

Dansk Selskab for Mad og Læring  
Opsamling fra temamøde om mad og måltider  
på bosteder og døgntilbud

Tirsdag 20. februar 10-13  
Kost & Ernæringsforbundet



måltids  
partnerskabet

6. marts 2018

Måltidspartnerskabet  
Vognmagergade 7, 3. sal  
DK-1120 København K

tel +45 2877 4100  
cvr-nr 34 77 11 62

info@maaltidspartnerskabet.dk  
www.maaltidspartnerskabet.dk

Arbejdet med mad- og måltider er langt fra altid førsteprioritet på landets institutioner for udsatte unge og voksne. Erfaringer viser ikke desto mindre, at der kan være god fornuft i at arbejde med madlæring og bruge mad og måltider aktivt i arbejdet for at forbedre beboernes trivsel og hverdagsmestring.

Til dette møde fortalte hhv. en fagligleder i køkkenet og en forstander om arbejdet med mad og måltider på deres respektive arbejdspladser og om de positive forandringer man kan skabe. Som indledning fik vi indsigter i nogle af de udfordringer, som udsatte/sårbare unge oplever i deres hverdag, og fik eksempler på hvordan måltidet kan bruges som motivation.

Herunder er en kort opsummering af de tre oplæg fra:

Anne Görlich, Center for Ungdomsforskning

Susanne Bakmann, klinisk diætist og faglig leder i køkkenet på Tangkær

Søren Skjødt, forstander på Godhavn og formand i bestyrelsen for Foreningen af Døgn-og Dagtilbud for udsatte børn og unge.

### Anne Görlich, Center for Ungdomsforskning

Anne gav en introduktion til udsatte unge med fokus på nogle af de udfordringer de oplever særligt i forbindelse med uddannelse. Anne har især fokuseret på udsatte unge og uddannelse og det er derfor konteksten for hendes oplæg.

Mange udsatte unge oplever meget forvirring. Forestilling om at de skal træffe de rigtige valg fylder meget, og mange får ikke den rette information og vejledning. Det resulterer i at mange prøver en masse forskelligt uden held, og en del når til et punkt, hvor de får det rigtig skidt og ender med depression. Derudover opleves vejen til uddannelse og deres eget liv som kaos, hvilket ofte resulterer i at det bliver svært at klare en uddannelse, når alt er kaotisk.

For at arbejde konstruktivt med unges vej til uddannelse har hun fokuseret på motivation og identificeret forskellige typer motivation, der skabes i det sammenspil som de unge indgår:

- Nødvendigheds motivation (uddannelse som den nødvendige vej til et "normalt" liv).
- Relations motivation (det er motiverende at deltage i uddannelse, hvor der er fællesskab og relationer).
- Mestrings motivation (følelsen af at kunne mestre noget og derigennem få succesoplevelser).
- Retnings motivation (følelsen af at man er på vej mod noget fx uddannelse).
- Praktisk motivation (det at røre og gøre noget).

### **Motivation og måltider**

Ift. arbejdet med udsatte unge på bosteder og døgninstitutioner kan man ligeledes arbejde med at identificere, hvad der motiverer dem, og hvordan mad og måltider kan spille ind i det. Sårbare/udsatte unge har generelt ofte brug for relations motivationen – ofte i et sammenspil med mestring og involvering. Her kan måltidet fx være en god ramme. Hvis udfordringen er at få dem til at deltage i måltider, kan det ligeledes være brugbart at identificere, hvad der kan motivere den enkelte til at deltage.

### **Susanne Bakmann, faglig leder i køkkenet på Tangkær – et bosted for voksne med Huntington Sygdom og voksne med komplekse og svære psykiske lidelser**

På Tangkær har begge beboergrupper meget lille kapacitet for læring. Det er svært for de fleste at overskue de helt basale dagligdagsaktiviteter, og det er derfor sjældent, at der overskud til at vælge den rigtige kost.

#### **Kostpolitik/visioner**

Arbejder ud fra nogle kvalitetsstandarder og servicestandarder, der skal give færre "synsninger" blandt det øvrige personale.

#### **Madlæring**

Alt hvad de gør er med beboerne i centrum – der er forskellige udfordringer alt efter hvilken diagnose de har.

Personalet prøver at fx at "smitte" uinteresserede beboer med gode smage, dufte, nærvær og lidt ekstra service – viser kærlighed til mad. Vigtigt at personalet taler passioneret om maden – afhængig af hjælpen fra det øvrige personale. Udfordrende hvis der er noget som det andet personale ikke kan lide.

De fremmer interessen for mad ved at: kalde maden ved danske navne; være et forbillede; sørge for at det bedste valg skal være det letteste valg; overveje hvem der er bedst i situationen (alt efter hvem der har den bedste relation til beboerne)

Personalet sætter rammerne ved:

- at den mad, der serveres skal gøre det muligt at vælge sundt
- at spise på Tangkær er altid bedre en de alternativer der er tilgængelige andre steder
- nudging – små skub der får beboerne til at spise sundere (fx at bruge en lille tallerken)

#### **Susannes give-aways**

- tværfaglighed er en styrke med kræver en høj monofaglighed
- relationen til beboeren er essentiel – derfor positivt når køkkenet er knyttet sammen til resten af institutionen
- passion smitter – det starter hos en selv
- se beboerne som den fælles platform som de forskellige fagområder arbejde sammen om

## Søren Skjødt, forstander på Godhavn og formand i bestyrelsen for Foreningen af Døgn-og Dagtilbud for udsatte børn og unge

### **Anbragte børn/unge**

12.000 børn og unge er anbragt udenfor hjemmet (1.02% af alle 0-17 årige) – heraf: 6000 i familiepleje (2 typer 1) børn anbragt når de er små og er det samme sted i mange år og 2) børn/unge anbragt når de er ældre og ofte oplever mange skift); 4000 på opholdssted/døgninstitutioner; 2000 på kostskole/efterskole/eget værelse.

Anbringelsernes varighed er i gennemsnit 69 måneder i plejefamilier og 42,7 måneder på døgninstitutioner.

I plejefamilier er børnenes/de unges sundhed og trivsel ofte et udfordret område, da det er familiernes værdier, der styrer praksis.

### **Børne/unge på Godhavn**

85 børn i alderen 6-26 år (140 medarbejdere).

Mange af børnene har flere anbringelser bag sig som er mislykkede, og når de ankommer til Godhavn er det vigtigt at genoptræne tillid og troen på sig selv og andre.

Mange af børnene kommer ikke fra hjem, hvor måltidet er en naturlig ramme. En stor del af børnene af fejler nærede og enten undervægtige eller overvægtige. Derudover er mange af børnene præget af dårlig søvn, der bliver forstyrret af skærmtid og engerdrikke. Når børnene ankommer til Godhavn arbejdes derfor med at skabe gode søvn- og spisemønstre.

### **Måltidet som pædagogisk platform**

Godhavn implementerede en kostpolitik i samarbejde med Suhrs i 2009. I implementeringen oplevede de størst udfordringer med personalegruppen, da det var her man fandt stærke holdninger til mad og måltider. Børnene godtog det nemmere.

Eksempler på hvordan kostpolitikken udspiller sig:

- Insisterer på at børnene møder op til morgenmad. De behøver ikke spise noget, men skal sidde ved bordet. Hver dag er der et godt og sundt udvalgt og langt de fleste begynder med tiden at spise. Rigtigt vigtigt for Godhavn at se måltiderne som en pædagogisk platform.
- Har køkkenpersonaler der hver dag står ved frokosten og hjælper børn (og voksne) til at smage nye ting.
- Måltidet handler ikke kun om at spise og blive mæt, men som en social setting. De har køkkener ude i afdelinger, så børnene kan bidrage med det de kan.
- Personalet er deltagende ved måltidet og den voksnes "dna" i middagen, det er afgørende. Også vigtigt for personalet, at der bliver sat fokus på sundhed. De voksne gennemgår et årligt sundhedstjek. Det er vigtigt for børnene at de voksne viser vejen og fremstår som rollemodeller.