



BRUD



RESPEKT

”Det ser meget mere indbydende og lækkert ud. Også den grønne serviet og bakke. Jeg kan ikke forstå hvorfor det hele skal være så hvidt og kedeligt normalt. Det er nok fordi det er billigst.”

- Jane, 61 år, dialysepatient



Jane om BRUD

Patienter såvel som personalet på afdelingen oplever en kæmpe forskel på den nye og den gamle mad. Den nye mad både smager bedre og ser bedre ud. Der er noget at vælge mellem, der er farver og små portioner, og det er med til at bryde de institutionelle rammer og den rutineprægede hverdag på hospitalet, der generelt opleves som både kedelig og trist. Det giver mere glæde, tilfredshed og mening at kunne tilbyde eller få tilbudt noget, der er lækkert og som ikke er så 'hospitalsagtigt'.

## PÅ HVILKE MÅDER KAN HOSPITALER, AFDELINGER OG KØKKENER IMØDEKOMME PATIENTERNES OG PERSONALET'S BEHOV FOR INITIATIVER DER ER MED TIL AT BRYDE DEN TUNGE, INSTITUTIONELLE HVERDAG?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com

”Det siger mig et eller andet om at man lige pludselig har respekt for de mennesker der ligger her, for det vi normalt får...det kan ligge på et meget lille sted” - Palle, 55 år, dialysepatient



Palle om RESPEKT

Palle og mange af de andre patienter på dialyseafdelingen oplever den mad, der normalt bliver serveret i dialysen, som udtryk for manglende respekt. Sandwichen, de normalt får når de er indlagt, bliver sammenlignet med maden i testperioden, kedelig og intetsigende. Mange dialysepatienter undrer sig over hvor lidt og dårlig mad de får, når nu de er på afdelingen så meget, og når kost er så vigtigt et element i deres behandling. Hvor den gamle mad får patienterne til at føle sig oversete, ubetydelige og klientgjorte, så oplever de den nye mad som et udtryk for respekt og anerkendelse fra hospitalets side.

## HVORDAN KAN VI SIKRE OG VIDEREFØRE DEN FØLELSE AF ANERKENDELSE OG RESPEKT, SOM DEN NYE MAD GENERERER?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com



TILLID



LYST

”Det varer vel ikke ret længe før vi er tilbage i den halvkedelige leverpostej. Der har gennem årene været adskillige undersøgelser og de har aldrig nogensinde ført til noget som helst.”

- Peter, 64 år, dialysepatient



Peter om TILLID

Peter og en del andre patienter er skeptiske og usikre på, hvad dialyseafdelingens fremtidige måltider bringer med sig. De forstår ikke rigtig formålet med undersøgelsen og testforløbet, og har ikke tillid til, at hospitalet gør noget for at ændre på de dårlige vilkår. Nogle patienter udtrykker endda følelsen af at være blevet spist af med tre ugers testforløb, så de ikke kan sige at der aldrig sker noget. Selvom disse patienter har draget nytte af og nydt de tre uger, så overskygger mistilliden til fremtiden noget af den gode oplevelse af den nye mad.

## HVORDAN KAN VI OPBYGGE TILLID MELLEM HOSPITAL, PROJEKT OG PATIENT SÅ PATIENTER KAN FORSTÅ OG DRAGE NYTTE AF FREMTIDIGE PROJEKTER?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com

”Det her er jo noget helt andet! Det her er jo små retter, små spændende portioner... Jeg har selvfølgelig smagt fisk, pandekager og kylling. Men sammensætningen i det, det har jeg aldrig smagt før! Og den er rigtigt spændende den lille bog vi har fået med hjem. Jeg kan nemlig godt bruge den til at lave noget forskelligt”

- Otto, 56 år, dialysepatient



Otto om LYST

Den nye mad indgyder en glæde og spænding hos mange af de patienter, der selv laver mad derhjemme. For mange har dét at spise stort set udelukkende handlet om at blive mæt. Lysten til at ændre sine madvaner opstår ved at se og prøve nye smagssammensætninger. Også på hospitalet forandrer den nye mad stemningen og situationen, og mange af nyrepatienterne oplever, at tiden i dialyse går hurtigere de dage, hvor de spiser godt. Der er noget at glæde sig til når man skal i dialyse, og den 'gamle' mad på hospitalet og patienternes egen mad derhjemme bliver i lyset af den nye madordning oplevet som kedelig og dårlig.

## HVORDAN KAN VI ARBEJDE MED DEN GLÆDE OG LYST TIL FORANDRING SOM OPSTÅR VED DEN NYE MAD, SÅ DEN STRÆKKER SIG UD OVER PROJEKTET?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com



KOMMUNIKATION



”Der er noget gult oven på noget hvidt der. Det ligner et spejlæg, og derfor jeg kan ikke rigtigt finde ud af det”  
- udtaler Bo, 70 år, dialysepatient, om billedet af ”Pære i makron” på bestillingskortet



Bo om KOMMUNIKATION

Bo er ikke den eneste dialysepatient, der er svagt seende, og som derfor har behov for store og klare billeder på bestillingskortene og i opskriftsfolderen. For mange af patienterne bliver det svært at bestille mad, mens man er på hospitalet, fordi enten billederne af maden eller den supplerende tekst er for utydelig.  
Derudover skal opskrifterne i folderen i langt højere grad give indtryk af, at maden er let at lave – også for ældre mennesker – hvis dialysepatienters generelle kostvaner skal påvirkes.

## HVORDAN SIKRER VI AT BÅDE DEN SKRIFT OG BILLEDBÅRNE FORMIDLING AF DEN NYE SUNDE MAD RAMMER MODTAGEREN KLART OG TYDELIGT ...?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com

”Det har været sjovere at komme i dialyse de dage, det [TESTMADEN] har været her. Det kan jeg mærke på alle i stuen, hvor vi har snakket om: ”Nej hvad skal vi have i dag”, og så har vi krydset, de samme tre, fire eller fem småretter af”  
- Otto, 56 år, dialysepatient



Otto om LIV

Patienterne kigger på, hvad de andre på stuen bestiller; der tales om hvad man kan li’ og ikke kan li’; man inspireres af hinandens valg og holder øje med, hvordan de andre på stuen har det, og hvor meget de spiser. Det er alt sammen med til at højne humøret, forstærke de sociale relationer på stuerne og derigennem også forbedre appetitten.

## HVORDAN KAN MAD, SERVERING OG NYE TILBUD FORTSAT VÆRE MED TIL AT SKABE BEDRE SOCIALT LIV OG GIVE STØRRE SAMMENHÆNGSKRAFT PÅ STUERNE?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com



REDSKAB



MEDEJERSKAB

”Jeg er begyndt at få mindre portioner af det. Jeg er helt overrasket, for somme tider når jeg har været nede i byen, der har jeg spist for meget og spist for hurtigt; UHA!” - Egon, 70 år, dialysepatient



Egon om REDSKAB

Patienter med manglende appetit bliver mere motiverede til at spise, når maden er varieret og kommer i små portioner. Samtidigt giver det sygeplejerskerne bedre mulighed for at lokke de småtspisende til ”lige at snuppe en bid”. Patienter med stor appetit, kan derimod bruge den nye madordnings små portioner til at styre deres madindtag, så de ikke overspiser og bliver dårlige under dialysen. Ikke bare maden, men også dens udformning og præsentation, er altså et vigtigt instrument i behandlingen af dialysepatienterne.

## HVORDAN KAN MAN, EFTER PROJEKT SUNDE MÅLTIDER, FORTSAT ARBEJDE MED PORTIONERING, VALGFRIHED OG EN POSITIV INTERAKTION I FORBINDELSE MED MADEN, SOM ET REDSKAB TIL AT HØJNE PATIENTERNES LIVSKVALITET?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com

”Det var kun én fra projektet der fik lov til at tage på kursus til SHS for at se hvordan de havde løst problemerne dér. Og efter at hun kom hjem, har der slet ikke været nok tid til at informere personalet om projektet. Derfor er der også mange der slet ikke føler de er en del af det her projekt” - Laura, 41 år, sygeplejerske



Sygeplejersker om MEDEJERSKAB

Mange af sygeplejerskerne fortalte, at de ikke rigtigt vidste noget om projektets formål, da antropologerne spurgte dem om, hvad de syntes om projekt Sunde Måltider. Bedre planlægning, information og kommunikation ville medføre et større medejerskab blandt personalet. En sådan indsats kunne forstærke den umiddelbare virkning og forståelse af projektet blandt patienterne, samtidigt med, at det vil opbygge tillid til hospitalet som institution.

## HVORDAN SIKRER LEDELSEN OG PROJEKTET AT DELE EJERSKAB OG VÆRE TYDELIG OM TESTPERIODENS FORMÅL OVERFOR BÅDE PERSONALE OG PATIENTER?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com



OPLEVELSE



### Kaliumbegrænset diæt



#### Kaliumfattigt

- Kød
- Fjerkræ
- Kogte grøntsager og kartofler
- Æg
- Sotavand og læskedrik
- Marmelade og honning
- Fisk
- Ris og pasta
- Brod

#### Kaliumrigt

- Meget ost
- Meget mælk
- Chokolade
- Frugt- og grøntsagsjuice
- Avokado
- Frugt- og urtete
- Rå kartofler og rå grøntsager
- Tørrede frugter
- Nødder/mandler
- Kaffe
- Nøddemælk
- Kakaomælk
- Banan

### Fosfat



#### Fosfatfattigt

- Franskbrød/grovtbrød
- Blomkål, gulrødder, kartofler, tomater og agurk
- Pakfærdige cremefløde
- Sotavand
- Æggehvide
- Frugt

#### Fosfatrigt

- Mælk
- Ost
- Chokolade
- Grønne ærter
- Aggeblommer
- Rugbrød/grahnbrød
- Rosmarin
- Tørrede frugter
- Coke

NÆRING

”Man går faktisk og tænker på, hvad de nu finder på. Det er en del sjovere. Det er også bare det, at man får en seddel, der gør, at man selv kan vælge. Det er næsten ligesom en restaurant ”

- Lone, 60 år, dialysepatient



Lone om OPLEVELSE

Lones synes, at det har været sjovt og spændende at få serveret ny og lækker mad, hun selv kunne vælge. Det har medført, at hvert besøg på hospitalet, har været en oplevelse for hende. Men oplevelser behøver ikke være dyre! Under antropologernes andet besøg på OUH var der landskamp; men ingen flag, ingen klaphatte og ingen stemning. Kun patienter, der hver for sig sad og så kampen med hovedtelefoner på. Sådanne anledninger kan bruges til at skabe en billig, men spændende og sjov oplevelse.

## HVORDAN KAN MAD, SERVERING OG ANDRE ANLEDNINGER BRUGES TIL AT SKABE OPLEVELSER, SOM PATIENTER SÅVEL SOM PERSONALE SYNES ER SJOVE OG SPÆNDENDE?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com

”Der er nogle af de her retter der er lækre, men jeg ville aldrig lave dem i de størrelser og i de antal. Jeg ville vælge at lave dem som et normalt måltid og det er jo et problem for så er der pludselig for meget af de ting, man ikke må få”

- Christoffer, 36 år, dialysepatient



Christoffer om NÆRING

Noget af den nye mad indeholder råvarer og næringsstoffer, som nyrepatienterne før har fået at vide, at de skal holde sig fra eller passe meget på med. Flere patienter bliver forvirrede over, at de nye retter indeholder ingredienser, som de ellers troede de skulle passe på med. Andre er bekymrede over, om det er et problem at lave retterne fra opskrifthæftet, hvis de vil lave dem i større portioner. Desuden er der ikke altid overensstemmelse mellem hvad der står i opskrifterne, og hvad der rent faktisk er i de retter de får på hospitalet – for eksempel tilføjelsen af proteinpulver eller kunstige sødemidler.

## HVORDAN SIKRER VI EN BEDRE INFORMATION OM RETTERNE OG OM DE 'NYE' KOST- OG NÆRINGSRÅD, SÅ DEN SUNDERE MAD BLIVER NEMMERE AT SPISE, BRUGE, LAVE OG FORKLARE FOR PERSONALE OG PATIENTER?

Skriv noter/svar her:

---

---

---

SUNDE MÅLTIDER | En antropologisk undersøgelse af dialysepatienters vilkår og behov 2008-09 og af testforløb 2010 antropologerne.com