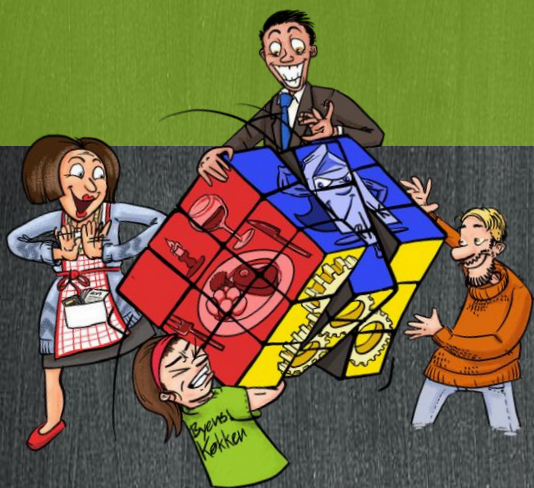
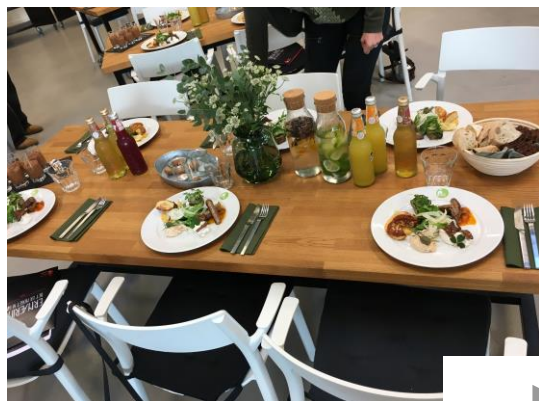


UDVIKLINGSFORUM -KATALOG-

Mere end mad



EN DEL AF PROJEKT
SAMSKABENDE
MADSERVICE



VISION



FORMÅL



SAMSKABELSE



UDVIKLINGSFORUM



MØDER



OPSAMLING



VISION



Byens Køkken ønsker at skabe madservice i verdensklasse. Vi ønsker at inddrage al den viden og erfaring, der findes på området, som afsæt for udvikling af madservice i Odense.

Vores vision er at skabe muligheder for at tænke stort og nyt. Vi ønsker at facilitere et samskabende innovationsværksted, hvor der genereres tanker og idéer til fremtidens madserviceløsninger for Byens Køkken.

BAGGRUND

Udviklingsforum er en del af ”Projekt Samskabende Madservice – mere end mad”.

Projektet har til formål at skabe fremtidens madservice i samskabelse mellem de ældre borgere og kommunen – i dialog og feedback. Der tages udgangspunkt i den rehabiliterende tilgang.

Projektet er støttet af ”Pulje for bedre mad til ældre i eget hjem”, udmøntet af Ældre- og Sundhedsministeriet.



FORMÅL



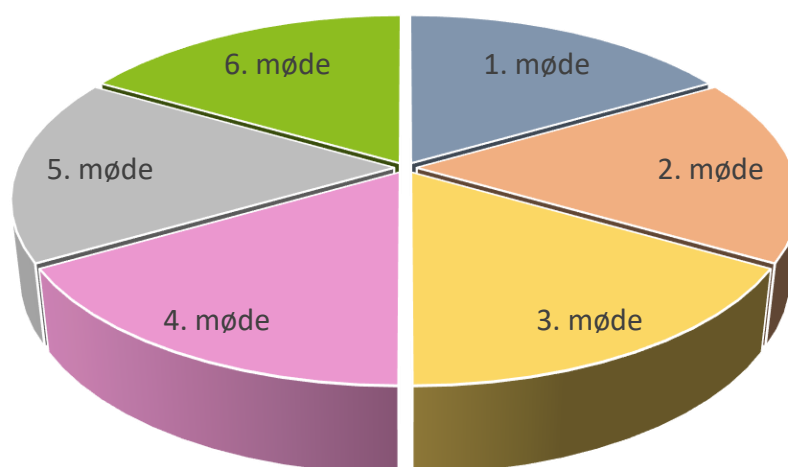
Udviklingsforum har til opgave at komme med input til udviklingen af morgendagens madservice. Vores mål er udvikling der har en kort tidshorisont.

Udviklingsforum arbejder på et overordnet strategisk niveau, frem for på det praktiske, driftsnære niveau.

SUCCESKRITERIER

Udviklingsforum lykkes med sit arbejde, når forum bidrager med at skabe forandringsprocesser i Byens Køkken. Med andre ord: Når der skabes forstyrrelse i opgaveløsninger, og når Udviklingsforums drøftelser og anbefalinger er synlige i handlinger og udviklingsindsatser i Byens Køkken/Mad & Måltider.

Det er ligeledes et ønske, at fortællingerne, der når borgerne og borgerne imellem om Byens Køkkens mad og service, er positive. Udviklingsforum bidrager til fortællingerne ved at være transparente i deres arbejde i Udviklingsforum.

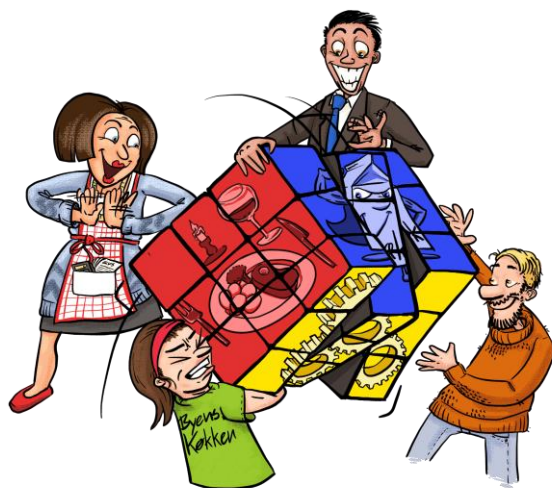


SAMSKABELSE



Samskabelse har været et nøglebegreb gennem hele projektet. Vi arbejder med følgende definition:

I en samskabelsesproces arbejder alle relevante aktører, såvel borgere som andre relevante aktører i det offentlige opgaveløsning, på at finde frem til kernen i et problem for dernæst i fællesskab – med brug af forskellige relevante ressourcer og ekspertiser – at forsøge at finde en løsning på problemet



Vi har lagt vægt på samskabelsens principper, der bygger på delt ejerskab, tillid, ligeværd, dialog, åbenhed, risikovillighed og bevidsthed om gensidig afhængighed. Med fokus på forskelle mellem mennesker og sektorer kan der skabes mere værdi, når disse bringes sammen.

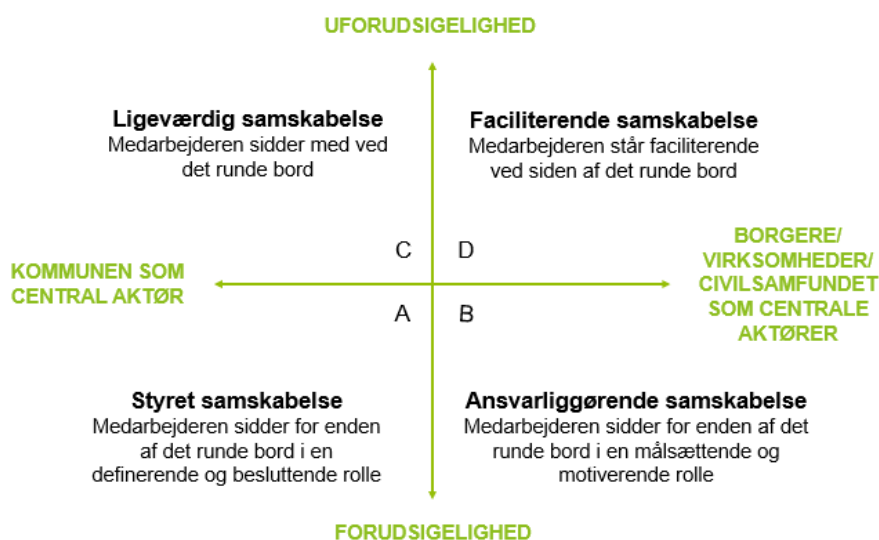
Helt overordnet har vores samskabelsesfokus været på, at offentlige medarbejdere udvikler og producerer velfærd *sammen med fremfor for* borgerne. I vores tilfælde i samarbejde med en privat aktør.



SAMSKABELSE



SAMSKABELSE - TYPOLOGI



Udarbejdet med inspiration fra: Ulrich, J. (2016). Samskabelse - en typologi. CLOU Skriftserie, 2016 (001), 1-15. [2016-001].

SAMSKABELSE – I UDVIKLINGSFORUM

Jette Eggers, leder af Byens Køkken og Gitte Breum, chef for Mad & Måltider beskriver formålet med samskabelsesprocesser i forhold til fremtidens måltidsløsninger i Byens Køkken således:

”Vi ønsker at blive bedre til at se de løsninger, som Byens Køkken og Mad & Måltider ikke selv ser.”

Hermed placerer Udviklingsforum sig tydeligst i samskabelsesformen ‘Ligeværdig samskabelse’ idet der også tilstræbes, i enkeltproblemstillinger, at være nysgerrige på samskabelsesformen ‘Faciliterende samskabelse’.

Processer og metoder, der understøtter høj grad af uforudsigelighed, vil således være centrale i facilitering af møder i Udviklingsforum.



UDVIKLINGSFORUM



DELTAGERE

Eksterne og interne deltagere, der repræsenterer:

- ☺ *Borgere og pårørende*
- ☺ *Mad- og måltidsfaglighed på landsplan*
- ☺ *Odense Kommune*

Repræsentanter:

- ☺ *Ældrerådet – Bjarne Hilmeresson og Ib Ketelsen*
- ☺ *Handicaprådet – Preben Apager*
- ☺ *Ældresagen – Britta Vibæk og Hanne Degn*
- ☺ *Madkulturen – Susan Jested Gilbert*
- ☺ *Smag for Livet – Ole G. Mouritsen*
- ☺ *Københavns Madservice – Gitte Gross*
- ☺ *Kold College – Gitte Bargholt*
- ☺ *Odense Kommune – Helle L. Andersen og Mathias M. Andersen*
- ☺ *Byens Køkken/Mad & Måltider – Jette Eggers, Michel Bernard og Ninne Sander*
- ☺ *Eldoradoprojektet – Wender Bredie*

Formand: Gitte Breum - *Chef for Mad & Måltider*

Næstformand: Thomas Pasfall - *valgt af forummet blandt ikke kommunalt ansatte medlemmer*



Facilitator: *Claus Brandstrup, Samtalelaboratoriet*

Projektleder: *Rikke Nestor, Mad & Måltider*



UDVIKLINGSFORUM



PRAKTIK

Periode og mødefrekvens

Opstart efterår 2018 – ophør ultimo 2019
Seks møder i perioden

Lokation

Møder afholdes i MåltidsAkademiet

Forplejning

Der serveres mad som udgangspunkt fra Byens Køkken

Tidsrum

Møderne har en varighed af fem timer og lægges fast i tidsrummet kl.
10.00 – 15.00

Facilitering

Møderne faciliteres af Claus Brandstrup.
Hvor det er aktuelt kan inviteres eksterne og interne oplægsholdere
for at skabe perspektiv og forstyrrelse

Eksterne oplægsholdere

- Camilla Haustrup Hermansen, Director of Business Development & Marketing hos Plus Pack
- Gitte Bargholt, direktør for Kold College
- Bodil Schjøtt, underviser fra Social- og Sundhedsskolen FYN

Mødedatoer:

Møde 1: 31. oktober 2018

Møde 2: 15. januar 2019

Møde 3: 10. april 2019

Møde 4: 12. juni 2019

Møde 5: 11. september 2019

Møde 6: 27. november 2019

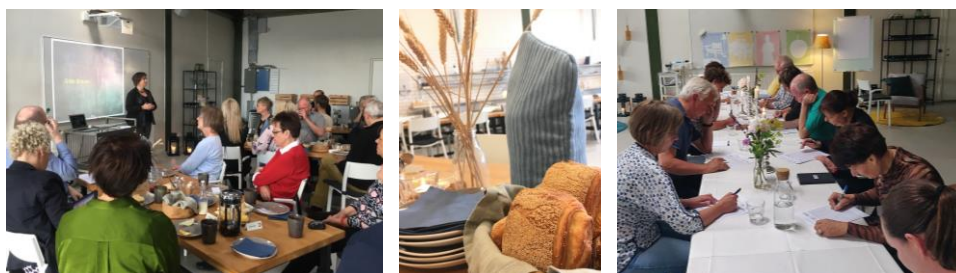
UDVIKLINGSFORUM



TEMAER OG PRODUKTER

Forud for hvert møde vil Udviklingsforums formandskab fastlægge tema for mødet.

På mødedagen tager den tematiserede drøftelse som udgangspunkt afsæt i et oplæg om Byens Køkkens nuværende praksis indenfor området samt input fra oplægsholdere. Desuden inddrages allerede udarbejdede modeller og strategier på området. Det handlingsorienterede element består af procesbaserede workshops, der resulterer i konkrete handlingsforslag.



Dermed munder alle tematiserede drøftelser ud i udarbejdelse af konkrete anbefalinger til Byens Køkken.

Med afsæt i anbefalinger fra Udviklingsforum udvælges og prioriteres i, hvilke anbefalinger, der arbejdes videre med samt tidshorisonten for dette. Målet er, at anbefalingerne 'drypper' indenfor tre måneder, og efter seks til tolv måneder skal der kunne ses en effekt i arbejdet i Byens Køkken og dermed i sidste instans hos den hjemmeboende borger.

Byens Køkken er forpligtet til at holde Udviklingsforum løbende orienteret om, hvordan de arbejder med anbefalingerne.

Der udsendes efter hvert møde et resumé til deltagerne i Udviklingsforum, hvor mødet refereres. Desuden beskrives hvilke anbefalinger, der arbejdes videre med. Dette følges der op på ved næstkommende møde, hvor der kort redegøres for, hvordan de udarbejdede anbefalinger implementeres i Byens Køkken.

1. MØDE

Opstart, formål og fælles forventninger



2. MØDE

Udvikling og kvalitetssikring



3. MØDE

Madpræferencer



4. MØDE

Måltidet



5. MØDE

Ernæring



6. MØDE

Opsamling og evaluering



1.

MØDE

OPSTART, FORMÅL OG FÆLLES FORVENTNINGER

*Præsentation af
drømme og
forventninger i
forhold til
deltagelse i
Udviklingsforum*

*Drøftelse af
kommende temaer
i Udviklingsforum*



BESKRIVELSE AF MØDET

Dagen startede i Byens Køkken, hvor alle blev modtaget til morgenkaffe med hjemmebag. Gitte Breum bød velkommen til Udviklingsforum, hvorefter Jette Eggers introducerede os til Byens Køkken med efterfølgende rundvisning.

Dagens program fortsatte på MåltidsAkademiet, hvor første punkt på programmet var en præsentationsrunde, hvor deltagerne desuden redegjorde for mange spændende drømme og forventninger i forhold til Udviklingsforum.

*”Jeg håber dels at kunne bidrage med noget, men også at kunne få noget med hjem. Der er sikkert en masse gode idéer som kommer i omløb og det er jo rigtig dejligt, hvis Odenses borgere får glæde af det, men hvis Københavns borgere også kunne få det, så ville det da bare være en dobbelt succes.”
- Gitte Gross*

Det blev herefter tid til frokost, tilberedt og anrettet af Michel Bernard fra Byens Køkken.



Undervejs i frokosten blev Udviklingsforum præsenteret for Mad & Måltiders arbejde gennem de sidste 3-4 år. Projekt Samskabende Madservice, som Udviklingsforum er en indsats i, blev desuden foldet ud af Rikke Nestor og Claus Brandstrup.

Inden mødet sluttede, fik deltagerne mulighed for en ”Walk & Talk” til drøftelse af kommende temaer. De blev også bedt om at forholde sig til, hvornår Udviklingsforum er lykkedes med deres arbejde.

1.

MØDE

OPSTART, FORMÅL OG FÆLLES FORVENTNINGER

*Præsentation af
drømme og
forventninger i
forhold til
deltagelse i
Udviklingsforum*

*Drøftelse af
kommende temaer
i Udviklingsforum*



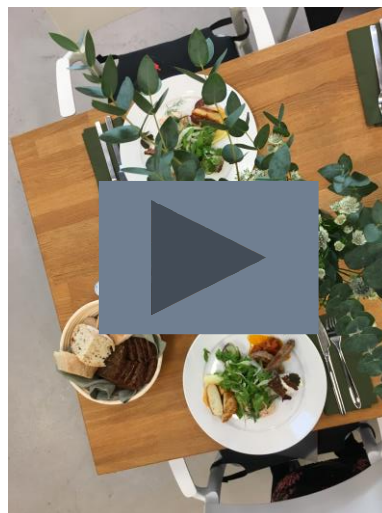
EMNER VI VIL ARBEJDE VIDERE MED

Et af formålene med første møde i Udviklingsforum var at drøfte, hvilke temaer Udviklingsforum skulle arbejde med på de kommende møder. Ud fra deltagernes forslag har vi valgt at arbejde videre med temaerne:

- Udvikling, kvalitetssikring og materiale
- Smags- og madpræferencer
- Måltidet
- Ernæring
- Afrunding og evaluering



”Jeg håber rigtig meget at Udviklingsforum kan være med til at se det, vi ikke selv ser. Det kan være stort og småt, men det skal bevirke, at borgerne får endnu bedre madservice, end de får i dag.” - *Jette Eggers*



2.

MØDE

UDVIKLING, KVALITETSSIKRING & MATERIALE



BESKRIVELSE AF MØDET

Fokus var denne gang rettet mod udvikling og kvalitetssikring. Afsættet var udviklingsarbejdet med maden, samt emballagens formål, der både skal sikre beskyttelse af maden og samtidig præsentere maden på bedste vis.

Jette og Siff lagde fra land med at fortælle, hvordan de, i Byens Køkken, arbejder med udvikling. Herefter gav Thomas Pasfall et spændende indblik i, hvordan han arbejder med den høje kvalitet, han er kendt for hos Restaurant Pasfall.

Til frokost fik vi serveret Pasfalls lækre bud på et stjernesud. Det høstede mange roser.



”Hvis jeg kan bidrage med noget, så vil det være fantastisk. Så kan jeg måske selv se tilbage, når jeg bliver gammel og tænke på, at det sad jeg og talte med nogle om for mange år siden.” - Thomas Pasfall

Herefter fulgte et inspirerende oplæg af Camilla Hastrup Hermansen, Director of Business Development & Marketing hos Plus Pack.

Omdrejningspunktet for Camillas oplæg var blandt andet, hvilke parametre der gør sig gældende i fremstilling og udvikling af nutidens såvel som fremtidens emballage.

Efterfølgende fulgte en gruppeopdelt proces med idégenerering og anbefalinger til Byens Køkkens udviklingsarbejde.

Endnu et frugtbart møde med god energi fra engagerede og kompetente deltagere i Udviklingsforum. Det blev en rigtig spændende dag fyldt med mange gode perspektiver og konkrete forslag til det videre udviklingsarbejde i Byens Køkken.

2.

MØDE

UDVIKLING,
KVALITETSSIKRIN
G & MATERIALE



EMNER VI VIL ARBEJDE VIDERE MED

- **Opstart for udarbejdelse og ibrugtagning af modeller for, hvordan vi kan inddrage borgernes madpræferencer:**

- *Spisevenner* – der er indgået aftale med Ældresagen om indsamling af viden omkring hjemmeboende borgers præferencer om mad, måltider og ernæring med hjælp fra Spisevenner.
- *Plejecentre* – Plejecentrene er blevet opfordret til at indsamle beboernes ønsker til retter.

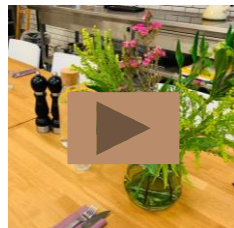
De indsamlede data systematiseres, analyseres og inddrages i arbejdet med udvikling og kvalitetssikring i menuplanlægningen i Byens Køkken

- **Fokus på det sensoriske. Forløb i Byens Køkken, der løber henover hele 2019:**

- Der er udarbejdet et værktøj, der hjælper medarbejdere med at have sensorikken i højsædet. Der sættes spot på sensoriske faktorer, der har betydning for de enkelte komponenter i en ret, såsom smag, duft, konsistens, farve mv.
- Temadag for medarbejdere omkring sensorik.

- **Emballage:**

- Der er nedsat en arbejdsgruppe bestående af Gitte Breum fra Mad & Måltider, Byens Køkken, repræsentanter fra køkkenet på OUH og Camilla Haustrup Hermansen fra Plus Pack. Arbejdsgruppen har fokus på, hvordan de kan påvirke aktører på bedste vis i forhold til fremtidens emballage. Byens Køkkens nuværende emballageløsning er fortsat den bedste på markedet. Jette er desuden med i en arbejdsgruppe, som repræsentant for Odense Kommune. Her har hun mulighed for at komme med input i forhold til ny indkøbsaftale.



”Her i Odense har der været stort fokus på maden på plejecentrene, men nu har vi sagt at der skal være særligt fokus på madservice, altså de borgere der bor hjemme og modtager mad fra Byens Køkken.” – *Gitte Breum*

3.

MØDE

MADEN

Hvordan inddrager vi præferencer fra hjemmeboende borgere, der modtager madservice?

Hvordan skaber vi de bedste muligheder for samskabelse mellem Byens Køkken og disse borgere?



BESKRIVELSE AF MØDET

Til mødet blev der holdt oplæg fra to inspirerende professorer på området fra Københavns Universitet. Wender Bredie, professor i design og forbrugsadfærd holdt et spændende oplæg om forskningsprojektet Eldorado, som bl.a. handler om ældres præferencer – både i forhold til det sensoriske og selve måltidet.

“Man skal være meget tæt på borgere der får madservice”. “Det er en udfordring. Borgerne ændrer sig jo hele tiden. Der kommer nye ind og andre forsvinder”. – Wender Bredie

Bagefter fik vi et inspirerende oplæg fra Ole Mouritsen, professor i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation. Ole Mouritsen fortalte om smagsoplevelser og forståelsen af denne. I løbet af oplægget deltog vi i et smagseksperiment, hvor vores sanser blev sat i spil.



Inden frokost gik vi i gang med gruppearbejde, hvor vi arbejdede med spørgsmål omkring, hvordan vi bedst indsamler viden om borgernes madpræferencer.

Vi arbejdede med tre forskellige opmærksomhedsområder omkring indsamling af viden, henholdsvis:

- Direkte fra borgerne
- Via medarbejdere i Odense Kommune
- Via viden fra omverdenen

Frokosten foregik som langbordsmiddag, hvor der blev serveret to forretter og to hovedretter fra Byens Køkken. Maden var et udpluk af de retter, borgerne modtog samme uge.

Afslutningsvis fortsatte gruppearbejdet, og konkrete løsningsforslag blev diskuteret bl.a. med afsæt i dagens oplæg.

3.

MØDE

MADEN

Hvordan inddrager vi præferencer fra hjemmeboende borgere, der modtager madservice?

Hvordan skaber vi de bedste muligheder for samskabelse mellem Byens Køkken og disse borgere?



EMNER VI VIL ARBEJDE VIDERE MED

- **Langbordsmiddag**

Vi vil invitere borgere og deres pårørende til langbordsmiddag i Byens Køkken. Byens Køkken vil sikre, at der skabes dialog om de emner, der ønskes mere viden omkring.



- **Styrkelse af dialog**

Vi vil have fokus på den personlige kontakt, vi allerede har i dag via CallCenter, diætister, madudbringere mv. Samtidig vil vi se på muligheder for dialogmøder med borgere og pårørende. Vi vil desuden undersøge muligheder for samarbejde med Ældresagen og Seniorhuset.

- **Indsamling af madpræferencer**

Videre proces for udarbejdelse og ibrugtagning af modeller for, hvordan vi kan inddrage borgernes madpræferencer:

Vi vil indsamle yderligere viden om borgernes ønsker via borgerne selv og events.

- *Hjemmeboende* – der er udarbejdet og udsendt et skema, hvor der spørges ind til borgernes hverdagsfavoritter set i forhold til forret, hovedret og dessert samt mere årstidsbaserede favoritter. Skemaet er udsendt til alle hjemmeboende borgere, der modtager mad fra Byens Køkken.
- *Events* – der er udarbejdet et 'talekort', der bruges til events med Byens Køkken i bybilledet.

De indsamlede data systematiseres, analyseres og inddrages i arbejdet med udvikling og kvalitetssikring i menuplanlægningen i Byens Køkken.

”Der er jo plads til at komme tættere på borgerne”. – Helle Lund Andersen



4. MØDE

MÅLTIDET

Hvordan bidrager vi som madserviceleverandør til en god måltidsoplevelse i borgerens eget hjem?



BESKRIVELSE AF MØDET



Scenen blev sat med et skønt morgenmåltid og et smukt, dækket bord. Som stemningsgiver læste Claus Brandstrup et udvalgt afsnit fra 'Vinden i piletræerne' med måltidet o rammerne heromkring i centrum.

Dagen bød på fire spændende oplæg, som handlede om den faglige indsats omkring måltidet.

- Helle Andersen, forløbschef i ÆHF, Odense Kommune, fortalte om rehabilitering omkring måltidet.
- Gitte Gross, driftschef for Københavns Madservice, præsenterede deres arbejde med et nyt måltidskoncept.
- Gitte Bargholt, direktør for Kold College, berettede om uddannelse af fremtidens ernæringsassistenter og deres arbejde med måltidet.
- Bodil Schjøtt, underviser fra Social- og Sundhedsskolen FYN, fortalte om undervisning i måltider og ernæring for kommende SOSU-assistenter.

Vi rundede dagen af med en workshop, hvor der blev arbejdet med cases, som omhandlede borgernes behov og ønsker til gode måltider.



"Det er alt det der foregår omkring maden, der betyder noget for et godt måltid". - Ninne Sander

4. MØDE

MÅLTIDET

Hvordan bidrager vi som madserviceleverandør til en god måltidsoplevelse i borgerens eget hjem?



EMNER VI VIL ARBEJDE VIDERE MED

- **Delvis tilberedning – tilbud om rå komponenter**
Vi ser på mulighederne for at levere enkelte rå komponenter, som løfter den kulinariske oplevelse for borgerne. Vi undersøger erfaringer på området og tager udgangspunkt i borgernes præferencer.
- **Månedens gæstebud – sortiment til gæster**
Vi undersøger udvidelse af vores sortiment. Vi ønsker at give vores borgere mulighed for at invitere gæster til middag med mad bestilt i Byens Køkken. I første omgang vil vi tilbyde borgerne Byens Køkkens fødselsdagsmenu.
- **Spis sammen – måltider for alle**
Vi vil indsamle tilbud om fællesspisning i civilsamfundet, der har til formål at gøre samspisning let tilgængeligt for borgerne, bl.a. via Minmåltidshåndbog.dk samt udsendt materiale til borgerne.
- **Frokost i fællesskab - frokostpakker til gode stunder**
Vi sætter fokus på tilbuddet om frokostpakker fra Byens Køkken. Til højtider vil vi udbyde frokostpakker, der i anledningen har fået et særligt løft.
- **Løft måltidet – flere indsatser for bedre måltider**
Vi arbejder også videre med andre input fra dagen: Servietter og dækkeservietter med budskaber og hilsner fra Byens Køkken, kræseposer samt e-læring.



5. MØDE

ERNÆRING

*Hvordan bidrager
Byens Køkkens
madservice til
bedst mulig
ernæringstilstand
hos borgeren i det
fulde døgn?*



BESKRIVELSE AF MØDET

Mødet startede på vanlig vis ud med morgenmad. Denne gang øllebrød med fløde eller creme fraiche. Mens vi spiste, fortalte Gitte Breum kort om, hvor langt vi er med implementering af forslag fra vores sidste møde omkring måltidet.



Herefter blev vi fodret med tre spændende oplæg om ernæring, der klædte deltagerne godt på til dagens arbejde:

- Christel Hjort, koordinerende leder i Byens Køkken, fortalte om køkkenets kostformer og den gastronomiske indsats der gøres for, at maden både smager godt og giver borgerne det, de har behov for.
- Rikke Nestor, projektleder og klinisk diætist fra Ernæringsfagligt Team, gav et kort oplæg, hvor basisprincipperne omkring ernæring til ældre blev ridset op.
- Kirsten Færgeman, projektleder i Elbokøkkenet, delte sine erfaringer omkring madservice ved at fortælle om projektet: 'Fristelser i øjenhøjde', hvor hun blandt andet fortalte om deres gode erfaringer med fristeposer til borgerne.

Frokosten bød denne gang på det store kolde bord, og der blev serveret forskellige hjemmelavede lækkerier fra Byens Køkkens delikatesseafdeling.

Vi sluttede dagen af med en workshop, hvor vi, ved hjælp af cases, arbejdede på helt konkrete forslag til, hvordan Byens Køkken kan hjælpe den småtspisende borger til at øge sit indtag af energi og protein i det fulde døgn.



5. MØDE

ERNÆRING

*Hvordan bidrager
Byens Køkkens
madservice til
bedst mulig
ernæringstilstand
hos borgeren i det
fulde døgn?*



EMNER VI VIL ARBEJDE VIDERE MED

- **Personlige anbefalinger – ‘DIN MADPLAN’**
Udarbejdelse af materiale, der kan skabe sammenhæng mellem den enkelte borgers behov og ønsker. ‘DIN MADPLAN’ skal baseres på borgerens ønsker sammenholdt med de ernæringsmæssige anbefalinger. Målet er således, at ‘DIN MADPLAN’ består af to elementer: Personlige forslag til dagskost og mere generelle anbefalinger udvalgt iht. kostform. På sigt drømmer vi om, at løsningen digitaliseres og udvides.

- **Opfølgning på behov**

I dag taler alle nye borgere i Byens Køkken med en diætist over telefonen. Dette tilbud kan udvides, således der foretages opfølgende omsorgsopkald til borgeren løbende. Her skal foretages en mini-ernæringsvurdering, der kan være med til at danne grundlag for nye tiltag, skift af kostform, tilbud om samtale med diætist mv.

- **Vejledningsmateriale**

Øget fokus på ernæringstilrettet vejledningsmateriale til borgere, der får mad fra Byens Køkken. Det kunne være flyers i madkasserne, pop-up vinduer med nyttig viden i Min Menu, indkøbsguide mv. Derudover vil vi lave målrettede ‘stier’ i minmåltidshåndbog.dk, så borgeren guides og derved har lettere ved at navigere rundt på siden og finde de relevante oplysninger.

- **Kræseposer**

Der er allerede iværksat weekendkræsepose i Byens Køkken. Denne videreudvikles og testes.

- **Måltidssampakninger**

Spændende tanke, der kigges nærmere på i 2020.



6.

MØDE

AFRUNDING & EVALUERING

Hvordan kan vi videreudvikle på kræseposen, fællesspisninger og minmåltids håndbog.dk?



BESKRIVELSE AF MØDET

Sidste møde i Udviklingsforum startede naturligvis ud med morgenmad, som denne gang stod på friskbagte boller med ost og pålæg. Under maden bød Gitte og Claus velkommen og satte rammerne for dagen, der skulle binde sløjfen om hele arbejdet i Udviklingsforum.

Claus bød efter morgenmaden Jette og Gitte hen i de bløde stole til en panelsnak, hvor de drøftede de emner, der har været på bordet til de foregående møder



Resten af dagen bød på en tur rundt i henholdsvis Madværkstedet, Måltidshulen og Ernæringslaboratoriet. Ved hver station præsenterede Jette og Gitte alle forslagene til det pågældende emne ved hjælp af en gryde fuld af idéer, et veldækket bord med gode forslag og ernæring som kroppens byggesten illustreret på stablede kasser. På den måde kom vi hele vejen rundt om alle de fantastiske idéer, Udviklingsforum har kastet af sig. Der var endda mulighed for at tage nogle af idéerne op til en snak igen, og i samlet forum kom der endnu flere gode idéer på bordet, som vi vil tage med i det videre arbejde. Vi er blevet beriget med SÅ mange gode input, som har givet utrolig stor værdi.



Midt under turen tog vi ophold og nød en treretters menu fra Byens Køkken bestående af sellerisuppe med knas, saftigt fasanbryst og risalamande med solbærsovs.



Efter en kort, skriftlig evaluering rundede vi dagen af i bedste stil med kølige bobler og kransekage og skålede med hinanden for et godt og givtigt samarbejde.

6.

MØDE

AFRUNDING & EVALUERING

Hvordan kan vi videreudvikle på kræseposen, fællesspisninger og minmåltidshåndbog.dk?



EMNER VI VIL ARBEJDE VIDERE MED

På det sidste møde i Udviklingsforum havde vi udvalgt tre temaer, vi gerne ville have flere inputs til. Disse tre temaer var:

Kræseposen, fællesspisninger og minmåltidshåndbog.dk

Processen foregik i tre procesrum; Madværkstedet, Måltidshulen og Ernærings-laboratoriet. Resultatet blev tre inspirationsopslagstavler med inputs.

Kræseposen

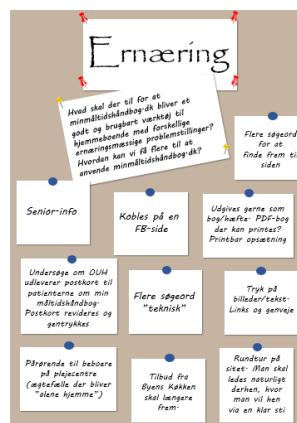
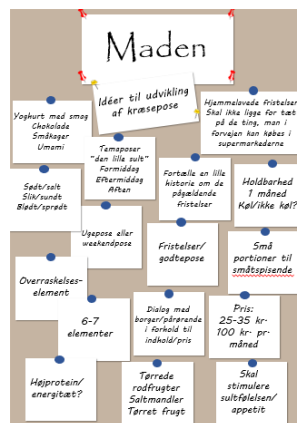
I Madværkstedet kom der flere idéer til udvikling af kræseposen på bordet. F.eks. forslag til indhold, pris og hvordan vi kan indføre et overraskelseselement.

Fællesspisninger

I Måltidshulen blev der talt om frivillighed og fællesspisninger, og her kom der en masse idéer til, hvordan borgerne kan samles om det gode måltid og gøre det til en stjernestund.

MinMåltidshåndbog

I Ernæringslaboratoriet blev det vendt og drejet, hvad der skal til for, at minmåltidshåndbog.dk bliver et godt og brugbart værktøj til hjemmeboende med forskellige ernæringsmæssige problemstillinger. Der blev bl.a. talt om, hvordan siden kan gøres mere brugervenlig ved hjælp af overskuelige guides og stier.



EVALUERING & STATUS



Status

Alle møder i Udviklingsforum er afholdt med godt fremmøde og god energi fra engagerede og kompetente deltagere i Udviklingsforum. Alle har været spændende dage fyldt med rigtig mange gode perspektiver og konkrete forslag til det videre udviklingsarbejde i Byens Køkken. Udviklingsforum har opfyldt sit formål og givet os adskillige input at arbejde videre med både i 2019 og 2020.

Det er besluttet, at Udviklingsforum ikke fortsætter i sin nuværende form. Forummet har bidraget med en masse brugbare ideer, som der fortsat arbejdes videre med. Der er derfor ikke behov for mere hjælp på nuværende tidspunkt. På sigt kan det drøftes, hvorvidt Udviklingsforum skal genskabes for kortere perioder og i hvilken form. Udviklingsforums medlemmer har givet lov til, at de må kontaktes ved behov for yderligere hjælp.

Egen evaluering

Udviklingsforum for os, har været en helt ny og meget berigende måde at arbejde på. Vi har hele forløbet igennem lagt os i selen for at gøre det endnu bedre, mere rammende, skarpere, mere relevant, mere oplysende osv. fra møde til møde. Vi har bestræbt os på at planlægge møderne, så både sanser og kompetencer blev vakt. Samtidig var det vigtigt for os, at møderne adskilte sig fra hinanden og var tro mod emnerne, således mødet omhandlende fx 'Måltidet' skulle emne af referencer til temaet dagen igennem lige fra smukt opdækket morgenbord, højtlesning af historie, der sætter måltidsrammen i fokus, måltidsrelevante øvelser og langbordsmiddag.

Der er ingen tvivl om, at vi sammen har været igennem en 'Samskabelsesudviklingsrejse'. Der har forløbet igennem rejst sig dilemmaer og udfordringer, som vi ikke havde set komme, men også synergieffekter og samskabelsesprocesser i højeste potens. Vi har helt sikkert fået mod på fortsat at arbejde samskabende.

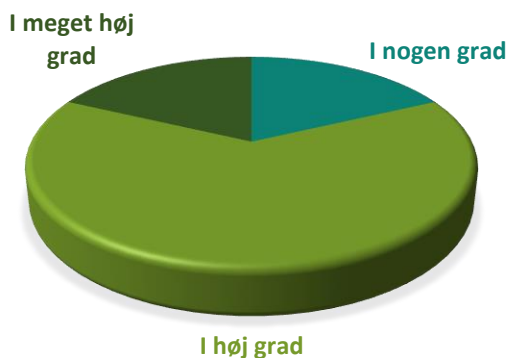
EVALUERING & STATUS



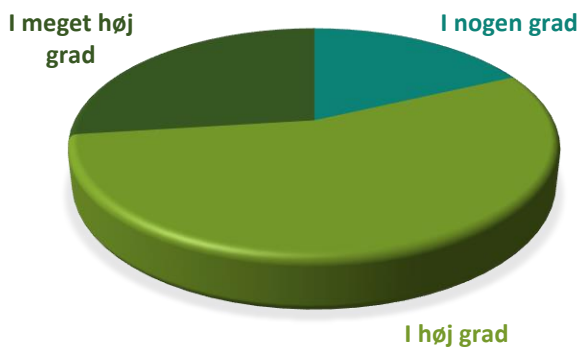
Deltagernes evaluering

På sidste møde i Udviklingsforum blev forløbet evalueret med deltagerne. De svarede individuelt på et spørgeskema, der blev fulgt op af en kort opsamlende dialog. 11 deltog.

På spørgsmålet: **"I hvilken grad har deltagelse i UF været fagligt og personligt meningsfyldt for dig?"** svarede ingen "I mindre grad", 18 % svarede "I nogen grad", 64 % svarede "I høj grad" mens 18 % svarede "I meget høj grad".



På spørgsmålet: **"I hvilken grad oplever du, at UF har bidraget til Byens Køkken med at se det, de ikke selv ser?"** svarede ingen "I mindre grad", 18 % svarede "I nogen grad", 55 % svarede "I høj grad" mens 27 % svarede "I meget høj grad".



OPSAMLING



På det åbne spørgsmål: **”Hvilke fordele oplever du ved denne samarbejdsform?”** blev der blandt andet svaret:

- *”Forums mangfoldige sammensætning er en styrke – vi skal alle blive dygtigere til at arbejde inkluderende på kryds og tværs → stærkere løsninger”*
- *”Inddragende, forpligtende, horisontudvidende, synergi pga. flerfaglighed”*

Generelt giver de 11 forskellige udsagn udtryk for, at det har været berigende at deltage i Udviklingsforum, og at sammensætningen af Udviklingsforum åbner op for nye perspektiver.

På spørgsmålet: **”Hvilke udfordringer oplever du ved denne samarbejdsform? Løsningsforslag?”** lød svarene blandt andet:

- *”Jeg skulle lære ikke at lade mig begrænse af manglende faglig indsigt”*
- *”Forskellige dagsordener, forskellige referencerammer”*
- *”Begrænsningens kunst. En del forarbejde ift. at give gæster indblik i sagens kerne”*

Her spændte de 11 udsagn bredt og gik fra ønsker om endnu mere dialog, udfordringer forbundet med store forskelle i grundvidensniveau og kendskab til målgruppen.

Desuden fik vi forskellige afsluttende kommentarer med, såsom:

- *”Personligt har jeg fået meget ud af det og mødt nogle spændende mennesker, som har givet gode ting med. Møderne har været godt tilrettelagt.”*
- *”Det har været spændende at være med. Spændende at møde folk med mange forskellige kompetencer.”*
- *”Spændende at være med og meget godt at tage med tilbage. Ros, ros, ros.”*

LINKS TIL ALLE FILM OM
UDVIKLINGSFORUM FINDES PÅ MAD
OG MÅLTIDERS YOUTUBE-KANAL:



<https://www.youtube.com/channel/UC9whSwqUW6LbfgAsUpEduUQ/>

