligen novis, avancerad nybörjare, kompetent/professionell, kunnig/skicklig, expert. Synen på människan handlar inom teorin mycket om individ- och situationsanpassning (Uhrenfeldt, 2010). Benner vill enligt Brykczynski (2014) att sjuksköterskan ska ha fokus på utövandet av omvårdnad eftersom det innefattar kunskap om den enskilda individens behov. På detta sätt vilar inte fokus på effektivitet och teknik.

Uppsala kommuns riktlinjer

De riktlinjer för nutrition som finns i Uppsala kommun (2010) handlar om att individen själv ska få bestämma över sin mat och sina måltider. Måltidsservicen ska därför vara individuellt

anpassad och gästen ska bemötas med respekt från vårdgivarens sida, eftersom mötet mellan dessa parter påverkar hur helheten av måltiden blir för gästen. På vårdgivarens ansvar ligger det att skapa en trivsamtidsmiljö. I detta ingår att gästen själv ska erbjudas att bestämma portionsstorlek, val av dryck samt utseendet på uppläggningsen. Det ingår även att vårdgivaren ska ge gästen en presentation av maten. Vårdgivaren förväntas också se till att gästen får sitt behov och sina önskemål angående mat och dryck tillgodosett (Uppsala kommun, 2010).

Vårdpersonalens följsamhet riktlinjer

En studie gjord av Tangvik, Guttormsen, Tell och Ranhoff (2012) på ett sjukhus i Norge visade att implementering av nutritionsriktlinjer ökade förekomsten av screening för undernäring. Dock ökade inte antalet nutritionsbehandlingar som ett resultat av detta, trots att det fanns patienter som var i behov av det. För att förbättra följsamheten menade Tangvik, Guttormsen, Tell och Ranhoff (2012) bland annat att underlaget som användes vid screening av undernäring skulle kortas ned samt att mer utbildning skulle ges till vårdpersonalen.

Uppsala kommun har sedan år 2000 haft ovanstående riktlinjer för nutrition i vården av äldre (Saletti & Törmä, 2009). I en kartläggning under 2007 visades det att kunskapen om vilka riktlinjer som fanns var låg hos vårdpersonalen. Vidare sågs det i studien att följsamheten till dessa riktlinjer varierade bland vårdpersonalen. Enligt Saletti och Törmä (2009) var det cheferna som hade mest kunskap om riktlinjerna och omvårdnadspersonalen som hade lägst kunskap.

MuMs -projektet

MuMs-projektet (Mat under Måltid-projekt) har sedan 2007 genomfört en implementeringsstudie av nutritionsriktlinjer på vård- och omsorgsboenden i Uppsala kommun (Saletti & Törmä, 2009). Projektet har genomfört en intervention för att studera det effektivaste sättet att implementera nutritionsriktlinjer på två olika vård- och omsorgsboenden. Interventionen på vård- och omsorgsboendet bestod av att projektledaren Anja Saletti gav mer fördjupad handledning till vårdpersonalen vid ett flertal tillfällen. Det blev sammanlagt omkring 10-12 träffar under ett års tid. Handledningen innefattade stöd, guidning, praktiska övningar samt feedback till deltagarna (Törmä, Winblad, Saletti & Cederholm, in press). Kontrollgruppen på det andra vård- och omsorgsboendet erhöll information med en tre timmar lång utbildning i seminarieform (som ges till all personal på vård- och omsorgsboenden i Uppsala Kommun). Ett av de studerade utfallen i projektet är

måltidsmiljön som studerats med hjälp av strukturerade måltidsobservationer enligt FAMM (se nedan). Data samlades in före och efter interventionen och ligger som grund för denna studie (Saletti & Törmä, 2009).

Five Aspect Meal Model (FAMM)

Inom restaurangbranschen finns en modell utarbetad vars syfte är att gästen ska känna sig bekväm under måltiden. Det är ett strukturerat protokoll som lyfter fram olika aspekter som är viktiga för en gästs upplevelse av måltiden och syftar även till att hjälpa personalen att utveckla sin service. De faktorer som FAMM lyfter fram är rummet, möten (innebär mötet mellan personal- personal, gäst- personal, personal- gäst samt gäst- och gäst.), produkter (det som serveras), helhetsintrycket av stämningen och atmosfären samt slutligen det som pågår bakom kulisserna (bland annat regler och ekonomi som gör måltiden möjlig, styrsystemet) (Gustafsson, Öström, Johansson & Mossberg, 2006). Detta strukturerade protokoll har används av MuMs-projektet i samband med datainsamlingen.

Problemformulering

Som tidigare beskrivits är måltidsmiljön på vård- och omsorgsboenden viktig för att äldre ska vara välmående och ha en god hälsa. Att implementera riktlinjer är ett sätt att utveckla serveringen och den sociala interaktionen mellan gäst och vårdpersonal men hur olika utbildningsinterventioner påverkar detta är ovisst.

Syfte

Att observera om följsamheten till riktlinjerna för nutrition förändras efter en intervention, med fokus på den sociala interaktionen och serveringen vid måltidssituation.

Frågeställningar

1. Hur ser den sociala interaktionen och serveringen ut vid måltiderna före och efter handledning/föreläsning?
2. Förändras den sociala interaktionen och serveringen vid måltid efter sedvanlig information?
3. Förändras den sociala interaktionen och serveringen vid måltid efter information och handledning?

METOD

Design

Designen på denna studie var en kvalitativ deskriptiv studie, eftersom data som granskades var observationer av fenomen (Polit & Beck, 2010).

Urval

Två vård- och omsorgsboenden som ingick i MuMs-projektet valdes av projektledaren ut för att ingå i denna delstudie. Vården som bedrevs på de boenden som inkluderades var allmän omvårdnad och hade alltså inte någon inriktning på någon särskild diagnos.

MuMs-projektets urvalsmetod

I MuMs-projektet valdes vård- och omsorgsboenden ut genom att en styrgrupp bestående av regions- och verksamhetschefer fick i uppgift att välja ut dessa. De vård- och omsorgsboenden som inkluderades valdes utifrån antalet gäster och beroende på vården som bedrevs. Därefter matchades dessa boenden med kontrollboenden som efterliknade de vård- och omsorgsboenden som skulle ingå i projektet gällande storleken. Ytterligare punkter som matchades var vilken vårdgivare som bedrev vården (privat/kommunal) och även vilken typ av vård som bedrevs.

Datainsamlingsmetod/tillvägagångssätt

Data till denna delstudie inom MuMs-projektet samlades in genom att fältanteckningar gjordes under observationer av måltidssituationen. Dessa nedtecknades enligt ett strukturerat protokoll under måltiden av doktorand Johanna Törmä från MuMs-projektet. Endast luncher observerades och en observation utfördes per dag i fyra till fem dagar i följd, för att fånga variationen i olika personalkonstellationer. På varje boende inkluderades två avdelningar, dvs. A och B är två olika avdelningar men samma boende. Samma sak gäller C och D. Se tabell 1 nedan.

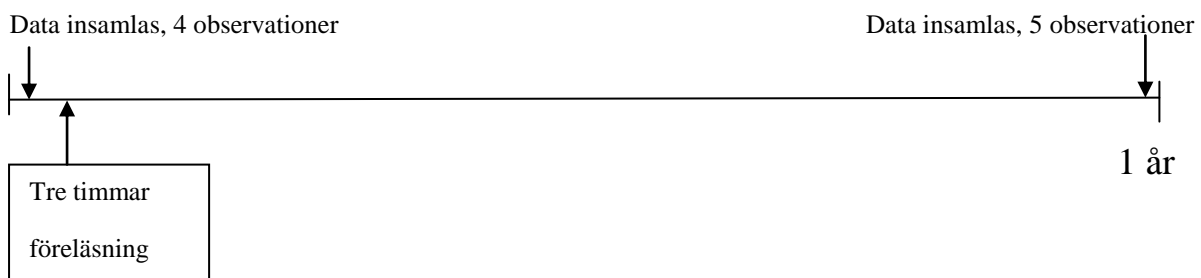
Tabell 1. Översikt över observationerna som gjorts på de olika boendena.

	Interventionsboende	Kontrollboende
Före intervention	A1: fem observationer	C1: fyra observationer
	B1: fem observationer	D1: fyra observationer

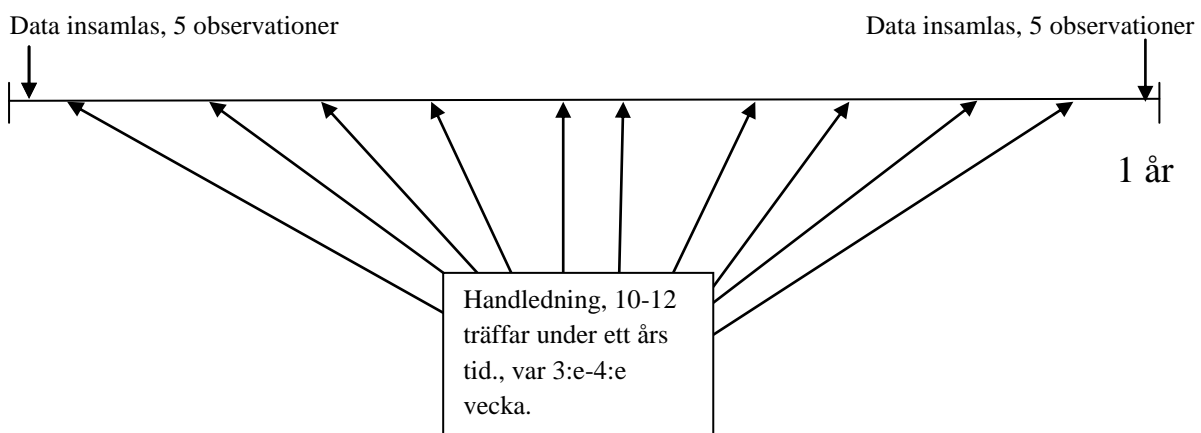
Efter intervention	A2: fem observationer	C2: fem observationer
	B2: fem observationer	D2: fem observationer

Datansamlingen gjordes före implementeringen av riktlinjerna och även drygt ett år senare. Se figur 1 nedan. Observationerna utfördes utifrån ett strukturerat protokoll som framtagits baserat på FAMM där rummet, atmosfären, produkten (maten) och mötet observerades. I denna studie inkluderades endast den del som gäller mötet. Mötet definierades till att innefatta den sociala interaktionen mellan gäst - vårdpersonal, vårdpersonal- gäst, vårdpersonal- vårdpersonal samt gäst- gäst. Vidare inkluderas i mötet även serveringen, det vill säga själva presentationen av maten, erbjudande om val av dryck och val av portionsstorlek, erbjudande av mer mat/dryck samt bröd och smör till måltiden. För mer specifik information om det strukturerade protokollet, se bilaga 1 och avsnittet ovan om FAMM.

Kontrollboende



Interventionsboende



Figur 1. Översikt över tidsramen för utförandet av observationerna och interventionen.

Forskningsetiska överväganden

MuMs-projektet har godkänts av Regionala etikprövningsnämnden i Uppsala, Dnr: 2009/053. De fältanteckningar som studerades i denna studie erhöles av MuMs-projektet och har avidentifieras av Anja Saletti inför dataanalysen.

Bearbetning och analys

I bearbetningen och analysen sammanställdes resultatet och därefter studerades eventuella skillnader i mötet mellan de två vård- och omsorgsboendena. Studien blindades vilket innebar att vilket av de två vård- och omsorgsboendena som är interventionsboendet eller kontrollboendet var okända för författarna i denna studie. När resultatet var sammanställt identifierades boenden för att möjliggöra jämförelsen mellan de olika interventionerna.

Vid analysen användes Systematic Text Condensation (STC) enligt Malterud (2012). Denna valdes därför att det som skulle analyseras var text från fältstudier, det vill säga observerat material. STC möjliggjorde för en analys och sammanfattning (kondensering) av materialet på ett strukturerat sätt. STC innebar att det insamlade materialet granskades i flera strukturerade steg i denna studie. I det första steget handlade det om att texten lästes igenom flera gånger för att skapa ett helhetsintryck av materialet. Några teman formulerades för att ge en överblick men dessa var i detta skede inte slutgiltiga. Det andra steget innebar att materialet lästes igen och syftet var nu att identifiera olika meningsbärande enheter. I detta steg fastställdes även de teman som tidigare formulerades. Dessa meningsbärande enheter tilldelades en kod. Det material som inte var relevant för syftet sorterades i detta steg bort. I det tredje steget analyserades materialet vidare genom att det från de tidigare formulerade koderna bildades två-tre undergrupper (i denna studie benämndes dessa som underkodgrupper). Det som slutligen gjordes var att det från dessa underkodgrupper gjordes en syntetisering som kortfattat speglade själva kärnan i det som framkommit. Lämpliga citat identifierades och valdes ut (Malterud, 2012). I denna studie bearbetades materialet ibland mellan de olika stegen, det vill säga att ibland kunde ett tidigare steg bearbetas igen trots att dataanalysen egentligen nått till en högre nivå. Se exempel på samtliga steg i dataanalysen i tabell 2 nedan.

Tema	Meningsbärande enhet	Kod	Underkodgrupp	Syntetisering
Presentation	K9 får mat. Ingen presentation, inget sägs. X40	Ingen presentation	Ingen presentation av varmrätt	Ingen presentation av varmrätten var vanligt.
Erbjudande	Tillfrågas om mer mat. X8	Erbjudande av mer	Erbjudande av mer mat	Personal erbjuder mer mat vid vissa tillfällen.

Tabell 2. Exempel på dataanalys.

RESULTAT

Resultatet beskrivs utifrån frågeställningarna. Första frågeställningen delas in genom att varje avdelnings intervention före och efter presenteras utifrån de teman som framkom. I varje tema presenteras en sammanfattning av syntetiseringen. Andra och tredje frågeställningens resultat visas först med en tabell är koderna presenteras i siffror om hur många gånger de har förekommit och avdelningarnas före och efter interventioner jämförs med varandra. Efter tabellerna presenteras förändringarna mellan interventionerna före och efter på varje avdelning. Varje bokstav i resultatet står för en avdelning och siffran ett betyder före interventionen och siffran två är efter interventionen, till exempel A1 betyder avdelning A före interventionen.

De teman som framkom vid analysering av materialet var:

Presentation. Innefattar presentation/ingen presentation och delvis presentation av varmrätt/efterrätt/dryck/tillbehör.

Erbjudande. Erbjudande av mer mat, val av portionsstorlek, tillbehör, mer dryck.

Servering. Servering av mat/dryck utan förfrågan eller vid förfrågan av gäst. Tillfrågan om nöjdhet räknades även in här. Med nöjdhet avses fråga om mättnad efter måltid samt fråga om maten smakade gott.

Samtal. Alla samtal mellan personal – personal, personal – gäst, gäst – personal samt gäst – gäst.

Individuellt stöd. Matning (sittande/stående eller av flera gäster samtidigt). Innefattar även om personalen assisterar gäster med/utan förfrågan och om hjälp önskas. Guidning vid måltiden såsom uppmuntran till att äta/dricka räknades även hit.

Inbjudan. Uppmaning till måltid eller uppmuntring att stanna vid bordet.

1. Social interaktion och servering vid måltiderna

A1

Presentation: Varmrätten och dryck presenterades oftast efter förfrågan, samt av en besökare strax före måltid. Ingen presentation av varmrätten var mest frekvent. Efterrätten presenterades ibland.

Erbjudande: Vid några tillfällen erbjöds mer mat/dryck och tillbehör, till exempel servett. Bara en gäst tillfrågades om portionsstorlek. Fika erbjöds till de flesta gästerna och efterrätt erbjöds några gånger. Erbjudande av dryck skedde frekvent.

”Vill du ha en kopp kaffe?” (Citat från fältanteckning)

Servering: Servering av varmrätt och efterrätt utan förfrågan skedde flera gånger. Gästerna tillfrågades om nöjdhet efter måltid. Antagande om avslutad måltid vid avdukning skedde några gånger.

Samtal: Ibland pratade personal- gäst, gäst- gäst och personal- personal sinsemellan vid bord under måltiden. Personalen stimulerade inte till längre samtal med gästerna under måltiden. Vid ett tillfälle fanns det ingen personal i matsalen när gästerna satt vid bordet före måltiden börjat. En personal och en gäst samtalade tvärsöver matsalen en gång. En gäst tilltalades att sluta skrika av personal innan måltiden börjat.

Individuellt stöd: Personalen matade oftast sittande, några gånger stående. Matning skedde ibland efter förfrågan. Delning av mat framför gäst förekom vid flera tillfällen, en gång delades maten vid serveringsdisken. Guidning gavs för att gästen skulle kunna äta själv. Gästerna fick hjälp att sätta på haklappar efter eller utan förfrågan. En gäst blev matad trots nekande vid förfrågan.

Inbjudan: Inbjudan till måltid gavs ofta av personalen som en uppmuntring.

A2

Presentation: Gästerna fick oftast presentation av varmrätt och efterrätt i samband med förfrågan om portionsstorlek. Om personalen presenterade maten på ovan nämnda sätt, gavs ofta ingen presentation vid serveringen. Presentationen var ofta delvis (inte alla delar i maten nämndes).

Erbjudande: Personalen tillfrågade gästerna om val av portionsstorlek relativt ofta, vid några få tillfällen önskade gästerna en viss portionsstorlek. Erbjudande av olika tillbehör skedde ibland, till exempel förfrågan om bröd till varmrätten. Gästerna tillfrågades ganska frekvent om val av dryck, men missades ibland. Då frågan ställdes var den oftast öppen och inte ledande. Erbjudande och om mer mat/dryck var inte så vanligt. Efterrätten erbjöds sällan utan alla serverades automatiskt efterrätt efter varmrätten. Några gånger erbjöds gästen att välja hur uppläggningsen av maten skulle se ut.

Servering: Servering utan förfrågan och efter förfrågan förekom ibland (till exempel dryck). Några gånger gjorde personalen ett antagande om att gästen var färdig med måltiden och ibland tillfrågades gästerna. Vid ett tillfälle talade en gäst om vad en annan gäst önskade att dricka (denna gäst hade talsvårigheter). Personalen frågade vid ett fåtal gånger om gästernas nöjdhet efter måltiden.

Samtal: Personalen uppmuntrade ibland till samtal och ibland initierade en gäst. Kortare samtal om till exempel maten förekom relativt ofta. De samtal som ägde rum mellan personal-personal handlade oftast om arbetsuppgifter och skedde oftast inte vid borden. Det hände att personal som matade gäster samtalade med annan personal. Personalen frågade ofta gästerna om maten är god. Personal samtalade vid några tillfällen om personliga angelägenheter vid måltidsbordet.

“Samtal mellan personal -personal vid bord 1. Samtalet handlar om värmesvallar. Personal som matar K2 berättar att hon är så varm och skämtar om att hon kanske är i klimakteriet trots att hon bara är 24 år.” (Citat från fältanteckning)

Individuellt stöd: Vid matning satt oftast personalen ner bredvid gästen, stod endast ett par gånger bredvid. Det förekom vid enstaka tillfällen matning av flera gäster på samma gång. Assistans med tillbehör (till exempel haklapp) gavs ofta av personalen. Personalen både erbjöd assistans och gav assistans utan förfrågan (dock inte så ofta). Vid några få tillfällen satt personalen ned bredvid gäster och uppmuntrade/stöttade dem till att äta själva.

Inbjudan: Uppmaning till måltid och inbjudan till måltid förekom en gång. Uppmaning till att stanna vid bordet förekom också.

B1

Presentation: Personalen presenterade oftast inte varmrätt och efterrätt. När en presentation av varmrätten skedde var den inte alltid fullständig. Varmrätten och efterrätten presenterades ungefär lika ofta.

Erbjudande: Personalen erbjöd sällan gästerna val av dryck, frågan ställdes dock ibland utan alternativ. Personalen tillfrågade nästan inte alls om portionsstorlek utan detta skedde endast då gästen själv yttrar sig om det. Vid några tillfällen erbjöd personalen mer mat/dryck. Gästerna tillfrågades ibland om de önskade efterrätt, dock inte oftast. Förfrågan om gästen önskade tillbehör (till exempel smörgås) skedde vid några få tillfällen.

Servering: Servering av dryck skedde ofta utan förfrågan, ibland var den upphäld innan gästen anlät till matsalen. Detta hände även med varmrätt en gång. Personalen frågade vid flera tillfällen om nöjdhet efter måltiden. Tillbehör serverades vid några tillfällen utan förfrågan. Vid något tillfälle serverades efterrätt utan att varmrätten var avslutad. Ibland gjorde personalen ett antagande om avslutad måltid och ibland frågade de om gästen var färdig.

Samtal: Personalen initierade vid vissa tillfällen till samtal vid bordet (en viss personal verkade bättre på detta). Personalen samtalade ofta med varandra om både arbetsrelaterade saker och personliga angelägenheter, och hörbart samtal om någon särskild gäst förekom. Samtal mellan gäster skedde men de långa samtalen involverade endast några gäster. Gästerna initierade ibland samtal med personalen, dock inte ofta. Några gånger samtalade personalen om någon gäst med en annan gäst. Vid matning samtalade personalen ibland med gästen. Samtal utan svar till gästen förekom endast en gång.

Individuellt stöd: Personalen delade oftast varmrätten/efterrätten framför gästen. Personalen erbjöd sin hjälp till gästen och gästerna bad om även om hjälp själva. Då personalen matade gäster satt de troligtvis oftast ner bredvid. Vid ett tillfälle önskade en gäst en aktivitet. Vid ett tillfälle uppmuntrade inte personalen en gäst att dricka mer under måltiden. Personalen uppmuntrade även gäster till att försöka äta mer.

Personal till K11: "Vad vill du ha då? Är du inte sugen på något?" K11 svarar: "Till sängen". Personal svarar: "Det vore bra om du fick i dig något." (Citat från fältanteckning)

B2

Presentation: Vanligast var att varmrätten och efterrätten inte presenterades. När varmrätten presenterades var det oftast bara en delvis presentation. Vid några tillfällen presenterades hela varmrätten och efterrätten. Vid förfrågan av gäst presenterades maten. En gång gick en personal runt och serverade dryck utan presentation.

Erbjudande: Erbjudande av dryck med eller utan dryckesalternativ skedde ett flertal gånger. Nästan alla tillfrågades om smörgås till måltiden. Erbjudande om mer mat och dryck uppkom ofta. Även inget erbjudande av mer mat förekom. När pannkaka serverades tillfrågades gästerna om portionsstorlek. Erbjudande av efterrätt skedde vid några tillfällen.

Servering: Servering utan förfrågan till gäst skedde vid flera tillfällen, bland annat vid servering av dryck. Vid förfrågan av gäst serverade personalen. Gästerna tillfrågades om nöjdhet av maten några gånger efter måltid. Vid några tillfällen tillfrågades gästerna om avslutad måltid innan avdukning. Några gäster serverades dryck innan de kommit till matsalen.

“K11 kommer till matsalen och sätter sig till bords. Loka- flaska redan serverat.” (Citat från fältanteckning)

Samtal: Arbetsrelaterat samtal mellan personal och personal förkom ofta, både i köket och i matsalen. Samtal mellan gäst och gäst vid måltidsbord skedde under varje måltid. Personal och gäst samtalade vid måltidsbord några gånger, ibland initierade personal till samtal och ibland initierade gäst. Samtalen handlade bland annat om maten. Vid två tillfällen skämtade personalen med gästerna. Under en måltid kom en besökare och en hundförare in i matsalen.

Individuellt stöd: Flera gäster hjälptes på med haklapp innan måltid. Delning av mat framför gäst skedde varje gång delning förekom. Matning av gäst skedde både sittande och ibland stående. Gäster tillfrågades om assistans under måltiden. Guidning med uppmuntran till att äta och dricka skedde några gånger.

Inbjudan: Gäst uppmanades att komma till matsalen och äta.

C1

Presentation: Efterrätten presenterades oftast efter förfrågan av gäst, när varmrätten presenterades blev det oftast en delvis presentation. Presentation av varmrätt och tillbehör skedde några gånger efter förfrågan av gäst. Vid många tillfällen presenterades inte varmrätten eller efterrätten för gästen vid serveringen.

Erbjudande: Erbjudande av mer mat och dryck förekom vid flera tillfällen. När pannkaka serverades till efterrätt tillfrågades gästerna om portionsstorlek. Erbjudande av dryck skedde endast vid några tillfällen. Erbjudande av tillbehör till exempel senap till varmrätten gavs några gånger.

Servering: Gästerna tillfrågades om nöjdhet efter måltiden några gånger. Servering av dryck utan förfrågan av gäst skedde ett flertal gånger. Efterrätt serverades utan förfrågan av gäst några gånger. Efterrätt serverades innan varmrätten var avslutad några få gånger och förfrågan om avslutad måltid skedde ett fåtal gånger. Annat matalternativ erbjöds vid ett tillfälle.

”Var det gott med kåldolmar?” (Citat från fältanteckning)

Samtal: Samtal mellan gästerna och samtal mellan gäst och personal vid måltidsbordet skedde flera gånger. Samtalen handlade till exempel om mat. Personal samtalade i köket och i korridoren några gånger. Personalen hade arbetsrelaterade samtal vid flera tillfällen under måltiderna. Gäst initierade till samtal med personal några gånger och personal initierade till samtal några enstaka gånger. Några gånger försökte gäst påkalla personalens uppmärksamhet utan resultat.

Individuellt stöd: Personalen hjälpte gästerna med haklapp och delning av mat. Några gäster fick flera gånger uppmuntran att äta under måltiden. Vid ett fåtal gånger frågade personal om gäst behövde stöttning under måltiden. Matning förekom oftast sittande men det hände även att personalen matade stående.

C2

Presentation: Presentation och ingen presentation av varmrätten skedde ungefär lika ofta. Presentationen var både delvis och fullständig. Det var vanligt att gästen fick presentationen av maten först efter fråga. Efterrätten presenterades endast några gånger och ingen presentation skedde flera gånger, även efter förfrågan. Tillbehör presenterades ibland.

Erbjudande: Personalen erbjöd dryck oftast utan alternativ, några gånger fick gästen välja dryck. Gästerna fick oftast inte frågan om val av portionsstorlek men ibland bad de själva om mindre mat. Gästerna erbjöds några få gånger mer mat/efterrätt. Frågan om tillbehör ställdes vid några gånger. Då någon gäst sa att den inte ville äta maten erbjöds inte alltid ett annat alternativ.

Servering: Personalen frågade ibland gästerna om nöjdhet efter måltiden. Gästerna serverades vid flera tillfällen dryck utan förfrågan. Ibland serverades dryck först efter förfrågan av gäst. Vid flera tillfällen serverade personalen efterrätt trots oavslutad varmrätt.

Några få gånger förekom självservering och vid ett tillfälle serverade en gäst en annan gäst dryck. Personalen gjorde en gång ett antagande om att gästen var färdig. Efterrätten serverades vid några få tillfällen efter att gästen bett om den.

Samtal: Samtal vid borden skedde ofta mellan vissa gäster (ibland långa samtal). En besökare samtalande mycket med gästerna under en måltid. Personalen samtalande ofta om arbetsrelaterade saker, personliga angelägenheter och samtal i till exempel köket förekom ofta. Gäster tog ibland initiativ till samtal med personal. Personalen initierade till samtal vid bordet några gånger. De samtal som annars mest förekom var t.ex. samtal om maten. Vissa gäster försökte ett flertal gånger få uppmärksamhet, personalen svarade dock inte alltid.

“K10 rullar fram till serveringsdisken igen och frågar personal: ”Kan jag få mat på en gång”. /.../ Personal i köket svarar inte alls till K10.” (Citat från fältanteckning)

Individuellt stöd: Gästerna bad ibland om hjälp och personal erbjöd ibland sin hjälp. Personal matade sittande (troligen oftast) och stående samt en gång på knä. Personalen guidade några gånger gästen till att äta/dricka mer. Vid några tillfällen erbjöd en gäst sin hjälp till annan gäst. Alternativt påpekade gästen en annan gästs behov av hjälp. Personalen gav assistans med till exempel haklapp/delning av mat(både vid serveringsbord och framför gäst). En gång bad en gäst om hjälp men fick inte det då personalen inte ansåg att det behövdes.

D1

Presentation: Vid förfrågan av gäst skedde en presentation oftast vid både varmrätt och efterrätt. Efterrätten presenterades lika ofta som varmrätten men förbisesades lika ofta som den presenterades. Ingen presentation och presentation av varmrätten skedde ungefär lika ofta. När presentation skedde var den ibland fullständig.

“K1 får efterrätt. Ingen presentation. Frågar om det är nyponkräm, personal svarar att det är aprikoskräm.” (Citat från fältanteckning)

Erbjudande: Gästerna erbjöds några gånger dryck, dock oftast utan dryckesalternativ. Gästerna erbjöds nästan aldrig att få välja portionsstorlek. Erbjudande av tillbehör till maten såsom exempelvis senap/sylt gavs ibland och serveras ofta utan förfrågan. Erbjudande av mer varmrätt förekom sparsamt, dock erbjöds mer efterrätt till många gäster då pannkaka serverades. Påfyllnad av dryck erbjöds ibland och erbjudande av efterrätt förekom aldrig.

Servering: Servering av dryck skedde ofta utan förfrågan. Det skedde även innan gästen satt sig till bords. Gästerna bad även själva om mer dryck flera gånger eller enstaka gånger om

tillbehör (till exempel salt). Ett fåtal gånger bad gäster om mer mat. Självservering förekom en gång av dryck som placerats på bordet. Några gånger serverades efterrätt trots oavslutad varmrätt.

Samtal: Gästerna samtalade ofta vid bordet. Endast vid enstaka tillfällen hände det att en gäst sa något utan att få svar av personal. Personalen samtalade ofta med gästen under matning. De samtal som ägde rum mellan personal och gäst handlade både om maten men var även av social karaktär. Samtalen mellan personal ägde oftast inte rum vid bordet och verkade inte handla om privata angelägenheter utan ofta om arbetsrelaterade saker. Vid vissa tillfällen var ljudvolymen på personalens samtal i till exempel köket något högljudd. Personalen initierade till samtal vid bordet några gånger.

Individuellt stöd: Den matning som ägde rum skedde oftast sittande. Några gånger matades flera samtidigt. Personalen uppmuntrade gästerna i stor utsträckning till att äta/dricka. Stöttning av gästerna skedde både genom att personalen satt ned vid bordet eller gick omkring i matsalen och hjälpte efter behov. Personalen både erbjöd stöttning och gav det ibland utan att fråga. Assistans i form av till exempel hjälp med haklapp gavs ofta.

D2

Presentation: Varmrätten presenterades helt eller delvis flera gånger och ibland efter förfrågan av gäst. Presentation av varmrätt förekom ett flertal gånger och efterrätten presenterades sällan. Ingen presentation av varmrätten och efterrätten vid servering hände vid flera tillfällen.

Erbjudande: Erbjudande av dryck med eller utan dryckesalternativ vid några tillfällen. Erbjudande av smörgås och annat tillbehör skedde några gånger. Gäst erbjöds efterrätt vid några tillfällen. Erbjudande av mer mat eller dryck skedde några gånger. Inget erbjudande gavs om portionsstorlek.

Servering: Servering av dryck utan tillfrågan av gäst hände flera gånger. Ibland serverades dryck efter förfrågan av gäst. Servering av mer mat och dryck några gånger. Gästerna frågades om nöjdhet efter måltiden.

Samtal: Arbetsrelaterat samtal mellan personalen vid flera tillfällen. Några gånger initierade personal och ibland gäst till samtal. Samtal vid måltidsbordet mellan gäst och gäst, personal och gäst skedde flera gånger. Samtalen handlade bland annat om mat och medicin. Några gånger var det tyst under måltiden, då varken gäst eller personal initierade till samtal. Några gånger hördes samtal från expeditionen in till matsalen under måltiden. Vid några tillfällen pratade personalen om personliga angelägenheter under måltiden och flera gånger förekom

samtal i köket/korridor/expedition. Samtal personal -gäst kunde även vara av social karaktär vid enstaka tillfälle.

“Samtal mellan personal- personal om vem som slutar när för dagen etc.” (Citat från fältanteckning)

Individuellt stöd: Personal stöttade några gäster under måltiden och försökte ibland uppmuntra gästerna till att äta. Några gäster fick hjälp med haklapp innan måltid. Maten delades framför gäst vid behov. Fråga om assistans behövs skedde flera gånger men hjälp gavs även utan förfrågan. Då matning skedde satt personalen ned bredvid gästen.

2. Den sociala interaktionen och serveringen vid måltid efter sedvanlig information

Tabell 3. Jämförelse mellan förekomsten av olika företeelser C1, C2, D1 och D2.

Teman	Koder	Antal gånger det förekom			
		C1	C2	D1	D2
Presentation	Presentation av varmrätt	7	34	20	34
	Presentation av efterrätt	3	11	20	14
	Ingen presentation av varmrätt	36	33	23	37
	Ingen presentation av efterrätt	22	30	20	42
Erbjudande	Erbjudande av dryck	7	27	18	11
	Erbjudande av efterrätt	3	6	2	6
	Erbjudande av portionsstorlek	5	6	1	0
	Erbjudande av mer mat eller dryck	13	8	34	8
	Inget erbjudande av mer mat eller dryck, portionsstorlek, efterrätt	2	5	3	2
	Erbjudande av tillbehör, till exempel smörgås	9	12	14	16
Servering	Servering av dryck utan förfrågan	17	21	19	28
	Servering av efterrätt utan förfrågan	4	X flera(okänt antal)	2	1
	Servering efter förfrågan av gäst	6	21	8	5
	Servering av mer dryck eller mat utan förfrågan	8	2	0	6
	Personal frågar om nöjdhet efter måltid	7	10	1	13
	Avdukning efter antagande om avslutad måltid	2	1	0	0
	Fråga om avslutad måltid innan avdukning	2	2	0	0
Samtal	Arbetsrelaterat samtal mellan personal	7	25	8	15
	Samtal mellan personal- gäst vid måltidsbordet	17	77	43	16 x flera
	Fråga av gäst utan svar från personal	3	12 x flera	5	2
	Samtal gäst- gäst vid måltidsbordet	5 x flera	84 x flera	20	4 x flera
	Samtal om personliga angelägenheter	0	9	0	3
	Samtal i kök/korridor/expedition	10	11	3	12
Individuellt stöd	Matning sittande	4	10	13	7
	Matning stående	2	2	3	0
	Uppmuntrar gäst att äta	13	17	20	14
	Fråga om assistans önskas	3	6	4	7

Förändring mellan C1 och C2

Presentation: Ingen presentation av varmrätt och efterrätt var vanligt både före och efter sedvanlig information. I C2 ökade presentationen av varmrätt och efterrätt.

Erbjudande: Erbjudande av dryck, portionsstorlek, mer mat/dryck och tillbehör ökade i C2. Ibland erbjöd personalen gästerna att välja dryck. I C2 ställdes frågan om val av dryck ofta med fråga utan alternativ.

Servering: Servering av dryck utan förfrågan och servering efter förfrågan av gäst ökade i C2. Både före och efter sedvanlig information tillfrågades gäster ibland om nöjdhet med maten, en ökning av detta skedde i C2. Även servering av efterrätt innan avslutad varmrätt förekom ibland både före och efter sedvanlig information. I C1 serverades efterrätt utan förfrågan några gånger och ett okänt antal gånger i C2. Annat matalternativ gavs vid ett tillfälle i C1.

Samtal: Samtal mellan gäster vid bordet förekom många gånger i C2, liksom samtal mellan personal. Även samtal förekom mellan personal om personliga angelägenheter, något som inte förekom i C1. Både före och efter sedvanlig information hände det vid några tillfällen att personalen initierade till samtal med gäster och de handlade bland annat om maten. I C2 hände det ofta att gäster inte fick svar då de försökt få kontakt med personalen.

Individuellt stöd: Gästerna uppmuntrades till att äta/dricka av personalen både före och efter sedvanlig information, en ökning av detta sågs i C2. Personalen matade ibland gästerna, både sittande (oftast) och stående matning förekom. I C2 förekom matning av flera gäster samtidigt. Personalen erbjöd ibland sin hjälp även om det i C2 hände att den gavs utan förfrågan.

Förändring mellan D1 och D2

Presentation: Presentation av varmrätten ökade medan presentation av efterrätt minskade, dock ökade ingen presentation av både varmrätt och efterrätt i D2. I D1 förekom ingen presentation av varmrätt lite oftare än den presenterades och efterrätten presenterades lika ofta som den inte presenterades. Presentationerna skedde ibland efter att gästen frågat vad som erbjöds, både före och efter sedvanlig information. I D1 presenterades efterrätten oftare än varmrätten, vilket var tvärtemot hur det var i D2.

Erbjudande: Både före och efter sedvanlig information erbjöds ofta gästerna dryck utan alternativ. Erbjudandet av dryck minskade i D2. Erbjudande om portionsstorlek förekom vid enstaka tillfälle i D1 och inte alls i D2. Erbjudande av mer mat och dryck förekom flera gånger i D1, dock minskade detta ganska kraftigt i D2. Mer efterrätt erbjöds ofta vid en särskild efterrätt (pannkaka) i D1. Erbjudande av tillbehör ökade i D2.

Servering: Servering av dryck utan förfrågan förekom fler gånger i D2 än i D1. Ibland bad

gästerna självmant om mer dryck, och i D1 hände det även att gäst bad om mer mat/tillbehör. I D2 serverades gästerna mer mat utan förfrågan och D1 förekom självservering vid något tillfälle. Förfrågan om nöjdhet efter måltiden ökade i D2.

Samtal: Samtalen personal- personal var ofta arbetsrelaterade både före och efter sedvanlig information. I D2 hände det att personalen samtalade vid några tillfällen om personliga angelägenheter. Samtal mellan gäster förekom både före och efter sedvanlig information. Det förekom att personal initierade till samtal med gäster och att gäster initierade till samtal med personal vid några tillfällen. Vid matning samtalade personalen i D1 ganska ofta och ibland kom yttrande från gäst utan svar från personalen. Samtalen personal -gäst kunde vara av social karaktär (enstaka tillfälle i D2) och även handla om mat. Samtal mellan personal i kök/korridor/expedition ökade i D2.

Individuellt stöd: Vid matning satt personalen ned bredvid gästerna både före och efter sedvanlig information. I D1 matade personalen vid några tillfällen flera gäster samtidigt. Både före och efter sedvanlig information förekom uppmuntran till att äta/dricka och assistans gavs i form av hjälp med haklapp. Förfrågan om assistans önskades under måltiden ökade något i D2.

3. Den sociala interaktionen och serveringen vid måltid efter information och handledning

Tabell 4. Jämförelse mellan förekomsten av olika företeelser A1, A2, B1 och B2.

Teman	Koder	Antal gånger det förekom			
		A1	A2	B1	B2
Presentation	Presentation av varmrätt	12	40	23	45
	Presentation av efterrätt	15	24	15	15
	Ingen presentation av varmrätt	12	40	39	31
	Ingen presentation av efterrätt	8	32	29 x flera	47
Erbjudande	Erbjudande av dryck	8	38	4	24
	Erbjudande av efterrätt	19	2	25	4
	Erbjudande av portionsstorlek	2	23	3	12
	Erbjudande av mer mat eller dryck	7	23	18	44
	Inget erbjudande av mer mat eller dryck, portionsstorlek, efterrätt	3	10	5	6
Servering	Servering av dryck utan förfrågan	20	14	23	21
	Servering av efterrätt utan förfrågan	3	1	5	1
	Servering efter förfrågan av gäst	2	5	7	5
	Servering av mer dryck eller mat utan förfrågan	2	1	5	5
	Personal frågar om nöjdhet efter måltid	8	3	21	8
	Avdukning efter antagande om avslutad måltid	3	3	1	0
	Fråga om avslutad måltid innan avdukning	3	2	2	2
Samtal	Arbetsrelaterat samtal mellan personal	5	30	12	6
	Samtal mellan personal- gäst vid måltidsbordet	8	37	31	50
	Fråga av gäst utan svar från personal	11	0	0	0
	Samtal gäst- gäst vid måltidsbordet	9	19	18 x flera	12 x flera
	Samtal om personliga angelägenheter	0	4	3	0
	Samtal i kök/korridor/expedition	0	0	0	15
Individuellt stöd	Matning sittande	5	11	9	8
	Matning stående	1	2	1	2
	Uppmuntrar gäst att äta	9	3	7	6
	Fråga om assistans önskas	10	8	8	5

Förändringar mellan A1 och A2

Presentation: I samband med förfrågan av portionsstorlek presenterades varmrätten i A2 ganska ofta. Varmrätten och efterrätten presenterades oftare i A2. Presentation efter förfrågan av gäst förekom alltid.

Erbjudande: Erbjudande av efterrätt minskad i A2, dock ökade erbjudande av portionsstorlek, dryck och mer mat/dryck. Inget erbjudande av mer dryck eller mat ökade i A2.

Servering: Servering utan förfrågan minskade i A2. Antagande om avslutad måltid förekom både före och efter intervention, dock i A2 frågade personalen vid några tillfällen om måltiden var avslutad. Frågan om nöjdhet efter avslutad måltid förekom några gånger, dock färre gånger i A2.

Samtal: I A1 förekom det sällan något initierande till samtal, personalen pratade oftast med varandra och gästerna med varandra vid måltidsbordet, dock ökade samtal mellan personal – gäst i A2. Personal initierade till samtal ibland. Samtalen som förekom mellan gäst och personal handlade bland annat om maten. Personalen pratade ofta arbetsrelaterade samtal under måltiden både före och efter interventionen. Några gånger förekom samtal om personliga angelägenheter i A2.

Individuellt stöd: Matningen skedde oftast sittande både före och efter intervention, dock förekom det ibland stående matning. Uppmuntran och guidning till att kunna äta själv förekom några gånger. Ibland bad gästen själv om hjälp med matning i A2.

Inbjudan: Några gäster inbjöds till måltiden genom uppmaning av personalen både före och efter intervention.

Förändringar mellan B1 och B2

Presentation: Presentation av varmrätt ökade i B2 och ingen presentation av varmrätt minskade. Presentation av efterrätt förekom lika ofta före som efter interventionen, dock skedde ingen minskning av utebliven presentation av efterrätt.

Erbjudande: Erbjudande av dryck med eller utan dryckesalternativ skedde ett flertal gånger i B2. I B1 erbjöds gästerna sällan att få välja dryck, när det skedde var det fråga utan olika dryckesalternativ. Val av portionsstorlek (särskilt vid pannkaka) samt mer mat/dryck ökade i B2.

Servering: Servering av dryck utan förfrågan minskade i B2. Dock ställdes frågan om nöjdhet oftare i B1 än i B2. Förfrågan om mer mat/dryck och förfrågan om avslutad måltid förekom lika mycket både före och efter intervention.

Samtal: Initierande till samtal skedde några gånger av både personal och gäst både före och efter intervention. Samtal mellan personal om personliga angelägenheter och arbete minskade i B2, dock ökade samtal i kök/korridor/expedition. Samtal mellan personal – gäst vid måltidsbordet ökade i B2.

Individuellt stöd: Matning stående skedde ungefär lika ofta före som efter interventionen. Dock erbjöd personalen assistans i något mindre utsträckning i B2. Uppmuntran till att äta minskade lite i B2.

Inbjudan: En gäst uppmanas att komma till matsalen och äta i B2.

DISKUSSION

Sammanfattningsvis kan sägas att det i denna studie förelåg en viss skillnad mellan hur följsamheten till riktlinjerna påverkades av handledning under längre tid och sedvanlig information vid ett tillfälle. Personalen som fått handledning under längre tid var till exempel något bättre på att erbjuda gästerna portionsstorlek, erbjuda val av dryck samt att samtala med gästerna. Vissa områden påverkades dock inte av interventionen, till exempel erbjudande av efterrätt och fråga om nöjdhet. Dock kunde skillnad ses även på de boenden som fått föreläsning vid ett tillfälle. Särskilt på en avdelning (C) förekom till exempel fler samtal mellan personal – gäst efter föreläsning.

Resultatdiskussion

Den sociala interaktionen och serveringen vid måltiderna

Angående den sociala delen av måltiden då personalen borde initiera till samtal kunde det urskiljas att det ibland var personalbundet då initiering ägde rum. I synnerhet under en observation gjord innan interventionen med handledning gavs, initierade en särskild personal till samtal ofta. Det verkar alltså som att det redan innan interventionen gavs förelåg en skillnad mellan personalens bemötande av gästerna på avdelning A och B. Eftersom det även sågs en skillnad i antal samtal som initierades på de avdelningar som fått sedvanlig information (särskilt avdelning C), är det inte säkert att det var just handledningen som ledde till en förbättring på denna punkt. Dock var inte resultatet tillfredsställande eftersom det fortfarande var många gånger då personalen inte initierade till samtal vid bordet av social art. Att ge fler praktiska tips och redskap skulle kanske kunna bidra till kringgående av den situation som uppstår då agerande enligt riktlinjerna blir bundet till en personal. Detta för att bidra till att göra det enkelt för personalen att följa riktlinjerna. Detta kunde ses som förslag i den studie gjord av Tangvik, Guttormsen, Tell och Ranhoff (2012), där de föreslog att ett frågeformulär skulle kortas ned. Genom att göra uppgiften enklare att genomföra skulle kanske en ökning av följsamheten till riktlinjerna nås. Handledningen bör alltså kanske i ännu högre grad än vad den gjorde innehålla mer praktiska tips. En idé skulle kunna vara att det inför varje måltid delas ut kort med olika uppgiftsområden, exempelvis "ansvarig för att

erbjuda dryckesalternativ”, så att varje personal får ett område eller fler. Ytterligare forskning skulle sedan kunna visa om detta är en vinnande metod eller inte.

Sjuksköterskan ska leda sina medarbetare och har som uppgift att bland annat motivera arbetsteamet och ge återkoppling i positiv anda (Socialstyrelsen, 2005). Vårdpersonalen som arbetar vid måltiderna behöver alltså få information om varför serveringen och den sociala interaktionen ska ske på ett visst sätt för att öka motivationen. Genom att upplysa personalen om att maten ska presenteras för att gästen kan ha nedsatt syn och inte ser vad som serveras kan förståelsen öka om varför Uppsala kommuns nutritionsriktlinjer ska efterföljas under en måltid.

Vårdpersonalen agerade på i stort sett samma sätt angående serveringen vid måltiderna. De som fått interventionen handledning under ett års tid var något bättre på att förfråga om till exempel dryck, men även på det boendet hände det ofta att dryck serverades ändå utan förfrågan. Även andra områden missades ofta. Något som verkar vara en brist hos personalen är just det att de ofta agerade på ett sådant sätt att det verkade som om de missade att se gästen som en individ med egna önskningar om hur måltiden skulle läggas upp. Detta är tvärtemot hur omvårdnadsteoretikern Benner (2003) menar att vården ska vara. I vissa fall kanske det är så att en gäst saknar en särskild önskan eller förmågan att uttrycka den, men det kan långt ifrån gälla alla. Handledningsmetoden verkade förbättra individanpassningen av måltiden i viss mån. Dock upplevdes inte resultatet tillfredsställande eftersom det fortfarande var vanligt att saker som presentation av mat/förfrågan om portionsstorlek/val av dryck med mera missades.

Omvårdnadsteoretikern Patricia Benner (2003) menar att vården ska vara individuellt anpassad. Detta är även summan av de riktlinjer som finns för nutrition inom Uppsala kommun (2010). Båda verkar se vårdgivarens roll som viktig i omvårdnaden. Om det sker en individanpassning av vården kan en viktuppgång ses hos gästen (Mamhidir, Karlsson, Norberg & Kihlgren, 2007). Detta kan alltså innebära att undernäring kan förebyggas. Undernäring är inte bara ett problem för individen utan kostar också samhället en hel del pengar (Socialstyrelsen, 2001). Detta är ännu ett skäl till att en studie som denna är viktig att genomföra, eftersom att satsa pengar på att öka följsamheten på så vis är angeläget sett från flera synvinklar.

Det ligger på sjuksköterskans ansvar att tillsammans med övrig personal skapa en god måltidsmiljö. Atmosfären vid måltiden ska vara behaglig och gästen ska känna sig bekväm

(Rothenberg, 2013). Av den orsaken är det betydelsefullt att individanpassa måltiden efter gästens egna önskemål. Som ovan nämnt är detta något som omvårdnadsteoretikern Patricia Benner betonade. Hon menade enligt Uhrenfeldt (2010) att sjuksköterskan ska sträva efter patientens välbefinnande och hälsa. Inom detta är nutrition en väldigt viktig aspekt eftersom en god nutrition enligt forskning bidrar till förbättrad hälsa (Mathey, Vanneste, de Graaf, de Groot & van Staveren, 2001).

Den sociala interaktionen och serveringen vid måltid efter sedvanlig information

På boendet som fick sedvanlig information, det vill säga en tre timmars föreläsning, syntes det mest förbättring på en avdelning (C) jämfört med den andra (D). På avdelning D hade det på vissa avseenden till och med blivit försämrat på vissa punkter såsom till exempel att färre samtal mellan gäst – personal förekom, färre erbjudanden av mer mat och dryck utan förfrågan. Skillnader som förekom på observationerna efter föreläsningen var att maten presenterades lite oftare ibland och att personalen försökte samtala lite med gästerna under måltiden på den ena avdelningen (C). Både före och efter föreläsningen förkom det ofta att personalen serverade mat och dryck utan förfrågan, samtalade om personliga angelägenheter (endast observationen efter) och arbetsrelaterat samtal ibland under måltiden. Serveringen ska vara individuellt anpassad för att kunna se till individens behov (Uppsala kommun, 2010). Genom att gästen får möjlighet att välja dryck, portionsstorlek, mer mat, tillbehör och möjlighet till att neka efterrätt blir måltiden individuell och kan på bästa sätt uppnå individens behov och önskemål.

För att gästerna ska kunna trivas under en måltid har en studie visat att genom att få välja bland annat portionsstorlek av maten ökar nöjdheten (Mamhidir, Karlsson, Norberg & Kihlgren, 2007). Personalen ska sitta ned med gästerna under måltiden för att skapa lugn och öka livskvalitén hos gästerna (Nijs, Graaf, Kok & Staveren, 2006). Detta gjorde personalen på boendet när en gäst skulle matas och ibland satt personalen vid matbordet för att stötta en gäst under måltiden. Ibland förekom det tysta stunder under måltiden då personalen inte försökte initiera till samtal med gästerna. Andra studier visar också att den sociala aspekten som personalen bidrar med påverkar gästens fysiska livskvalitet (Mathey, Vanneste, de Graaf, de Groot & van Staveren, 2001). Det är därför viktigt att personalen sitter med vid bordet under måltiden och inte ständigt serverar utan samtalar med gästerna, så att ett lugn skapas under måltiden.

Den sociala interaktionen och serveringen vid måltid efter information och handledning

På det andra boendet, som fick handledning vid ett flertal tillfällen över tid, märktes en skillnad på vissa områden. Exempel på områden som blev förbättrade var att på den ena avdelningen (A) syntes en ökning i antalet förfrågningar om portionsstorlek och presentationen av maten/efterrätten. I och med att personalen förfrågade om portionsstorlek gavs ofta en presentation av varmrätten i samband med detta. Att presentera maten är särskilt viktigt för äldre människor då de ibland har nedsatt smak- och luktsinne samt försämrad syn, vilket kan påverka matintaget (Stubberud, Almås & Kondrup, 2011). På den andra avdelningen (B) förfrågades gästerna oftast om portionsstorlek vid en viss sorts efterrätt (pannkaka). Eftersom detta fenomen syntes även efter den sedvanliga föreläsningen kan inte detta räknas som ett resultat av handledningen. En skillnad kunde även utläsas på den ena avdelningen (A) vad gällde den utsträckning som personalen och gästerna samtalande med varandra. Jämfört med observationerna som gjorts före interventionen ökade antalet samtal drastiskt. Även på avdelning B kunde denna skillnad synas även om den inte var riktigt lika tydlig.

På grund av att skillnader mellan olika personal med avseende på till exempel initiering till samtal förekom, är det viktigt att lyfta fram detta för personalen. Hur gästen blir bemött under en måltidssituation kommer troligtvis att variera eftersom människor är olika. Det gör det ändå viktigare att lyfta fram detta för personalen och tydliggöra vilka mål som arbetas mot, det vill säga en trevlig stämning vid måltidsbordet (Uppsala kommun, 2010). Att även förklara varför det är viktigt är en fördel, som innan nämnt. Detta för att lyfta fram att en god stämning vid bordet ökar gästens hälsa (Mathey, Vanneste, de Graaf, de Groot & van Staveren, 2001) samt att välbefinnandet hos individen växer (Morley, 2011). Personalens sätt att agera och bemöta gästerna kan visa på vilket synsätt de har på måltiden. Antingen kan de ha åsikten att måltiden är en social stund eller ha som högsta prioritet att gästen ska få i sig mat. Detta är självklart en grov indelning och variationer förekommer (Keller & Reimer, 2009).

Avslutningsvis kan sägas att det är svårt att konstatera exakt vad som ledde till att det blev en förbättring efter både den sedvanliga föreläsningen och interventionen med handledningen. Det verkar som att vårdpersonalen, trots att de genom handledningen troligen fått en ökad kännedom än de hade i den studie som Saletti och Törmä (2009) gjort, ändå inte ökade sin följsamhet till riktlinjerna på ett tillfredsställande sätt. Det var nämligen som sagt många

tillfällen då presentationer av mat/efterrätt, erbjudanden och annat som vårdpersonalen borde ha gjort, missades.

Metoddiskussion

Designen på denna studie är en deskriptiv kvalitativ studie och valdes för att det var fältanteckningar som skulle studeras, det vill säga observationer av fenomen (Polit & Beck, 2010). Trots att det är kvalitativ ansats användes många kvantitativa begrepp i resultatet. Detta är ett medvetet val av författarna för att lättare kunna tolka och jämföra data.

Urvalet i studien var två boenden och två avdelningar på varje boende. En svaghet i detta arbete är att det är ett litet urval med bara två boenden, vilket minskar generaliserbarheten av studien. Två avdelningar på samma boende studerades för att få större variation på personalkonstellationen samt fler observationer att utgå ifrån, vilket är en styrka då urvalet blir större.

Styrkor med denna studie är att datainsamlingen gjordes genom måltidsobservationer under flera dagar i följd, både före och efter interventionen på samma avdelning för att minska att personalens personligheter påverkade resultatet. Svagheter med fältanteckningar är bland annat att observatören dömer situationer efter sina egna värderingar, vilket kan leda till att objektiviteten försvinner. Svårigheter att hinna dokumentera samtidigt som man ska observera kan förekomma, vilket kan leda till att vissa situationer eller detaljer missas (Emerson, 1995). Ytterligare en svaghet med datainsamlingsmetoden är att observatören som nedtecknade fältanteckningarna visste vilket boende som var interventionsboendet och vilket som var kontrollboendet. Detta skulle kunna innebära att fältanteckningarna präglades av observatörens förförståelse.

En styrka som finns i bearbetningen och analyseringen är att materialet har bearbetats och diskuterats av författarna flera gånger för att minska olikheter i dataanalysens processer. Genom att arbeta efter en metod och hantera data på ett särskilt sätt (STC) kunde felkällorna minskas och försöka undvikas. En svaghet med analyseringen är den förförståelse hos författarna som kan påverka resultatet genom att tolkningen av materialet sker på ett visst sätt. Förförståelse skulle kunna vara tidigare erfarenhet inom vården som kan leda till personliga tolkningar.

Tillförlitligheten till denna studie kan diskuteras beroende på vissa aspekter. En aspekt kan vara hur många gånger vissa situationer registrerades under dataanalyseringen. På ett boende

(A) till exempel skedde presentation och ingen presentation bara några gånger före interventionen. Efter interventionen hade både presentation och ingen presentation ökat kraftigt. Detta kan bero på en förbättring i presentationen efter interventionen, men kan även bero på att tolkningen av fältanteckningarna gjordes olika. En annan orsak kan vara att observatören under måltiderna inte antecknade på samma sätt under alla observationer. Tillförlitligheten till arbetet kan dock stärkas genom att analysmetoden beskrivs utförligt (Hällgren- Graneheim & Lundman, 2008). I detta arbete har utförliga beskrivningar strävats efter för att noggrant redogöra för de olika stegen i dataanalysen.

Resultatets giltighet handlar om att det resultat som presenteras verkligen representerar den data som samlades in (Hällgren -Graneheim & Lundman, 2008). I detta fall handlar det om att data har tolkats på rätt sätt samt att de temana/koder/underkoder på ett representativt sätt företräder fältanteckningarna. För att öka giltigheten har författarna strävat efter att gemensamt avgöra vilka koder som används. Detta gjordes för att data skulle tolkas och kodas på samma sätt för att möjliggöra en bättre syntetisering av materialet. Enligt Hällgren-Graneheim och Lundman (2008) menar Polit och Beck att överförbarhet innebär att resultatet i denna studie skulle kunna användas på en annan grupp. Resultatet i denna studie visar att förändring är möjligt, men det är svårt och mer forskning behövs för att visa hur förändring kan nås.

Kliniska implikationer

Förändring i personers arbetssätt är möjligt, även om processen kan vara svår och ta lång tid. Ett viktigt steg i processen är att tydliggöra hur personalen ska arbeta under en måltid och varför arbetet ska ske på detta sätt. All personal ska få information för att kunna uppnå följsamhet inom personalgruppen, dock kan det vara svårt med vikarier och nyanställningar. Tiden innan en förändring sker kan därför vara lång.

Slutsats

Handledning ökar i viss mån följsamheten till riktlinjerna för nutrition inom Uppsala kommun. Dock ökar även följsamheten något efter föreläsning vid ett tillfälle om riktlinjerna, om än inte i lika hög grad som efter handledning. Mer forskning behövs för att bättre kunna säga vad som mest ökar följsamheten till riktlinjerna hos personalen och även för att förstå varför vissa områden är svårare att förändra.

REFERENSER

Andre, M., Dumavibhat, N., Ngatu, N., Eitoku, M., Hirota, R. & Suganuma, R. (2012). Mini nutritional assessment and functional capacity in community-dwelling elderly in Rural Luozi, Democratic Republic of Congo, *Geriatrics and Gerontology International*. 13(1). 35–42, doi: 10.1111/j.1447-0594.2012.00852.x

Arvanitakisa, M., Coppens, P., Doughan, L., & Van Gossum, A. (2009). Nutrition in care homes and home care: Recommendations – a summary based on the report approved by the Council of Europe. *Clinical Nutrition*, 28(5). 492–496. doi.org/10.1016/j.clnu.2009.07.011.

Benner, P. (2003) Enhancing Patient Advocacy and Social Ethics. *American Journal of Critical Care*. 12(4), 374-375.

Bryczynski, K.A. (2014). Caring, Clinical Wisdom, and Ethics in Nursing Practice. Alligood, M. R. (Red.). *Nursing Theorists and Their Work*. (8th. ed., pp. 120-146). St. Louis, Missouri: Elsevier Mosby. ISBN: 978-0-323-09194-7

Emerson, R.M. (1995). Fieldnotes in Ethnographic Research. *Writing Ethnographic Research*. University of Chicago Press. Hämtad 14 maj, 2014, från <http://www.pacificdiscovery.org/credit/SEAre readings/Robert%20et.al.%20-%20Writing%20Ethnographic%20Fieldnotes.pdf>

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

Hällgren Graneheim, U. & Lundman, B. (2008). Kvalitativ innehållsanalys. Granskär, M. & Höglund-Nielsen, B. (Red.). *Tillämpad kvalitativ forskning inom hälso – och sjukvård*. (1. uppl., ss. 159-172). Studentlitteratur.

Jahren Kristoffersen, N. (2006). Teoretiska perspektiv på omvårdnad. Jahren Kristoffersen, N., Nortvedt, F. & Skaug, E-A. (Red.). *Grundläggande omvårdnad 4*. (1. uppl., ss. 19, 24). Stockholm: Liber AB.

Keller, H.D., Reimer, H.H. (2009). Mealtimes in Nursing Homes: Striving for Person-Centered Care. *Journal of Nutrition in Gerontology and Geriatrics*. 28(4), 327-324. doi: 10.1080/01639360903417066

Kostka, J., Borowiak, E. & Kostka, T. (2014). Validation of the Modified Mini Nutritional Assessment Shortforms in Different Populations of Older People in Poland. *The Journal of Nutrition, Health & Aging*. 18(4), 366-371. doi: 10.1007/s12603-013-0393-0.

Malterud, K. Systematic text condensation: A strategy for qualitative analysis. *Scandinavian Journal of Public Health*. 40(8), 795-805. doi: 10.1177/1403494812465030

Mamhidir, A-G., Karlsson, I., Norberg, A. & Kihlgren, M. (2007). Weight increase in patients with dementia, and alteration in meal routines and meal environment after integrity promoting care. *Journal of Clinical Nursing*, 16(5):987-96 doi: 10.1111/j.1365-2702.2006.01780.x

Marshall, S., Bauer, J. & Isenring, E. (2014). The Consequences of Malnutrition Following Discharge From Rehabilitation to the Community: A Systematic Review of Current Evidence in Older Adults. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*. 27(2), 133-141. doi: 10.1111/jhn.12167.

Mathey, M-F. A.M., Vanneste, V.G.G, de Graaf, C., de Groot, L.C.P.G.M. & van Staveren, W.A. (2001). Health Effect of Improved Meal Ambiance in a Dutch Nursing Home: A 1-Year Intervention Study. *Preventive Medicine*, 32(5), 416-423. doi: 10.1006/pmed.2001.0816

Morley, J.E. (2011). Assessment of Malnutrition in Older Persons: A Focus on the Mini Nutritional Assessment. *The Journal of Nutrition, Health & Aging*. 15(2), 87 -90. doi: 10.1007/s12603-011-0018-4.

Neyens, J., Halfens, R., Spreeuwenberg, M., Meijers, J., Luiking, Y., Verlaan, G. & Schols, J.(2013). Malnutrition is associated with an increased risk of falls and impaired activity in elderly patients in Dutch residential long-term care (LTC): A cross-sectional study. *Archives of Gerontology and Geriatrics*, 56(1), 265-269. doi.org/10.1016/j.archger.2012.08.005

Nijs, K., Graaf, C., Kok, F. & Staveren, W. (2006). Effect of family style mealtimes on quality of life, physical performance, and body weight of nursing home residents: cluster randomized controlled trial. *BMJ*, 332, 1180-1184. doi:10.1136/bmj.38825.401181.7C

Polit, D.F. & Beck, C.T. (2010). Key Concepts and Steps in Qualitative and Quantitative Research. *Essentials of Nursing Research: Appraising Evidence for Nursing Practice*. (7th ed., pp. 61-86). Philadelphia: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins. ISBN: 978-1-6091-3004-6

Rothenberg, E. (2013). *Ansvarsfördelning - nutrition*. Vårdhandboken. Hämtat den 10 januari, 2014 från <http://www.varhandboken.se/Texter/Nutrition/Ansvarsfordelning/>

Saletti, A. & Törmä, J. (2009). Implementera nutritionsrutiner inom äldreomsorgen – räcker utbildning och riktlinjer?. *Nordisk Nutrition*, http://www.uppsala.se/Upload/Dokumentarkiv/Externt/Dokument/Om_kommunen/Stimulans_projekt/ArtikelAnja_implementera_nutritionsrutiner09.pdf

Skipper, A. (2012). Agreement on Defining Malnutrition. *Journal of Parental and Enteral Nutrition*. 36(3), 261-262. doi: 10.1177/0148607112441949.

Socialstyrelsen. (2005). Kompetensbeskrivning för legitimerad sjuksköterska. Stockholm: Socialstyrelsen. Hämtat 1 maj, 2014, från http://www.socialstyrelsen.se/Lists/Artikelkatalog/Attachments/9879/2005-105-1_20051052.pdf

Socialstyrelsen, (2009). Undernäring – identifiera och förebygga. *Nationella kvalitetsindikatorer - vården och omsorgen om äldre personer*. Stockholm: Socialstyrelsen. Hämtad 14 maj, 2014, från http://www.socialstyrelsen.se/Lists/Artikelkatalog/Attachments/8333/2009-126-111_2009126111_rev.pdf.

Socialstyrelsen, (2001). Näringsproblem i vård och omsorg, Prevention och behandling. Stockholm: Socialstyrelsen. Hämtad 14 maj 2014, från

http://www.socialstyrelsen.se/Lists/Artikelkatalog/Attachments/11653/2000-3-11_0003012.pdf

Stange I., Poeschl, K., Stehle, P., Sieber, C.C. & Volkert, D. (2013). Screening for malnutrition in nursing home residents: comparison of different risk markers and their association to functional impairment. *The Journal of Nutrition, Health & Aging*, 17(4), 357-363. doi: 10.1007/s12603-013-0021-z

Stjernström –Roos, I. (2007). Så bedömer du din vikt. *1177 Vårdguiden*. Hämtad 14 maj, 2014, från <http://www.1177.se/Uppsala-lan/Tema/Halsa/Livsstil---att-andra-en-vana/Sa-bedomer-du-din-vikt/>

Stubberud, D-G., Almås, H. & Kondrup, J. (2011). Nutrition vid sjukdom. Almås, H., Stubberud, D-G. & Grønseth, R.(Red.). *Klinisk omvårdnad 1*(2 uppl., ss. 471-498). Stockholm: Liber AB.

Sveriges Kommuner och Landsting, (2007). Undernäring - åtgärder för att förebygga. Stockholm: Sveriges kommuner och Landsting. Hämtad 14 maj, 2014, från <http://webbutik.skl.se/bilder/artiklar/pdf/7164-631-6.pdf?issuosl=ignore>

Tangvik, R.J., Guttormsen, A.B., Tell, G.S. & Ranhoff, A.H. (2012). Implementation of Nutritional Guidelines in a University Hospital Monitored by Repeated Point Prevalence Surveys. *European Journal of Clinical Nutrition*. 66(3), 388-393. doi: 10.1038/ejcn.2011.149.

Törmä, J., Winblad, U., Saletti, A. & Cederholm, T. (in press). Strategies to implement community guidelines on nutrition and their long-term clinical effects in nursing home residents.

Uhrenfeldt, L. (2010). Patricia Benners teori som referensram i en undersökning av skickliga sjuksköterskor. Bidstrup Jörgensen, B. & Östergaard Steinfeldt, V. (Red.). *Omvårdnadsteori som referensram i forskning och utveckling*. (1. uppl., ss. 162-168). Stockholm: Liber AB.

Uppsala kommun. (2010). Riktlinjer för mat – måltider – nutrition inom äldreomsorgen i Uppsala kommun. Uppsala: Uppsala kommun. Hämtad 14 maj, 2014, från http://vardochbildning.uppsala.se/PageFiles/66887/RiktlinjerMat_Maltider_NutritionNov2010.pdf

BILAGA

Bilaga 1

Strukturerad måltidsobservation.

Ankomst matsal (klockan): _____

Typ av avdelning: Omvårdnad Demens Blandat

Typ av måltid: Lunch Middag

Maträtt: Varmrätt: _____
(Huvudkomponent: kött, fisk, fårs, korv. Bikomponent: potatis, ris, pasta, kokta grönsaker)

Tillbehör: _____
(Råa grönsaker, färsk frukt etc.)

Dryck: _____
(Lättöl, bordsvatten, mjölk m.m.)

Efterrätt: _____

Ritning av matsalen:

(P: Personal, G: Gäst)

Rummet:

Beskriv rummet:

- Miljö (institution, hemlik etc.)
- Väggar/tavlor
- Ljus (belysning i rummet; dagsljus, bords-, vägg-, fönster-, takbelysning, lysrör etc.)
- Rekvisita/dekorationer/blommor
- Formen på rummet
- Färger
- Matsalens placering i förhållande till störande moment
- Porslinet
- Anpassade möbler för funktion

Dukning

Rent/Ordning

Rent/avtorkat på borden innan måltiden börjar*

* mat/dryck börjar serveras

Undanplockat på borden/inget på borden som inte tillhör måltiden (arbetsmaterial, pärmar, böcker, tidningar, social aktivitet odyl.)

Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
-----------	-------------------	-------------------	-------------------

Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
-----------	-------------------	-------------------	-------------------

Förekomst av tillbehör innan måltid*

Vackert/trevligt

* mat/dryck börjar serveras

Ja

Nej

Beskrivning
(om ja-svar)

Bestick	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vid varje sittplats? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
---------	--------------------------	--------------------------	---

Glas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vid varje sittplats? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
------	--------------------------	--------------------------	---

Tallrik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vid varje sittplats? Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
---------	--------------------------	--------------------------	---

Servett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servettställ?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Kaffekopp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sockettskål	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Duk/löpare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Salt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Kryddor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Bordstabletter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vid varje sittplats?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Stearinljus/värmeljus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tända?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Blommor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vissna?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Bordsdekoration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	På varje bord?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Bröd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Smörgåsfett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Kanna med dryck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Helhetsintrycket av dukningen (rent/ordning/vackert/trevligt)	Inte alls trevligt	Inte särskilt trevligt	Ganska trevligt	Mycket trevligt
Kommentar: (anpassad dukning efter gästerna, festdukning vardagsdukning)				
Tid för måltiden	<i>Dryck</i> börjar serveras:		<i>Mat</i> börjar serveras	
	Klockan:		Klockan:	
Maten <i>Lockande/aptitlig</i>	Ja		Nej	
På tallrik ("à la carte")	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Från karott (ställs på bordet)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Från serveringsfat (gäst tar själv)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
På tallriken	Varje komponent för sig:		Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>
Färg: (komplettera varandra, kontraster)				
Doft: (doft av mat)	Ingen doft	Svag doft	Måttlig doft	Mycket doft
Helhetsintrycket av produkten (se aptitlig ut, dofta gott)	Inte alls trevligt	Inte särskilt trevligt	Ganska trevligt	Mycket trevligt
Komponenter som serveras/erbjuds				
Dryck (lättöl, bordsvatten och mjölk m.m.)	Ja <input type="checkbox"/>		Nej <input type="checkbox"/>	
Huvudkomponent (t ex kött, fisk, färs, korv)	Ja <input type="checkbox"/>		Nej <input type="checkbox"/>	
Bikomponent (t ex potatis, ris, pasta)	Ja <input type="checkbox"/>		Nej <input type="checkbox"/>	
Bröd och matfett	Ja <input type="checkbox"/>		Nej <input type="checkbox"/>	
Kokta grönsaker	Ja <input type="checkbox"/>		Nej <input type="checkbox"/>	
Råa grönsaker eller färsk frukt	Ja <input type="checkbox"/>		Nej <input type="checkbox"/>	
Efterrätt	Ja <input type="checkbox"/>		Nej <input type="checkbox"/>	

<p>Erbjudande om dryck</p> <p>Gäst får <i>välja</i> mellan olika måltidsdryck</p> <p><i>Erbjudande om mer dryck</i></p>	<p>Inte alls</p>	<p>I ganska låg grad</p>	<p>I ganska hög grad</p>	<p>I mycket hög grad</p>
<p><i>Servering av dryck utan tillfrågan</i></p> <p>Beskrivning/presentation av dryck vid servering*</p> <p><small>* Vid servering av dryck utan tillfrågan</small></p>	<p>I mycket hög grad</p>	<p>I ganska hög grad</p>	<p>I ganska låg grad</p>	<p>Inte alls</p>
<p>Erbjudande om mat</p> <p>Erbjudande om <i>mer</i> mat</p> <p>Erbjudanden om <i>annan</i> mat</p> <p>Erbjudande om bröd/smörgås</p> <p>Erbjudande om <i>mer</i> dessert Ej aktuellt <input type="checkbox"/></p> <p>Erbjudande om önskemål</p>	<p>Inte alls</p>	<p>I ganska låg grad</p>	<p>I ganska hög grad</p>	<p>I mycket hög grad</p>
<p>Helhetsintrycket av serveringen/erbjudandet <small>(grad av service)</small></p>	<p>Inte alls trevligt</p>	<p>Inte särskilt trevligt</p>	<p>Ganska trevligt</p>	<p>Mycket trevligt</p>
<p>Kommentar:</p>				
<p>Gäst får maten beskriven</p> <p>Personal presenterar <i>varmrätt</i></p> <p>Personal presenterar <i>efterrätt</i> Ej aktuellt <input type="checkbox"/></p>	<p>Inte alls</p>	<p>I ganska låg grad</p>	<p>I ganska hög grad</p>	<p>I mycket hög grad</p>
<p>Sociala kontakter</p> <p><i>Samtal mellan två eller fler personer</i></p> <p>Mellan personal → gäst (P → G)</p> <p>Mellan gäst → personal (G → P)</p> <p>Mellan gäst → gäst (G → G)</p>	<p>Inte alls</p>	<p>I ganska låg grad</p>	<p>I ganska hög grad</p>	<p>I mycket hög grad</p>
<p>Mellan personal → personal (P → P)</p>	<p>I mycket hög grad</p>	<p>I ganska hög grad</p>	<p>I ganska låg grad</p>	<p>Inte alls</p>
<p>Helhetsintrycket av mötet</p>	<p>Inte alls trevligt</p>	<p>Inte särskilt trevligt</p>	<p>Ganska trevligt</p>	<p>Mycket trevligt</p>
<p>Kommentar:</p>				

Lugn och ro under måltiden	I mycket hög grad (Väldigt störande)	I ganska hög grad (Störande)	I ganska låg grad (Något störande)	Inte alls (Ej störande)
Spring (personal)	-----			
Spring (gäst)	-----			
Spring (besökare) Ej aktuellt <input type="checkbox"/>	-----			
Högt tal (personal)	-----			
Högt tal (gäst)	-----			
Högt tal (besökare) Ej aktuellt <input type="checkbox"/>	-----			
Skrammel/plock från kök	-----			
Diskmaskin stör	-----			
Annat: _____	-----			
Ljudnivå från:	Mycket hög (Väldigt störande)	Hög (Störande)	Ganska låg (Något störande)	Låg (Ej störande)
TV Avstängd <input type="checkbox"/>	-----			
Radio/musik Avstängd <input type="checkbox"/>	-----			
Telefon ringer	I mycket hög grad	I ganska hög grad	I ganska låg grad	Inte alls

Helhetsintrycket av stämningen (präglas av lugn & ro, trivsamt)	Inte alls trivsamt	Inte särskilt trivsamt	Ganska trivsamt	Mycket trivsamt

Stämningen (måltiden som helhet) <i>Beskrivning av helhetsintrycket från måltiden</i> - atmosfären/känsla - service - sinnen				

Stöd vid måltiden I vilken omfattning får gäst det stöd och den hjälp för att kunna äta sin måltid (äthjälpmedel, matning, pedagogisk måltid, påputtning, personen som hjälper etc.)	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
Antal personal i förhållande till gäster:				
Antal personer som <i>matas</i> :				
Antal personer som <i>matar</i> :				
Personen som matar: (Beskrivning)				
Kommentar: (Tillräcklig tid måste avsättas för hjälp att äta)				
Gäst får väl tilltagen tid att äta I vilken omfattning <i>ges varje gäst den tid</i> den behöver under måltiden I vilken omfattning har <i>gästerna ätit klart innan måltiden avslutas</i> (avdukning, diskning)	Inte alls	I ganska låg grad	I ganska hög grad	I mycket hög grad
Kommentar:				
Tid för måltiden	Avslut för måltid: (sista gästen har ätit klart) Klockan:	Avdukning: (porslin börjar plockas undan) Klockan:	Avslut observation: Klockan:	
Helger uppmärksammas <i>Fråga personal:</i> Brukar ni göra på något annat sätt på helgerna? <ul style="list-style-type: none"> - Annan dukning? - Förrätt? - Efterrätt? - Alkohol? - Variation i matsedel/meny? - Miljö? - Högtider, andra festligheter (<i>julafton, påskafton, midsommar, födelsedagar etc.</i>) ? 				

Bilaga 2

Definition av mötet

Presentation av mat/dryck/dessert

- Vid servering från karott eller serveringsfat skall maten presenteras/beskrivas muntligen när karotten/serveringsfatet ställs på bordet.
- Vid servering på tallrik skall maten presenteras/beskrivas muntligen vid servering av varje enskild gäst.
- Både varmrätt och dessert skall presenteras/beskrivas muntligen vid servering.
- *"Gästen skall få tid för att se eller få maten beskriven"**
Maten/desserten skall presenteras/beskrivas genom att det berättas vilken typ av maträtt/livsmedel/dessert (varje komponent för sig; huvudkomponent och bikomponent). Ej endast "mat" eller "dessert".

Sociala kontakter

- *"Måltiderna har en viktig roll som källa till sociala kontakter"**
Personal skall uppmuntra eller stimulera till goda samtal under måltiden med gästerna.
- Inget arbetsprat, prat om sjukdomar/sjukdomstillstånd etc. personal emellan under måltiden.