



Högskolan
Kristianstad

Högskolan
Kristianstad
291 88 Kristianstad
044-250 30 00
www.hkr.se

Självständigt arbete (examensarbete), 15 hp, för
examensarbete: Kandidatexamen i mat- och måltidsområdet
VT 2022
Fakulteten för Naturvetenskap

Matlagning på gruppboväder inom LSS

Vad finns det egentligen för
möjligheter och utmaningar med
gemensam matlagning?

Hanna Härle och Sara Strömberg

Författare

Hanna Härle och Sara Strömberg

Titel**Matlagning på gruppboheter inom LSS**

Vad finns det egentligen för möjligheter och utmaningar med gemensam matlagning?

Engelsk titel**Cooking in group homes within LSS**

What are the opportunities and challenges of shared cooking?

Handledare

Maria Nyberg

Examinator

Hanna Sepp

Sammanfattning

Den gemensamma måltiden beskrivs som viktig för social gemenskap, hälsa och välbefinnande och kan anses vara den föredragna formen av att äta. Personer med intellektuella funktionsnedsättningar har i många fall sämre matvanor, lägre fysisk aktivitet och viktstörningar i större utsträckning än övriga befolkningen, samt äter oftare mat ensamma. Syftet var att undersöka hur personalen på gruppboheter inom LSS arbetar med utmaningar och möjligheter med deltagarna under den gemensamma matlagningen. Studien utfördes på två gruppboheter i en skånsk kommun. Tre fokusgrupper med 2-3 deltagare i vardera fokusgrupp hölls och därefter gjordes observationer. Resultatet identifierade en rad möjligheter och utmaningar. Möjligheter med den gemensamma matlagningen var gemenskapen som skapades, dessutom blev matlagningen ett tillfälle för självständig utveckling. Det bidrog även till stärkt självkänsla och självförtroende. Utmaningarna som var kopplade till den gemensamma matlagningen var att motivera deltagarna till att vilja delta. Det fanns också utmaningar kopplade till brist på tid och en oro över att det kunde uppstå ”kaos”. Studien visade att deltagarna kan göras delaktiga i matlagningstillfällena, men dessa behöver anpassas efter och utgå från varje individs förmåga. Personalen beskrev sig i stor utsträckning självvärda inom mat- och måltidsområdet, där det egna intresset till stor del styrde i vilken utsträckning maten lagades tillsammans. Slutsatsen som kan dras av detta arbete är att gemensam matlagning anses vara positivt men utmanande.

Ämnesord

Intellektuell funktionsnedsättning, gemensam matlagning, mat, nutrition, näring, boendepersonal

Author

Hanna Härle and Sara Strömberg

Title

Cooking in group homes within LSS

What are the opportunities and challenges of shared cooking?

Supervisor

Maria Nyberg

Examiner

Hanna Sepp

Abstract

The common meal is important for social community, health and well-being and can be considered the preferred form of eating. People with intellectual disabilities often have poorer eating habits and lower physical activity as well as weight disorders to a greater extent than the rest of the population. The aim was to investigate how the staff at group homes within LSS work with challenges and opportunities with the participants during the cooking together. The study was performed in two group homes in Skåne, Sweden. Three focus groups with 2-3 participants were held and then observations were made. The result identified several possibilities and challenges. The opportunities with cooking together were the community that was created. In addition, the cooking became an opportunity for independent development. It also contributed to strengthened self-esteem and self-confidence. The challenges associated with cooking together were to motivate the participants to want to participate. There were also challenges linked to a lack of time and a concern that "chaos" would arise. This study has generated the result that the participants can be involved in cooking together with the carer, however this needs to be adapted to each individual's ability. The staff regarded themselves as self-taught in the food and meal area, stating that their own interest largely governed the extent to which the food was cooked together. The conclusion that can be drawn from this work is that cooking together is positive but challenging.

Keywords

Intellectual disability, shared cooking, food, nutrition, carers

Förord

Detta arbete har varit en ögonöppnare för oss båda. Hanna, som har tidigare erfarenheter av arbete inom LSS, har sett nya vinklar av att arbeta med personer med intellektuella funktionshinder och fått en bredare förståelse för innebörden av den gemensamma måltiden och matlagningen. Sara har inga tidigare erfarenheter inom detta område, men har stort intresse i hur man kan arbeta med gemensam matlagning oavsett kognitiva förmågor. Med detta arbete har hon fått många lärdomar och nya kunskaper inom området.

Vi har velat göra denna uppsats till ett arbete som vi båda kan stå för. Därför har vi i så stor utsträckning som möjligt valt att göra allt arbete tillsammans. Vi arbetar och kompletterar varandra på ett sådant sätt som gör uppsatsskrivandet enkelt och roligt. Litteraturen har sökts individuellt och sedan gemensamt granskats för att tillsammans kunna skapa denna kandidatuppsats.

Vi vill rikta ett stort tack till de verksamheter som med öppna armar tagit emot oss och bidragit med värdefull information till denna studie. Ett extra varmt tack vill vi rikta till chefer och den personal på gruppbostäderna vi utfört våra studier på. Vi vill dessutom rikta ett stort tack till vår handledare, Maria Nyberg, för all vägledning och stöttning under arbetets gång.

Tack!

Hanna Härle & Sara Strömberg, vårterminen 2022

Innehållsförteckning

Inledning	6
Syfte	7
Frågeställningar	7
Bakgrund och teoretiska perspektiv.....	7
Vad innebär lagen om stöd och service?	7
Gruppboenden	8
Begreppen ”brukare”, ”deltagare” och ”delaktighet”?.....	9
Intellektuell funktionsnedsättning och matvanor	11
Personalens roll i mat- och måltidssituationen.....	12
Den gemensamma matlagningen och måltiden - att skapa delaktighet och förståelse	13
“Commensality” - ett begrepp för mat och gemenskap	15
Material och metod	16
Litteratursökning	16
Metodval	16
Urval – gruppboenden och deltagare	17
Organisationen	17
Genomförande.....	18
Databearbetning och analys	19
Etiska överväganden	20
Resultat.....	20
Nivåer av delaktighet	21
Individen i fokus	23

Gemenskap och socialt umgänge	23
Motivation som möjlighet och utmaning	25
Organisatoriska hinder för gemensam matlagning	27
Sjävlärda kunskaper och eget intresse	28
Diskussion	29
Resultatdiskussion.....	29
Delaktighet genom individen i fokus	29
Att skapa gemenskap genom matlagning.....	31
Hinder och utmaningar för gemensam matlagning.....	32
Metoddiskussion	33
Ämnesrelevans och förslag på framtida studier inom mat- och måltidsområdet.....	35
Slutsats	36
Referenslista.....	37
Bilagor	40
Bilaga 1	40
Bilaga 2	40
Bilaga 3	41

Inledning

Mat har fler ändamål utöver det faktum att tillgodose näringsbehoven. Den gemensamma måltiden anses viktig för social gemenskap, hälsa och välbefinnande och kan anses vara den mest önskvärda formen av att äta (Jönsson et al., 2021). Personer med intellektuella funktionsnedsättningar (IF) benämns inom Lagen om stöd och service (LSS) som brukare, men begreppet deltagare används alltmer för att visa dessa personers självständiga deltagande i sin omvårdnad (Hultqvist, 2008). Dessa personer har i många fall sämre matvanor och lägre fysisk aktivitet samt viktstörningar i större utsträckning än övriga befolkningen (Elinder, et al., 2010). Personer med IF är därmed en grupp med ökad risk för både fysisk och psykisk ohälsa och ökad risk för både under- och övervikt (Hallberg & Hallberg, 2018). Därför krävs ofta stöd och hjälp för att kunna laga egen mat. Detta är dessutom en grupp som mer sällan får komma till tals och ha inflytande över sitt eget liv (Livsmedelsverket, 2021b). Gemenskap sker inte bara kring själva ätandet utan under hela processen från förberedelser och planering till färdig måltid. Att laga mat och äta tillsammans kan generera glädje och gemenskap, samt uppmuntra till goda matvanor. Matlagningen kan bidra till samhörighet och engagemang samtidigt som det kan bli en rolig och hemtrevlig stund (Livsmedelsverket, 2021a).

Detta examensarbete är en del i ett pågående projekt, "Hälsofrämjande måltider inom LSS – Mat med flera mål", ett samarbete mellan Högskolan Kristianstad och Sesam, en daglig verksamhet inom LSS, i Lunds kommun (Nyberg & Einberg, u.å). Genom detta projekt har preliminära resultat visat att gemensamma matlagningsaktiviteter mellan personer med IF och personal har ökat kunskaperna om att laga mat. Detta har även genererat självständighet, medbestämmande och utveckling av kognitiva färdigheter hos deltagarna. I projektet har det framför allt fokuserats på personer med IF och deras erfarenheter av att laga mat tillsammans. Forskningen är i dagsläget begränsad inom detta ämne och syftet med denna studie är därför att undersöka hur personalen på gruppboheter inom LSS arbetar med utmaningar och möjligheter med deltagarna under den gemensamma matlagningen.

Syfte

Syftet är att undersöka hur personalen på gruppboheter inom LSS arbetar med utmaningar och möjligheter med deltagarna under den gemensamma matlagningen.

Frågeställningar

- Hur görs deltagarna delaktiga och involverade i matlagningen på boendet?
- Vilka möjligheter och utmaningar identifieras när det gäller att laga mat tillsammans med deltagarna?
- Vilka kunskaper inom mat- och måltidsområdet behövs hos personalen för att kunna laga mat tillsammans med deltagarna?

Bakgrund och teoretiska perspektiv

Denna del kommer redogöra för tidigare forskning samt teoretiska perspektiv och begrepp inom området gemensamma måltider, matlagning för personer med IF och delaktighet. Det kommer också förklaras vad IF innebär, hur synen på inkludering och delaktighet har ändrats genom åren samt personalens roll under mat- och måltidssituationerna. Begreppet ”Commensality” kommer också att presenteras som ett sätt att ge uttryck för och förstå det gemensamma i och kring mat och matlagning.

Vad innebär lagen om stöd och service?

Lagen om stöd och service (LSS) (SFS 1993:1993:387), är en rättighetslag som ansvarar för att personer med IF som till exempel autism, utvecklingsstörning eller varaktiga fysiska och psykiska funktionshinder, ska få goda levnadsvillkor. Det innebär att de ska få den hjälp som krävs för att den enskilde ska få leva ett liv som alla andra. De ska få den hjälp som behövs i det vardagliga livet och de ska kunna påverka vilket stöd och vilken service de får (Socialstyrelsen, u.å.b). Att ha någon form av IF innebär begränsningar som påverkar livet negativt. IF har också en

tendens att påverka självbilden och självkänslan i negativ riktning (Hallberg & Hallberg, 2018).

Intelligensen hos personer med IF har visat sig vara under genomsnittet och innebär ofta begränsningar i anpassningen till sociala och praktiska sammanhang. Det finns olika sätt att systematiskt gruppera personer med IF, International Classification of Diseases (ICD-10) och IQ-test är två möjliga sätt. Enligt ICD-10 finns olika typer av funktionsnedsättningar; mild, måttlig, grav och djup. Individer med mild och måttlig funktionsnedsättning klarar sig i stor utsträckning på egen hand, men behöver stöd i det vardagliga livet, till exempel i att handla och laga mat. Dessa personer har möjlighet att på egen hand sköta sina sociala kontakter och den personliga hygien, till skillnad från individer med grav eller djup IF. Personer med grav eller djup IF kräver ständigt stöd med vardagliga sysslor, såsom att stiga upp på morgonen till att förstå innebörden av matlagning och hygien. När man i stället utgår ifrån att göra IQ-test, utgår man ifrån att personer med ett intellektuellt värde på 70 eller lägre, har mindre intellektuell förmåga än genomsnittet. Antalet personer med en poäng på 70 utgör 1% av befolkningen (Adolfsson, 2010).

Gruppboenden

Enligt LSS (SFS 1993:1993:387) har personer med IF rätt till 10 stödinsatser, varav en av dessa innebär bostad med särskild service för vuxna (Socialstyrelsen, u.å.b). Utvecklingen av institutioner under åren 1993–1994, har bland annat inneburit att allt fler bor i eget boende (Adolfsson et al., 2012). För personer med IF finns två olika typer av boende, gruppboenden eller serviceboenden, vilka är de vanligaste formerna (Socialstyrelsen, u.å.b). Att bo i gruppboende innebär att ett mindre antal individer bor i egen lägenhet i direkt anslutning till gemensamma lokaler. De boende har ofta omfattande behov och erbjuds därför tillgång till personal dygnet runt. En serviceboende ger i sin tur den boende tillgång till gemensamma lokaler, men har den privata lägenheten belägen separat från dessa gemensamma delar. En person som bor i en serviceboende har möjlighet till stöd av personal vid behov och efterfrågan. I både gruppboende och serviceboende har de boende tillgång till eget privat kök och badrum i lägenheten. Utöver detta finns också tillgång till gemensamma möjligheter att laga mat tillsammans med sina

grannar efter behov och önskemål. Det som bestämmer vilken typ av boende som tilldelas är de olika klassificeringarna samt typ av funktionsnedsättning (Adolfsson et al., 2012).

Begreppen ”brukare”, ”deltagare” och ”delaktighet”?

Enligt Socialstyrelsen (u.å.a) kan ordet ”brukare” ses som jämförbart med patient. Termen brukare används för personer som fått sina behov individuellt prövade av socialtjänsten. Begreppet brukare har tidigare kopplats till något negativt och kan därför uppfattas som att personen får en passiv roll gentemot personalen (Hultqvist, 2008). Med anledning av detta kommer begreppet deltagare att användas i denna studie, för att visa att personen får ta del av stöd enligt LSS, men fortfarande är ständigt deltagande i sin omvårdnad.

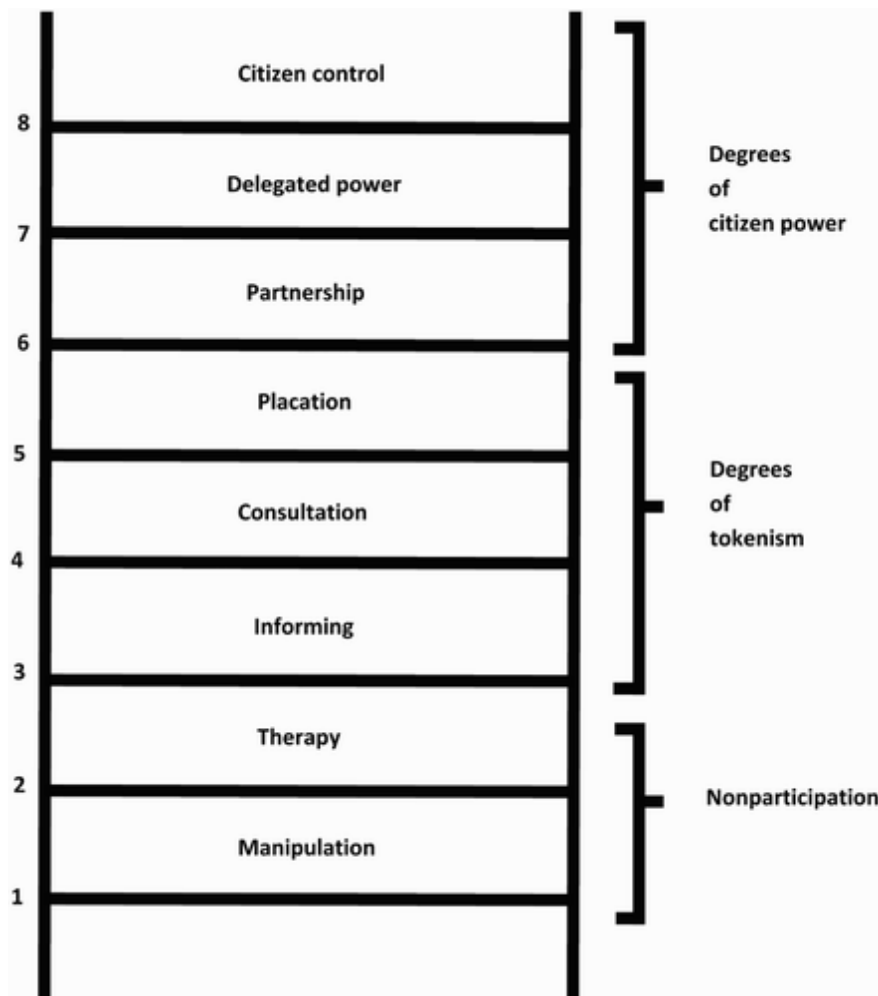
Begreppet delaktighet kan definieras på olika sätt. Hallberg och Hallberg (2018) sammanfattar det till att individen ska vara delaktig och engagerad i sina egna livsval. Att vara delaktig kan variera i grad från person till person, men är viktigt för att upprätthålla god livskvalité. Varje individs delaktighet definieras och influeras av olika vanor, roller, motivation, begränsningar och möjligheter men också sammanhanget där aktiviteten utförs praktiskt. Genom åren har synen på personer med IF förändrats. Förr var viljan att personer med IF skulle anpassas till samhällets olika situationer för att skapa en ”normalisering”. Idag är synen på dessa personer betydligt mer positiv. Det finns en strävan efter en mer jämställd delaktighet för alla människors lika villkor oavsett begåvningsgrad. Delaktighet innebär alltså att vara involverad i en gemenskap med lika villkor för alla i samhället, vilket även inbegriper matlagning och måltider (Hallberg & Hallberg, 2018).

Enligt Hallberg och Hallberg (2018) kan det finnas hinder och begränsningar för att deltagarna ska få ut det yttersta av sin delaktighet i samhället. Detta kan bland annat bero på ett överbeskydd från personal och närstående, framför allt vad gäller matlagning och kunna göra egna matval. Rädsla kan finnas hos personalen att deltagarna inte ska bli accepterade av övriga samhället och detta påverkar deltagarna negativt. För att människor ska uppleva fysisk och psykisk hälsa är

inflytande och delaktighet grundläggande förutsättningar (Hallberg & Hallberg, 2018). Detta ligger också i linje med de globala hållbarhetsmålen och Agenda 2030, där ett av målen handlar om god hälsa och välbefinnande för alla (United Nations Development Programme, 2021).

En teori som används för att visa på olika grader av delaktighet är "Ladder of participation", utvecklad av Arnstein (Carpentier, 2016). Han utvecklade en kategorisering av deltagande som visualiseras genom en trappa (Figur 1). Hon delar in stegen i tre huvudkategorier: icke-deltagande, symbolism och medborgarmakt, där varje steg därefter är indelade i totalt åtta nivåer där varje nivå visar en successiv ökning av en persons deltagande. Icke-deltagande består av två nivåer: *manipulation* och *terapi*. *Manipulation* innebär att vilseleda deltagarna till tro att de får makt. *Terapi* innebär att deltagarna felaktigt övertygas att de är problemet, men i själva verket är det organisationen. I relation till matlagningen skulle dessa nivåer innebära att deltagarna inte får vara med att påverka sina matval och matvanor. Det kan till exempel innebära att personalen väljer vilken mat som ska lagas. Symbolism består av tre nivåer: *information*, *konsultation* och *placering*. *Informationen* ges genom envägskommunikation och innebär att deltagarna kan ta del av informationen men inte påverka den. Kan jämföras med när personalen ber deltagaren hämta eller göra något under matlagningen. *Konsultation* bjuder in deltagaren till att ha åsikter men garanterar inte att deras idéer tas i beaktning, till exempel när deltagarna vill ha samma mat till middag varje dag. *Placering* ger deltagarna en begränsad grad av inflytande, men deltagandet är till stor del symboliskt och kan appliceras under matlagningen när deltagaren är med och lagar maten utifrån anpassad förmåga. Den sista kategorin är *medborgarmakt* som innehåller nivåerna *partnerskap*, *delegerad makt* och *medborgarkontroll*. *Partnerskap* uppstår när organisationen tillåter deltagaren att ha åsikter i ett beslut och lägga fram önskemål som delvis uppfylls, detta skulle till exempel kunna vara åsikter och önskemål om maträtt som personalen sedan försöker uppfylla. *Delegerad makt* ger deltagarna en viss grad av kontroll och möjlighet att fatta beslut. Detta steg kan jämföras med allt från planering till tillagning av mat men med stöd av personalen. *Medborgarkontroll* ger deltagarna full kontroll utan att utomstående kan påverka. Detta steg kan jämföras med allt från planering till

tillagning av mat helt utifrån individens egen vilja (Carpentier, 2016). Denna trappa används i studien för att visa på olika nivåer av delaktighet och hur dessa också kan kopplas till, och vara ett sätt att förstå, olika nivåer av deltagande i relation till matlagning. De olika stegen ska symbolisera matlagningens olika steg, från val av mat till tillagning.



Figur 1: Visar Arnstein's trappa av deltagande bestående av tre olika steg med åtta nivåer av deltagande (Carpentier, 2016).

Intellektuell funktionsnedsättning och matvanor

Enligt Elinder et al (2010) har personer med IF i många fall dåliga matvanor, låg fysisk aktivitet och viktstörningar i större utsträckning än övriga befolkningen.

Dessa tillstånd kan vara starkt relaterade till kroniska sjukdomar som såväl hjärt- och kärlsjukdomar, vissa cancerformer och diabetes som dåliga kostvanor, fysisk inaktivitet och fetma (Elinder et al., 2010). Vanliga problem som uppkommer hos personer med IF är även ät- och/eller dricksvårigheter. Dessa problem kan uppstå då personer med IF inte har de hälsofrämjande matmönster, matlagningsfärdigheter och näringskunskaper som krävs för att laga hälsosam och näringsriktig mat (Branhart et al., 2019). Det kan i sin tur leda till olika hälsoproblem såsom undernäring och uttorkning, vilka är exempel på dominerande dödsorsaker hos denna grupp (Ball et al., 2012). Det kan vara avgörande för personer med IF att förstå hur man lagar egen näringsrik mat, detta för att inte behöva vara beroende av någon annan. Det är vanligt med stora intag av fett och socker bland personer med IF och intaget av frukt och grönsaker är desto mindre. Denna obalans kan påverka det slutgiltiga näringsintaget (Granberg, 2017). Vid IF är korttidsminnet minskat och förmågan att skilja på konkret och abstrakt är låg. Detta kan vidare bidra till att försvåra möjligheterna att göra hälsosamma matval, då det är svårt att orientera sig bland de produkter som finns på marknaden (Elinder et al., 2010).

Personalens roll i mat- och måltidssituationen

Måltider i gruppboheter kan vara komplicerade. Många aspekter ska tas i beaktning och ibland måste personalen kompromissa för att tillgodose varje deltagares önskemål och samtidigt skydda från skada. Det krävs god kommunikation mellan deltagarna och personal på såväl gruppboheter som serviceboheter (Adolfsson et al., 2012). Personalens roll är viktig och deras inflytande på mat- och måltidsmönster är stort för personer med IF. Tidigare forskning har visat att det finns risk att personalen applicerar sina egna matpreferenser på deltagarna och dålig kostkunskap hos personalen kan därför påverka hälsan hos personer med IF negativt (Hamzaid et al., 2018). Ju mer kunskap och intresse personalen har för att motivera till goda kostvanor, desto större är chansen att förändra matbeteenden i positiv riktning.

I en australiensisk studie jämfördes allmänna näringskunskaper hos personal till personer med IF, med allmänheten (Hamzaid et al., 2018). Resultaten visade att

personalen generellt hade lägre kunskapsnivåer inom näringsområdet än vad den genomsnittliga befolkningen hade. Ålder, kön, utbildningsnivå och livssituation är faktorer som kan påverka nivån av näringskunskap. Välutbildade och äldre personer tenderade att ha högre näringskunskap jämfört med personer som är yngre eller har lägre utbildningsnivå. Kvinnor tenderade också att ha högre kunskapsnivå än män, vilket kan ha en direkt relation till att kvinnor i större utsträckning arbetar i köket i hemmet (Hamzaid, et al., 2018).

Som tidigare nämnts så har personer med IF ofta svårt att göra hälsosamma val och personalen har därför ett ansvar att motivera och vägleda till hälsosamma matvanor (Adolfsson, 2011). Utbildning är bästa sättet för personalen på service- och gruppboendestäder att lyckas med detta arbete. Personalen kan genom Socialstyrelsen och Livsmedelsverket få utbildning och kompetens angående näring, kostråd, allergier och hygien men också kunskaper om hur viktigt det är med en trivsamt måltidsmiljö (Livsmedelsverket, 2021a). För att lyckas motivera och förändra kostmönster hos personer med IF är det viktigt att all personal som möter individen arbetar mot samma håll och har gemensamma mål. Individens rätt till självbestämmande ska alltid vara i fokus och stödet som ges måste ständigt vara av största respekt (Livsmedelsverket, 2021a).

Den gemensamma matlagningen och måltiden - att skapa delaktighet och förståelse

Regelbundna måltider tillsammans med familj och vänner kan ha fördelaktiga effekter såsom god hälsa och bra näringsintag (Jönsson et al., 2021). Gemensamt ätande har visat sig ge ett socialt inflytande vad gäller vilken typ av mat som äts och handlas hem. Goda matvanor som kommer ifrån barndomen har ofta en god påverkan på de matmönster som tas med in i vuxenlivet. Är matmönstren från barndomen däremot präglade av godis, socker och fett riskerar de i stället att få en negativ påverkan både vad gäller hälsa och näringsinnehåll. Att äta tillsammans har också visat sig bidra till högre livskvalité (Jönsson et al., 2021). Att laga mat och äta tillsammans kan generera glädje och gemenskap samt uppmuntra till goda matvanor. På gruppboendestäder eller andra verksamheter där personer med IF får hjälp

att laga mat, är det viktigt att involvera deltagaren så att han eller hon själv får inflytande. När personer med IF får laga mat tillsammans skapas intresse för nya smaker och livsmedel. Matlagningen bidrar till samhörighet och engagemang samtidigt som det kan bli en rolig och hemtrevlig stund (Livsmedelsverket, 2021a). Måltiden i gruppboendestäder kan ätas gemensamt eller i den egna lägenheten och det kan finnas upplevda fördelar med båda. Enskilda måltider kan öka självständigheten och de boende kan i större utsträckning själva bestämma över sin egen vardag. Samtidigt är den gemensamma måltiden ett tillfälle för social samvaro och kan även bidra till att planeringen av hälsosamma måltider underlättas. Personalens roll i detta är att uppmuntra och motivera till hälsosamma och näringsrika matval för en bättre måltidsupplevelse i alla led (Livsmedelsverket, 2021b).

Tidigare studier har dock visat på både utmaningar och möjligheter när det gäller deltagande i mat- och måltidssituationen. I ett tidigare examensarbete har Hjalmarsson (2017) undersökt utmaningarna med deltagarnas involvering i relation till mat och måltider. Fokusgruppsintervjuerna visade att personalen på ett av boendena upplevde ett aktivt deltagande och involverande av deltagarna, det vill säga att de sågs som en självklar del i matlagningen och måltiden. Däremot visade det sig under observationerna att deltagarna inte hade samma inflytande som tidigare uppgett, utan att de enbart blev tillfrågade vad och hur stor mängd mat de ville ha. Detta kunde ses som ett hinder för deltagarna att få vara med och påverka maten och måltiden, vilket i sin tur hindrar dem från att kunna påverka sitt eget näringsintag och samtidigt ha makten över sitt självbestämmande. Under observationerna på båda boendena framkom det att personalen till största del utförde all organisering kring den gemensamma måltiden och tillagningen av maten. På ett av boendena lagade personalen mat med varje deltagare i deras respektive lägenhet vilket resulterade i ett ökat inflytande för deltagarna på individnivå. Deltagarna fick aktivt vara med och från val av meny till tillagning och färdig måltid med anpassad stöttning av personal. Det slutgiltiga resultatet visade att personalen arbetade med att få deltagarna involverade i hela matlagningsprocessen genom att ge möjligheter att själva bestämma över vad som skulle tillagas, dock visade sig inte arbetet vara konsekvent (Hjalmarsson, 2017).

Vidare har Granberg (2017) i sin artikel undersökt vilken typ av förståelse som behövs för att förstå hur personer med IF ska klara av att använda sig av praktiska matlagningslektioner i hem- och konsumentkunskap. I resultatet framkom det att elever med IF behöver tydlighet i hur man tolkar tal och enheter, samt hur man använder dessa. De behöver dessutom en god förståelse i hur recept är uppbyggda och hur man beräknar mått och enheter. De visade också att vissa förkunskaper och färdigheter behövs för att kunna fånga både teoretiska och praktiska delar av receptläsning. Det framkom också i resultatet att det är viktigt för personer med IF att arbeta klart med en tanke åt gången. De kan inte hålla arbetsminnet i gång på flera saker samtidigt utan måste få kort information om vad som sker härnäst, göra klart det och sedan få en ny uppgift (Granberg, 2017). Utifrån detta är det också viktigt att få stöd i matlagningens olika moment.

“Commensality” - ett begrepp för mat och gemenskap

“Commensality” är ett begrepp som innebär att man studerar den sociala betydelsen av en måltid (Adolfsson et al, 2010; Jönsson et al., 2021). Commensality är också ett samlingsnamn för den gemensamma måltiden och att äta tillsammans. Det finns flera positiva aspekter med att äta tillsammans med såväl familj som vänner. Man bildar olika sociala enheter utifrån var man befinner sig under dagen och i vilka sammanhang man rör sig. Dessa sociala enheter bildar tillsammans gemensamma cirklar, vilka skildrar människors syn på att dela måltider med andra människor. I detta fall kan deltagarna på ett gruppboende och personalen tillsammans bilda en cirkel. Commensality är hierarkisk i sin natur och därför är det viktigt att förhindra en obalanserad ställning mellan boendepersonal och deltagare. Det är viktigt att ta hänsyn till deltagarens rätt till självbestämmande. Commensality kan dock vara så mycket bredare än att bara äta tillsammans. Det skulle kunna förstås som ett bredare begrepp som innefattar alltifrån förberedelse av en måltid till tillagning och slutligen gemensamt ätande (Adolfsson et al., 2010).

I Jönssons et al (2021) artikel lyfts det hur innebörd av commensality inte är helt tydlig och att det finns en komplexitet i begreppet. Är det endast att äta tillsammans och att dela en måltid, eller är det också att dela mat och alla de situationer som har

med mat att göra. I artikeln diskuteras även olika dimensioner av commensality där bland annat materiella aspekter, såsom sked, kniv och gaffel tas upp som något som används som verktyg i skapandet av det gemensamma. Materiella objekt kan även fungera som förmedlare under en måltid. Det diskuteras också om ”Orchestration of commensality” som handlar om att arbeta för att undvika friktioner och konflikter. Det är en svår uppgift att skapa en lyckad commensality eftersom det är en avvägning mellan många potentiella fallgropar. Det har också framkommit att commensality är en viktig social påverkan på matvanor senare i livet med möjliga fördelar när det gäller matlagningens njutning och näringsstatus. Dessutom resoneras det om att matlagning tillsammans kan bli mer av ett gemensamt arbete trots att själva ätandet i sig är individualiserat (Jönssons et al 2021).

Material och metod

Denna del kommer att handla om litteratursökning, metodval och urval samt hur datainsamling genomförts och hur databearbetning gjorts.

Litteratursökning

Litteratursökning har gjorts med hjälp av olika databaser såsom Summon och DiVA. Sökord som använts var: ”Delaktighet”, ”Gemensamma måltider”, ”funktionsnedsättning”, ”Personal”, ”Vårdare”, ”Food”, ”Meal”, ”Commensality”, ”Intellectual disabilities”, ”Cooking”, ”Careers”, ”Ladder of participation”. Hemsidor från Livsmedelsverket och Socialstyrelsen har också använts. Vidare har även handledaren bidragit med relevanta artiklar för ämnet, och därigenom har andra artiklar upptäckts via referenslistor. Dessutom har tryckt litteratur använts i form av kurslitteratur.

Metodval

I studien har tre semistrukturerade fokusgrupper samt två observationer bland personal på två olika gruppboheter i en skånsk kommun genomförts. I kvalitativa studier är forskaren det primära insamlings- och analysverktyget, vilket är viktigt att ha i åtanke (Bryman, 2011). En fokusgrupp innebär att en grupp människor får

diskutera specifika frågeställningar inom ett visst ämnesområde. En semistrukturerad fokusgrupp liknar ett samtal där deltagarna fritt får diskutera ämnet med stöd av en moderator som passivt deltar och utgår från ett antal frågor kopplade till ämnet. Dessa frågor behöver inte vara i någon specifik ordning och det kan tillkomma fler frågor under intervjuens gång.

Observationerna utfördes efter fokusgrupperna på respektive gruppboestad. Dessa observationer genomfördes under ett matlagningstillfälle där personalen lagade mat tillsammans med en deltagare. Syftet med observationerna har framför allt varit att få en bild av hur ett matlagningstillfälle kunde ta sig i uttryck med fokus på personalens agerande. Genom att kombinera metoder, även kallat triangulering (Bryman, 2011) kan resultat från fokusgrupperna och observationerna jämföras. Det finns olika typer av observationer där denna observation varit öppen, men där författarna har haft en passiv roll i relation till den matlagning som genomfördes.

Urval – gruppboenden och deltagare

Genom projektet ”Hälsofrämjande måltider inom LSS – Mat med flera mål” erhöles kontaktuppgifter till verksamhetscheferna vid två olika gruppbostäder i en skånsk kommun. Dessa boenden visade sig efter kontakt vara intresserade av att delta i studien, vilket är en central del i urvalet i kvalitativa studier (Bryman, 2011). Detta genererade vidare kontakt med berörd boendepersonal på de båda boendena och således kunde tid för observationer och fokusgrupper avtalas. Urvalet resulterade i 4 kvinnor och 3 män. Bekvämlighetsurval innebär att man väljer deltagare till sin studie efter personer som finns tillgängliga vid projektets utförande och som visar intresse av att delta (Bryman, 2011).

Organisationen

Båda de besökta gruppbostäderna arbetade med att göra deltagarna delaktiga i matlagningen, dess planering och förberedelser. På boende ett fanns en gemensam hushållskassa där de som ville fick vara med. De hade en gång i veckan ”brukarmöte” där alla som var med i hushållskassan fick önska en maträtt. Personalen handlade sedan all mat. Deltagarna fick sedan vara med och laga

maten den dag som de hade valt maträtt. Deltagaren lagade maten efter sin förmåga med stöttning av personalen. Maten serverades sedan till övriga deltagare på boendet som var med i hushållskassan. De få personer som inte var med i hushållskassan skapade en individuell veckomeny. Personalen handlade maten och hjälpte sedan deltagaren med tillagning av maten i dennes egna lägenhet. På boende två fick deltagarna också vara med och planera, förbereda och laga maten. Det fanns inget brukarmöte men de deltagare som ville fick önska mat och de var även med och lagade maten den dag de önskat. Personalen beställde maten online och ibland var deltagarna med och hämtade maten. Deltagaren lagade maten efter sin förmåga med stöttning av personalen. Maten serverades sedan till övriga deltagare på boendet. Över lag skedde matlagningen alltid i det gemensamma köket men vid enstaka tillfälle lagades maten i deltagarens privata kök. Personalen på boendena åt inte den lagade maten men satt med under måltiden som stöd eller åt egen medhavd mat.

Genomförande

Studien är genomförd bland boendepersonalen på två gruppboendestäder i en skånsk kommun. På båda boendena bor 6 deltagare som var och en bor i egen lägenhet med direkt tillgång till gemensamma utrymmen, däribland matlagningsutrymme. I dessa gemensamma utrymmen har de möjlighet att laga mat tillsammans med personal samt inta gemensamma måltider. Varje deltagare har dessutom tillgång till ett privat kök i sin lägenhet. I fokusgrupperna deltog totalt sju personer. I fokusgrupp 1 och 2 deltog två personer och i fokusgrupp 3 deltog tre personer. Personal i fokusgrupp 1 och 3 arbetar på boende 1 och personal i fokusgrupp 2 arbetar på boende 2. Under fokusgruppsintervjuerna ställdes frågor utifrån fokusgruppsguiden (bilaga 2) som var ett verktyg för att skapa en levande samtalsmiljö (Bryman, 2011). Fokusgrupperna varade i 20–40 minuter och avslutades när deltagarna besvarat samtliga frågor från moderatorerna och diskussionerna inte längre gav någon ny information. Under fokusgrupperna gjordes även noteringar kring personalens kroppsspråk och handlingar men också övriga reflektioner som inte gick att få med på ljudupptagningen. Under observationstillfällena gjordes fältanteckningar på vilka moment som deltagaren deltog i, men ingen värdering lades i hur aktiviteten

utfördes. Den information som i stället noterades var hur personalen agerade under matlagningstillfället. Observationen utgick ifrån en observationsguide (bilaga 1).

Databearbetning och analys

Fokusgrupperna spelades in med ljud och transkriberades därefter ordagrant för att underlätta analys av resultat och säkerställa att den information som samlats in blev korrekt. Fältanteckningar från observationerna skrevs ihop till en löpande och mer sammanhängande text efter respektive observation. Därefter analyserades materialet tillsammans med övriga data från fokusgrupperna. Dataanalys gjordes med hjälp av tematisk analys som utförs i 6 olika steg (Braun & Clarke, 2006). Det första steget är att bli bekant med den data som samlats in genom att läsa igenom transkriberingarna flera gånger och markera intressant data. Nästa steg är att finna nyckelord i materialet. Dessa två stegen gjorde författarna individuellt. I det tredje steget gick författarna tillsammans igenom nyckelorden och sökte teman som var genomgående under intervjuerna. I det fjärde steget granskades de olika teman som tagits fram för att kontrollera så att de passade ihop med de utvalda nyckelorden. I steg nummer fem definierades och namngavs de teman som valts ut. Till sist gjordes en slutgiltig analys av de utvalda utdragen för att koppla samman resultaten med studiens syfte och frågeställningar (Braun & Clarke 2006). Analysen genererade följande sex teman: *Dimensioner av delaktighet, Individen i fokus, Gemenskap och socialt umgänge, Motivation som möjlighet och utmaning, Organisatoriska hinder för gemensam matlagning samt Självlärda kunskaper och eget intresse.*

Transkriberad data	Koder	Teman
...vi har ju inte jättestort kök heller så vi får inte plats så här jättemånga. Så att nej, tror det hade blivit lite rörigt, vi har nog inte tänkt tanken ens.	Trångt Rörigt Större kök	Organisatoriska hinder

Figur 2. Ett exempel på hur data från transkriberingen kodades och bildade teman, enligt Braun & Clarke (2006).

Etiska överväganden

Studien har noggrant följt de fyra etiska principerna gällande information, samtycke, konfidentialitet och nyttjande (Vetenskapsrådet, 2017). En öppen observation ger möjlighet till samtycke från de som observeras och skapar inte misstanke och oro bland deltagarna (deltagare och personal). Under studien har varje medverkande avidentifierats från personlig information. Detta gjordes för att skydda från fysisk och psykisk skada. Genom att bevara material med säkerhet har också god forskningssed upprätthållits. Information om studien gavs muntligt och skriftligt till de medverkande gällande studiens syfte och de moment som studien bestod av, så att personerna som deltog kunde ta ett beslut om de samtyckte till att vara med eller inte. De informerades om att deras deltagande var frivilligt och att de närsomhelst kunde avbryta sin medverkan, utan att behöva ge förklaring till varför (Bryman, 2011).

Samtycke gavs från såväl avdelningscheferna på boendena som den personal som medverkat i fokusgrupper samt varit närvarande vid observationerna (bilaga 3). Kontakt skapades med personal på boendena genom att enhetscheferna gav sitt samtycke till en medverkan i projektet. Samtycke har inhämtats innan datainsamlingen påbörjats. Det som kan vara problematiskt med att personer med IF deltar i en studie kan vara att de kan ha svårt för att ge sitt samtycke till att delta eftersom deras kognitiva förmågor kan variera. De deltagare som deltog under observationerna informerades med hjälp av personalen om vad studien innebar och att de när som helst under observationen fick avbryta om de kände obehag. De deltagare som deltog under observationen gav sitt samtycke muntligt.

Resultat

Resultatet genererade sex teman som visade hur personalen arbetade med att laga mat tillsammans med deltagarna. Utmaningar och möjligheter identifierades men också vilka behov av kunskap som fanns kopplade till mat och måltider bland personalen. Resultatet från fokusgrupperna och observationerna presenteras tillsammans och illustreras med fältanteckningar samt citat från

fokusgrupperna. Fokusgrupperna definieras i texten som FG1-FG3. Personalen som deltog kommer i denna del att benämnas som respondent 1-7. I fokusgrupp 1 och 3 arbetar personalen på boende 1 och i fokusgrupp 2 arbetar de på boende 2.

Nivåer av delaktighet

Resultatet visade olika sätt som deltagarna gjordes delaktiga i matlagningen. Det här temat handlar om delaktighet på olika vis och hur deltagarna kunde göras mer eller mindre delaktiga i olika moment kring maten och matlagningen. Delaktigheten i anslutning till matlagningen kunde därför handla om att duka och plocka saker ur kylen och skära grönsaker, men också att bestämma vad det är för mat som ska lagas.

Det handlar om att de ska vara delaktiga i sin vardag...Det heter ju lagen om särskilt stöd och i det här fallet ger vi stöd i att de blir självständiga i att laga mat. - Respondent 5, FG3

För att göra varje deltagare delaktig anpassades de olika momenten i matlagningen efter varje individs egen förmåga.

Asså de e ju förmåga vad man kan, asså man kan ju röra i en sås men kanske har svårt och hålla upp med kryddning eller så va. - Respondent 3, FG2

Vissa klarar kanske bara av att röra om i grytan, vissa kan skära upp grönsaker lite finare, lite mer ingredienser, men det är verkligen individbaserat för hur mycket de klarar av. - Respondent 2, FG1

Vad som sågs som delaktighet för en individ, kunde innebära något helt annat för en annan. Delaktighet baserades således på den individuella förmågan och gick inte att jämföra från person till person.

...om jag steker allting, kokar allting, jag skär upp allting lägger upp det på ett fat medan han, han plockar fram, liksom bestick och glas och saft. Jag tycker inte han är så delaktig då, men han själv kan tycka han är jättedelaktig eftersom han suttit med och pratat under hela matlagningen. - Respondent 5, FG3

Personalens roll var viktig under hela måltidsprocessen, vilket framkom under både fokusgrupperna och observationerna. Trots att deltagaren i vissa fall klarade av att utföra uppgifter på egen hand var det viktigt att de kände att de har stöd från personalen. De kunde behöva bli påmindas om momentet som just nu utfördes och vad det innebar. Under observationen utfördes följande fältanteckning: *Personalen ber deltagaren att ta fram en sked. Deltagaren letar och hittar en sked. Därefter påbörjas såsen och personalen förklarar hur mycket av varje ingrediens, Obs 1.*

.. Ibland blir det att han kanske säger en maträtt två gånger, men då säger jag såhär “Nä men ah, den hade du ju.. spaghetti och köttfärssås, det sa du ju till tisdagen” “ah, oj har jag sagt det?” Nä, då kommer han med ett annat förslag, då kommer han med kanske fiskpinnar och potatis eller nått... - Respondent 5, FG3

Personalen beskrev under fokusgrupperna att de inte bara arbetade med delaktighet i de olika matlagningsmomenten, utan också i stegen innan. Ett exempel på detta var att varje deltagare fick vara med och påverka och välja maträtt till kommande vecka. Deltagarna valde sin egen maträtt till en viss dag, den dagen var det också den deltagare som var med och lagade middagen. Beroende på kognitiva förmågor fanns det olika verktyg i form av kokböcker och matlagningsappar att använda sig av för att involvera deltagarna så mycket som möjligt.

...varje onsdag har vi brukarmöte och då har alla sin egen dag de får välja mat, brukaren som har valt maten som är med och lagar maten för dagen. - Respondent 2, FG1

...vi har en sån hära ipad med olika maträtter och förslag liksom som man kan visa för de som inte kan kommunicera så bra verbalt. Så man visar olika rätter så kan de peka på. - Respondent 3, FG2

Individen i fokus

Ett återkommande tema i alla de tre fokusgrupperna var hur viktigt det var att individen alltid stod i fokus. Vid alla fokusgrupper och observationstillfällen framkom det att samtliga matlagningsmoment anpassades för att varje individs behov skulle bli tillgodosedda. Detta visade sig under observationerna genom att personalen tydligt instruerade deltagaren om vilket som var nästa moment och anpassade matlagningens hastighet och utförande efter deltagarens individuella nivå. Personalen ansåg att matlagningen var en möjlighet till självständighet, personlig utveckling och välbefinnande hos deltagarna.

... de ska utvecklas i självständighet, långa planen är ju att de till slut ska vara helt självständiga. - Respondent 2, FG1

Personalen beskrev under fokusgrupperna att de ständigt arbetade med att involvera deltagarna i olika moment. Detta gjordes för att deltagarna skulle bli så självständiga som möjligt. Deltagarna kände sig delaktiga när det skapades ett sammanhang kring matlagningen och personalen upplevde att deltagarna växte av att bli uppmärksammade och bekräftade i sitt deltagande under måltidssituationerna, vilket bidrog till stärkt självkänsla och självförtroende.

De som har intresse för det, de liksom boostas av det, de mår bra när dom har varit med och gjort en hel måltid. - Respondent 1, FG1

Gemenskap och socialt umgänge

Personalen i fokusgrupp 3 diskuterade att det var viktigt med gemenskap och ett gott socialt umgänge under matlagningen. Detta bekräftades även i fokusgrupp 2. Matlagningen och måltiden blev en möjlighet att sammanföra de boende. Båda

gruppbestäderna använde måltidssituationen som ett tillfälle att umgås och äta tillsammans. Gemenskapen på boendena uppskattades av såväl deltagare som personal och detta framkom också under observationerna. Under en observation gjordes följande fältanteckning: *Deltagaren delar svampen, under tiden pratar de om hur dagen har varit, Obs 2.*

Jag tycker det är stor fördel socialt att vi är ju tillsammans här ute, nu ligger de ju också här, köket ligger ute i vardagsrummet, så alla kan vara med på ett annat sätt. - Respondent 6, FG3

...jag gillar de här med gemenskapen, det är därför vi är här ju. - Respondent 4, FG2

Ur samtliga fokusgrupper framkom det att måltiden stod i fokus. Speciellt vid högtider såsom jul, midsommar och födelsedagar, men också på helgerna gjordes måltiden till ett mer speciellt tillfälle. Då hjälpte både deltagare och personal till för att skapa en trevlig och god tillställning som bröt mot vardagen.

...Sen på helgerna då köper vi oftast samma mat som brukarna, eller vi gör det när vi jobbar iallafall, på våra helger. Så att då slår vi ihop allting också äter vi tillsammans. - Respondent 3, FG2

Då har dom ofta lite kalas och sånt, ibland beställer man någon mat och ibland så lagar man något speciellt, vi firar lite högtider också, då har vi klassiskt, är det jul så det julmat är det påsk så är det påskmat. - Respondent 6, FG3

Personalen från fokusgrupp 1 upplevde att det kunde uppstå situationer då det inte var möjligt för flera deltagare att arbeta i köket samtidigt. Personalen uttryckte då att det kunde uppstå kaos och att deltagarna störde varandra.

Det kan bli lite.. aggressivitet om man säger så, någon kanske vill gör något moment och där är någon brukare som kan bli lite såhär att knuffas och hålla

på. De är inte tillräckligt organiserade för att samarbeta så pass mycket. - Respondent 1, FG1

Sen tar vissa mer plats än andra, har man till exempel 3-4 stycken så kan det vara att vissa vill göra allt, medan andra bara står där bak...det blir lite kaos. - Respondent 2, FG1

Under observationerna framkom det att deltagarna åt den gemensamt lagade maten tillsammans, genom följande fältanteckning: *Deltagaren kallar på övriga deltagare att maten är klar och att det är dags att äta. Var och en plockar upp mat själva på sin egen tallrik borta vid köket och sätter sig sedan och äter gemensamt vid bordet.* Obs 1. Under observationen satt personalen med, men åt sin medhavda mat, antingen efteråt eller samtidigt som deltagarna. Under fokusgrupperna bekräftades detta, då det framkom att personalen endast åt av den gemensamt lagade maten under jul och midsommar.

Vi äter ju inte med brukarna. - Respondent 5, FG3

Jul och midsommar typ så, brukar chefen ge en slant så vi kan köpa in så ehh mat, och då äter vi med dom liksom. - Respondent 5, FG3

Motivation som möjlighet och utmaning

En av de största utmaningarna som personalen på båda boendena upplevde var att få deltagarna motiverade till att vara delaktiga under matlagningen.

Ja det är den svåraste utmaningen, att få dem motiverade... - Respondent 4, FG2

...Men ibland kan det vara svårt att få med dem i matlagningen, kanske trötta efter jobbet, daglig verksamhet då, inte jättemotiverade, man får motivera dem "nu ska vi laga mat, jätteroligt" så får man med dem. - Respondent 2, FG1

Under fokusgrupperna framkom det att vissa av deltagarna hade lågt intresse för matlagning och därmed bristande motivation till att delta. Deltagarna ansåg att det var för ansträngande att vara med och kom ofta med bortförklaringar när det var dags att laga mat. Brist på fokus var också ett problem hos några av deltagarna.

...vissa har ju mer intresse kring matlagning, andra kanske kan känna att de måste göra de. Vissa tycker de är roligare än andra. - Respondent 2, FG1.

...nä... det är väldigt låg engagemangsnivå... är delaktig för att man måste och det ska man vara. Han har en fantastisk förmåga att bli väldigt trött precis när vi ska börja laga mat ”nej jag är trött jag orkar inte, jag vill sitta på stolen och ta det lugnt”. - Respondent 5, FG3

För att få deltagarna så delaktiga som möjligt under matlagningen och dess förberedelser arbetade personalen med att uppmuntra och berömma. De använde andra ord och omformulerade sig så det skulle låta mer lockande att vara med. Detta framkom både under fokusgrupperna samt under observationerna. Personalen berömde under matlagningens gång hur duktiga de var. Detta bekräftas enligt följande fältanteckning: *Deltagaren blandar sedan alla ingredienser till såsen när personalen ber om det. Personalen berömmar, Obs 1.*

...man pratar med dom om vad de är bra på... positive affirmation, att man bekräftar de grejerna de är bra på, som en motivation. - Respondent 5, FG3

...vissa klara av mer än vad de tror. Så det gäller att pusha dem lite mer och försöka få dem att göra lite mer. ”Testa på att göra det här”, så testar dem det ”ja men det gick ju skitbra” och så blir de glada och så bygger de upp ett självförtroende. - Respondent 2, FG1

...ibland om du frågar henne om hon ska hjälpa till i köket så blir det nä direkt så då för man liksom försöka ”Nä men du ska vara värdinnan”, ja men okej, då låter det lite roligare. - Respondent 4, FG2

Organisatoriska hinder för gemensam matlagning

Personalen från fokusgrupp 1 och 2 upplevde att bristen av plats var en utmaning i den gemensamma matlagningen. De uttryckte att det kunde bli rörigt i det trånga köksutrymmet om fler än en deltagare skulle vara med samtidigt. De båda boendena hade med anledning av detta som norm att enbart laga mat med en deltagare och en personal åt gången. För att öka möjligheterna till gemensam matlagning med flera deltagare, hade köken enligt personalen, behövt vara betydligt större.

...vi har ju inte jättestort kök heller så vi får inte plats så här jättemånga. Så att nej, tror det hade blivit lite rörigt, vi har nog inte tänkt tanken (att laga mat flera tillsammans) ens. - Respondent 4, FG2

Där är inte plats att stå så många heller direkt va. – Respondent 1, FG1

Då hade det fått vara större kök, nästan dubbelt så stort. Så man liksom hade kunnat dela upp sig. Om du typ tänker dig en hemkunskapssal. Då hade det kanske kunnat gå. - Respondent 4, FG2

Ett annat hinder som personalen tog upp var vikarier. Personalen beskrev att deltagarna kände sig otrygga med ny personal och ville därför inte vara lika delaktiga i matlagningen. Detta trodde personalen kunde bero på att deltagarna inte kände den nya personalen.

Ordinarie personal är mer bra på att pusha och få med brukaren än vikarier som bara varit här några gånger. Då kan det bli svårt med matlagningen ...hos personalen kan det vara att när vikarier jobbar. Vissa brukare kan ha lite svårt för ny personal och om de känner sig osäkra i matlagningen kan

det bli att de tackar nej till att hjälpa till eller att de inte är med lika mycket i matlagningen. - Respondent 2, FG1

Tid och personalfrågor var en utmaning som togs upp under en av fokusgrupperna. Personalen uttryckte att matlagningssituationen kunde bli lidande på grund av att personal saknades och att tiden inte riktigt räckte till.

...alltså nackdelar med laga mat så rent generellt så tänker det är ju snarare utomstående faktorer, alltså om jag är stressad för att det finns mycket att göra, då vill jag ju kanske ta en genväg i matlagningen och inte får hjälp av en brukare för att du tar det en kvart eller en halvtimme längre tid bara för att man inte ska stressa dem. - Respondent 5, FG3

Sjävlärda kunskaper och eget intresse

Återkommande på de båda boendena var att personalen upplevde sig vara sjävlärda och de med ett privat intresse för matlagning blev de som oftast lagade mat tillsammans med deltagarna.

Vi har inte fått någon utbildning överhuvudtaget- Respondent 3, FG2

Ingenting, vi har fått noll utbildning inom det skulle jag säga. - Respondent 6, FG3

...asså den personalen som tycker det är roligt, det är ofta dom också som gör det också ju - Respondent 3, FG2

Ur fokusgrupp 3 framkom det dock att delar av personalgruppen fått utbildning i kost och näring på arbetstid.

...vi hade en dietist som kom ut och körde en halvdagsutbildning, typ en 4 timmar och pratade om kost och grejer. Vad man kan tänka på. Någon

kanske behöver lite mer kaloririkt, andra behöver lite mer kalorislått. Men man har ju ingen lust att stå och laga två måltider... Vi fick tips om att såhär "jo men laga det, så när grytan är hopkokad så slå över lite i en annan kastrull och så kan man ha i extra grädde i den eller något. Så sådana liksom lite mer praktiska tips har vi fått. - Respondent 5, FG3

Diskussion

Denna del är indelad i två delar, resultatdiskussion och metoddiskussion. I resultatdiskussionen kommer de viktigaste resultaten i relation till studiens syfte och frågeställningar diskuteras och sätts i ett bredare sammanhang i förhållande till tidigare forskning och teoretiska utgångspunkter. I metoddiskussionen diskuteras de material och metoder som använts för att komma fram till givna resultat. Dessa metoder kommer kritiskt granskas och analyseras.

Resultatdiskussion

Studien visade hur deltagarna på olika sätt kunde göras delaktiga i matlagningen genom att alltid utgå ifrån individen och dennes behov, förmågor och intressen. Det visades också att deltagandet behövde anta olika former och nivåer, också när det gällde att laga mat tillsammans. Den gemensamma matlagningen sågs som något positivt hos personalen, då det skapade socialt umgänge och tillfälle för självständig utveckling, samtidigt som det stärkte självkänslan och självförtroende hos deltagaren. Dessa aspekter ansågs också utmanande. Deltagarna behövde ofta motiveras för att vilja delta, men det fanns också utmaningar kopplade till brist på tid och en oro över att det skulle uppstå "kaos". Personalen beskrev sig också som i stor utsträckning självlärd inom mat- och måltidsområdet, där det egna intresset till stor del styrde i vilken utsträckning maten lagades tillsammans med de boende.

Delaktighet genom individen i fokus

I studien framkom det att skapa delaktighet i matlagningen var viktigt, genom att sätta individen i fokus och att utgå ifrån individens förmågor, behov och intressen. Personalen identifierade olika grader av delaktighet när det gällde att laga mat tillsammans. Någon kunde hjälpa till att skära, en annan rörde om i grytorna och en

tredje var med och valde recept. Allt beroende på deltagarnas individuella förmågor. Dessa förmågor kunde inte jämföras mellan två olika personer, men gick att koppla till teorin "Ladder of participation", eller delaktighetstrappan (Carpentier, 2016). De steg som varit relevanta för och som kunnat appliceras på denna studie var steg 3-7. Dessa steg innebar att personalen på olika sätt gav deltagarna den information de behövde för att vara delaktiga, men inom ramen för att kunna styras i önskvärd riktning. Trots dessa gränsdragningar var det viktigt att alltid hålla individen i fokus, vilket också var den centrala delen i att laga mat gemensamt. Genom delaktighet i matlagningen kunde deltagarna bli mer engagerade och involverade i sina egna livsval, för att upprätta god och bra livskvalitet. Delaktighetstrappan gick att koppla till de olika matlagningsmomenten och dess förberedelser genom olika trappsteg. *Informationssteget* kunde kopplas till matlagningen då personalen bad deltagaren att göra eller hämta något, alltså en envägskommunikation. Nästa steg i trappan var *konsultation* och kunde till exempel användas när deltagarna ville ha samma mat varje dag. Personalen kunde inte garantera att deltagarnas önskan blev uppfylld, utan försökte vägleda till andra förslag för att uppmuntra till varierande och hälsosamma matval. *Placering* kunde appliceras i matlagningen när deltagarna var med och hjälpte till, även om deras deltagande var varierande för aktiviteten. Detta kunde bland annat ses i matlagningsituationen då de olika momenten var individanpassade. Steget om *partnerskap* kunde innefatta brukarmöte där deltagarna fick vara med och ha önskemål om maten, där personalen i största mån försökte uppfylla önskemålen. Det sjunde steget, *delegerad makt*, gav deltagarna möjlighet att fatta beslut i hög grad, från val av mat till delaktighet i matlagningen. Genom att applicera delaktighetstrappan blev det synligt hur deltagande och delaktighet också i relation till matlagning kan ta sig olika former och anpassas till individen och dennes förmågor. Delaktighetstrappan gör det dessutom möjligt att uppmärksamma brister och ge exempel på när personalen kan göra deltagarna ännu mer delaktiga i matlagningens olika moment.

Hallberg och Hallberg (2018) diskuterar också begreppet delaktighet. De definierar delaktighet till att individen ska vara delaktig och engagerad i sina egna livsval. I

denna studie kan detta kopplas till att de boende får bestämma vilka val de gör med stöttning av personal. Exempel på detta kan vara att de får vara med och välja mat. Hallberg och Hallberg (2018) diskuterar också i sin artikel att delaktighet kan variera i grad från person till person, men är viktigt för att upprätthålla god livskvalité. Resultatet visade att boendena anpassade momenten efter varje individs förmåga, för att göra de så delaktiga som möjligt. Beroende på deltagarnas motivation varierar deltagandet vilket enligt Hallberg och Hallberg (2018) också är en faktor som kan påverka delaktighetsnivån. Personalen som deltog i denna studie arbetade med att få deltagarna delaktiga i hela matlagingsprocessen, genom att ge de möjlighet att själva bestämma över vad som skulle lagas. Detta framkom också i Hjalmarssons (2017) examensarbete, vilket dock visade att arbetet inte var konsekvent. Att mäta kontinuiteten av arbetet kring matlagningen på dessa två boende skulle kunna undersökas för att ta reda på om arbetet är konsekvent eller om det bara är något som framkommit i dessa enskilda studier.

Att skapa gemenskap genom matlagning

Att laga mat tillsammans och att inta gemensamma måltider har beskrivits som något positivt både i tidigare forskning (Jönsson et al., 2021) och från fokusgrupperna i denna studie. Begreppet "Commensality", att äta tillsammans och att dela måltider, har i tidigare forskning visat bidra till högre livskvalitet och glädje (Adolfsson et al., 2010). I Jönsson et al. (2021) beskrivs det hur det kan finnas olika typer av commensality, däribland "Institutional commensality". Institutional commensality domineras av organisationens regler, det vill säga de regler och förhållningssätt som finns i miljön på boendet. Här skapas en hierarki mellan personal och deltagare, där personalen omedvetet har ett maktövertag över deltagaren. Denna hierarki ställer personalen i en maktposition, vilken måste förvaltas mycket varsamt, för att inte förtrycka deltagarna, utan uppmuntrar de att fortsätta vara delaktiga efter sin förmåga. Institutional commensality präglas alltså av andra regler och normer än till exempel i hemmet och med familjen. I detta sammanhang utgörs de så kallade kommunsala cirkelarna av personal och andra deltagare på gruppboendet. Betydelsen av dessa visade sig genom återkommande diskussioner om gemenskap och delaktighet under fokusgrupperna. Personalen i studien upplevde att de deltagare som var med i den gemensamma matlagningen

och de gemensamma måltiderna hade ett större utbyte än de som åt för sig själv. Gemenskapen och att laga mat tillsammans var dock ett väldigt sårbart fenomen. Dels då det till stor del byggde på personalens intresse och kunskap, dels på att försöka upprätthålla en balans för att det inte skulle uppstå kaos. Detta har beskrivits som "Orchestration of commensality", ett sätt för personalen att försöka minska friktionen som kan uppstå i grupper (Jönsson et al., 2021). Detta kunde vara en anledning till att personalen inte ville ha för många deltagare under ett och samma matlagningstillfälle.

Jönsson et al. (2021) beskriver hur begreppet commensality kan ses som ett otydligt begrepp och skulle kunna sammanfattas till allt från gemenskap kring förberedelser av en måltid till att slutligen sitta samlade runt ett bord för att äta tillsammans, den så kallade bordgemenskapen. I denna studie har begreppet använts kopplat till det gemensamma i matlagningen. Precis som Jönsson et al. (2021) beskriver så ansågs de gemensamma måltiderna bland deltagarna i studien kunna bidra till god hälsa och bra näringsintag. När deltagarnas möjligheter till gemensam matlagning med andra deltagare begränsades, kunde de gå miste om ytterligare ett socialt sammanhang med möjligheter att skapa intresse för nya smaker och bekantskaper. Utifrån detta kan det vara betydelsefullt att öka förutsättningarna för att alla ska kunna medverka i att laga mat tillsammans med andra. Inte bara för att lära samarbete, kommunikation och förmågan att kunna ta instruktioner i grupp, men också då det är ett tillfälle för deltagarna att bli nyfikna och våga testa ny maträtter. På sikt skulle detta kunna stärka den individuella utvecklingen inom matlagningen samt ge inflytande över sitt eget liv (Livsmedelsverket, 2021b).

Hinder och utmaningar för gemensam matlagning

I fokusgrupperna framkom det att det fanns en del hinder för att kunna laga mat tillsammans med de boende. Dessa hinder kunde vara allt från personalbrist på boendena till tids- och kunskapsbrist hos personalen. Denna brist på kunskap har även visat sig i tidigare studier (Hamzaid et al., 2018) och det har där också framkommit att personal applicerar sina egna matpreferenser på de boende. I denna

studie framkom även att personalen i stor utsträckning var självlärda och drevs av ett personligt intresse för mat.

Personalen har ett stort ansvar i att motivera och vägleda deltagarna till goda och hälsosamma matvanor (Livsmedelsverket, 2021a). I studien visades det sig att bristande motivation hos deltagarna var en utmaning på gruppboendena och något man ständigt behövde arbeta med, för att skapa en så god delaktighet som möjligt. Ytterligare ett hinder för den gemensamma matlagningen var att boendena inte hade tillräckligt stora utrymmen för att bedriva matlagning med fler än en deltagare åt gången. Detta visar också på ett behov av att se till både personalens kunskaper samt till tid och plats för att öka möjligheterna för gemensam matlagning. Som Granberg (2017) beskriver i sin artikel behöver personer med IF tydlighet i hur man tolkar tal och enheter och hur dessa används. De har också svårt att göra flera saker samtidigt under matlagningen. Utifrån detta har boendepersonalen en central roll under hela matlagningssituationen för att ge det stöd som behövs.

Under fokusgrupperna gavs inget riktigt svar på frågeställningen gällande vilka kunskaper som personalen behöver inom mat- och måltidsområdet. Personalen svarade endast att de i stor utsträckning var självlärda och att eget intresse bland personalen drev den gemensamma matlagningen. På Livsmedelsverkets hemsida (2022) framkommer det att personalen på gruppboendena inom LSS bör ha kunskaper och utbildning som berör goda matvanor. På ett av boendena visade det sig att delar av personalgruppen fått utbildning i vad som är bra och näringsriktig mat och goda matvanor, samt tips och trix på hur man kan underlätta matlagningen för att uppfylla individuella behov i deltagargruppen.

Metoddiskussion

I studien planerades det för att först genomföra observationer och därefter fokusgrupper, för att undvika att fokusgruppsdiskussionerna skulle påverka personalens agerande under observationerna. På grund av att det passade boendena bättre att utföra fokusgrupperna först, kunde inte observationer och fokusgrupper utföras i den ordning som var önskvärd. Då fokusgrupperna genomfördes först, kan det ha påverkat personalens agerande under observationerna, eftersom samma

personal deltog under båda tillfällena (Bryman, 2011). Fördelarna med observationer var dock att de bidrog med insikt om hur den fysiska miljön såg ut på gruppboendena och den gemensamma matlagningens förutsättningar.

En fokusgrupp består i normala fall av en större grupp deltagare, för att få skapa en levande diskussion. I denna studie gavs endast möjlighet till diskussioner i grupper om 2-3 personer, vilket kunde försvåra diskussionen. Fördelarna med att använda fokusgrupper i denna typ av studier var att skapa diskussion och interaktion, inte minst med syfte att undersöka nya ämnen. Denna metod genererar ett resultat baserat på olika människors gemensamma och skilda erfarenheter och motiv. Nackdelarna med fokusgrupper kan i sin tur vara att personerna som deltar blir påverkade av grupptryck och gruppattityder och därmed inte så det de egentligen tänkte (Bryman, 2011). Detta var dock inget som framkom under de utförda fokusgrupperna.

En annan viktig aspekt att ha i åtanke vid kvalitativa studier är forskarrollen. Forskaren är det primära instrumentet för att samla in och analysera data, därför ställs det krav på att vara reflexiv genom hela processen och vara medveten om sina värderingar, förkunskaper och tidigare erfarenheter (Bryman, 2011). En av författarna till denna studie hade koppling till området som undersöks genom att ha arbetat inom daglig verksamhet inom LSS, dock inte på något av de gruppboenden som inkluderats i studien. Tidigare erfarenheter och åsikter kan påverka både vilka frågor som ställs och på vilket sätt data tolkas och resultaten presenteras. Tidigare erfarenheter kan också vara en styrka eftersom författarna redan har en inblick i hur verksamheten fungerar. För att stärka och garantera kvalitet och tillförlitlighet i denna studie, analyserades data såväl individuellt som gemensamt mellan författarna (Bryman, 2011).

Resultaten i kvalitativa studier går inte att generalisera (Bryman, 2011). Då endast två gruppboendestäder var föremål för studien gav resultaten inte en helt tillförlitlig bild av hur man arbetade med deltagande och gemensam matlagning i hela den utvalda kommunen. Syftet var dock att skapa förståelse och fördjupad kunskap inom ett område. Med tanke på att forskningen inom området är begränsad finns det också

ett värde av studien och att den kan vara till hjälp för kommande studier eller som material att jämföra andra studier emot.

Urvalet till denna studie gjordes genom bekvämlighetsurval. Med hjälp av ansvariga personer för projektet "Hälsofrämjande måltider inom LSS - Mat med flera mål" kunde kontakter knyts med enhetschefer på respektive boende. Detta kan för denna studie ha inneburit att dessa ansvariga valt ut boenden som man visste arbetade konsekvent med delaktighet kring matlagning, men också personer till fokusgruppen med ett speciellt intresse för just matlagning.

Ämnesrelevans och förslag på framtida studier inom mat- och måltidsområdet

Den offentliga måltiden har fått ett stort utrymme i såväl skola som äldreomsorg, men när det kommer till personer med varierande funktionsnedsättningar så är maten och måltidssituationen inte ett ämne som hamnar i fokus. Den här studien har därför stor relevans inom den sociala och kulturella delen av mat- och måltidsområdet. På grund av bristande kunskap hos personalen är även nutritions- och hälsoområdet relevant.

Det övergripande syftet med detta arbete har varit att undersöka hur personalen som arbetar på gruppboende inom LSS arbetar med att laga mat tillsammans med deltagarna. Studien belyser även de utmaningar och möjligheter som kan uppkomma i dessa situationer.

Förslag på hur man i framtiden skulle kunna arbeta vidare med detta ämne är till exempel att fokusera mer på den gemensamma måltiden och hur den ytterligare kan utvecklas och skapa gemenskap. Hur personalen kan få en mer betydande och stöttande roll under måltiden tillsammans med deltagare är också viktigt att belysa.

Slutsats

Syftet med studien var att undersöka hur personalen på gruppboheter inom LSS arbetar med utmaningar och möjligheter med deltagarna under den gemensamma matlagningen. De möjligheter som identifierades under den gemensamma matlagningen var att skapa socialt umgänge, självständig utveckling och ett tillfälle för stärkt självkänsla och självförtroende hos deltagarna. Utmaningarna var svårigheterna med tid, utrymme, motivation och tillgång till personal. Deltagarna görs delaktiga i matlagningen genom att matlagningstillfällena anpassas efter varje individs förmåga. I resultatet framkom det inte vilka kunskaper som behövs inom mat- och måltidsområdet, men enligt Livsmedelsverket (2022) behövs kunskaper gällande goda matvanor. Däremot framkom det att personalen till stor utsträckning är självlärda inom mat- och måltidsområdet och att den gemensamma matlagningen primärt drivs av eget intresse. Slutsatsen som kan dras av detta arbete är att gemensam matlagning anses vara positivt men utmanande för personalen.

Referenslista

Adolfsson, P. (2010). *Food Related activities and food intake in Everyday life among people with intellectual disabilities*. [Doktorsavhandling, Uppsala universitet]. Digital comprehensive Summaries of Uppsala dissertations from the Faculty of Social Sciences. <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:354162/FULLTEXT01.pdf>

Adolfsson, P. (2011). Sociala nätverk som stöd. *Forskning om funktionshinder pågår*, 1(1), 2-12. https://www.cff.uu.se/digitalAssets/118/c_118645-1_3-k_fofp_nr1_2011_www.pdf

Adolfsson, P., Fjellström, C., Lewin, B., & Sydner, Y. M. (2012). Foodwork among people with intellectual disabilities and dietary implications depending on staff involvement. *Scandinavian Journal of Disability Research*, 14(1), 40–55. DOI: <https://www.sjdr.se/articles/10.1080/15017419.2010.507384/#>

Adolfsson, P., Mattsson Sydner, Y., Fjellström, C. (2010). Social aspects of eating events among people with intellectual disability in community living. *Journal of Intellectual & Developmental Disability*, 35 (4): 259–267. [10.3109/13668250.2010.513329](https://doi.org/10.3109/13668250.2010.513329)

Ball, S. L., Panter, S. G., Redley, M., Proctor, C., Byrne, K., Clare, I. C. H., & Holland, A. J. (2012). The extent and nature of need for mealtime support among adults with intellectual disabilities. *Journal of Intellectual Disability Research*, 56(4), 382-401. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2788.2011.01488.x>

Braun, V. & Clarke, V. (2006) Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101. DOI: [10.1191/1478088706qp063oa](https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa)

Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. (Uppl. 2:5). Liber.

Carpentier, N. (2016). Beyond the ladder of participation: An analytical toolkit for the critical analysis of participatory media processes. *Javnost (Ljubljana, Slovenia)*, 23(1), 70-88. <https://doi.org/10.1080/13183222.2016.1149760>

Elinder, L. S., Bergström, H., Hagberg, J., Wihlman, U., & Hagströmer, M. (2010). Promoting a healthy diet and physical activity in adults with intellectual disabilities living in community residences: Design and evaluation of a cluster-randomized intervention. *BMC Public Health*, *10*(1), 761-761.

<https://doi.org/10.1186/1471-2458-10-761>

Granberg, A., Brante, G., Olsson, V., & Sydner, Y. M. (2017). Knowing how to use and understand recipes: What arithmetical understanding is needed when students with mild intellectual disabilities use recipes in practical cooking lessons in home economics?.. *International Journal of Consumer Studies*, *41*(5), 494-500.

<https://doi.org/10.1111/ijcs.12357>

Hallberg, U. & Hallberg, L.R. (2018). *Delaktighet för personer med funktionsnedsättningar*. (Upplaga 1). Studentlitteratur.

Hamzaid, N. H., Flood, V. M., Prvan, T., & O'Connor, H. T. (2018). General nutrition knowledge among carers at group homes for people with intellectual disability. *Journal of Intellectual Disability Research*, *62*(5), 422-

430. <https://doi.org/10.1111/jir.12480>

Hjalmarsson, F. (2017). *Personalens syn på brukarinflytande i relation till mat och måltider på gruppbostäder inom LSS*. [Examensarbete, Högskolan Kristianstad]. Summon. (Opublicerat material).

Hultqvist, S. (2008). *Om brukardeltagande i välfärdssystemen – en kunskapsöversikt*. Växjö University Press, nr. 150/2008. <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:204191/FULLTEXT01.pdf>

Jönsson, H., Michaud, M., & Neuman, N. (2021). What is commensality? A critical discussion of an expanding research field. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, *18*(12), 6235.

<https://doi.org/10.3390/ijerph18126235>

Lagen om stöd och service. (SFS 1993:1993:387). Socialdepartementet.
https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-1993387-om-stod-och-service-till-vissa_sfs-1993-387

Livsmedelsverket. (15 mars 2021a). *Laga mat tillsammans.* Hämtad 4 mars 2021.
<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/gruppbo-stad-lss/laga-mat-tillsammans>

Livsmedelsverket. (16 mars 2021b). *Mat och måltider i gruppbo-städer (LSS).* Hämtad 14 mars 2021. <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/gruppbo-stad-lss>

Livsmedelsverket. (30 mars 2022) *Utbildning- Gruppbo-stad LSS.* Hämtad 9 maj 2022. https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/gruppbo-stad-lss/utbildning-gruppbo-stad-lss#Andras_material_och_utbildningar

Nyberg, M., Einberg, E-L. (u.å). Hälsöfrämjande måltider inom LSS - *Mat med flera mål* [PowerPoint-presentation]. Högskolan Kristianstad.
https://maltidsverige.se/34567_wp-uploads/2021/10/Maria-Nyberg-maltider-inom-LSS.pdf

Socialstyrelsen. (u.å.a). *Begreppsklustret brukare.*
<https://termbank.socialstyrelsen.se/docs/Bruktext.pdf>

Socialstyrelsen. (u.å.b). *Lag om stöd och service till vissa funktionshindrade - LSS.* https://www.socialstyrelsen.se/globalassets/sharepoint-dokument/artikelkatalog/ovrigt/2007-114-49_200711429.pdf

United Nations Development Programme (27 december 2021). *God hälsa och välbefinnande.* Globalamålen. <https://www.globalamalen.se/om-globalamalen/mal-3-halsa-och-valbefinnande/>

Vetenskapsrådet. (2017) *God forskningssed.* 978-91-7307-352-3
<https://www.vr.se/analys/rapporter/vara-rapporter/2017-08-29-god-forskningssed.html>

Bilagor

Bilaga 1

Observationsguide:

Hur involverade är brukarna?

Vilka eventuella moment involveras brukarna i?

Vilka moment skulle brukarna kunna vara mer involverade i?

Bilaga 2

Fokusgruppsguide/Frågeställningar till fokusgrupper:

Lagar ni mat tillsammans med brukarna på boende?

Varför/Varför inte

Vad för typ av matlagning? Frukost/lunch/middag? Vilka sammanhang? (t ex helger/när något ska firas?)

Tillagas maten i gemensamt kök eller i den boendes egen lägenhet?

Händer det att flera boende hjälps åt vid matlagningen? Om, vad finns det för fördelar/nackdelar? Om inte, varför?

Äter ni tillsammans då också? I den boendes lägenhet/i gemensamma utrymmen?

Vid vilka moment i matlagningen medverkar brukarna? Varför? Vilka maträtter (varför)? Varför deltar brukarna inte i samtliga moment?

Om ni skulle börja laga mat tillsammans – vad för mat/maträtter/måltider skulle kunna fungera då tror ni?

Finns det något ni kan göra för att få brukarna mer involverade i matlagningens alla steg?

Vad tycker brukarna om att ni lagar mat tillsammans? Uppskattas det/uppskattas inte?)

Vad skulle till för att laga mat ihop med brukarna?

Vad skulle till för att ni skulle laga ännu mer mat tillsammans?

Varför deltar brukarna inte i samtliga moment?

Är det något som ni pratat om att göra (laga mat tillsammans)?

Vad finns det för möjligheter i att laga mat tillsammans?

Vilka svårigheter/utmaningar kan uppstå under matlagningen?

Om ni skulle laga mat tillsammans med brukarna, vad ser ni då som de främsta svårigheterna/utmaningarna?

Vilken typ av kunskap upplever ni saknas för att laga mat tillsammans? (hos personalen? Hos brukarna?)

Bilaga 3

Informationsbrev

Våra namn är Hanna Härle och Sara Strömberg, vi läser sjätte och sista terminen på Gastronomiprogrammet på Högskolan Kristianstad. Vi håller just nu på att skriva vårt examensarbete och vill härmed fråga om ni vill delta i vår studie som handlar om att undersöka hur personalen som arbetar på gruppboendestäder inom LSS resonerar kring att laga mat tillsammans med brukarna. I det här dokumentet får du information om studien och vad ditt deltagande innebär. Längst ner finns även information om samtycke.

Vad är det för en studie och varför vill ni att jag ska delta?

Vår studie genomförs som en del av det pågående projektet ”Hälsofrämjande måltider inom LSS – Mat med flera mål” på Högskolan Kristianstad. Projektet fokuserar i stor utsträckning på brukarnas erfarenheter av gemensam matlagning. Det saknas forskning om vilka utmaningar och möjligheter personal upplever vid gemensam matlagning tillsammans med brukarna. Syftet med denna studie är därför att undersöka hur personal som arbetar på gruppboendestäder inom LSS resonerar kring att laga mat tillsammans med brukarna.

Hur går studien till?

Studien kommer att genomföras på två olika gruppboendestäder i Skåne. Vi kommer att börja med att besöka er för att observera ett gemensamt måltidstillfälle tillsammans med brukarna. Vi gärna med vid ett tillfälle där ni tillsammans med en brukare tillagar något. Ni som personal förväntas att under observationerna arbeta utifrån era ordinarie måltidsrutiner, och undersökningen ska inte på något vis belasta er tidsmässigt. Inga noteringar kommer att göras kring brukarna då de inte är i fokus utan snarare personalens agerande. Vidare kommer en fokusgruppsintervju att hållas med omvårdnadspersonal på varje boende. Fokusgrupperna beräknas ta ca 45 minuter och kommer att äga rum på boendet på en tid när det passar er. Vi kommer då att prata om hur ni ser på att laga mat

tillsammans med brukarna, om ni gör det idag, och vad ni ser som utmaningar/problem men också möjligheter i detta. Vi är också intresserade av att veta vad för kunskap som ni ser behövs för att kunna laga mat tillsammans med brukarna.

Vad innebär mitt deltagande i studien?

Dina svar och resultaten från studien kommer att behandlas så att obehöriga inte kan ta del av dem. Ansvariga för personuppgifterna är Hanna Härle och Sara Strömberg. Enligt EU:s dataskyddsförordning har du rätt att få ta del av de uppgifter om dig som hanteras i projektet, och vid behov få eventuella fel rättade. De personuppgifter som använts i studien samt det material som kommer samlas in genom text och ljudupptagning kommer att raderas så snart projektet är godkänt och examinerat. Allt material kommer att behandlas konfidentiellt och ingen enskild person kommer att kunna identifieras utifrån insamlade data. Deltagandet är frivilligt och ni kan när som helst, utan motivering avbryta er deltagande. För att ta del av slutresultatet och deltagandet i projektet är ni varmt välkomna att delta under slutseminariet den 29/4. Studien kommer dessutom att finnas tillgänglig att läsas vid intresse.

Samtycke till att delta i studien av hur personalen på gruppboheter inom LSS resonerar kring att laga mat tillsammans med brukarna.

Jag har fått muntlig och/eller skriftlig information om studien och har haft möjlighet att ställa frågor. Jag får behålla den skriftliga informationen. Undertecknad är införstådd med att jag under studiens gång, utan orsak kan avsluta mitt deltagande när som helst, trots att jag från början godkänt medverkan. Att avsluta mitt deltagande leder naturligtvis inte till några negativa konsekvenser för mig som personal.

Jag samtycker till att delta i projektet: *Undersökning av hur personal på gruppbestäder inom LSS resonerar kring att laga mat tillsammans med brukarna*

Ort och datum	Underskrift
	Namnförtydligande

Ansvariga för projektet:

Student: Hanna Härle

Email: hanna.harle0028@stud.hkr.se

Tel: 0723-501669

Student: Sara Strömberg

Email: sara.stromberg0111@stud.hkr.se

Tel: 0708-902277

Handledare Högskolan Kristianstad: Maria Nyberg

Avdelningen för Mat och måltidsvetenskap/Fakulteten för naturvetenskap, Biträdande professor i sociologi inom ämnet Mat- och måltidsvetenskap.

Email: maria.nyberg@hkr.se

Tel: 044-2503818