Aalborg Universitet

Bord Dæk Dig: Testfase 1 / 1B Ekspertpanel

Waldstrøm, Camilla; Hundevadt, Trine ; Fisker, Anna Marie; Heilmann, Anna Eva Utke; Bagger, Nini Camilla

Publication date:
2020

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

Link to publication from Aalborg University

Citation for published version (APA):
Waldstrøm, C., Hundevadt, T., Fisker, A. M., Heilmann, A. E. U., & Bagger, N. C. (2020). *Bord Dæk Dig: Testfase 1 / 1B Ekspertpanel*. Aalborg Universitet, Institut for Byggeri og Anlæg. DCE Technical Memorandum Nr. 79

General rights
Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy
If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Downloaded from vbn.aau.dk on: July 04, 2025

INSTITUT FOR BYGGERI OG ANLÆG
AALBORG UNIVERSITET

Bord Dæk Dig

Testfase 1/ 1B Ekspertpanel

Camilla Waldstrøm
Trine Kroman Hundevadt

Anna Marie Fisker
Anna Eva Heilmann
Nini Bagger

ISSN 1901-7278
DCE Technical Memorandum No. 79

Aalborg Universitet
Institut for Byggeri og Anlæg
Center for Food Science, Design and Experience

&
Fælleskøkkenet I/S
Sakskøbing

Camilla Waldstrøm

Trine Kroman Hundevadt

Anna Marie Fisker

Anna Eva Heilmann

Nini Bagger

November 2020

© Aalborg Universitet

Udgivet 2020 af
Aalborg Universitet
Institut for Byggeri, By og Miljø
Thomas Manns Vej 23
DK-9200 Aalborg Ø, Danmark

Trykt på Aalborg Universitet, København

ISSN 1901-7278
DCE Technical Memorandum No. 79

Bord Dæk Dig

Testfase 1 | 1B Ekspertpanel

Indhold

Formål og ramme
Hvorfor denne testfase?
Hvilke dele indeholdt testfasen?

Beskrivelse af testforløb
Tidsplan
Testdesign og form

Del 1B Ekspertpanel

Bilag

Hvordan skal du læse denne rapport?
Denne rapport er en del af flere rapporter der opsummerer Testfase 1 af det frembragte emballage-designkoncept for “Bord Dæk Dig".
Denne rapport omhandler Test 1B og skal læses i forlængelse af rapporten for Test 1A og før rapporten for Test 1C.
Første del af rapporten opridser formål og rammer for hele testfasens 3 dele.
Anden del opsummerer og konkluderer på ekspertpanelet.
Tredje del indeholder bilag tidligere opsummeret af designteamet til projektgruppen.

Formål og Ramme

Formål og ramme
Hvorfor Test 1?

Da designkonceptet var blevet vurderet ud fra de udarbejdede designprincipper og tekniske valg for emballagen*, blev der udarbejdet en plan for, hvordan konceptet kunne testes.

Test 1 skulle fungere som validering af emballage-designkonceptet, og skulle samtidig afdække om konceptet løser brugernes behov, og lever op til de forventninger, der er til den fremtidige offentlige service, når behovet for madservice opstår, som blev afdækket i indsigtsfasen.

Formålet med Test 1 var at få testet den valgte retning for designkonceptet og de designvalg, der lå til grund for måltidskassens emballage - både i forhold til de tekniske og de brugerrettede.
Altså; ville måltidsemballagen kunne anvendes til forpakning af maden i enkeltdele, uden at påvirke madens kvalitet, samt hvorledes brugerne ville opfatte og reagere på konceptet.

Derfor var Test 1 opdelt i 2 dele - en teknisk del, Test 1A og en brugerrettet del, Test 1B og 1C. Samlet skulle testforløbet give en konklusion på, hvorvidt konceptet var det rette, samt give input til tilpasninger og produktmodning.



* Beskrevet i “Bord Dæk Dig “Måltidskassen” - beskrivelse af designproces for emballagekoncept”

Formål og ramme
Hvilke dele indeholdt Testfase 1?

Del 1A
Test af mulighedsrum i Fælleskøkkenet I/S (FK).
FK testede mulighedsrum i forhold forpakning, tilberedning og opvarmning af måltidet og afklarede behov for emballagestørrelser på komponent niveau. Samtidig blev der indledningsvist afklaret en sourcing af materialer til "det ekstra pift" i konceptet.
Denne del beskrives andetsteds i *Bord Dæk Dig Opsamlende Rapport Testfase 1 DCE Technical Memorandum; Nr. 76*

Del 1B
Ekspertpanel: Vurdering af koncept "Måltidskassen".
Formålet var at validere konceptet og få kritik på det valgte emballagekoncept fra forskellige eksperter, der af projektgruppen var identificeret som relevante for testen.
Herunder særligt fokus på måltidsoplevelsen og konceptets muligheder og udfordringer i relation hertil.

Del 1C
Fokusgrupper: Præferencetest af koncept "Måltidskassen".
Formålet med fokusgrupperne var at få slutbrugernes vurdering af konceptet i forhold til hypoteserne og
ambitionerne for projektet – samt at afdække muligheder og udfordinger i relation hertil. Denne del beskrives andetsteds i *Bord Dæk Dig Testfase 1/ 1C Fokusgrupper DCE Technical Memorandum; Nr. 80*

Beskrivelse af Testforløb

Beskrivelse af testforløb

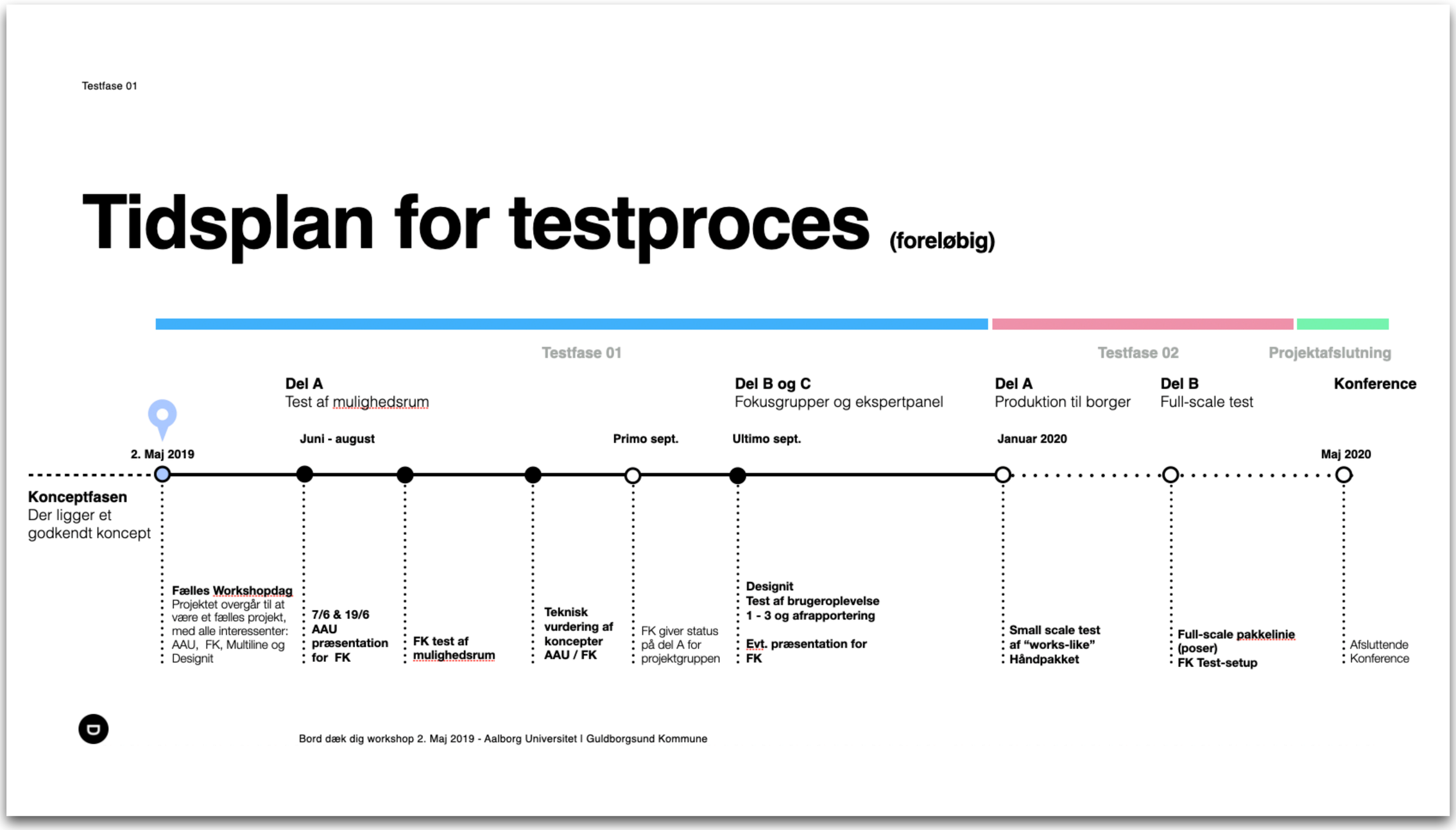
Tidsplan

Tidsplanen for Test 1 var i første omgang planlagt til at skulle strække sig over 5 måneder.

Del 1A foregik i Fælleskøkkenet I/S (FK).

Del 1B foregik på Aalborg Universitet, Campus København. Lokationen var valgt ud fra præmissen om mindst mulig transporttid for relevante testpersoner.

Del 1C foregik på Fuglsang Museum. Lokationen var valgt ud fra præmissen om, at rum og omgivelser skulle være neutrale i forhold til brugerne.



Beskrivelse af testforløb

Realiseret tidsplan

Tidsplanen for Test 1 blev justeret undervejs af flere årsager.

Der blev bevidst ændret i rækkefølgen på fokusgruppe og ekspertpanel.

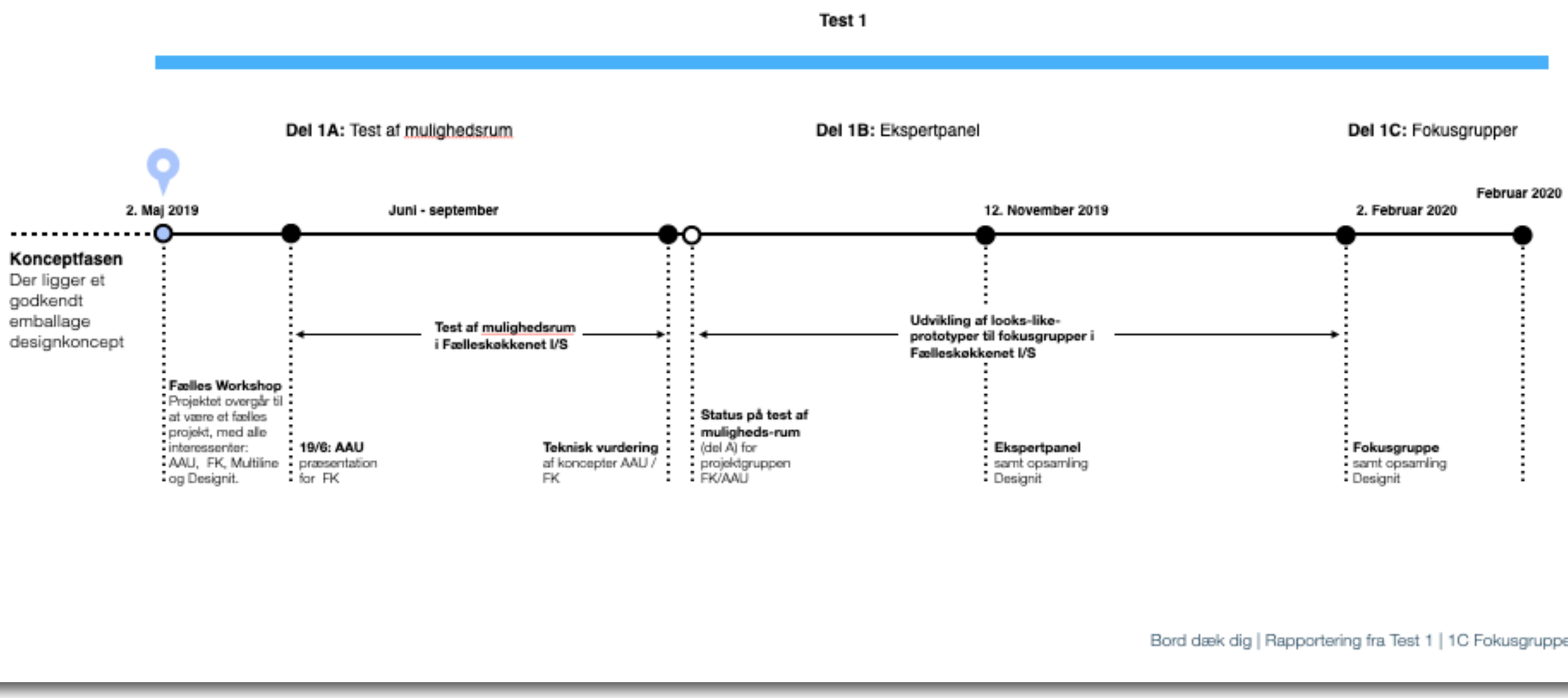
Projektgruppen valgte at begynde med ekspertpanelets vurdering af de store hypoteser. Samtidig skulle det vurderes hvordan konceptet placerer sig i den generelle samfundsudvikling, med de overordnede muligheder og udfordringer der måtte være.

Efter en vurdering af hypoteserne i et større perspektiv, var det tid til at få brugernes (både de fagprofessionelle og slutbrugernes) vurdering af konceptet i forhold til en hverdags håndtering og de daglige drømme, behov og udfordringer der er, sammen med de oplevede muligheder, interesser og eventuelle ikke-belyste udfordringer.

Ombytningen understøttede også produktionsprocessen af stimuli til fokusgrupperne, idet det viste sig, at der var behov for mere tid til at producere flere sæt af looks-like-prototyper.

Beskrivelse af testforløb

Realiseret tidsplan



Beskrivelse af testforløb

Testdesign og form

Test af mulighedsrummet (1A) blev planlagt og udført løbende i Fælleskøkkenet I/S.

De øvrige test (1B og 1C) blev gennemført som fokusgrupper.

Deltagerne i fokusgrupperne kendte ikke hinanden, men tilhørte grupper med en fælles forståelsesramme. En ramme der enten var socialt, fagligt eller erfaringsmæssigt funderet.

Fokusgrupper som test-metode til vurdering af et designkoncept gør det muligt at få et indblik i gruppens sociale interaktion og de enigheder og uenigheder der findes.
Metoden blev valgt for at involvere en gruppe deltagere og høre deres indbyrdes diskussioner om hinandens forståelser og erfaringer.

Grunden til at valget ikke faldt på individuelle interviews var, at disse kræver noget mere af brugeren, og at emnet der berøres ofte er ‘afprøvet på egen krop’. Fordi denne testform er mere bagudskuende havde designteamet og projektgruppen valgt at fokusere på en samlet dialog om en ny virkelighed mellem mennesker.

At gøre brug af et ekspertpanel, blev valgt ud fra forståelsen om, at en sådan gruppe i industrien ville fungere som eksempelvis advisory board.

Alle deltagere i ekspertpanelet blev valgt ud fra deres faglige baggrund, hvilket muliggjorde, at konceptet kunne anskues fra mange forskellige vinkler.
Det blev med gruppen aftalt, at de ville kunne indkaldes igen, såfremt der bliver behov for det.

Beskrivelse af testforløb

HUSK at opdatere rapport navn

Del 1A | Test af mulighedsrum i Fælleskøkkenet I/S (FK)

Del 1A fungerede som en **tidlig teknisk proof-of-concept.***

Formålet med den tekniske test, var at teste om madens kvalitet fra produktion til slutbruger er tilsvarende og/eller bedre i forhold til nuværende, når der produceres og pakkes i enkelt komponenter som foreslået i “Måltidskassen”.

Den tekniske test skulle samtidig belyse de mulighedsrum, der opstod for Fælleskøkkenet I/S i forhold til at producere og pakke mad i enkelt komponenter, hvor maden i dag pakkes i bakker indeholdende hele måltidet.

Derudover havde del 1A til sigte at afprøve, hvordan enkelte udvalgte råvarer komponenter artede sig i en forpakning, der svarede til den der bliver foreslået i “Måltidskassen” i forhold til konsistens, æstetisk oplevelse samt mulighed for tilberedning.

Konklusioner og resultater fra dette sammenfattes, og ligger grundlag for den yderligere konceptmodningsproces.
Yderligere beskrivelse ef Del 1A kan findes i *Bord Dæk Dig Opsamlende Rapport Testfase 1 DCE Technical Memorandum; Nr. 76*

Testens fokus blev afgrænset ved:

- At komponenter blev pakket i hånden, med tilgængelige materialer.
- At testen inkluderede et udvalg af komponenter på tværs af råvarer og madtyper for at få bredde i vurderingen af mulighedsrummet frem for afklaring på enkelte madtyper.

* Test af mulighedsrum i forhold til produktion og kvalitet vil være en fortløbende proces, idet den skal informere processen kontinuerligt.

Beskrivelse af testforløb

Del 1B | Vurdering af koncept “Måltidskassen”

Del 1B fungerede som en **vurdering af oplevelsen** af “Måltidskassen” ud fra de fagprofessionelles vinkel.

Formålet for denne første validering af konceptet var at få faglige input og kritik på valgte emballagekoncept fra forskellige eksperter, der af projektgruppen var identificeret som relevante for testen. Særligt med fokus på konceptets muligheder og udfordringer i relation til måltidsoplevelsen.

Ekspertpanelet skulle ud fra et fagligt perspektiv vurdere konceptet ift. hypoteserne og ambitionen for projektet:

- At konceptet styrker måltidsoplevelsen gennem øget fleksibilitet og tilvalg for borgeren.
- At afdække oplevede muligheder, interesser og eventuelle ikke-belyste udfordringer eller barrierer.
- At sikre at løsningen er skalerbar ift. borgernes evner og motivation.

Testens fokus blev afgrænset ved:

- Ikke at se på de enkeltestående emballager, men på den overordnede oplevelse i brugerens rejse.
- At bruge konceptuelle stimuli for at fokusere på overordnede muligheder og udfordringer fremfor håndtering af enkelt dele.
- At der ikke var fokus på måltids æstetikken

Beskrivelse af testforløb

Del 1C | Præferencetest af koncept “Måltidskassen”

Del 1C fungerede som en **præferencetest** på oplevelsen af designkonceptet fra et brugerperspektiv, henholdsvis som fagprofessionel eller slutbruger.

Formålet var en første validering af det valgte koncept i forhold til måltids-oplevelsen og præferencen for at vælge konceptet ud fra både en professionel vinkel og et slutbrugerperspektiv. Testen skulle vise kvaliteten af konceptet, og afdække om der f.eks. var en *oplevet* øget måltidsoplevelse ved konceptet. Der var derfor tale om en ***præferencetest*** med fokus på måltidsoplevelsen og *ikke en brugertest* med fokus på brugervenlighed og smag.

Fokusgrupperne skulle give indblik i - og afdække slutbrugernes vurdering og den *“oplevede”* måltidsoplevelse af konceptet, herunder:

- Hvorvidt konceptet styrkede måltidsoplevelsen gennem øget fleksibilitet og tilvalg for borgeren.
- Hvorvidt der var villighed for at tilvælge en lignende madservice ud fra eget perspektiv.
- De oplevede muligheder og eventuelle ikke-belyste udfordringer eller barrierer ved konceptet.
- At afdække hvorvidt løsningen er skalerbar ift. borgernes evner og motivation, altså om den øgede fleksibilitet skaber barrierer eller motiverer borgerens håndteringen.

Testens fokus blev afgrænset ved:

- Ikke have fokus på selve håndteringen af de enkelte emballager som f.eks. ‘kan brugeren åbne forpakningen’. Denne del vil ligge i en senere produktmodningsproces.
- At testpersonerne ikke skulle spise maden, men fokusere på helhedsoplevelse i udpakning og tilberedningsmuligheder.
- Ikke at afdække brugernes holdning til emballagens beskaffenhed, idet der var tale om en troværdig repræsentation af emballagen, men ikke den endelige prototype.

Del 1B

Ekspert-panel

Del 1B Ekspertpanel
Formål og ramme

Formålet med ekspertpanelet var at få faglige input og kritik på det valgte emballagekoncept fra forskellige fagprofessionelle eksperter, der af projektgruppen var identificeret som relevante for testen. Særligt med fokus på måltidsoplevelsen og konceptets muligheder og udfordringer i relation hertil.

Samtidig skulle ekspertpanelet være med til at validere hypoteserne i konceptet i et helikopterperspektiv, og få et indblik i hvordan det peger ind i samfundsudviklingen og forventningerne til den offentlige service fremadrettet.

Testen skulle tale ind i hypotesen om at konceptet medvirker til at flytte brugeren fra blot at spise mad, til at tilberede og indtage et måltid. Herunder om der f.eks. er en øget måltidsoplevelse ved konceptet.

Designteamets rammesætning



Del 1B Ekspertpanel
Testdesign

Første del af testen var en fokusgruppe, hvor ekspertpanelet samlet blev præsenteret for projektforløbet og det valgte designkoncept af designteamet.

Anden del af testen var baseret på “et rollespil” – en kvalitativ tilgang for at fremme deltagerenes indlevelse. “Rollespillet” som metode giver mulighed for at kunne være indlevende, men også for at kunne have en dialog, hvor samtalen kan gå både frem og tilbage indenfor de rammer, der er sat.

Designteamet havde valgt ikke at bruge færdige prototyper for at undgå at ekspertpanelet fokuserede på emballagen og emballagens beskaffenhed. Fokus i testen var på det konceptuelle i oplevelsen fremfor den taktile oplevelse. Eksperterne skulle fokusere på tilberedningen, og hvordan konceptet påvirkede processen ud fra et forestillet brugsscenarie.

I begge dele havde hver gruppe en facilitator til at hjælpe med at rammesætte og stille opklarende spørgsmål til eksperternes kommentarer, samt at samle input og noter.

Stemningsbilleder fra ekspertpanel - DEL 2





Del 1B Ekspertpanel
Hvem deltog?

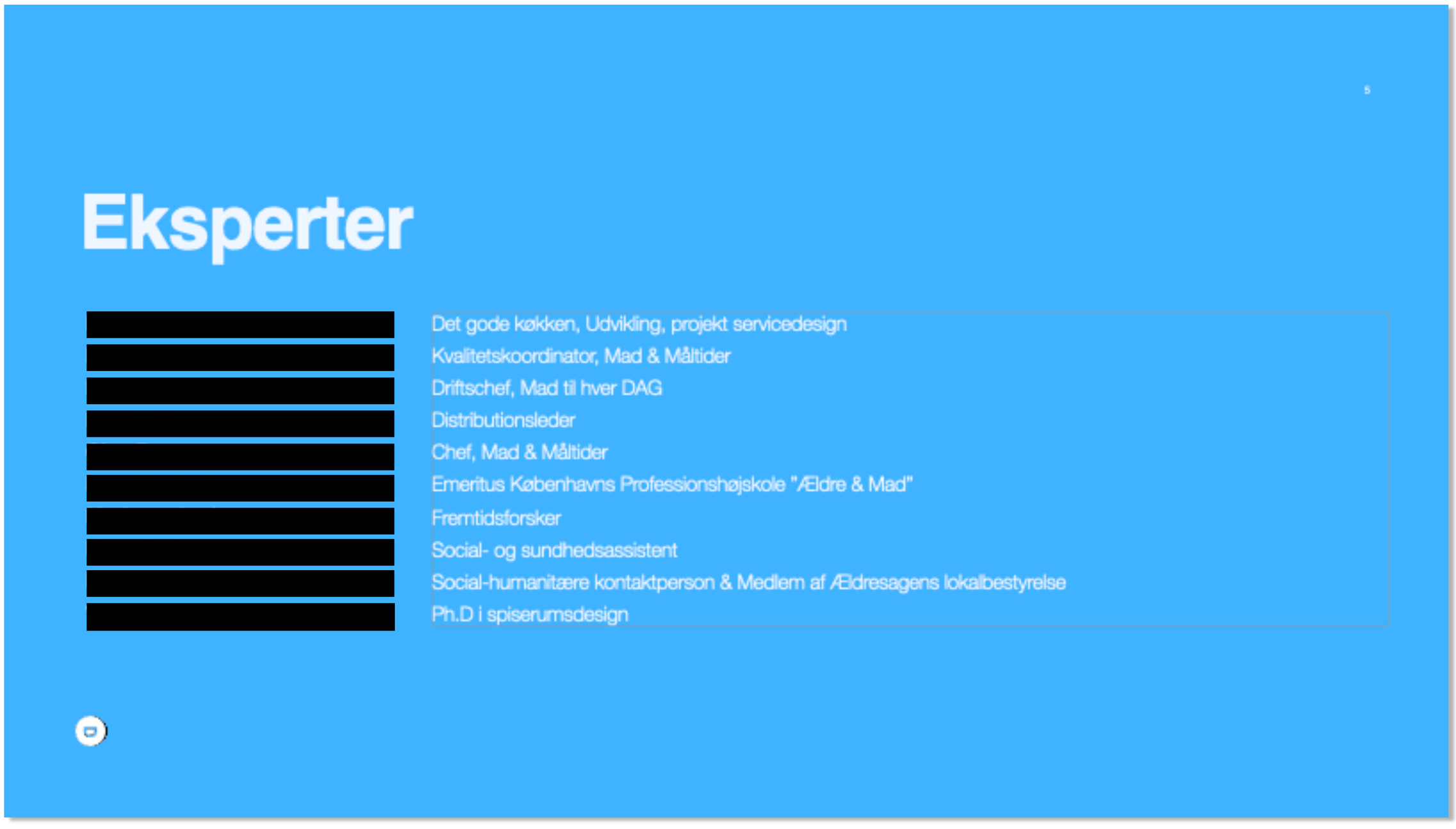
Til testen blev der rekrutteret 10-15 personer, der alle repræsenterede relevante fagligheder indenfor:

- Historiske perspektiver på mad og madens socialitet
- Fremtidsforskning
- Velfærdsteknologiske perspektiver i plejen
- Det strategiske arbejde omkring hverdagsrehabilitering i kommunerne
- Interesseorganisationer fx. Ældresagen
- Leverandører af madservice

Dette med henblik på at kunne facilitere en drøftelse og vurdering af "måltidskassen" som koncept i et fremtidsperspektiv, med resonans til de initiativer og strømninger, der er inden for mad og service til ældre i eget hjem.

Konkret kunne det være vinkler på præferencer hos fremtidens borger, måltidet som en oplevelse, samt hvordan plejesektoren arbejder med inddragelse og hverdags-rehabilitering.

Designteamets screening



Del 1B Ekspertpanel

Stimuli til testen

Følgende blev vist og anvendt i testen for at forklare konceptet ved “måltidskassen”, og facilitere deltagerne til at vurdere og drøfte om konceptet vil løse og rykke ved de problematikker, der er blevet afdækket omkring den nuværende oplevelse med madservice*.

- Digital præsentation af projektet
- 3D printede prototyper af saucekande, asiet og bakke
- Plancher med visualiseringer af “Måltidskassen”.
- Noteark
- Printet præsentation af “Brugerprofil”
- Spilleplade og brikker

* I “Bilag” er ovenstående vist med flere billeder









Del 1B Ekspertpanel
Hvordan forløb testen?

Agenda for dagen

Dato: 12. november 2019
Tidspunkt: 13.00–15.00

Lokation:
Aalborg Universitet, Campus København

Observatører repræsenterede:
Fælleskøkkenet I/S: Kirsten Skovsby
Aalborg Universitet: Anna Marie Fisker

Facilitatorer:
3 fra Designit (Trine Hundevadt, Laura Bech og Camilla Waldstrøm)
1 fra Aalborg Universitet (Anna Eva Utke Heilmann)

Introduktion
13-13.05 Velkomst ved FK og AAU Kirsten Skovsby & Anna Marie Fisker
13.05-13.15 Intro: Præsentationsrunde og ryste sammen øvelse
13.15-13.30 Præsentation af projektet

Del 1 Vurdering
13.30-13.40 Præsentation af konceptet:
13.40 -13.45 Individuelle noter
13.45-14.00 Diskussion i gruppen
14.00 -14.10 Præsentation af vurdering i plenum

14.25 Pause

Del 2 Gennemspilning
14.25-14.30 Præsentation af øvelse
14.30 -14.35 Brugerprofiler
14.35 -14.55 Beskriv brugerflow
14.55 -15.00 Opsamling

Del 1B Ekspertpanel
Gennemgang af Del 1

For at rammesætte projektforløbet blev deltagerne præsenteret for projektet og den designrejse projektet har været igennem.

De blev præsenteret for den overordnede indsigtsfase, resultaterne, samt de hypoteser designteamet etablerede fra dette arbejde.

Ligeledes blev ekspertpanelet præsenteret for de forenklede brugerprofiler og tematikker, der blev skabt til designkoncept fasen.

Ud fra en præsentation, prints samt enkelte 3D-printede prototyper af emballagen, fik ekspertpanelet en gennemgang af det valgte designkoncept.









Del 1B Ekspertpanel
Gennemgang af Del 1

Under præsentationen af designkonceptet blev ekspertpanelet bedt om, individuelt, at nedfælde deres umiddelbare betragtninger på hver sin farve post-its.

Herefter skulle de hver især opdele deres noter i *plusser* og *minusser* og *spørgsmål* i forhold til konceptet. Til dette blev der udleveret et præ-inddelt noteark.
Det var bevidst, at det præ-inddelte noteark ikke blev udleveret fra start, for at undgå at farve betragtningerne i en eller en anden retning.

Herefter blev deltagerne samlet i 4 grupper for at diskutere deres individuelle betragtninger.

Grupperne blev guidet til at lave en fælles vurderings-opsamling, der skulle indeholde de vigtigste 5 *plusser* og *minusser* på et udleveret fælles vurderingsark.

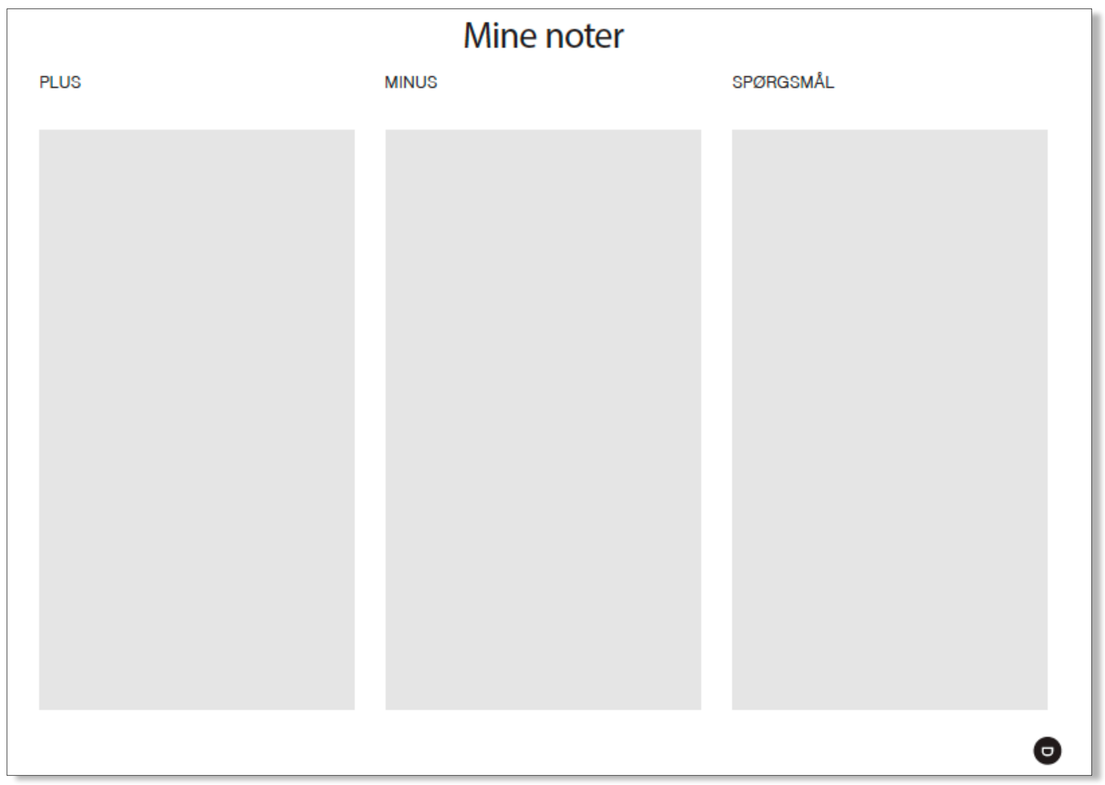
Arket havde også plads til betragtninger, tanker og ideer der lå udenfor konceptet, som grupperne fandt vigtige at få med.

Da hver deltager havde sin egen post-it farve, kunne deres kommentarer trackes i denne fælles del for at sikre, at hver eksperts kommentarer ud fra deres faglighed stod frem.

Afslutningsvis i del 1 delte grupperne deres drøftelser omkring fordele og ulemper ved koncepter i plenum.

I del 1 havde hver gruppe en facilitator fra projektet til at hjælpe med at samle input op under drøftelserne.





Del 1B Ekspertpanel
Gennemgang af Del 1

Stemningsbillede fra ekspertpanel - DEL 1

Del 1B Ekspertpanel

Gennemgang af Del 2

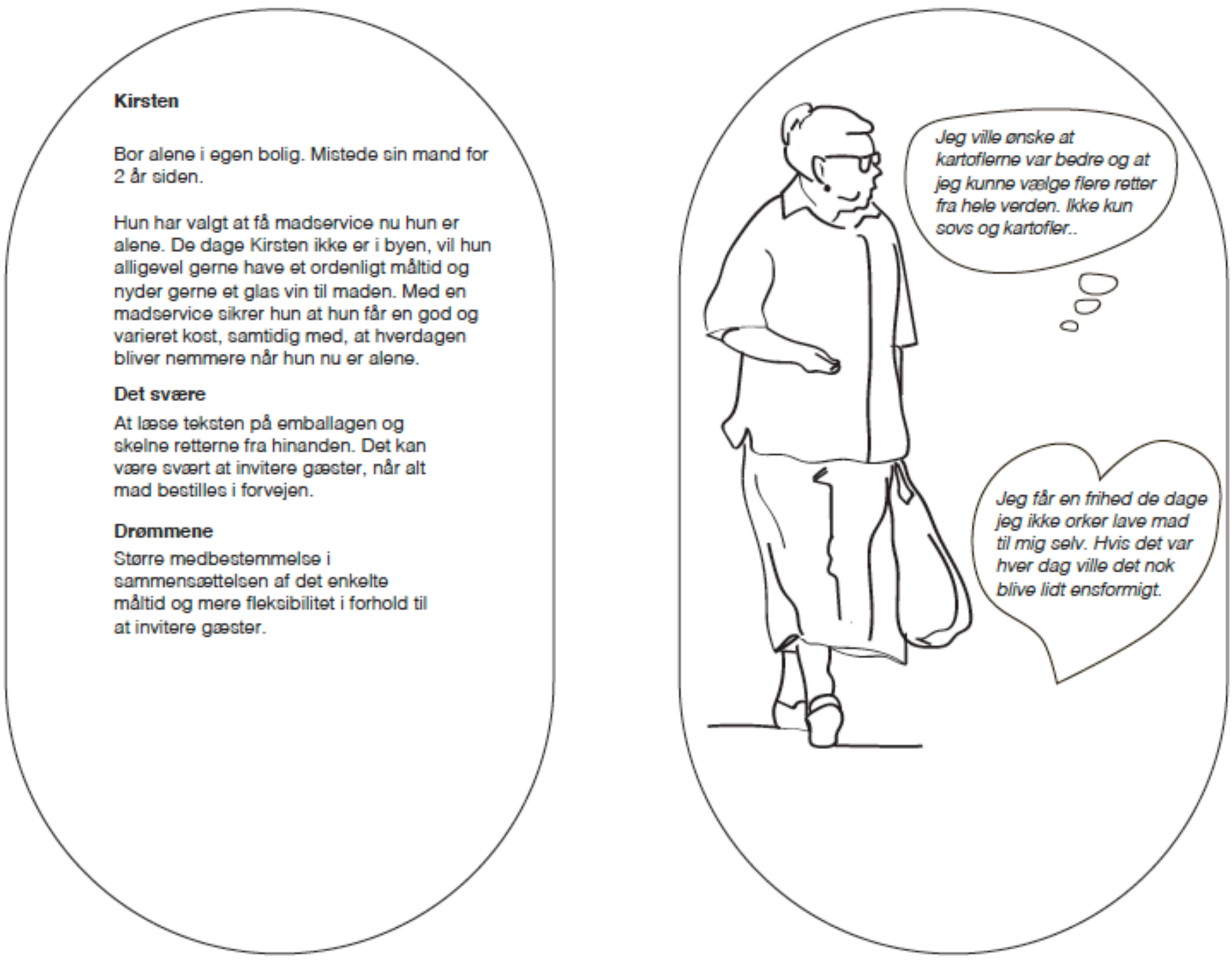
Efter en pause blev deltagerne præsenteret for anden del af programmet: **Mød en brugerprofil og gennemspil tilberednings-processen fra køleskab til måltid.**

Hver gruppe fik udleveret en brugerprofil fra indsigtsfasen*.

Profilen var printet og opsat i en holder, således at gruppen hele tiden havde brugeren foran sig, med dennes kontekst i dag, drømme og udfordringer.

Hver gruppe fik også udleveret brikker med illustrationer og billeder fra konceptets elementer til tilberedningen, samt en tegnet linje over tilberedningsprocessen.

Opgaven var kun bundet i sit **udgangspunkt**: køleskabet indeholdende 'madkasser' til 7 dage, og i sit **mål**: det færdige måltid på bordet.



* Se alle brugerprofiler i "Bilag"

Del 1B Ekspertpanel
Gennemgang af Del 2

I deres gennemspilning af brugerens tilberedningsproces valgte grupperne selv, hvilke af de af de udleverede brikker de ville gøre brug af, og hvordan og hvor de skulle placeres.

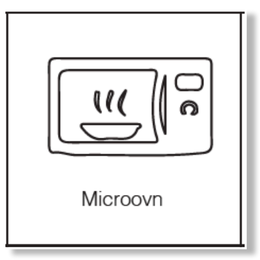
På rejsen imellem køleskab og færdigt måltid kunne grupperne pivotere så meget der var brug for, for at afsøge og udarbejde et fremtidsscenarie.

Grupperne gik i mange retninger og var omkring flere scenarier som kunne være relevante for den pågældende bruger og dennes kontekst i fremtiden.
Der blev talt meget om valg og fravalg undervejs.

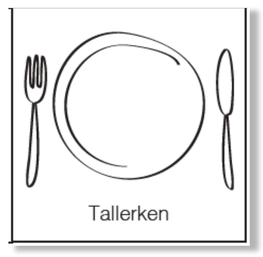
En gruppe valgte f.eks. at gennemspille et fremtidsscenarie hvor brugeren inviterer på middag og bestiller måltider til sine gæster. Scenariet indeholdt at brugeren og gæsterne hjælpes ad med at tilberede og gøre klar til måltidet.

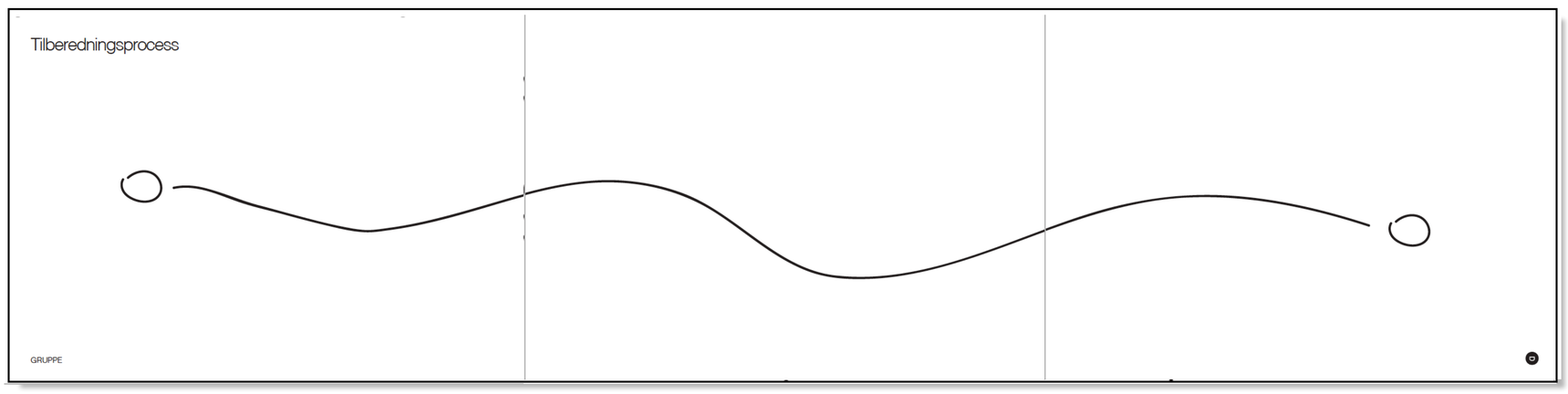






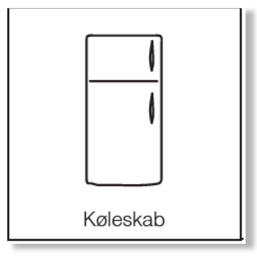












* Se stimuli materiale i “Bilag”

Del 1B Ekspertpanel

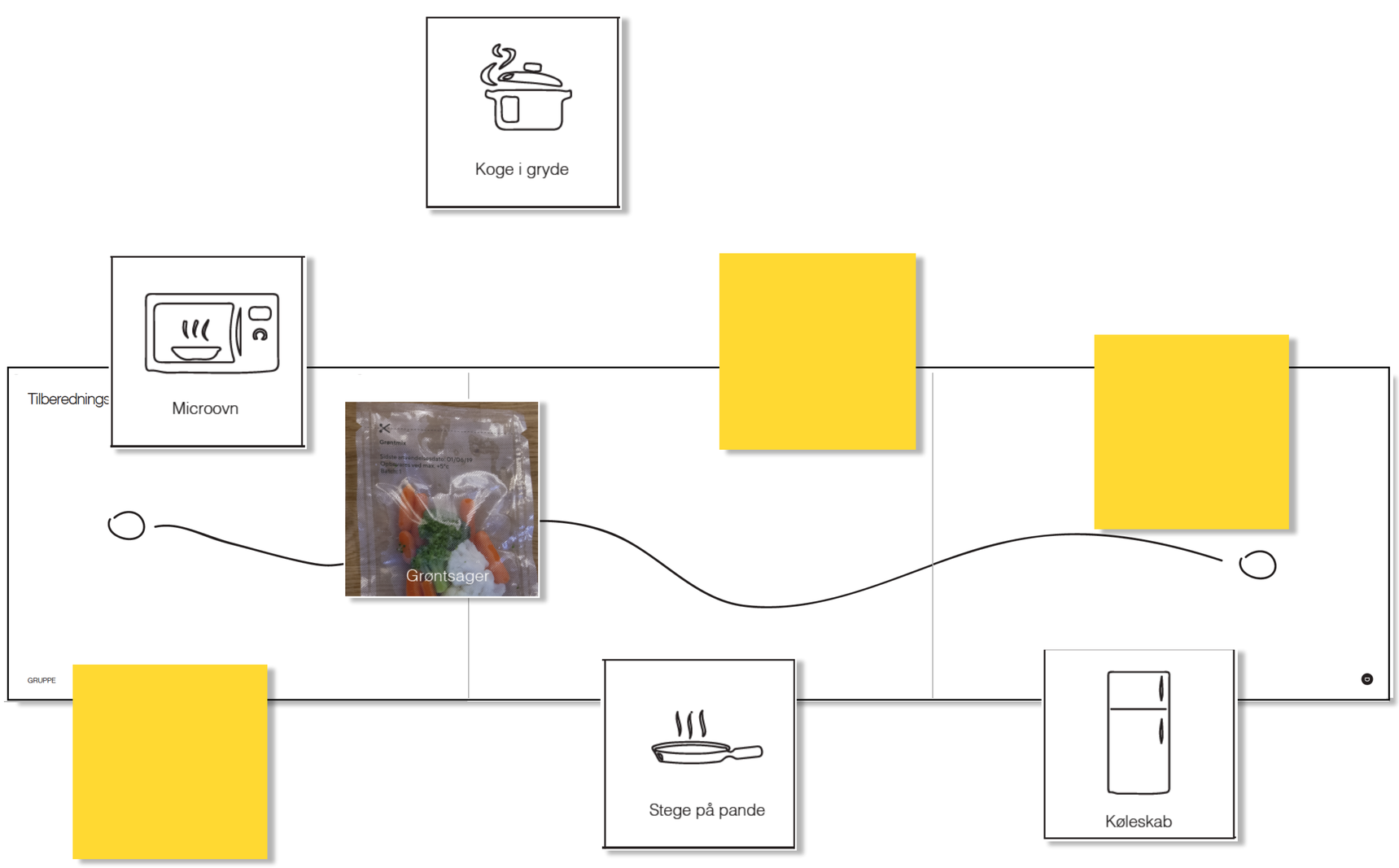
Gennemgang af Del 2

Undervejs i dialogen satte grupperne brikker og noter fast på den udleverede rejse. Hvad gør brugeren? Hvorfor og hvornår? Hvor er han/hun?

I del 2 havde hver gruppe en facilitator fra projektet til at hjælpe med at samle input op under drøftelserne samt at hjælpe med at flytte grupperne gennem hele processen, og afklare spørgsmål undervejs.

Efterfølgende gennemgik grupperne deres gennemgang for de øvrige grupper og flere kommentarer kom på i plenumsnakken.

Rammen for "rollespillet" havde fokus på brugerrejsen fra køleskab til et færdigt måltid. I gennemgangen blev eksperterne bedt om ud fra deres faglige erfaringer og viden at tale ind i en præ-defineret brugerprofil, som var blevet udarbejdet efter indsigtsfasen.



* Se stimuli materiale i "Bilag"

Del 1B Ekspertpanel

Gennemgang af Del 2

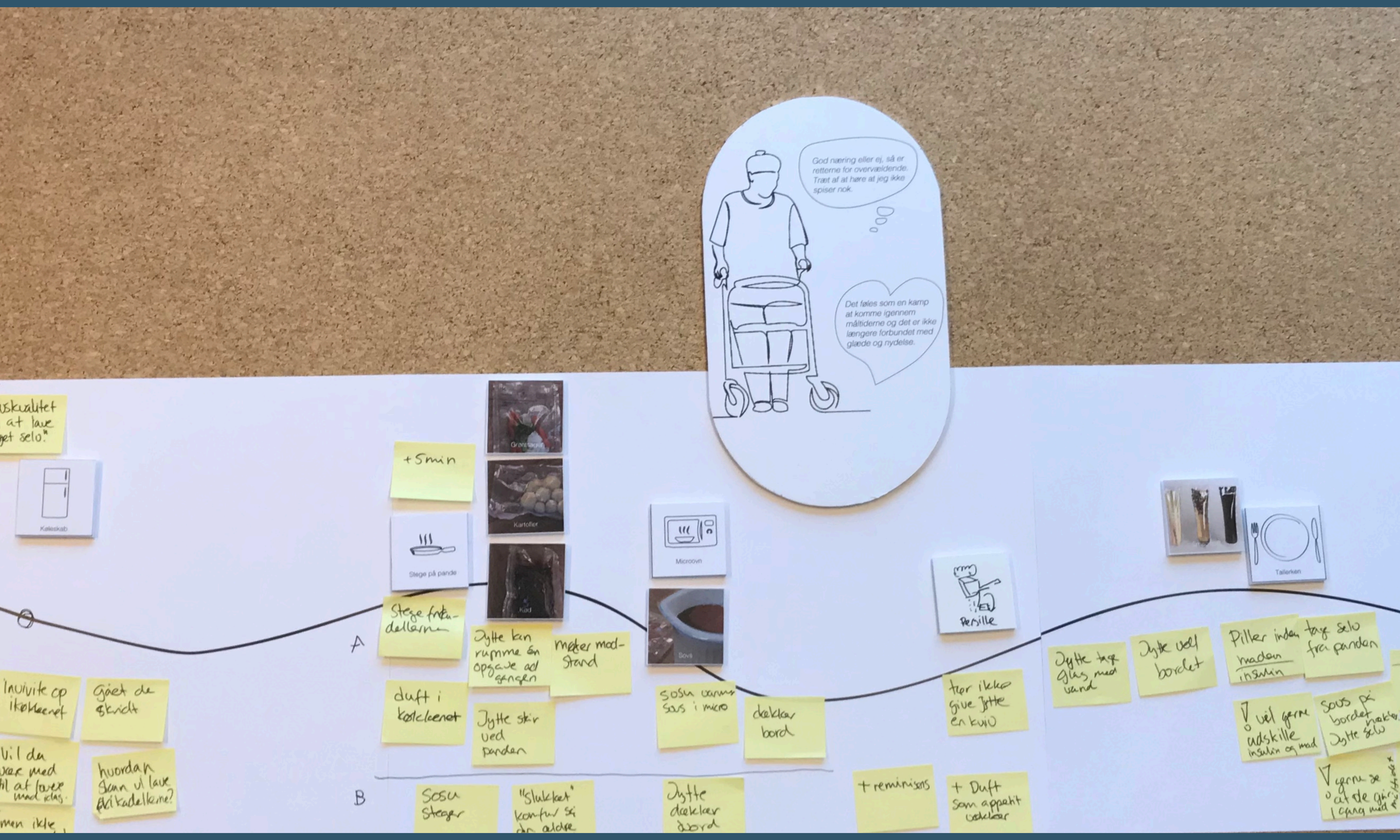
Stemningsbillede fra ekspertpanel - DEL 2

Del 1B Ekspertpanel
Opsummering og udfald af test

Designteamet opsummerede resultaterne fra ekspertpanelet til projektgruppen baseret på eksperternes udtalelser og reaktioner på selve dagen.*

I dette afsnit konkluderes der på disse udtalelser og reaktioner i forhold til de hypoteser og tematikker, der var sat op for testen. Disse vil blive taget med i en videre proces for produktmodning af konceptet.

Opsummeringerne fra den oprindelige afrapportering er taget med i deres originale form*.



*Se hele opsummeringen i “Bilag”

Del 1B Ekspertpanel
Designteamets opsummering

Positive bidrag

Overordnet mener Ekspertpanelet, at konceptet bidrager til en positiv måltidsoplevelse ved at åbne op for en involvering af brugeren i udvælgelsen og tilberedningen af maden.
Dette åbner i højere grad op for at vække appetitten og skaber en større fleksibilitet end den nuværende løsning kan tilbyde.

Konceptets kommunikation og de indlagte fortællinger forlænger relationen fra producenten helt ud til borgeren og er med til at muliggøre dialog omkring et måltid frem for at tale om mad som kost.
Dette understøtter en mere måltidsorienteret dialog mellem brugeren og SOSU, chauffør, og familier.

"Konceptet bidrager til at tydeliggøre råvarernes proveniens og et link til vores kulturelle forhold til mad"
(Marianne, Fremtidsforsker)

Del 1B Ekspertpanel
Designteamets opsummering

Udfordringer/ bekymringer

Ekspertpanelet ser nogle mulige udfordringer ved en højere grad af kompleksitet i udvælgelsesprocessen og i den differentierede tilberedning.
Derfor er der behov for at sikre en fyldestgørende instruktion, for at den tiltænkte tilberedning kan lykkes hos brugerne.

Derudover er der en bekymring omkring, hvorvidt der kan skabes en barriere mellem konceptet og brugerne, fordi det vil kræve mere tid til tilberedning og opvask - eventuelt fra en SOSU.

Del 1B Ekspertpanel
Designteamets opsummering

10

Opmærksomhedspunkter i forhold til brugerne

Den ny emballage kan være en barriere for borgere med fysiske begrænsninger pga. en mere ustabil håndtering (f.eks. parese-borgere).

Specialkost i emballagen skal afklares i den videre produktmodning, samt hvorvidt storytelling kan mindske den fremmedgørelse, der ofte sker hos borgeren på specialkost.

Der kan være udfordringer omkring borgere med kognitive udfordringer herunder demenssygdomme.
Hvordan kan tilbuddet se ud til dem, med dette koncept?
Bør selve servicen også differentieres ift. udbringning og opbevaring i køleskab?

Del 1B Ekspertpanel

Projektgruppens konklusion på “Ekspertpanel”

Efter drøftelser i projektgruppen på baggrund af designteamets opsummering, konkluderes følgende **muligheder** ved ‘måltidskassen’:

Eksperterne mener at konceptet taler ind i konceptet tematikker og bidrager til et fokus på måltidet gennem den øgede fleksibilitet og involverende tilberedning for deltagerne. Hermed er konceptet med til at flytte madservice i sin nuværende form fra ‘færdigmad til måltidsoplevelse’.

Konceptet giver brugeren mere medbestemmelse til at træffe et valg omkring sit eget måltid helt frem til tilberedningstidspunktet. En faktor, der udvider brugerens råderum og øger fleksibilitet i udvælgelsen og tilberedelsen af måltidet.

For ekspertpanelet giver tilberedningen af maden også en øget mulighed for at involvere brugeren og tilføje den socialitet, der kan være i tilberedning af et måltid.

Tilberedningen af måltidet kan fungere som appetitvækker, idet f.eks. madens dufte og farver er adskilte.

Som element i hverdagsrehabiliteringen, kan konceptet spille en stor rolle både i sin involvering af brugeren i tilberedningen, og i den genkendelighed konceptet skaber til processen, der for brugeren har været hverdag gennem en lang årrække.

Dette taler ind i hypotesen om at konceptet er med til at flytte brugeren fra blot at spise mad, til at tilberede og indtage et måltid.

Del 1B Ekspertpanel

Projektgruppens konklusion på “Ekspertpanel”

Efter drøftelser i projektgruppen på baggrund af designteamets opsummering, konkluderes følgende **udfordringer** og **opmærksomhedspunkter** ved ‘måltidskassen’:

Ekspertpanelet ser nogle mulige udfordringer ved en højere grad af kompleksitet i udvælgelsesprocessen og i den differentierede tilberedning. Derfor er der behov for at sikre en fyldestgørende instruktion, for at den tiltænkte tilberedning kan lykkes hos brugerne.

Derudover er der en bekymring omkring, hvorvidt der kan skabes en barriere mellem konceptet og brugerne, fordi det vil kræve mere tid til tilberedning og opvask - eventuelt fra en SOSU.

Den ny emballage kan være en barriere for borgere med fysiske begrænsninger pga. en mere ustabil håndtering (f.eks. parese-borgere).

Der kan også være udfordringer omkring borgere med kognitive udfordringer herunder demenssygdomme. Hvordan kan tilbuddet se ud til dem, med dette koncept? Bør selve servicen også differentieres ift. udbringning og opbevaring i køleskab?

Specialkost i emballagen skal afklares i den videre produktmodning, samt hvorvidt storytelling kan mindske den fremmedgørelse, der ofte sker hos borgeren på specialkost. Dette fokus handler om at mange borgere på specialkost har en oplevelse af, at deres sociale rum formindskes når de skal indtage ‘skræddersyet’ specialkost. En justering i kommunikationen kan medvirke til en anden fortælling og en anden forståelse fra omgivelserne når maden pakkes ud og tilberedes.

Ekspertpanelets kommentarer omkring barrierer eller opmærksomheds-punkter giver anledning til reflektion, men anses ikke for at være stopklodser for emballagekonceptet. De skal fungere som fokuspunkter for produktudviklingen og er en del af en efterfølgende implementeringsstrategi.

Del 1B Ekspertpanel

Opmærksomhedspunkter til ‘Ekspertpanel’

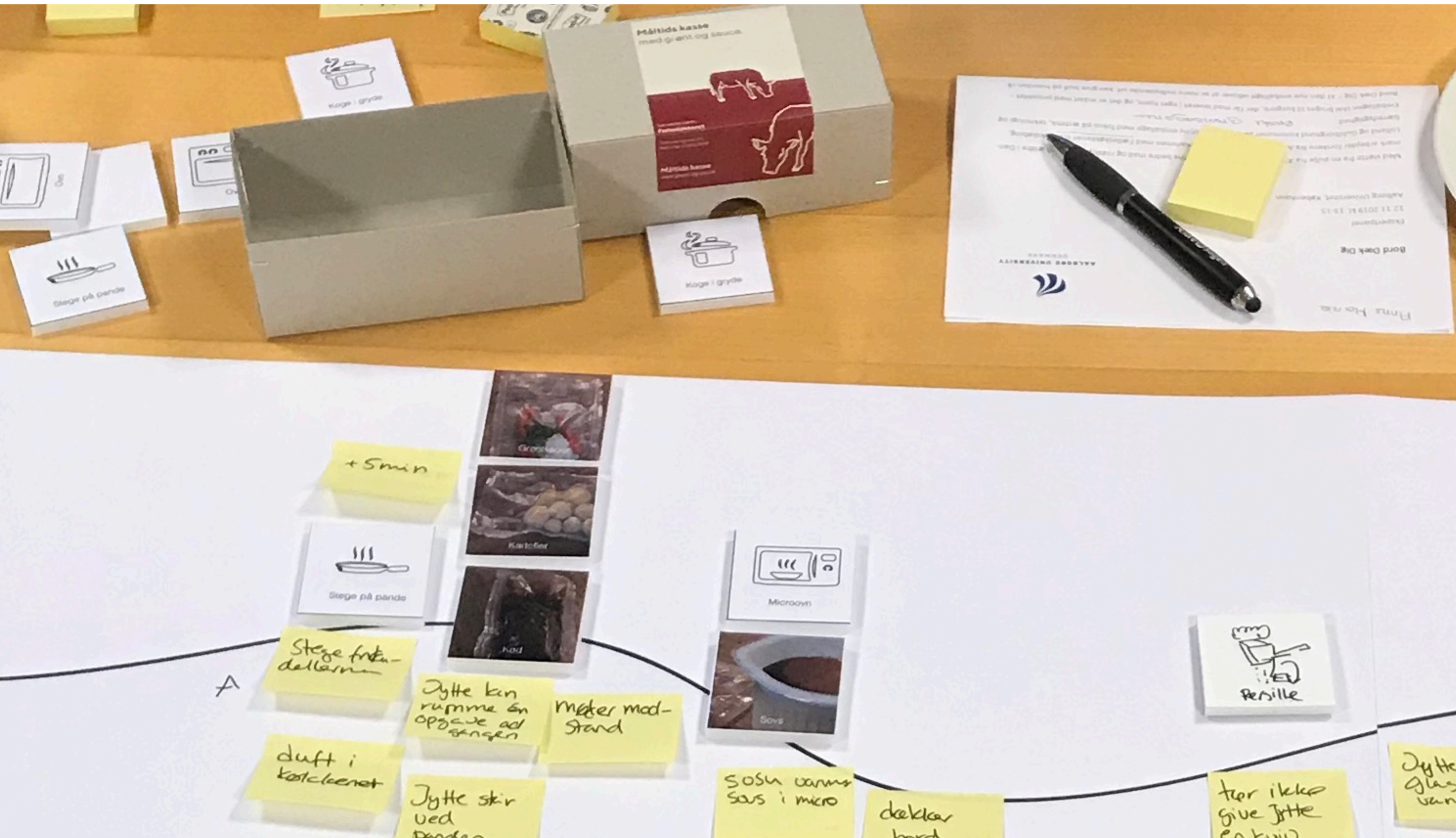
I forbindelse med ekspertpanelet noterede projektgruppen nogle opmærksomhedspunkter i forhold til processen og afviklingen af dagen. Plenumdiskussioner kan være svære for alle at deltage aktivt i, især når deltagerne ikke kender hinanden på forhånd. Derfor blev første del faciliteret med individuelle noter og små gruppe dialoger, og anden del foregik i grupper. Erfaringer viser at deltagere i mindre grupper kommer mere til orde, og der opbygges en tryghed og et tillidsfuldt forhold deltagerne imellem.

Samtidig bevirker den tætte relation i mindre grupper, at der kan “opstå en stemning” som kan medvirke til et øget fokus på det rollespil der blev brugt i Del 2. Rollespil i nye konstellationer kræver tryghed og tillid mellem de mennesker der er tilstede i rummet.

<u>Det der ikke kunne afdækkes:</u>
Fokus for ekspertpanelet var at få faglige input og kritik på det valgte emballagekoncept, med fokus på måltidsoplevelsen og muligheder og udfordringer i relation til konceptet. Derfor blev der ikke fokuseret på de taktile eller de æstetiske oplevelser i konceptet, herunder udvælgelse, udpakning og tilberedning.

Det samme gælder de teknologiske aspekter i madens tekstur, og konkrete snakke om bæredygtighed omkring mængden af spild og affaldshåndtering.

Aspekter omkring madens tekstur, affaldshåndtering mm. vil være en del af de fokuspunkter der er med i produkt-udviklingen og den efterfølgende implementerings-strategi.



Bilag

Bilag 1 | Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Bilag 2 | Billeder af stimuli anvendt

Bilag 3 | Designteam opsummering: Ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Designteam - præsentation af Koncept til Ekspertpanel

(Visualiseringerne af konceptet var også printet og hængt op i rummet)

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Projektet lige nu

– efterår 2017

– udviklet emballagekoncept

– nu i starten af testfasen…

Designit
a wipro company

Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Rammen for i dag

Emballagekonceptet
– ikke bestilling, levering, visitation, madens næringsværdier eller hvad der ellers ligger i hele systemet omkring madservice.

Dog gerne notere det, men ikke diskutere det.

Designit
a wipro company

Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Forventninger

– vores ekspertise

– jeres perspektiv

Designit
a wipro company

Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

8

Madservice med fokus på forpakning, opbevaring og tilberedning.

– yderligere læringer omkring problemstillingen ved madservice, men disse relaterer sig ikke til emballagen.

Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Brugertype #1

Kan selv

Par hvor den ene har behov for specialkost

Par hvor den ene har behov for specialkost

Ægtefælle



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Brugertype #2
Kan selv

Aktiv ældre der bor alene



Del 1B Ekspertpanel

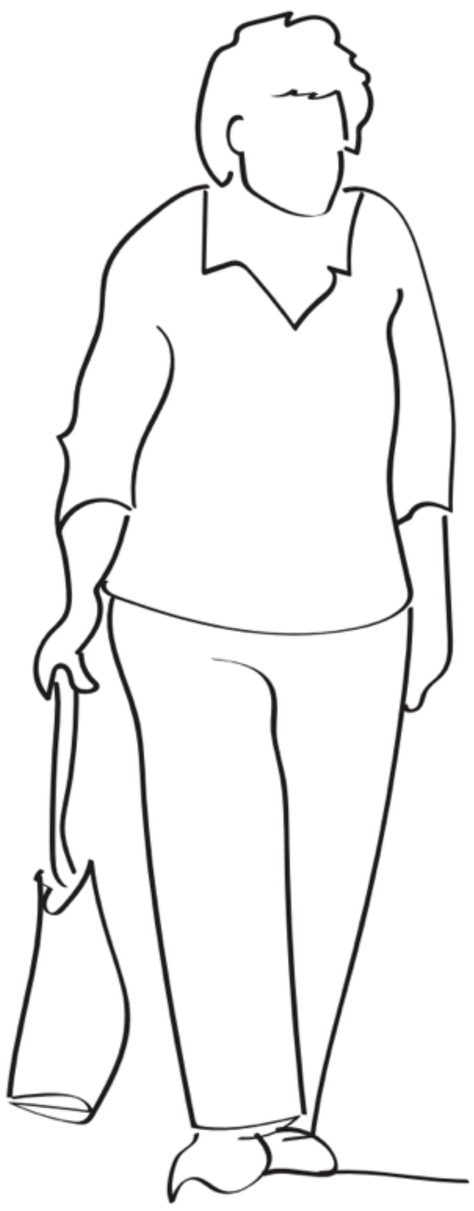
Bilag 1

Brugertype #3

Kan lidt selv

Brugere med fysiske udfordringer

Tilknyttet SOSU i hverdagen



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

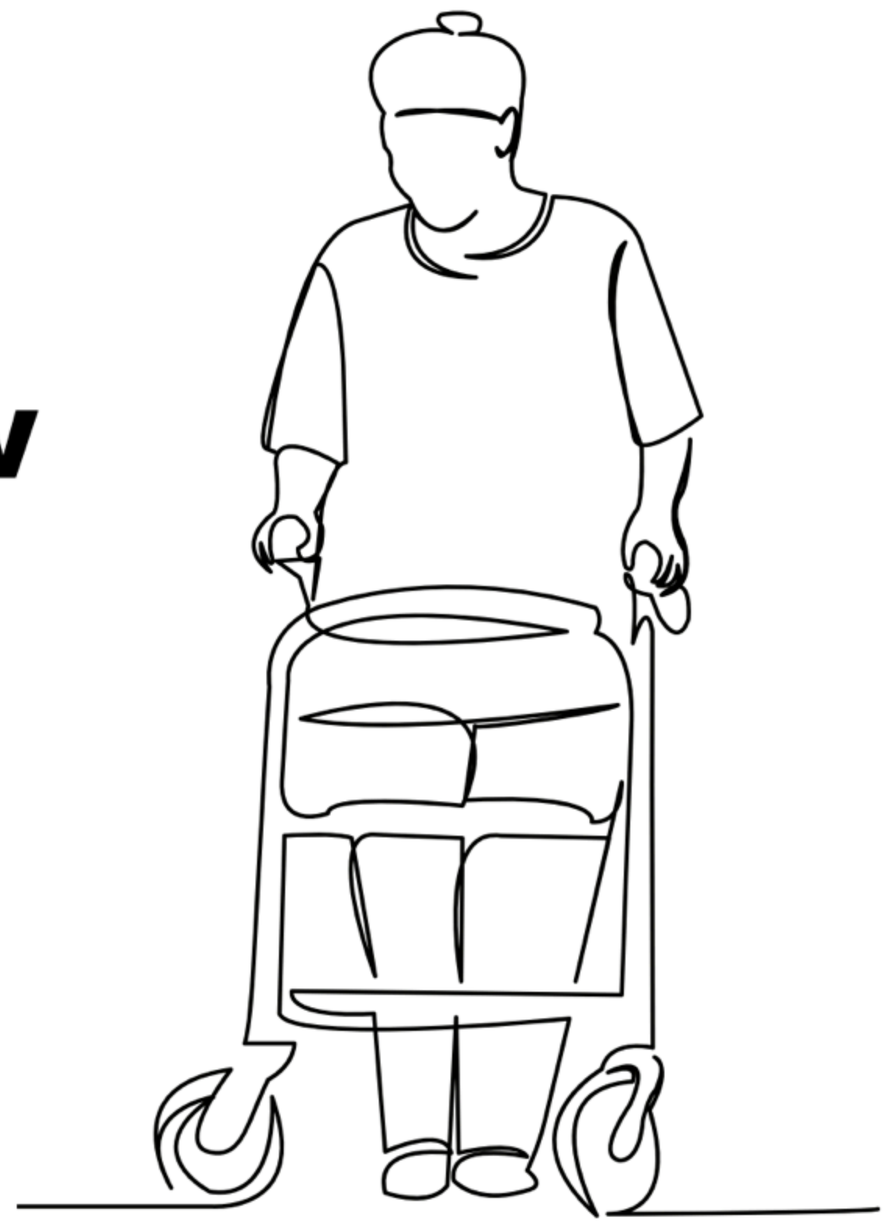
Bilag 1

Brugertype #4

Kan ikke selv

**En bruger med demenssygdom -
der bor alene**

Tilknyttet: SOSU i hverdagen



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

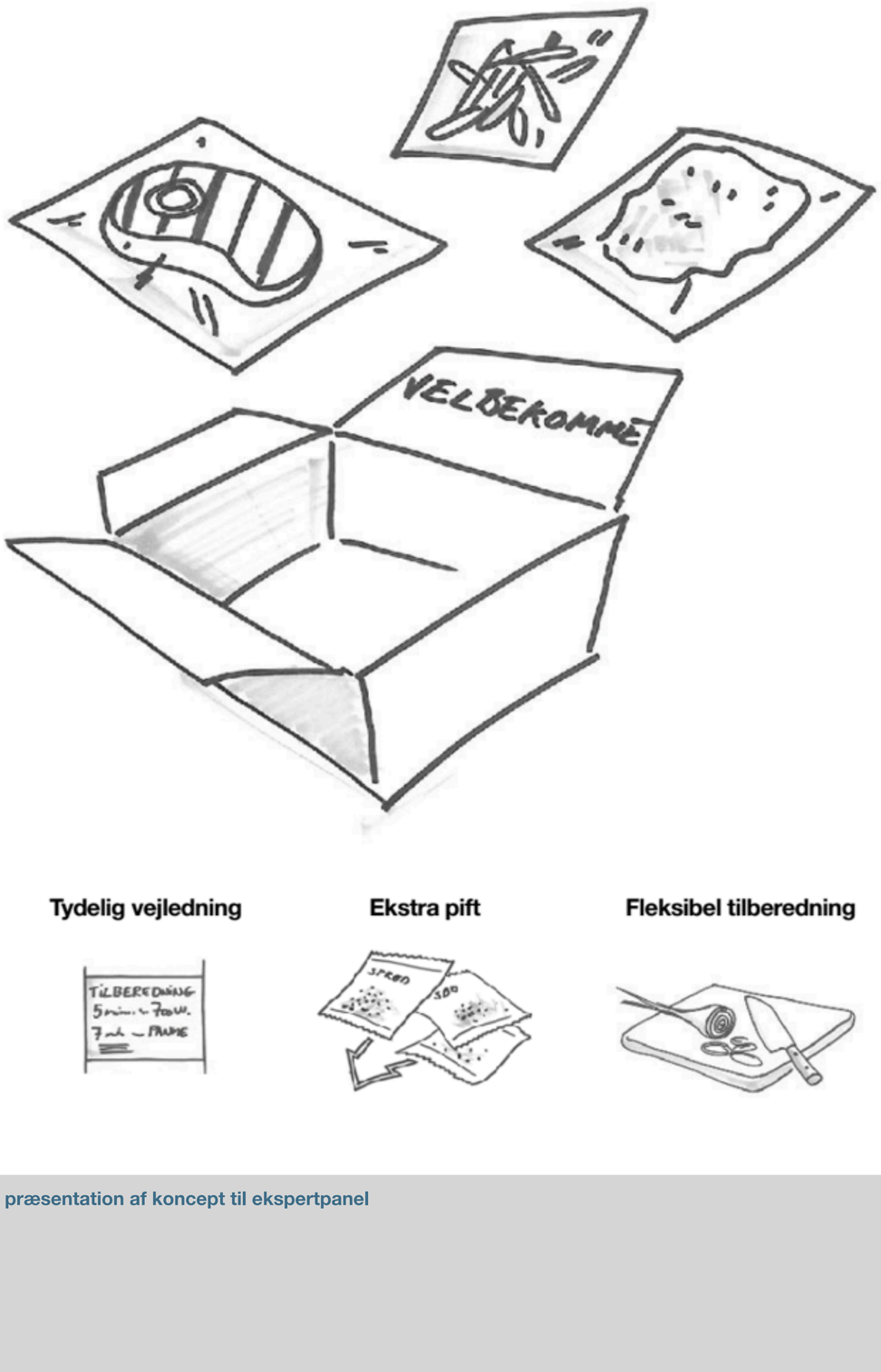


Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Måltidskassen



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

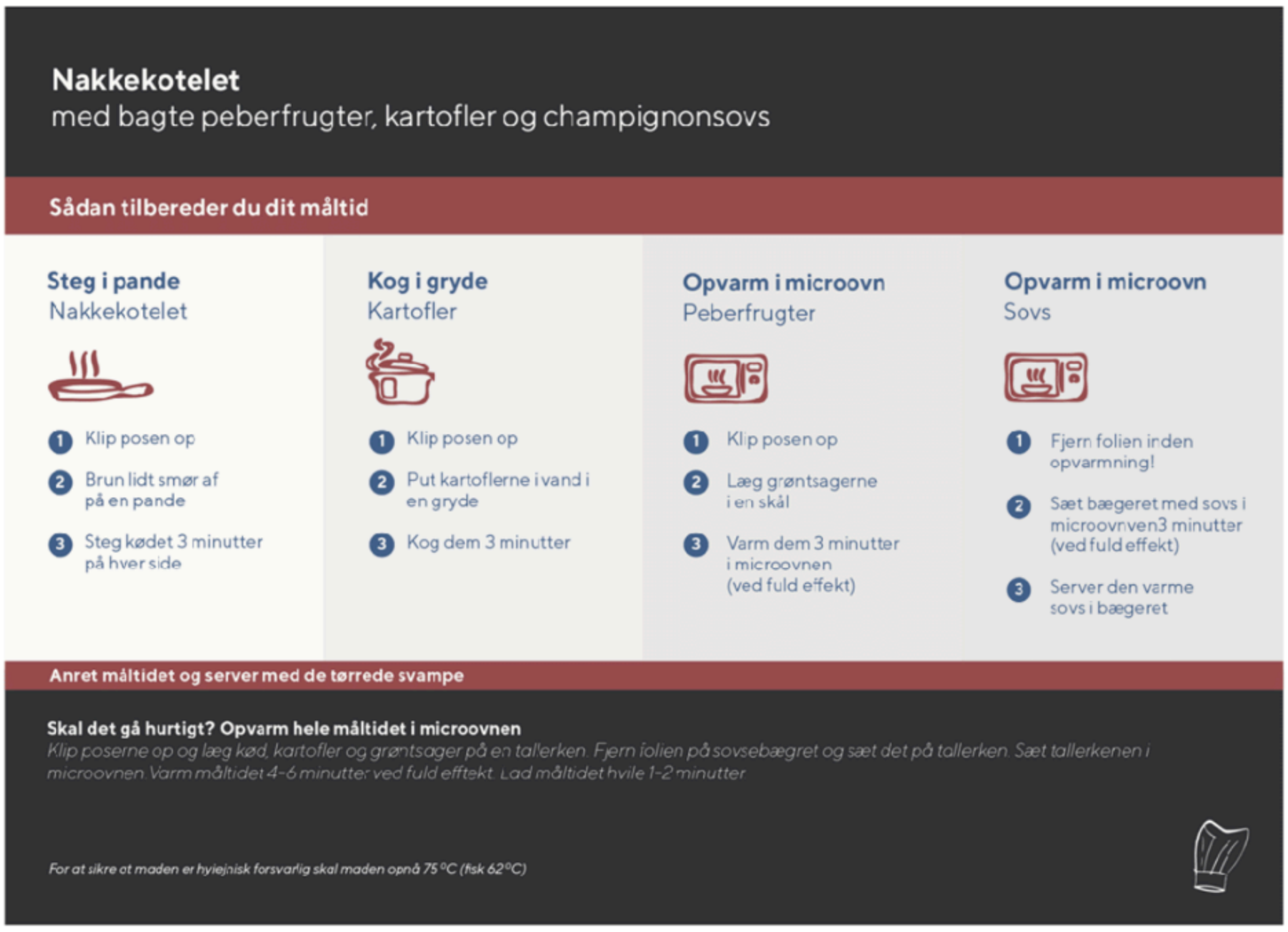
Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

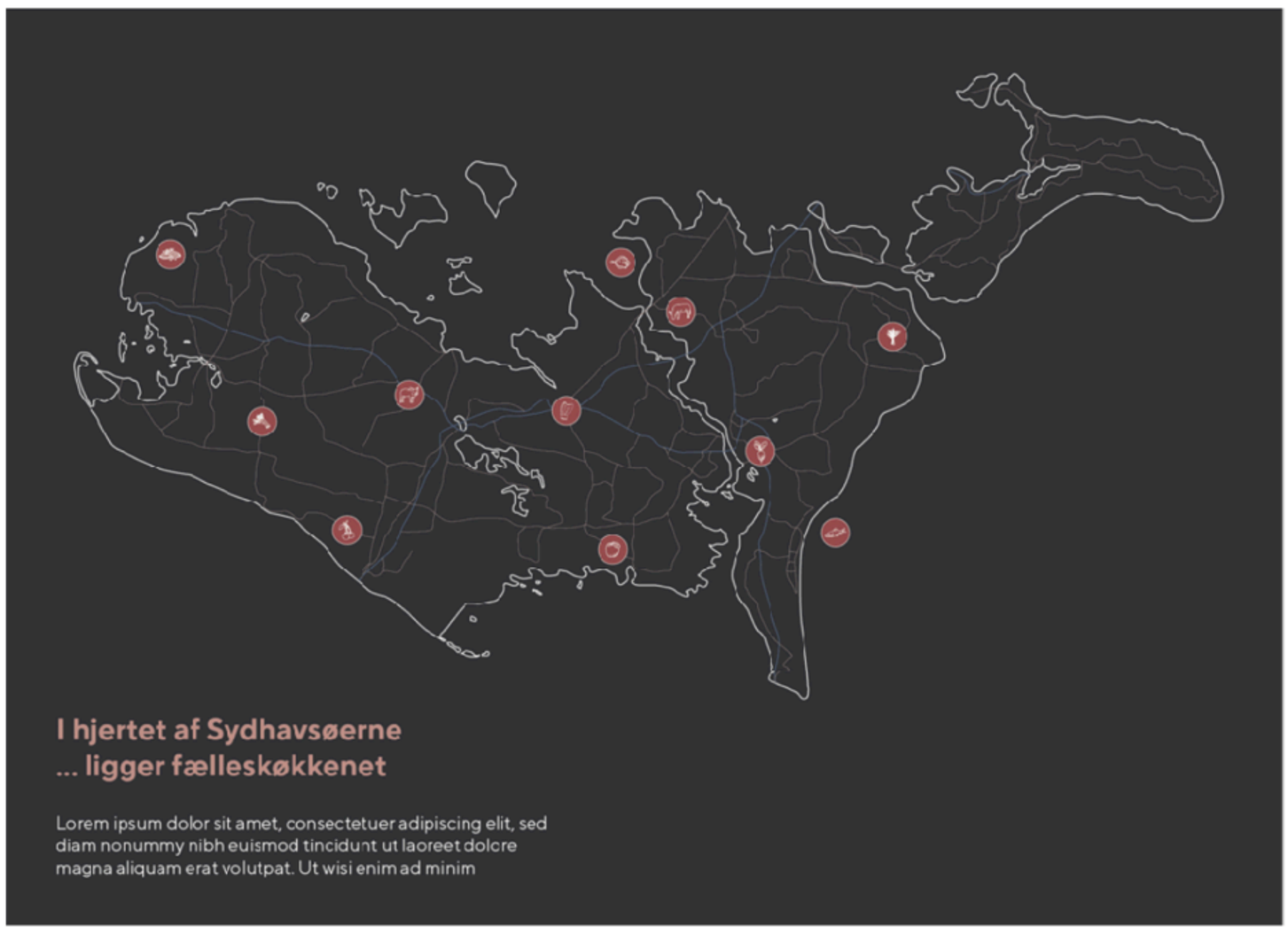
Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

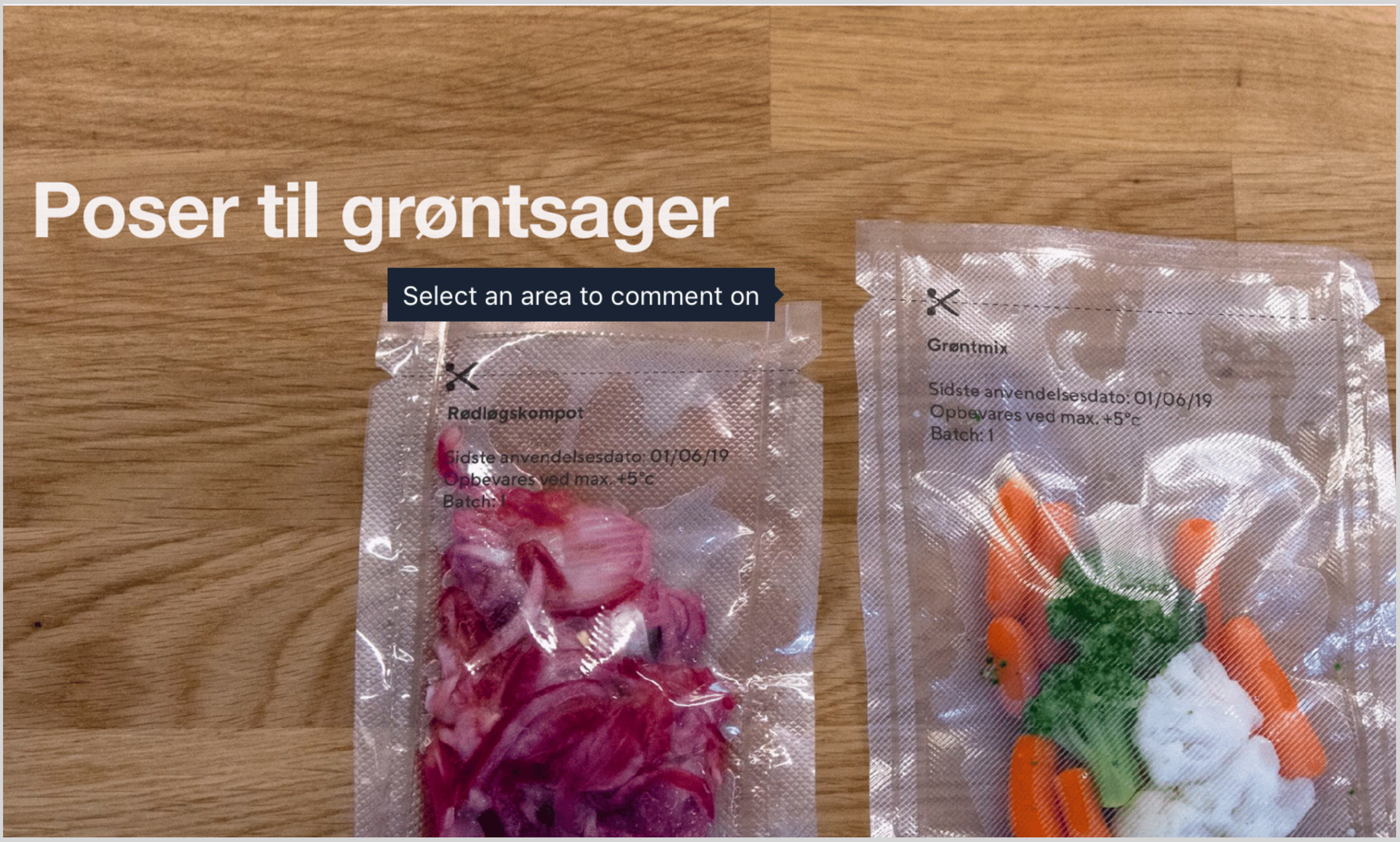
Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

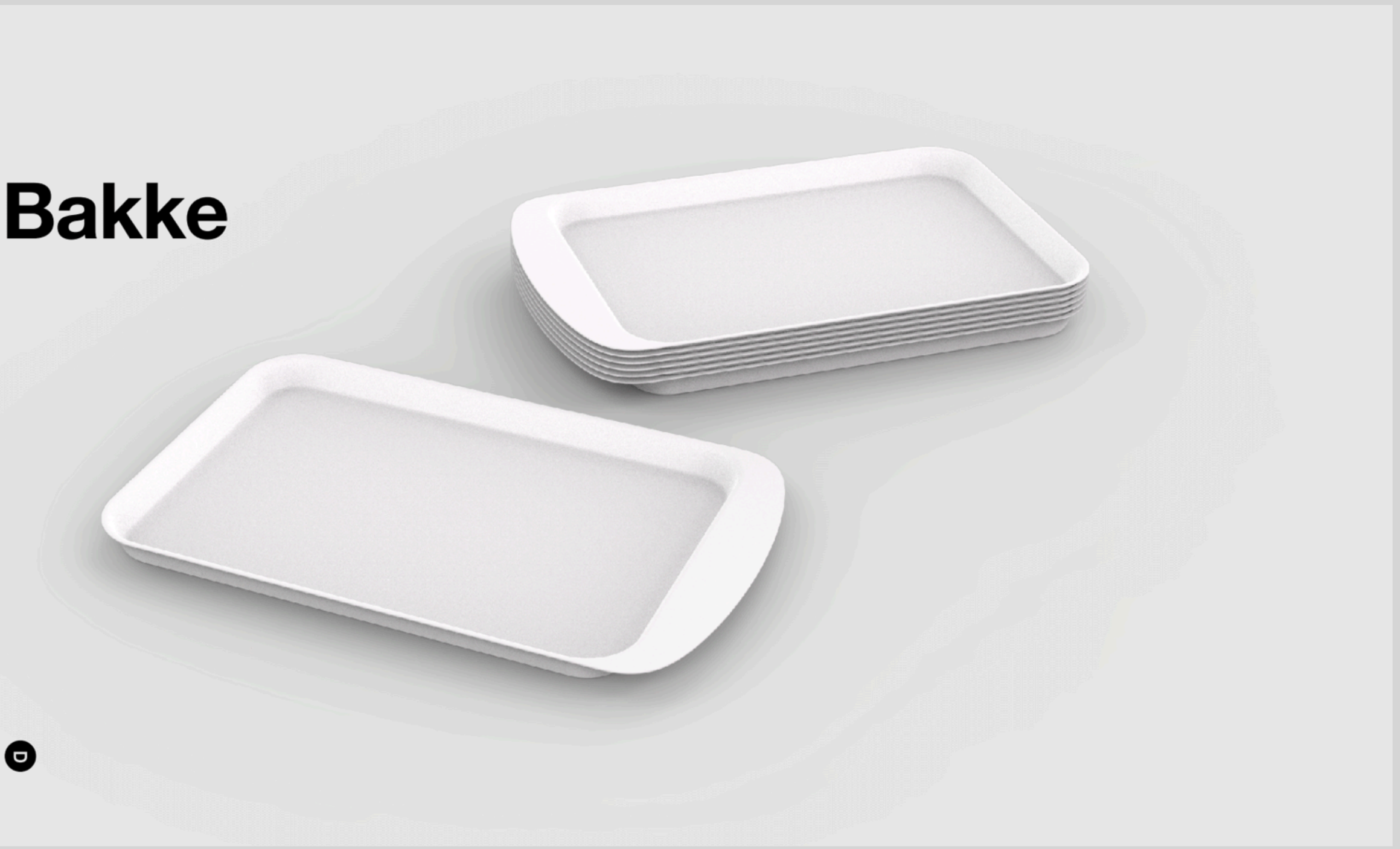
Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Asiet til pyntede desserter



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Bæger til kolde småretter



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Toppings, krydderier og dressinger





Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 1

Med i køkkenet



Designteam præsentation af koncept til ekspertpanel

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 2

Billeder af Stimuli Anvendt

Noteark

Mine noter

PLUS

MINUS

SPØRGSMÅL

Vores vurderingsark

PLUS VED KONCEPTET

1.

2.

3.

4.

5.

MINUS VED KONCEPTET

1.

2.

3.

4.

5.

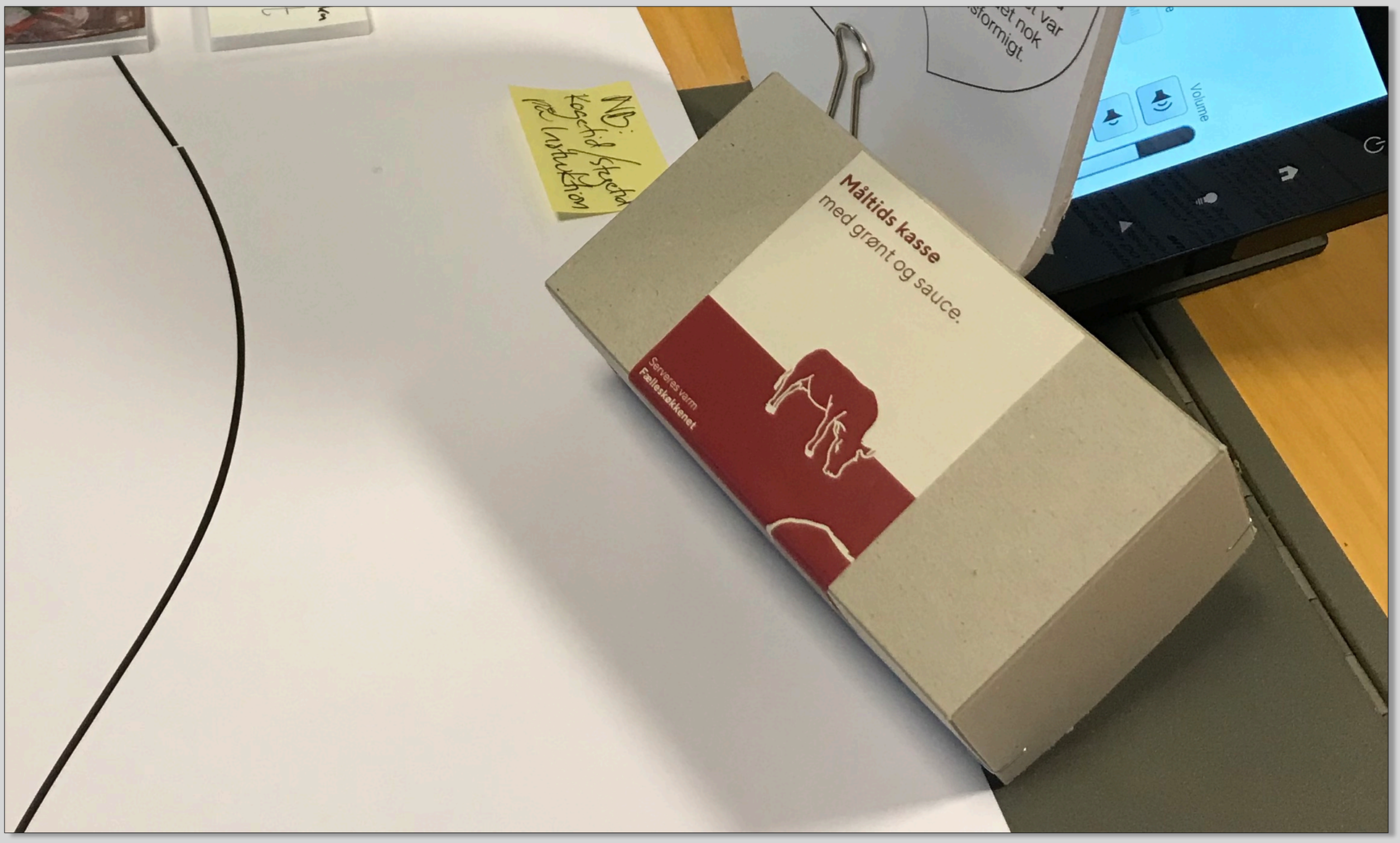
UD OVER KONCEPT

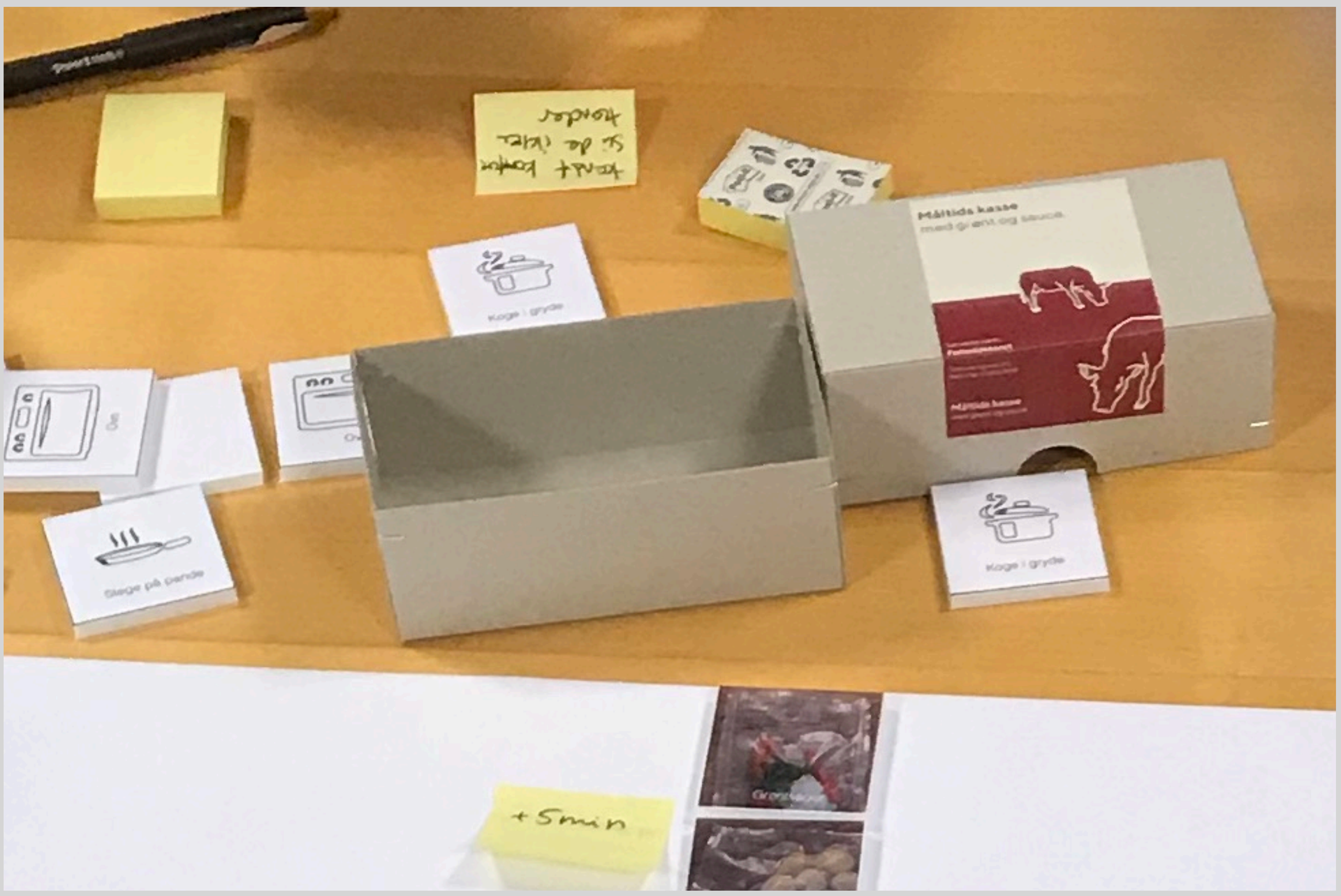
GRUPPE:

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 2

Prototyper





Brugerprofiler

Preben

Bor i eget hjem sammen med sin hustru Åse.

Preben er for nylig blevet opereret for spiserørskræft og er efter udskrivelse blevet visiteret til specialkost da han oplever synkebesvær. Det er måske er en midlertidig ordning, som han er på, indtil han har det bedre igen. Han ville gerne lave mere mad selv igen, men det er for svært at overskue lige nu.

Det svære

Har svært ved at acceptere sygdommens omstændigheder. Derfor har han ikke længere lyst til at spise sammen med sin hustru. Der er for stor forskel mellem det de hver især spiser.

Drømmene

At han og hustruen spiser det samme og at maden ikke hele tiden minder ham om, at han endnu ikke er helt rask.



Ellen

Bor alene i egen bolig efter at have mistet sin mand for 5 år siden.

Hun har slidgigt og derfor nedsat funktion i hænderne. De fleste dage er hun frisk og rørig, men nogle dage er overskuddet mindre fordi kroppen gør ekstra ondt.

Ellen kan godt lidt af det praktiske selv - især på gode dage. Der kommer også en SOSU hver dag omkring frokost og hjælper med det praktiske. Nogle gange også med mad og medicin.

Det svære

At hun ikke bare lige selv kan bestemme, hvad og hvornår hun vil spise - især om aftenen. Særligt på de dårlige dage, hvor hun er afhængig af at en SOSU har sat maden frem allerede til frokost.

Drømmene

Større udvalg og mere indflydelse på, hvad hun spiser. Ikke kun fra dag til dag, men helt ned i sammenstæningen af retterne.



Kirsten

Bor alene i egen bolig. Mistede sin mand for 2 år siden.

Hun har valgt at få madservice nu hun er alene. De dage Kirsten ikke er i byen, vil hun alligevel gerne have et ordenligt måltid og nyder gerne et glas vin til maden. Med en madservice sikrer hun at hun får en god og varieret kost, samtidig med, at hverdagen bliver nemmere når hun nu er alene.

Det svære

At læse teksten på emballagen og skelne retterne fra hinanden. Det kan være svært at invitere gæster, når alt mad bestilles i forvejen.

Drømmene

Større medbestemmelse i sammensættelsen af det enkelte måltid og mere fleksibilitet i forhold til at invitere gæster.



Jytte

Bor alene i plejebolig efter at have mistet sin mand for 10 år siden.

Hun går dårligt og kommer ikke ret meget ud. Jytte har begyndende alzheimer og kan ikke længere selv lave mad.

Hun får madservice til alle måltider, som hendes datter bestiller, mens en SOSU-assistent hjælper hende med at tilberede maden hver dag.

Nogle dage vil Jytte gerne hjælpe til med tilberedningen af maden, hvis SOSU'en spørger. Andre dage orker hun ikke.

Det svære

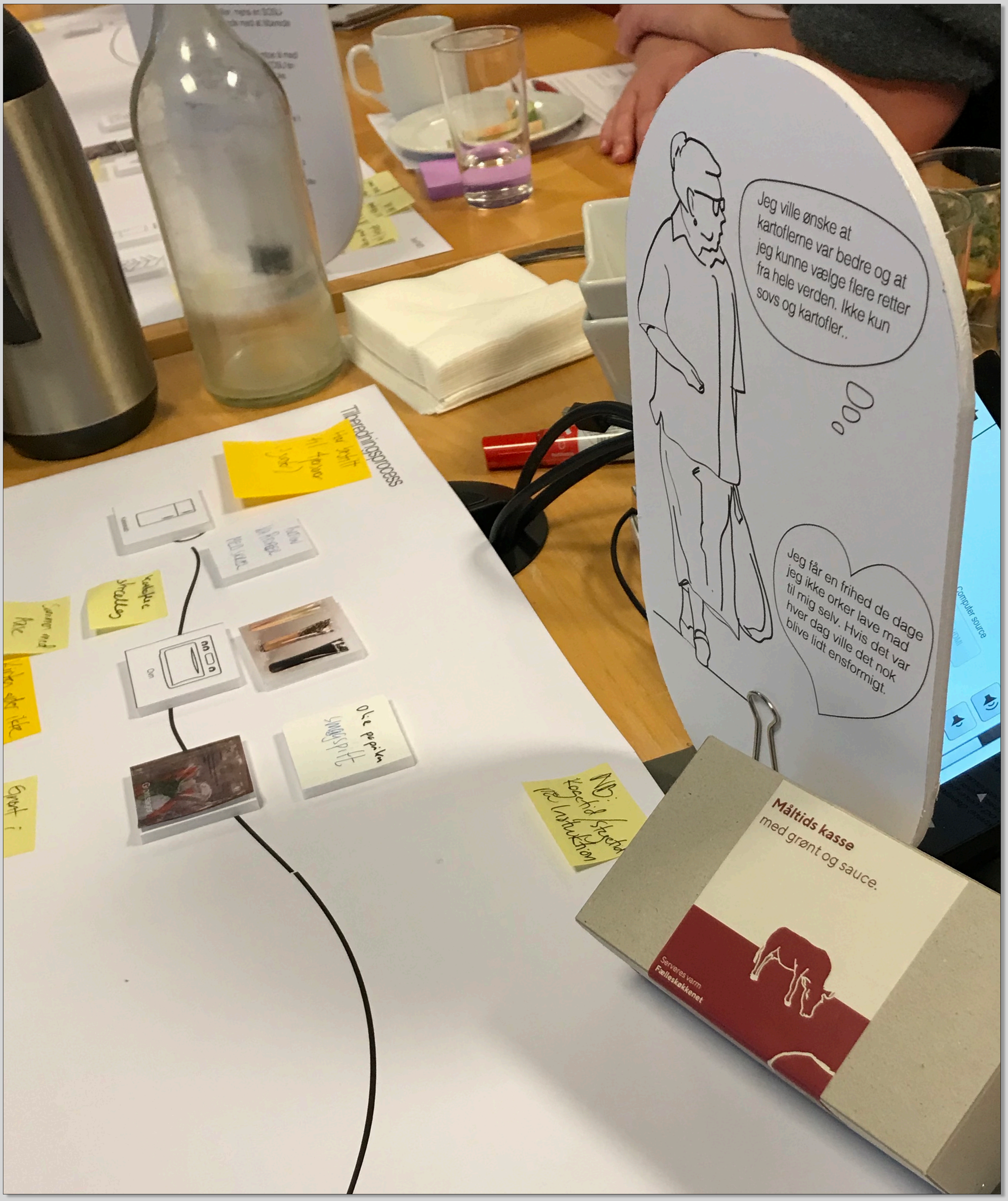
Appetiten kniber. Jytte bliver meget hurtig mæt og glemmer ofte at spise i løbet af dagen.

Drømmene

Drømmer om at spise sammen med andre ældre og om at have mere selvbestemmelse i forhold til, hvad der kommer på tallerkenen.



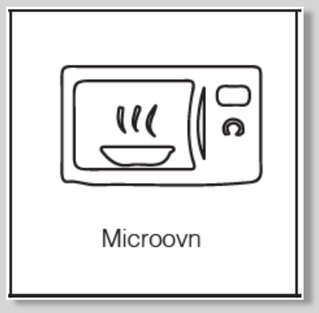
Brugerprofiler i pap

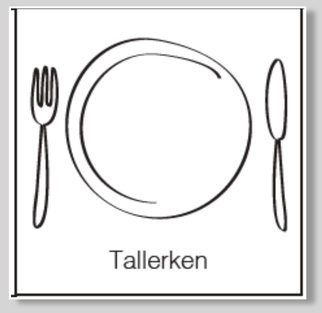


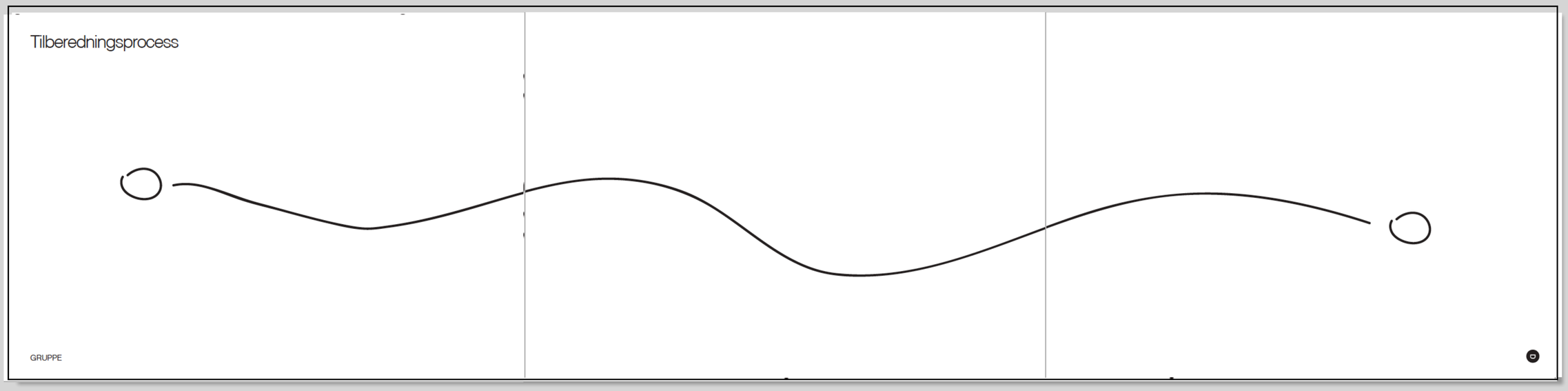
“Spilleplade” og spillebrikker





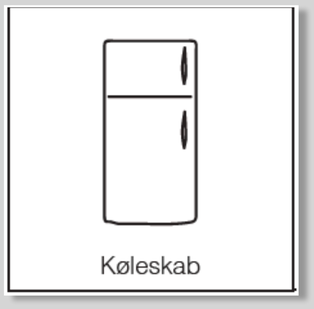




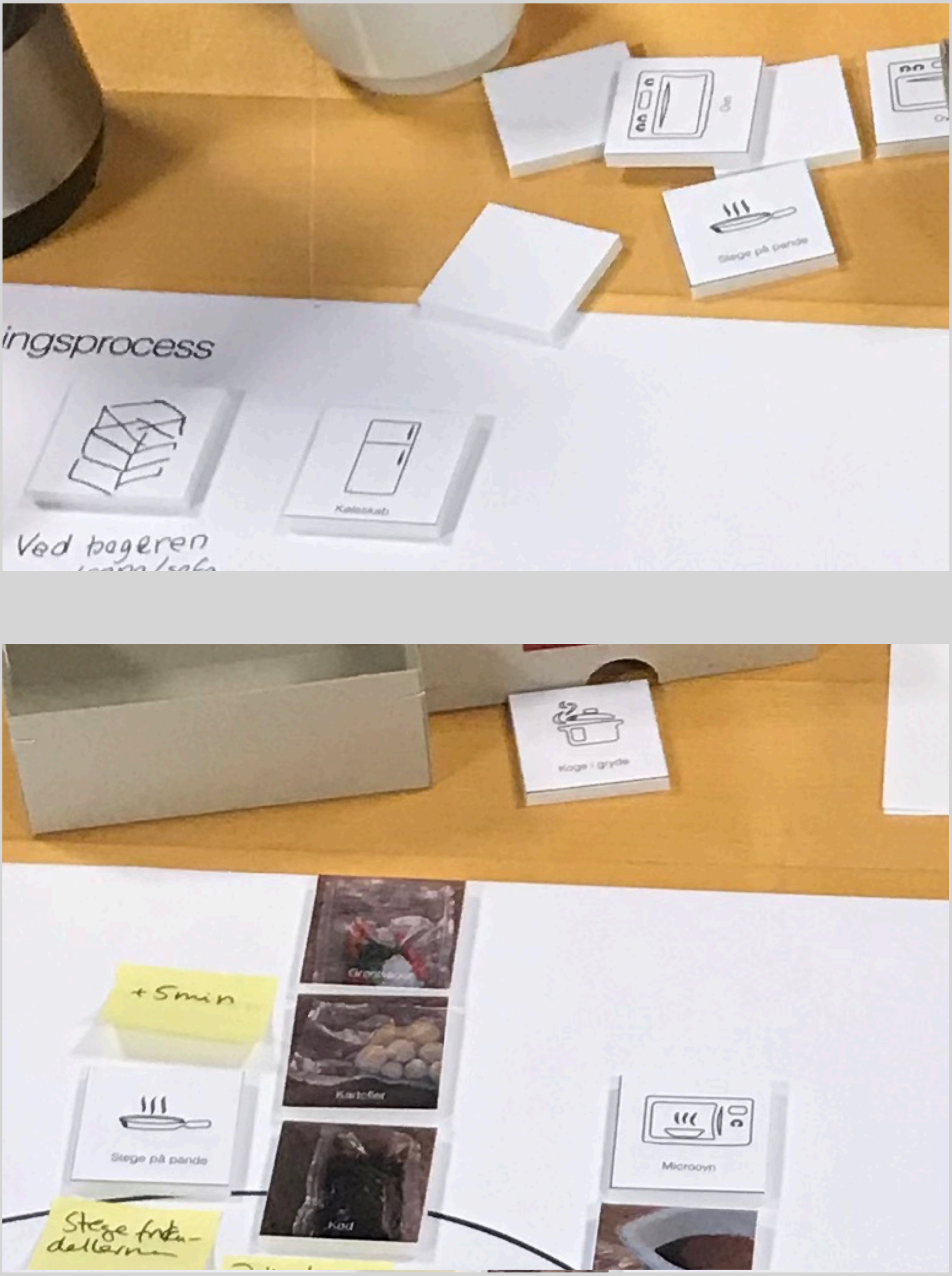








“Spillebrikker"



Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

Design-teamets Opsummering fra "Ekspertpanel"

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

Formål

At få faglige input og kritik på valgte emballagekoncept fra forskellige eksperter der af projektgruppen var identificeret som relevante for testen.

Særligt med fokus på måltidsoplevelsen og konceptets muligheder og udfordringer i relation hertil.

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

4

Agenda

- Velkomst og intro til projekt v. AAU og FK
- Præsentation process og koncept v. Designit
- Øvelse #1: Deltagernes umiddelbare noter og vurdering af konceptet - individuelt og i grupper
- Øvelse #2: Måltidsscenarie-spil - deltagere gennemspiller brugerscenarie med måltidskasser

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

Eksperter

[redacted]	Det gode køkken, Udvikling, projekt servicedesign
[redacted]	Kvalitetskoordinator, Mad & Måltider
[redacted]	Driftschef, Mad til hver DAG
[redacted]	Distributionsleder
[redacted]	Chef, Mad & Måltider
[redacted]	Emeritus Københavns Professionshøjskole "Ældre & Mad"
[redacted]	Fremtidsforsker
[redacted]	Social- og sundhedsassistent
[redacted]	Social-humanitære kontaktperson & Medlem af Ældresagens lokalbestyrelse
[redacted]	Ph.D i spiserumsdesign

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3



8

Positive bidrag

Overordnet mener Ekspertpanelet, at konceptet bidrager til en positiv måltidsoplevelse ved at åbne op for en involvering af brugeren i udvælgelsen og tilberedningen af maden.
Dette åbner i højere grad op for at vække appetitten og skaber en større fleksibilitet end den nuværende løsning kan tilbyde.

Konceptets kommunikation og de indlagte fortællinger forlænger relationen fra producenten helt ud til borgeren og er med til at muliggøre dialog omkring et måltid frem for at tale om mad som kost.
Dette understøtter en mere måltidsorienteret dialog mellem brugeren og SOSU, chauffør, og familier.

"Konceptet bidrager til at tydeliggøre råvarernes proveniens og et link til vores kulturelle forhold til mad"
(Marianne, Fremtidsforsker)

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

9

Udfordringer/ bekymringer

Ekspertpanelet ser nogle mulige udfordringer ved en højere grad af kompleksitet i udvælgelsesprocessen og i den differentierede tilberedning.
Derfor er der behov for at sikre en fyldestgørende instruktion, for at den tiltænkte tilberedning kan lykkes hos brugerne.

Derudover er der en bekymring omkring, hvorvidt der kan skabes en barriere mellem konceptet og brugerne, fordi det vil kræve mere tid til tilberedning og opvask - eventuelt fra en SOSU.

10

Opmærksomhedspunkter i forhold til brugerne

Den ny emballage kan være en barriere for borgere med fysiske begrænsninger pga. en mere ustabil håndtering (f.eks. parese-borgere).

Specialkost i emballagen skal afklares i den videre produktmodning, samt hvorvidt storytelling kan mindske den fremmedgørelse, der ofte sker hos borgeren på specialkost.

Der kan være udfordringer omkring borgere med kognitive udfordringer herunder demenssygdomme.
Hvordan kan tilbuddet se ud til dem, med dette koncept?
Bør selve servicen også differentieres ift. udbringning og opbevaring i køleskab?

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3



Emballagekoncept

Ekspertpanelet blev præsenteret for projektets forløb, indsigter, tematikker og designovervejelser - samt hvordan det udvalgte projekt ser ud her ved testefasens start.

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3







Princípper for konceptvalg

14

Inspirerende køleskab

\+

Emballagens forskellige farver, materiale og visuelle kommunikation har potentiale til at skabe en foranderlighed og et inspirerende 'kig' i køleskabet.

\-

Udfordringen er dog, om oplevelsen bliver differentieret nok, hvis den visuelle kommunikation kun lever på toppen af æsken. Bekymring for om det er til at overskue når "maden" ikke kan ses.

"Det borgerne savner er et differentieret kig ind i køleskabet. Spørgsmålet er, hvorvidt en grå kasse bidrager til en bedre oplevelse end den sorte kasse?"

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3



Håndtering og kommunukation
- Fortælling
- Piktogrammer og instruktion
- Genkendelighed
- Hverdagsrehabilitering
- Kompleksitet

Effektivitet
- Visitering af tid
- Produktion & forpakning
- Skalering

Principper for konceptvalg

15

Materialitet

\+
Beriflinger og særligt saucekandens og asiettens former indbyder til en stærkere måltidsoplevelse - også følelsen mellem hænderne.

Særligt i tilfælde, hvor borgerens overskud er svækket, kan emballagens form give en oplevelse af ‘en rigtig tallerken’/ service på bordet.

“Saucekanden er godt tænkt.”

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3



Håndtering og kommunukation

- Fortælling
- Piktogrammer og instruktion
- Genkendelighed
- Hverdagsrehabilitering
- Kompleksitet

Effektivitet

- Visitering af tid
- Produktion & forpakning
- Skalering

Principper for konceptvalg

16

Duft // Det ekstra pift

+

Den differentierede tilbedredning på komponentniveau skaber mulighed for at introducere mere duft ind i køkkenet og i måltidsoplevelsen - hvormed sanserne og appetitten vækkes.

Der opstår en mulighed for at borgere på specialkost, kan 'låne' duftoplevelsen fra eks. ægtefællens tilberedning.

-

Rent praktisk vil det i nogle tilfælde være nødvendigt, at 'Det ekstra pift' er en færdig løsning.

"Duften spreder sig i køkkenet. Det giver mere appetit"

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3







Fortælling

+
Kommunikation om Fællsekøkkenet (FK), de lokale råvarer og nyheder bidrager til en historiefortælling omkring maden.
Det er med til at skabe en mere tydelig afsender på maden og kan styrke en oplevelse af relation mellem borger, måltid og råvareleverandører og køkkenpersonale.

Konceptets madhistorie/storytelling kan bidrage til at styrke måltidsoplevelsen. Borgen er i højere grad i stand til at 'tale med om maden'. F.eks. tilberedningsmetode, råvarers oprindelse osv.

"Det at tilføre en fortælling omkring måltidet, for eksempel at grisene kommer fra en landmand på Lolland. kan gøre måltidet mere nærværende - på samme måde som at tale om vejret. Dette kan især være værdiskabende for borgere på specialkost".

"Tydelig afsender på maden kan skabe en relation mellem producent (FK) og borgeren".

"Konceptet er med til at gøre måltidet mere personligt"

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3







Instruktion

\+

Konceptet's brug af piktogrammer og instruktion til differentieret tilberedning kan bidrage til at flere brugertyper selv afkoder og tilbereder maden. Instruktionen overskueliggør og hjælper borgeren i eget hjem med tilberedningsprocessen.
Instruktioner skal også udvikles til SOSU assistenterne, da de hos nogle borgere står for hele tilberedningeren.
Instruktion nævnes som et område der arbejdes med ved de andre madserviceordninger.

\–

Piktogrammer og visualiseringer kan mulighvis være for abstrakte for eksempelvis borgere med demens, her skal tænkes en anden løsning.

Godt med instruktion og kommunikation på hvert eneste måltid, så det er tilgængeligt på det rette tidspunkt.

"Der er nogle fine modeller på vejledning. Det taler til borgere på forskellige niveauer".

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3



Genkendelighed

+
Tilberedning af måltidet og duftene kan være med til at skabe “reminiscens” hos borgeren - også hos borgere med demenssygdom.

Måltidet kommer til at minde mere om den måde hverdagsmad ‘normalt’ tilberedes og dufter på.

Under måltidet bidrager saucekanden og desserttallerkens form også til en genkendelig spiseoplevelse - selv hvis maden tilberedes i mikroovn.

“De fleste spiser dessert direkte af beholderen, så det er en god ide at gøre den pæn”.

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3









Principper for konceptvalg

21

Hverdagsrehabilitering

+
Emballagens komponentniveau inviterer til en differentieret involvering af den enkelte borger på deres kapabilitetsniveau. Det skaber muligheder for hverdagsrehabilitering, hvor den enkelte borger deltager i udvælgelse af måltid, tilberedning og at dække bord afhængig af dagsform og kapabilitet.
Her kan demenssygdomme dog udfordre pga mængden af kompleksitet, hvilket dog kan differentieres afhængigt af borger og dagsform.

–
Emballagens posekomponenter kan udfordre nogle borgeres selvstændighed; eksempelvis parese-borgere (halvsidelammelse) og gigtramte, da poser ikke at står stabilt mens de åbnes.

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3



Kompleksitet

–

Konceptets kompleksitet kan blive for høj på flere parametre:

Overblik og tilgængelighed
Kan flere måltider blive blandet sammen, hvis borgeren åbner flere måltidskasser, for at vælge måltid?
Den visuelle kommunikation kan være ‘for’ abstrakt for nogle borgere (dette gælder specielt for demensramte) og kræver hjælp til afkodning.
Der er mange komponenter, der skal samles for at skabe et færdigt måltid.

“Måske bliver der for mange elementer man skal ‘holde styr på? Bliver det for uoverskueligt? - Er der for mange trin?”

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3







Principper for konceptvalg

23

Tilberedning

\+
Skaber en genkendelighed, en fleksibilitet og en selvstemmelse hos brugerne.
Kan være en aktiv del af hverdagsrehabiliteringen af brugerne.

–
Men der kan også være en udfordring i kompleksitet - bliver der for mange forskellige muligheder og en uoverskuelighed i køkkenet? Hvilke komponenter skal tilberedes på hvilke måder?

“Selv hvis borgeren bare deltager i noget af tilberedningen kan det skabe værdi."

“Selv om det hele bare kan varmes op på én gang, så kommer det stadig op på tallerkenen og måske saucekanden på bordet.”







Principper for konceptvalg

25

Visitering og tid

–

Der er en mulig udfordring i visitering af borgeren.

SOSU'ens tid til at hjælpe med tilberedning og rehabilitering kan være for kort i dag.

Ved kognitivt udfordrede ældre et det et ønske at få 5 min mere til at sikre at maden bliver spist. (SOSU)

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3











Håndtering og kommunukation
- Fortælling
- Piktogrammer og instruktion
- Genkendelighed
- Hverdagsrehabilitering
- Kompleksitet

Effektivitet
- Visitering af tid
- Produktion & forpakning
- Skalering

Principper for konceptvalg

27

Skalering

+
Forpakning på komponentniveau tilbyder en mulighed for at tilberede og pakke den enkelte råvare til borgere i eget hjem og råvarer til plejecentre på samme tid.

Konceptet giver nye muligheder for at tilbyde frisk grønt, såsom: salater, snacktomater osv.

Brugertyper og måltidsoplevelse

Ekspertpanelet blev i grupper præsenteret for fire forskellige brugertyper fra insights-og konceptfasen, samt en konceptuel udgave af måltidskassen.

Her blev de bedt om at gennemspille oplevelsen fra borgeren møder måltidskassen i køleskabet til maden kommer op på tallerkenen.

I denne gennemspilning blev fordele og ulemper for brugertypen identificeret.

Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3



Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

Brugertype #1
Kan selv

Perspektiver for konceptet for brugertype

I dag skaber specialkost/ blød kost generelt en fremmedgørelse

Madens 'andethed' minder den enkelte om sin sygdom og påvirker socialiteten omkring måltidet (man mister lysten til at spise sammen med andre).

Konceptet skaber mulighed for at afhjælpe dette gennem bl.a.:
duft fra eks. det ekstra pift eller tilberedning kan øge appetitten.

Ved at hjælpe med tilberedning af ægtefælles måltid, kan brugeren få en måltidsoplevelse, selvom hans eget måltid ikke vækker den samme oplevelse.

Storytelling kan bidrage til en øget relation til maden og give ægtefællerne en fælles almindelig dialog om maden: "man taler om maden, ligesom man taler om vejret"

Preben

Bor i eget hjem sammen med sin hustru Åse.

Preben er for nylig blevet opereret for spiserørskræft og er efter udskrivelse blevet visiteret til specialkost da han oplever synkebesvær. Det er måske er en midlertidig ordning, som han er på, indtil han har det bedre igen. Han ville gerne lave mere mad selv igen, men det er for svært at overskue lige nu

Det svære

I lar svært ved at acceptere sygdommens omstændigheder. Derfor har han ikke længere lyst til at spise sammen med sin hustru. Der er for stor forskel mellem det de hver især spiser

Drømmene

At han og hustruen spiser det samme og at maden ikke hele tiden minder ham om, at han endnu ikke er helt rask



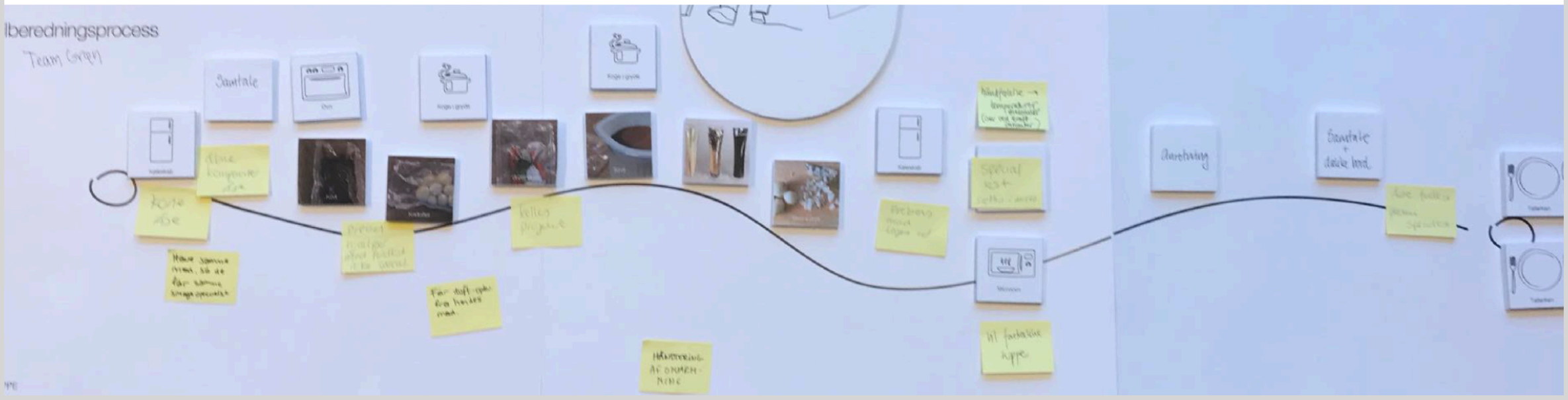
Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

Gennemspillet forløb

- Preben går i køkkenet med sin ægtefælle - de udvælger samme måltid (som fuldkost og specialkost)
- Preben hjælper med tilberedning af fuldkost - ikke specialkosten.
- Kød, kartofler og grønt tilberedes differentieret i hhv. ovn og gryde. Saucen opvarmes i gryde og ekstra drys klargøres.
- Preben tager nu specialkost ud af køleskab; måltidet lægges på tallerken og opvarmes i mikrobølgeovn.
- Preben og ægtefælle anretter og dækker sammen bord
- Deres forskellige kost lægges på tallerknerne og de spiser sammen ved spisebordet.

Brugertype #1
Kan selv



Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

+

Ægteparret kan få samme ret, selvom kosten er forskellig.

I fortælling og tilberedning af ægtefælles kost nærmer deres måltidsoplevelser sig hinanden, så de kan tale om maden sammen.

Preben får duftoplevelsen fra ægtefælles tilberedning.

Tilberedning bliver et fælles projekt.

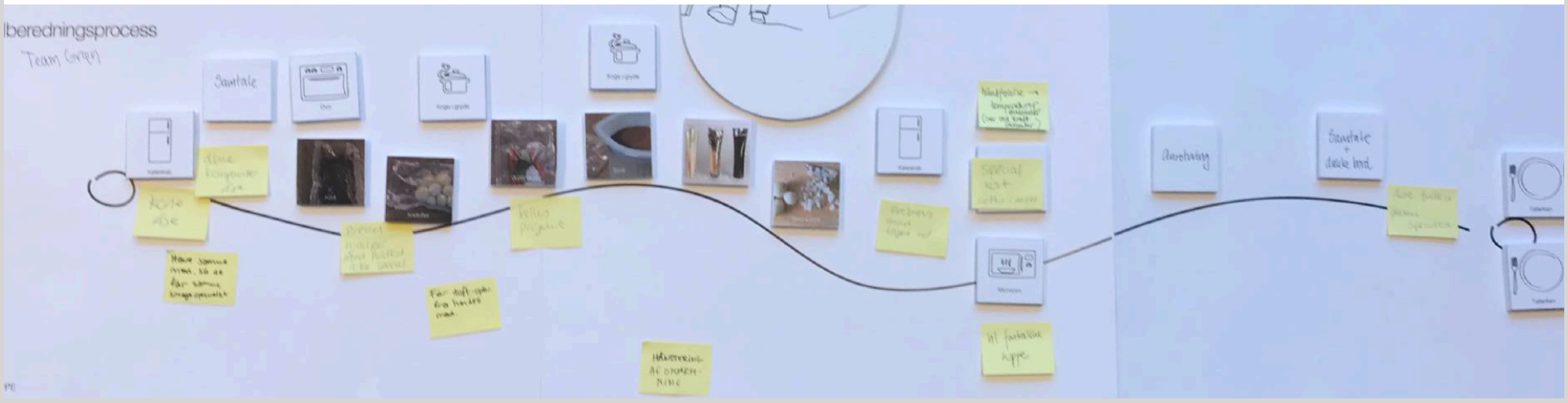
Konceptet skaber et fokus på en større materialitet, når smag er blevet problematisk på specialkost.

-

Det er svært at differentiere tilberedning af specialkost

Temperaturer og særligt krydderi er ofte udfordrende for borgere på specialkost - særligt kræftramte.

Brugertype #1
Kan selv



Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

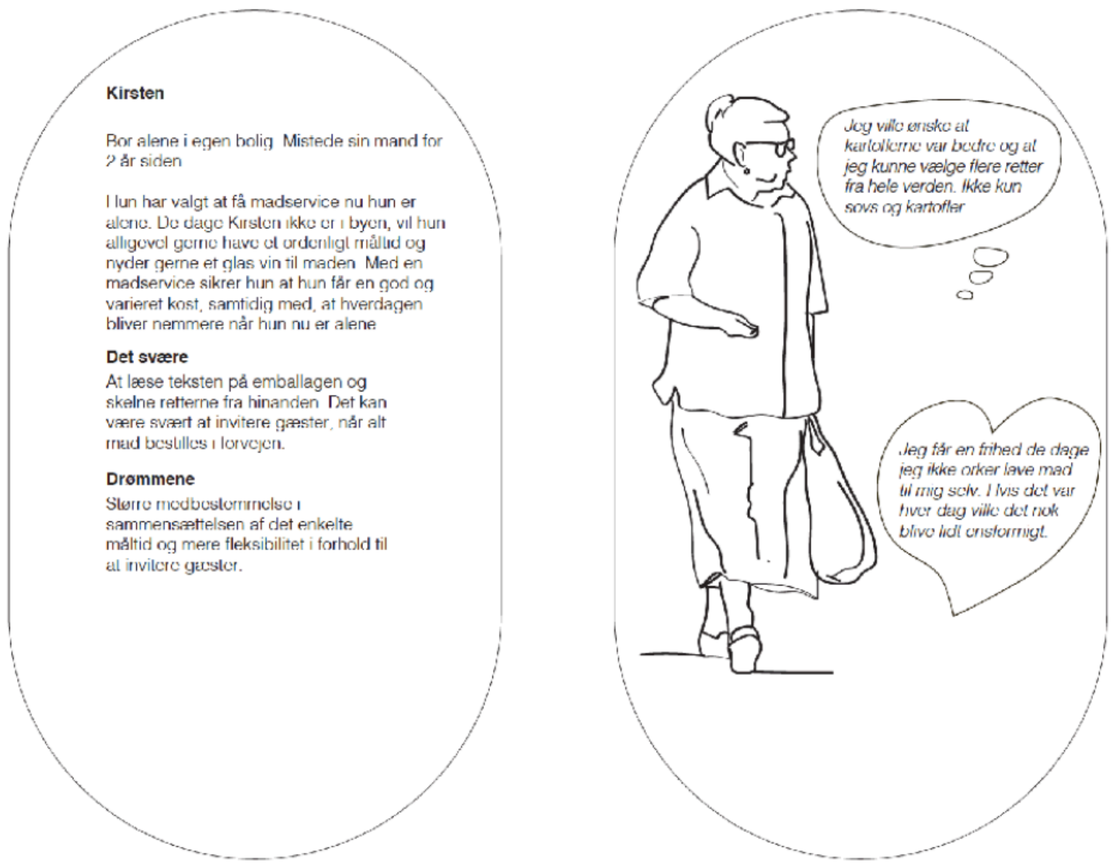
Brugertype #2
Kan selv

Perspektiver for konceptet for brugertype

Konceptet kan tale til brugertypen og i højere grad blive et aktivt tilvalg frem for 'et nødvendigt onde': "hun er en forbruger, ikke en borger"

Fortællingen omkring måltidet bidrager til at gøre måltidet til et tilvalg. Det skaber en øget måltidsoplevelse, som hun selv har valgt.

Mulighederne, der tilbydes i konceptets fleksibilitet, taler til denne brugertype, der gerne selv tilbereder dele af måltidet og kan invitere på middag.



Del 1B Ekspertpanel

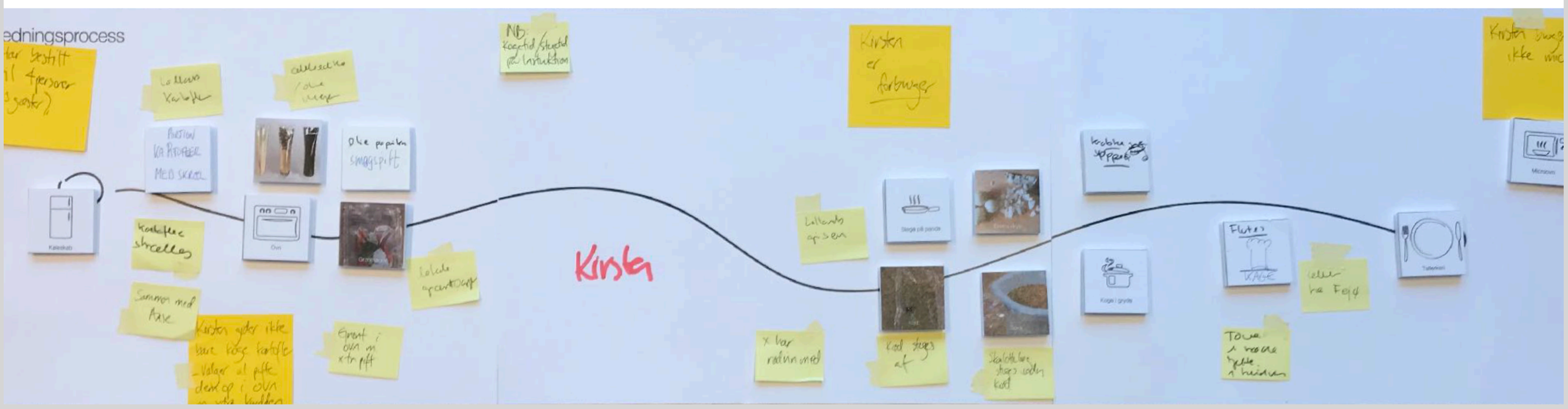
Bilag 3

Gennemspillet forløb

- Kirsten skal have gæster - Hun har bestilt tre-retters menu til sig selv og sine gæster.
- Kirsten tager maden ud af køleskabet
- Kirsten vil gerne tilberede sine kartofler selv, og har bestilt friske kartofler fra Lolland sammen med kassen -de skal skrælles.
- Kirsten skræller kartofler med sin første gæst, Åse.
- Kartofler kommes i ovnen med krydderier fra det ekstra pift.
- Grøntsager åbnes og kommer i ovnen - også med ekstra krydderier.
- De sidste gæster ankommer - de åbner sammen en flaske rødvin og taler om aftenens måltid.
- En gæst opvarmer krabbesuppe i gryde til forret. - Forretten serveres ved bordet.
- Hovedretten skal nu færdiggøres - korteletter fra Lollandsgrisen steges af på panden.
- Hakkede skalotteløg fra måltidskassen steges af i fedtet fra kødet.
- Saucen varmes i en gryde.
- Måltidet samles og portionsanrettes på tallerkner - det bæres ind på bordet.
- Efter hovedretten, bæres tallerkner ud i køkken og æblekage med æbler fra Fejø, anrettet i måltidskassen asietter, kommer på bordet.

Brugertype #2

Kan selv

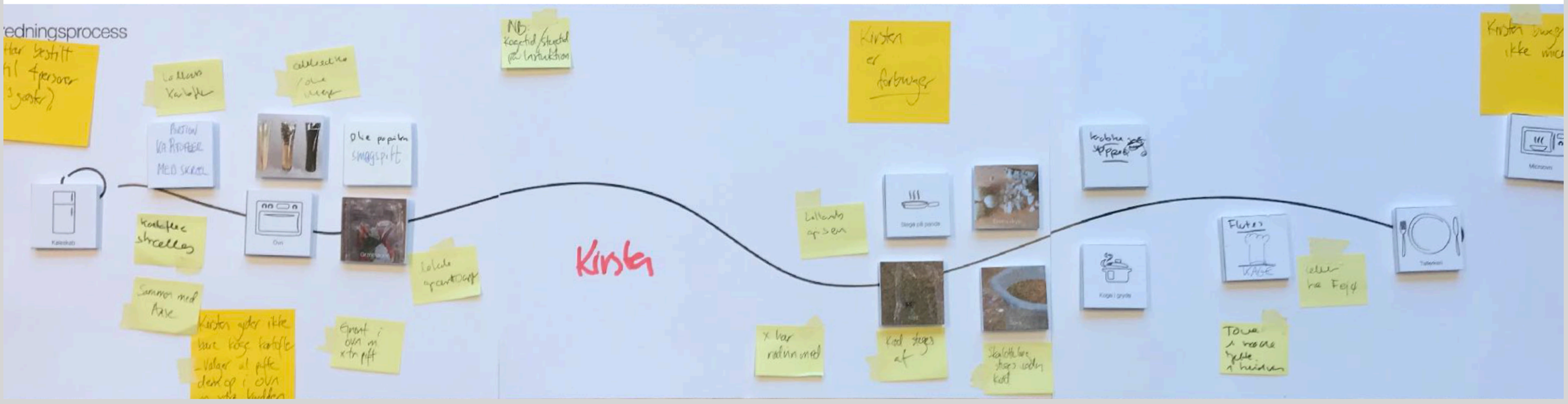


+

Kirsten behøver ikke at bruge/anskaffe sig en mikrobølgeovn.
Kirsten er en forbruger, ikke bruger.
Alt er pakket, som gør det nemt for Kirsten at tilberede et måltid.
Fortællingen om maden bidrager til samtalen omkring bordet og følelsen af at bidrage til og være en del af lokalsamfundet.

-

Brugertype #2
Kan selv

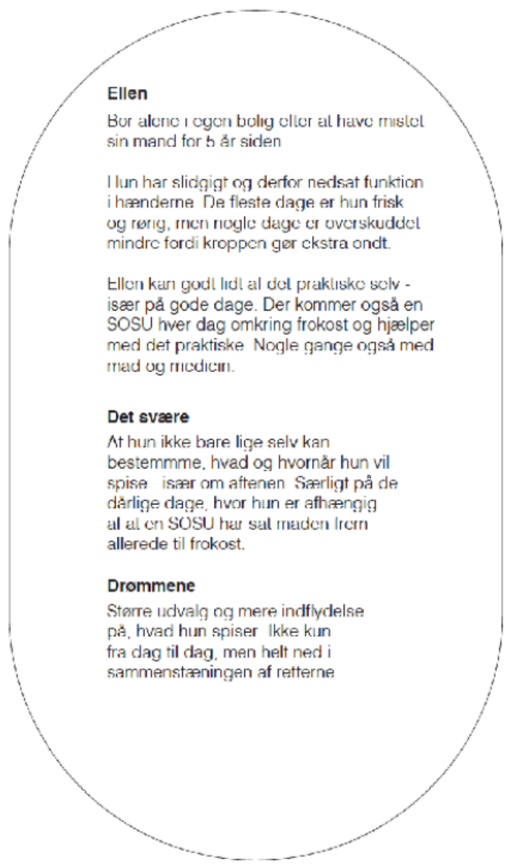


Brugertype #3
Kan lidt selv

Perspektiver for konceptet for brugertype

Konceptets fleksible tilberedning bidrager til en differentieret deltagelse afhængig af gode og dårlige dage:
- *Involvering i tilberedning*
- *Anretning*
- *Dække bord*

Kassens (visuelle) kommunikation bidrager til en øget involvering af denne brugertype - også inden tilberedning:
- Involvering uden SOSU f.eks. udvælgelse af dagens måltid eller ved at læse nyheder/historier fra Fælleskøkkenet og om det omkringliggende samfund og råvarernes herkomst.





Del 1B Ekspertpanel

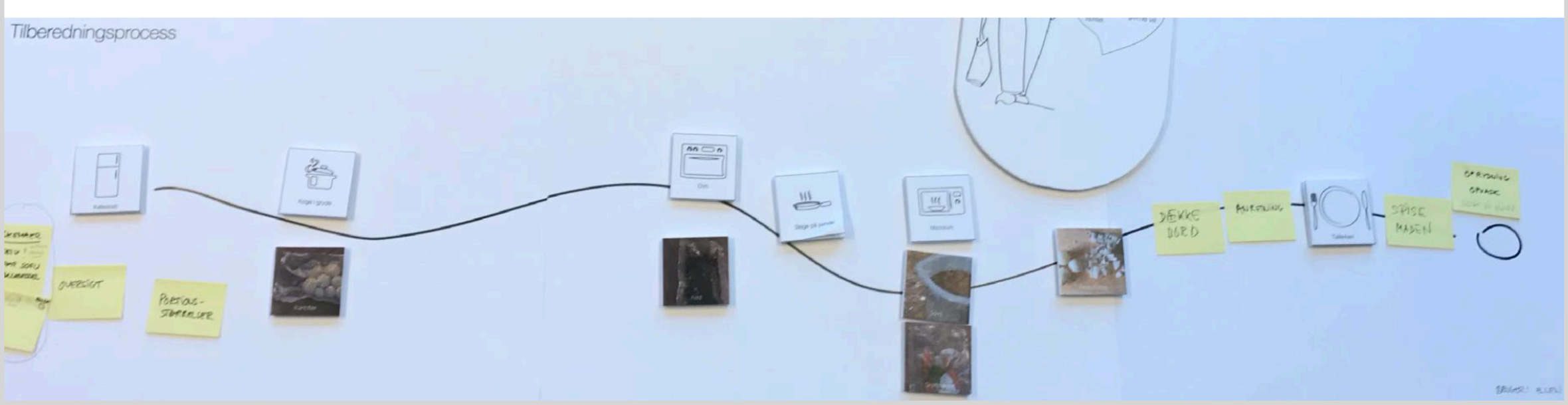
Bilag 3

Gennemspillet forløb

- Ellen bruger lidt tid på at læse indlægsseddel.
- Hun udvælger dagens måltid og tilberedning ud fra en følgeseddel inden SOSU ankommer.
- Hun gør måltidet klar til - tager det ud af køleskab.
- SOSU hjælper med tilberedning
- Kartofler koges i gryde
- Kødet lunes i ovn / steges på pande afhængig af dagsform.
- Grønt og saucekande varmes i mikrobølgeovn.
- Ekstra drys hakkes
- Ellen hjælper med at dække bord og anrette maden på tallerken så meget som hun nu kan.
- Ellen spiser
- SOSU hjælper med at rydde af bordet, vaske op og sætte på plads.

Brugertype #3

Kan lidt selv



Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

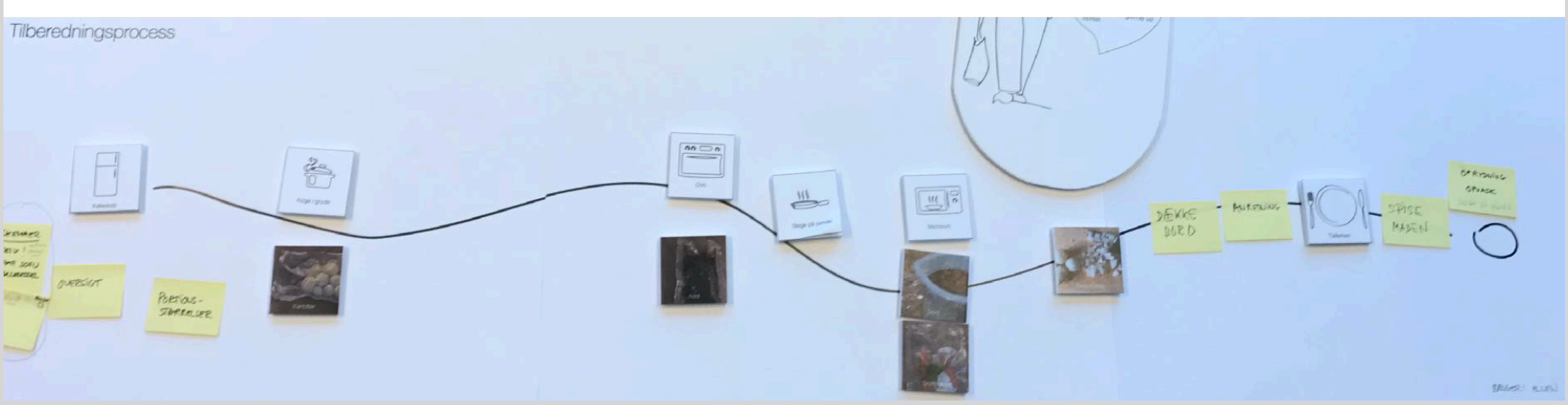
+

På de gode dage er der en forhøjet livskvalitet for Ellen, fordi hun kan få en oplevelse af at tilberede maden selv, uden at skulle lave det hele fra bunden. Eks. Er kartoflerne skrællet, men hun kan koge dem selv. Med gigt er det dejligt, at kødet er pudset, men hun kan stadig selv stege det af.

-

På dårlige dage kan det være sværere for Ellen at tilberede maden selv

Brugertype #3
Kan lidt selv



Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

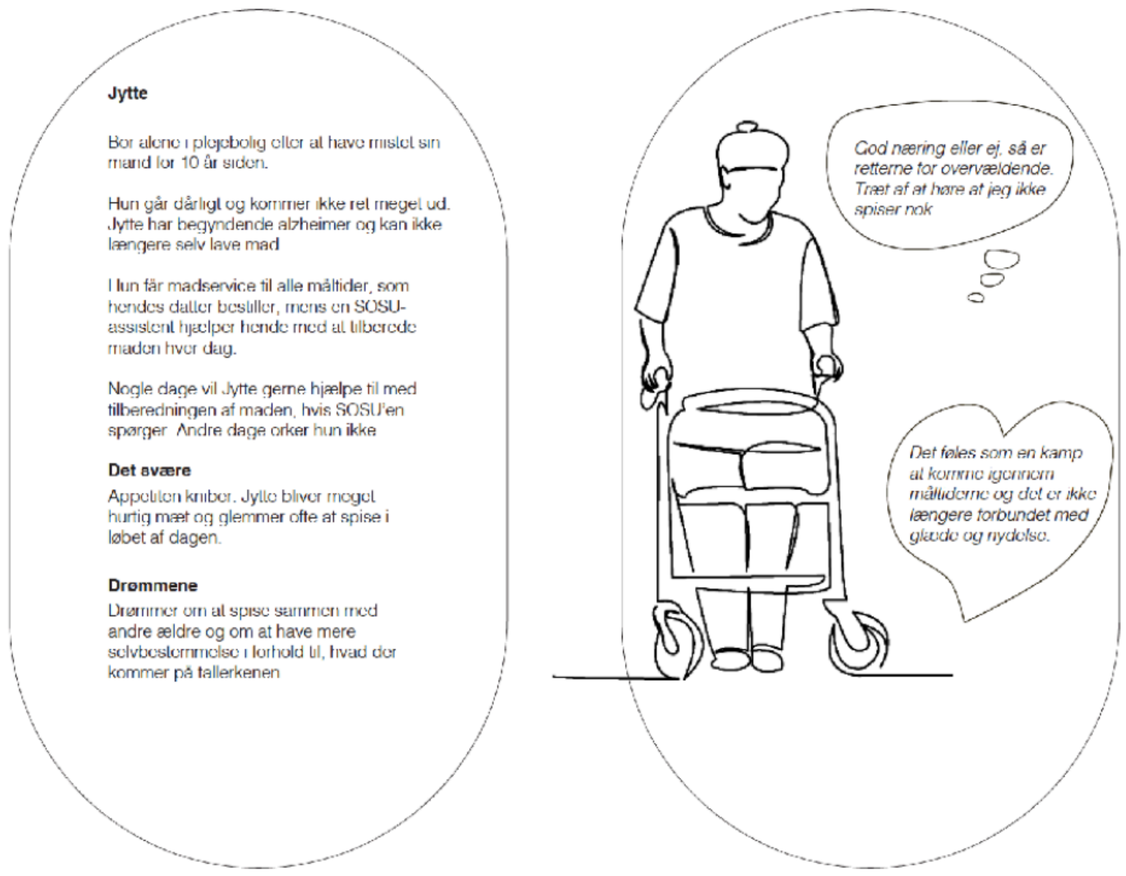
Brugertype #4
Kan ikke selv

Perspektiver for konceptet for brugertype

SOSU kan involvere borgeren gennem visuel kommunikation/piktogrammer:
- *Udvælgelse af måltid*
- *Udvælgelse af tilberedning*

Borgeren deltager i differentieret rehabilitering gennem:
- *Udvælge måltid i køkken*
- *Hjælpe SOSU'en med en del af tilberedningen.*
- *Det sidste drys: eks. at hakke persille (m. persilelhakker).*
- *Dække bord*

Om hverdagsrehabilitering: "så gik vi da de skridt"



Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

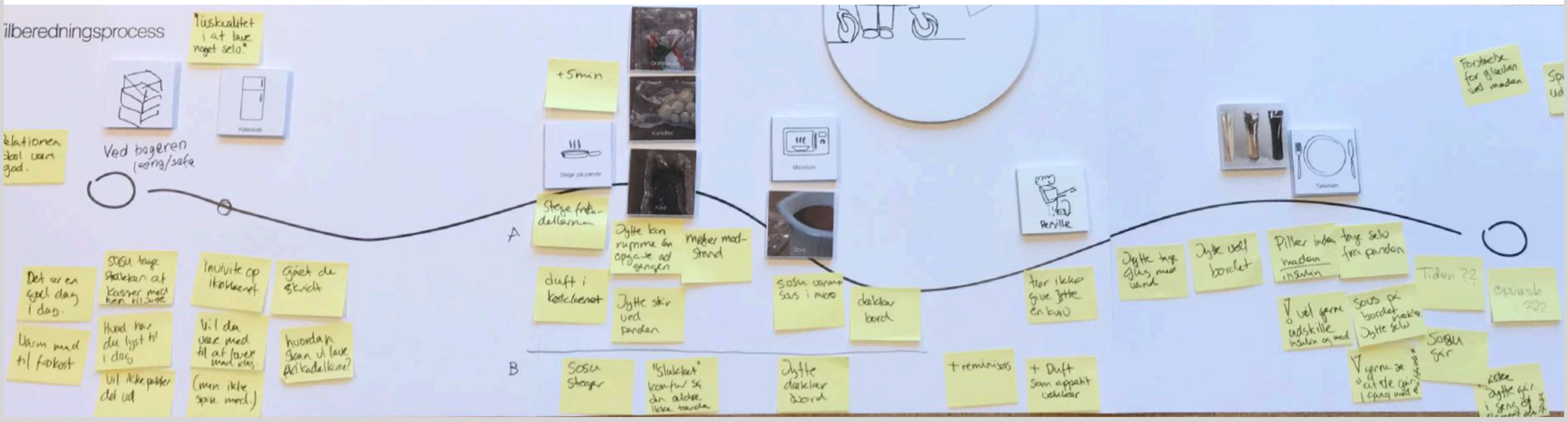
41

Gennemspillet forløb

- SOSU henter måltider i køleskab og bringer dem ind til borgen i sengen. De har en dialog: Borger vælger, hvad hun vil have at spise.
- SOSU inviterer borger med i køkkenet: “vil du være med til at lave mad sammen?”
- Samtale om tilberedning af frikadeller
- Jytte steger frikadellerne - hun kan rumme én opgave af gangen.
- SOSU varmer imens de andre komponenter i måltidet i gryde.
- SOSU varmer saucen. Mikrobølgeovn og dækker bord.
- Fordi det er en god dag, hjælper Jytte mere til i køkkenet - hun hakker persille på en persillehakker. SOSU tør ikke give Jytte en kniv.
- Jytte tager et glas vand, til sine piller, med ind til bordet - Hun vil gerne adskille mad og insulin.
- SOSU sætter pande samt saucekande ind på bordet, så Jytte selv kan tage frikadeller fra panden og hælde sauce over kartofler og grønt på tallerken.
- Jytte kan være blevet overstimuleret af tilberedningen, og derfor glemme at spise
- Derfor er det er vigtigt for SOSU, at hun ser Jytte påbegynde måltidet inden hun forlader hjemmet.
- På en dårlig dag tager SOSU’en alle opgaver omkring tilberedning. Strømmen er slukket på komfuret.
- - lige inden måltidet er klar, får SOSU Jytte med i køkkenet, hvor Jytte dækker bord til sig selv.

Brugertype #4

Kan ikke selv



Del 1B Ekspertpanel

Bilag 3

+

SOSU hjælper Jytte til at 'få gået nogle skridt.
Der er en reminiscens i tilberedningen - hjælper Jytte til at vække minder.
Duften fra frikadellerne på panden hjælper til at vække Jyttes appetit.
Livskvaliteten i at lave noget selv
Der er en grad af hverdagsrehabilitering i processen.

-

Hvem tager opvasken?
Hvor lang tid tager processen?
Måltidstilberedning kan føre til overstimulering og glemt måltid.

Brugertype #4
Kan ikke selv

