

DESIGN FORSKNING

Måltidet på sykehjem -økologi, funksjon og opplevelse (2007-2008)

Oppdragsgiver: HiST, Høgskolen i Sør-Trøndelag, v/prof. Anne Guttormsen Vinsnes, Avdeling for sykepleie
Samarbeidspartner(e): Søbstad sykehjem



Prosjekt

Som en del av forskningsprogrammet Klinisk Sykehjemsarbeid ved HiST, Høgskolen i Sør-Trøndelag, ble dette forprosjektet initiert som samarbeid mellom prof. Anne G. Vinsnes og designer/forsker Kristin S. Wigum i februar 2007, med tema "Måltidet på sykehjem". Arbeidet har hatt som mål å utforske møtet mellom forskning innen klinisk sykepleie og økologisk industridesign som metodisk tilnærming. Begrepet økologi er satt i sammenheng med måltidet på sykehjem. Med fokus på opplevelsen hos pasientene, rutiner hos de ansatte og kretsløp for mattilberedelsen, er dagens matsituasjon diskutert i forhold til mulige utviklinger for å støtte opp om gode eksempler fra sykehjem i dag, i møte framtiden.

Prosess

Søbstad sykehjem, i Trondheim, sa seg interessert og villig til å være institusjon for prosjektets datainnsamling. Wigum gjennomførte observasjoner og intervju av ansatte, besøkte Trondheims produksjonskjøkken for intervju og omvisning, i tillegg til at Vinsnes og Wigum gjennomførte en samlende workshop på Søbstad med sykehjemsansatte og forskere, mars 2007. Prosjektet har hatt form som et forprosjekt og avsluttes med en ny workshop på Søbstad sykehjem juni 2008, hvor resultatene diskuteres og evalueres. Innspill til prosessen videre angår teoretisk/akademisk arbeid (f.eks. testing og etiske forhold) og praktisk/klinisk arbeid med mulige utprøvinger og videreutvikling av aktuelle løsninger i senere hovedprosjekt.

Resultat

Sluttresultatene fra prosjektet er dokumentert i rapport og skisser. Rapporten synliggjør både en akademisk og praktisk framgangsmåte i prosjektet. På bakgrunn av datainnsamling, analyser og diskusjoner, er fire områder valgt ut for idé- og løsningsutvikling. Områdene spenner seg fra de nære detaljer omkring pasienten og de ansatte, til de større systemene som støtter opp om de daglige bestillinger og mattilberedelse. Disse områdene er på

System nivå

Overordnet datasystem for bestilling av meny til den enkelte bruker, inkludert skjermer som kan involvere de eldre i bestillinger av både menyvalg og servicetjenester de har behov for i det daglige.

Produkt nivå

Årstidsbord som skaper estetisk ramme omkring måltidet i sammenheng med naturens sykluser, kultur og minner.

Servise som hindrer stigmatisering

Servietter som ikke sykeliggjør de eldre, men allikevel er funksjonelle og estetisk tilpasset i sin sammenheng.

