

ELDORADO – målrettet madservice til ældre

Måltidsintervention for plejehjemsbeboere i et 12 ugers forløb

Symposium 9.november 2017 ved
Dansk Gerontologisk Selskabs nationale konference
"At skabe gode dage".

Phd-studerende Signe Loftager Okkels
Enhed for klinisk diætetik og ernæringsforskning
Herlev og Gentofte Hospital

UNIVERSITY OF COPENHAGEN



Herlev og Gentofte
Hospital



eldorado
Meals and well-being



Seniorforsker Anne Marie Beck og forskningsmedarbejdere Ditte Rokkjær Dybdal, Rie Johanne Pedersen og Jonas Svendsen.

Dagsorden

- Formål
- Om ELDORADO menuen
- Projektet forløb og studiedesign
- Deltagere
- Metoder, hvad vi målte på
- Resultater

Overordnet formål WP2:

At lave en optimeret menu til plejehjemsbeboere, der modtager måltidsservice i 12 uger for at forbedre *livskvalitet*

Baggrund om ELDORADO menuen

Udvælge måltider til menu

Forår 2016

20 Mellemmåltider afprøvedes på Skovhuset.

Skala fra 1-3.

Score under 2.5 -> 12 mellemmåltider udvalgtes



Efterår 2016

40 Hovedmåltider afprøvedes på Betaniahjemmet.

Skala fra 1-5

Score under 3.5 -> 19 hovedmåltider udvalgtes



2 menuer, før og efter optimering



Efter optimering

- Friske, økologiske ingredienser og råvarer af god kvalitet (smager af mere)
- Mindre er mere
- Tilberedningsmetode og tid



Samarbejde med beboere personale på plejecenter og storkøkken



Projektets forløb på Skovhuset 2017

April

Informering om projektet

Maj

Startbesøg med målinger

16. Maj

Menu opstart

Juli

Slutbesøg med målinger

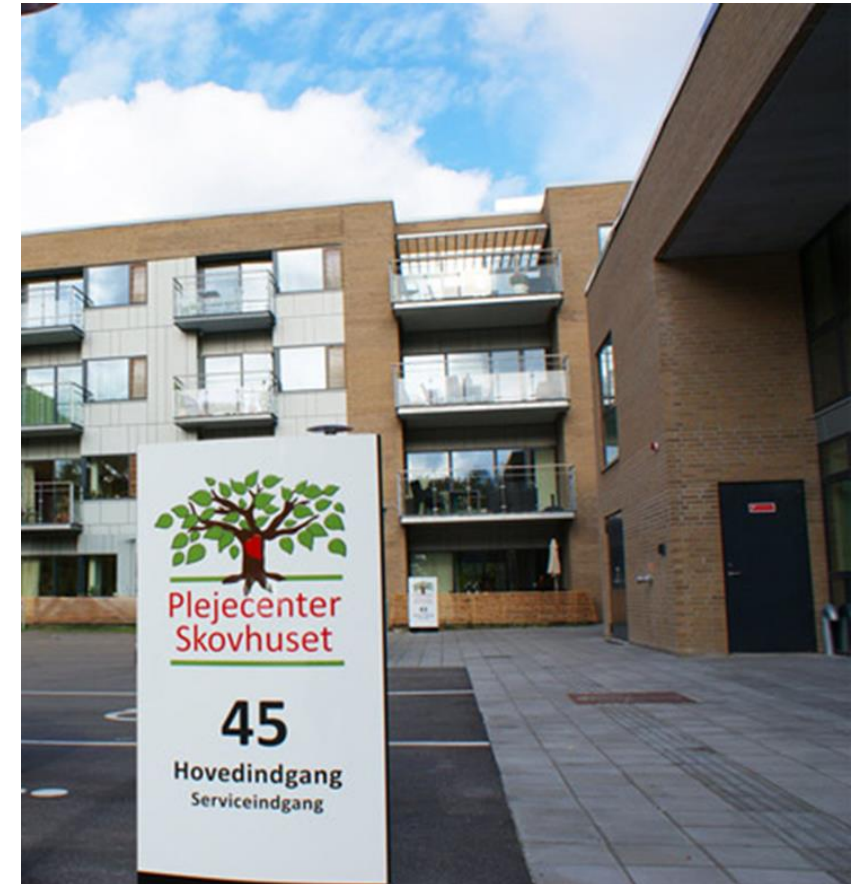
8. August

Menu afslutning (efter 12 uger)

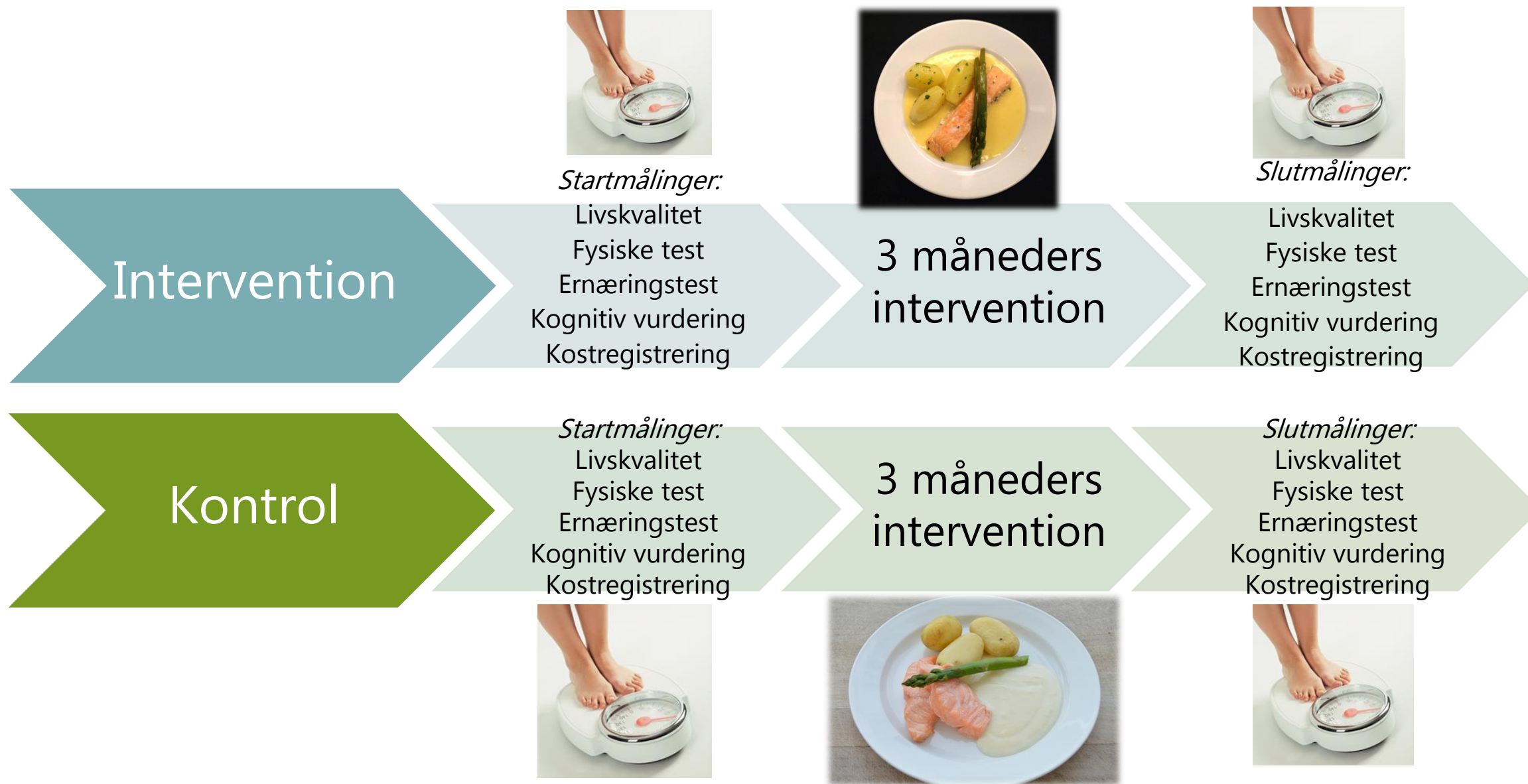


Studiedesign

- Cluster randomiseret ift. 8 afdelinger
- Dobbelt-blindet studie med 2 arme/menuer



Databehandling. Under bearbejdning...



Aftenbesøg imellem start og slutbesøg

- Vurdering af accept af måltidet (liking).
- Observationer under måltidet (tilberedning, anretning, præsentation osv.).

Deltagere

104 beboere fra 8 forskellige afdelinger på Skovhuset



52 beboere startede op i studiet

30 kvinder



22 mænd



24 beboere gennemførte
hele perioden på 3 måneder

28 meldte fra/kunne ikke gennemføre af forskellige årsager inden slutningen af projektet.

Generelle grunde til at melde fra



- For mange supper
- For mange grøntsager
- Savnede sovs og kartofler

Tidlige resultater

Sammenligninger mellem menu A og B

Ingen signifikante forskelle mellem menu A og B efter interventionen ift.:

- Håndgribestyrke
- BMI og vægt
- EVS
- VAS-EQ5D3L
- MMSE

Observationer af aftensmåltidet

De 8 afdelinger var meget forskellige når det kom til:

- Borddækning
- Tilberedning af retterne
- Anretning af maden
- Præsentation og servering af måltidet



Spørgsmål

