

Måltider og fællesskaber



En guide til måltidsværter



Visionen er at skabe gode måltidsoplevelser ved at omgivelserne, omsorgen og samværet er i orden og at maden er indbydende og velsmagende. Dermed kan vi gøre måltidet til en god oplevelse.

Målsætninger for måltiderne er, at:

1. Måltidet er i centrum og må ikke forstyrres.
2. Alle måltider har ansvarlige værter, der spiser med.
3. Der er tid til, at alle kan nå at spise og nyde maden.
4. Omgivelserne fremmer oplevelsen.
5. Den spisende bliver involveret og respekteret ved måltiderne.
6. Der er fokus på ernæringsstatus hos den enkelte borger.

1. Måltidet er i centrum og må ikke forstyrres

Vejledning til at få måltidet i centrum:

- Skab ro omkring måltidet, så der ikke er forstyrrende aktiviteter og støj.
- Sørg for, at samtalen involverer de spisende - tal med dem og ikke om dem.
- Lad personer, der ikke er en del af måltidet, vente med deres ærinder, til måltidet er slut.

Derfor er det pædagogiske måltid værdifuldt

Måltidet er en arbejdsopgave på linje med andre daglige opgaver. Ved at spise sammen med beboerne viser I, at I ønsker at etablere et fællesskab. Det gør jer til naturlige rollemodeller for måden at tale om maden, sammensætte en tallerken og måden at spise på.

2. Alle måltider har ansvarlige værter, der spiser med

- Udpeg en vært hver dag, der tager det overordnede ansvar for, at måltidet bliver en god oplevelse ved hvert bord.
- Det øvrige personale er med til at støtte op om måltidet.
- Værten sidder med ved bordet og kan ikke kaldes væk til andre gøremål.
- Måltidsværten spiser et pædagogisk måltid sammen med borgerne.

Rollen som måltidsvært

I rollen som måltidsvært er det vigtigt at være bevidst om sin funktion og samtidig 'give noget af sig selv' og derved skabe et vellykket måltid for alle ved bordet.

3. Der er tid til, at alle kan nå at spise og nyde maden

- Sæt tid nok af til måltiderne.
- Vælg det rigtige tidspunkt for måltiderne.
- Vær afklaret omkring, hvornår det er ok at rejse sig fra bordet.
- Tag forholdsregler, der sikrer langsomt spisende ro til at blive færdige.
- Planlæg måltiderne, så der er tid til at synke maden.
- Sørg for, at arbejdstider og vagtafslutninger ikke går ud over måltiderne.

Er der tid til måltidet?

Nogle spiser hurtigt, andre spiser langsomt. Det er vigtigt, at I har en fælles forståelse for, hvordan og hvor længe måltidet skal forløbe hos jer.

4. Omgivelserne fremmer oplevelsen

- Skab hjemlig stemning i forbindelse med måltidet.
- Sørg for, at spiserummet og møblelementet er rent og pænt.
- Luft ud, og dæk bordet umiddelbart før måltidet.
- Vær opmærksom på, at møblelementet skal være ergonomisk egnet til at spise ved.
- Sørg for, at servicet passer til maden og den spisendes behov.
- Prioriter en behagelig og spisevenlig belysning.
- Fjern unødigt støj og brug evt. dæmpet musik under måltidet.
- Markér højtider, festligheder og weekender med særligt service, pynt, bordryttere ect.

Borddækningen er en vigtig optakt

Hvad skal vi have at spise? Hvornår skal vi spise? Optakten til måltidet indstiller os på, at ”snart skal vi spise, og det glæder vi os til.”



5. Den spisende bliver involveret og respekteret ved måltiderne

- Få så vidt muligt de spisende til at bidrage ved måltiderne.
- Brug måltidet til positivt samvær og spørg ind til ønsker til menuvalg.
- Brug måltidet som rum for pædagogisk arbejde, der stimulerer appetit, sprog, motorik, sunde spisevaner og social og personlig indlæring.
- Tag højde for og respekter de spisendes madkultur og præferencer.
- Der serveres så vidt muligt på fade. Ved diæter i enkeltportion, bør maden anrettes på tallerken.
- Vær opmærksom på at yde nødvendigt hjælp på værdig vis. Tilbyd hjælp til udskæring af maden.
- Giv indflydelse på, hvem man vil sidde sammen med.
- Respekter behov for at spise alene. Men forhold jer til, hvad behovet skyldes.
- Tilbyd surt, sødt eller salt tilbehør, så de spisende kan præge deres egen mad.
- Byd evt. pårørende med i spisefællesskabet.

Borgene bliver set og der tages hensyn til den enkelte borger får det rigtige mad til måltiderne og har selvbestemmelse i forhold til menuvalg og spisetidspunkt.

6. Fokus på ernæringsstatus til den enkelte borger

- Maden følger de officielle ernæringsanbefalinger, der gælder for dem, der spiser den.
- Kostens alsidighed sikres gennem daglig variation og via menuplanen.
- Den enkeltes ernæringstilstand og særlige behov er i fokus.

Hav fokus på følgende for sikre god ernæringstilstand:

- Nedsat appetit
- Levnes der mad på tallerkenen
- Utilsigtet vægttab
- Tandstatus/mundhygiejne
- Tygge-synkebesvær
- Kvalme
- Væskeindtag

Kontakt den kliniske diætist hvis en borger har udfordringer i et eller flere af de ovenstående fokusområder.

Måltidsværterne lykkes når:

- Måltidsværten er italesat.
- Måltidsværten er en bestemt person fra dag til dag.
- Måltidsværten er synlig, fx på en tavle, så det er tydelig hvem der har opgaven.
- Måltidsværten kender sin rolle.
- Det øvrige personale kender til måltidsværtens opgaver.
- Måltidsværten koordinerer med køkkenpersonalet.



VIBORG
KOMMUNE

3. udgave. December 2023

Madservice Viborg
N.F.S. Grundtvigs Vej 13
8800 Viborg

Telefon 87 87 68 00
www.viborg.dk/madservice