

# Tallerkenen rundt

En praktikordning, hvor produktionskøkken, plejecenter og hjemmepleje får indsigt i de tværfaglige måltidssituationer



## Guide

### Tallerkenen rundt

– En praktikordning, hvor produktionskøkken, plejecenter og hjemmepleje får indsigt i de tværfaglige måltidssituationer.

Denne publikation er et af de redskaber, der er udviklet i Servicestyrelsens projekt God mad – godt liv, der har til formål at kvalitetsudvikle madområdet til ældre.



[www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv](http://www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv)

Servicestyrelsen

Ældreenheden

Edisonvej 18, 1. sal

5000 Odense C

Telefon: +45 72 42 37 00

[www.servicestyrelsen.dk](http://www.servicestyrelsen.dk)

**Download publikationen på Servicestyrelsen.dk**

Indholdet er udarbejdet for Servicestyrelsen af Deloitte.

Der kan frit citeres fra publikationen ved angivelse af kilde.

Januar 2011 ■

# INDHOLD

- 4 *I DENNE GUIDE KAN DU ...*
  - 5 *STYRK SAMARBEJDET OM MÅLTIDERNE TIL ÆLDRE*
  - 7 *PRAKTIKORDNINGEN I PRAKSIS*
  - 11 *HVORDAN VINDES MEST?*
  - 14 *BILAG*
    - > Refleksionskort og navneskilte
    - > Evaluering af praktikordningen
-

# I DENNE GUIDE KAN DU ...

Få inspiration til en praktikordning, hvor produktionskøkken, plejecenter og hjemmepleje får indsigt i de tværfaglige måltidssituationer. Denne guide er en af flere guides og redskaber, der sætter fokus på kvaliteten af maden til ældre. Redskaberne er udviklet som et led i Servicestyrelsens projekt God mad – godt liv.

Guiden er blevet til i samarbejde med fem projektkommuner: Kerteminde, København, Mariagerfjord, Roskilde og Århus. Guiden er således udviklet og testet tæt på praksis. Dette med henblik på at give inspiration, der er målrettet de behov og udfordringer, som kommunerne oplever i praksis.

Landets kommuner, produktionskøkkener, plejecentre og hjemmeplejedistrikter kan hente yderligere redskaber og guides, der kan forbedre kvaliteten af maden til ældre på Servicestyrelsens hjemmeside: [www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv](http://www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv) ■

LANDETS PRODUKTIONS-  
KØKKENER, PLEJECENTRE  
OG KOMMUNER KAN OGSÅ  
HENTE INSPIRATION I  
LIGNENDE MATERIALE:

- FRISTETID
- FYLD DAGENS MÅLTIDER  
OP MED ENERGI
- HOLD STYR PÅ  
SKYSOVSEN
- HVILKEN BETYDNING  
HAR PRODUKTIONSFORM  
OG EMBALLAGE FOR  
APPETITTEN?
- HØJ MADKVALITET I  
HVERDAGEN
- KOM GODT IGANG MED  
MAD- OG MÅLTIDSPOLITIK
- SMÅT ER GODT OG RUNDT  
ER SUNDT
- SÆSONENS RÅVARER
- VALGMULIGHEDER GIVER  
TILFREDSE BORGERE

# STYRK SAMARBEJDET OM MÅLTIDERNE TIL ÆLDRE

---

MÅLTIDET ER ET VIGTIGT OMDREJNINGSPUNKT I HVERDAGEN HOS ÆLDRE BORGERE. MEN HVAD ER ET GODT MÅLTID, OG HVEM HAR ANSVARET FOR AT LEVERE DET? ÆLDRE BORGERS OPLEVELSE AF MÅLTIDET AFHÆNGER AF MANGE FORSKELLIGE MEDARBEJDERES INDSATS OG KOORDINERING. TALLERKENEN RUNDT ER EN GUIDE TIL EN PRAKTIKORDNING, DER PÅ EN NEM, SJOV OG LÆRERIG MÅDE KAN GIVE MEDARBEJDERNE FORSTÅELSE FOR VIGTIGHEDEN AF DEN TVÆRFAGLIGE INDSATS I FORBINDELSE MED MÅLTIDSSITUATIONER TIL ÆLDRE.

---

En måltidsituation for ældre borgere rummer mere end bare den ret, der er på menuen. Måltidssituationen indeholder både de sociale og ernæringsmæssige aspekter omkring måltidet samt de omgivelser, måltidet indtages i. Men også måden, hvorpå maden præsenteres, påvirker oplevelsen af måltidssituationen og dermed de ældres appetit, ernæringstilstand og livskvalitet. En vigtig forudsætning for, at alle aspekter af måltidssituationen kan opfyldes, er derfor, at der er fokus på det tværfaglige samarbejde mellem produktionskøkkenet, der tilbereder maden, og plejepersonalet, der skaber de fysiske og sociale rammer for måltidet.

---

## HVEM GØR HVAD – OG HVORFOR?

---

I hverdagen kan det opleves svært at have opmærksomhed på et godt samarbejde, ikke mindst når travlheden sætter ind, og de daglige rutiner skal afvikles. Tendensen er måske, at man gør, som man plejer og ikke stiller spørgsmålstejn ved, **hvem** der gør **hvad**, eller **hvorfor**. Udfordringerne kan være, at plejepersonalet ikke altid føler sig orienteret om servering, anretning og intentionerne bag måltidet, ligesom produktionskøkkenet måske savner at vide, hvordan maden bliver præsenteret og serveret for de ældre borgere.

Tallerkenen rundt er en praktikordning rettet mod medarbejdere fra både produktionskøkkener, plejecentre og hjemmeplejen. Praktikordningen giver medarbejderne mulighed for at følge en mentor hos en given samarbejdsenhed og komme hele vejen rundt om tallerkenen lige fra tilberedning til de ældre borgeres maver. Praktikordningen kræver få ressourcer, og praktikanterne skal samlet set kun påregne en halv arbejdsdag til gennemførelse af både praktik, refleksion og evaluering. Praktikordningen kan dog med fordel forlænges til en hel dag, såfremt der er mulighed herfor.

---

## HVORDAN KAN TALLERKENEN RUNDT BIDRAGE TIL BEDRE MÅLTIDER?

---

Praktikordningen kan anvendes i forbindelse med et introduktionsforløb til nyan-  
satte eller som led i et læringsforløb om kost, ernæring og måltider.

Hensigten med praktikordningen er at bidrage til at løfte kvaliteten af måltiderne  
for ældre borgere gennem en større bevidsthed om rolle- og ansvarsfordeling mel-  
lem personalet i produktionskøkkenet og plejepersonale.

Praktikanterne opnår indsigt i nogle af de udfordringer, der kan være forbundet med  
at levere gode måltider i samarbejde mellem produktionskøkkenet og plejepersona-  
let. Opmærksomhed på disse udfordringer, og hvordan de kan håndteres, kan styrke  
parternes forudsætninger for at levere gode måltider. Hermed gavnnes samarbejdsre-  
lationen, arbejdsglæden og sidst men ikke mindst måltidskvaliteten for ældre.

Praktikordningen er en gevinst for praktikanterne, der får læring og udvikling på job-  
bet, men også praktikanternes ledere og praktikstedet får indsigt i, hvilke håndtag  
der eventuelt skal drejes på for i fællesskab at give kvaliteten af måltiderne et løft.

Derudover er praktikordningen nem at igangsætte og kan tilrettelægges i alle pro-  
duktionskøkkener, plejecentre og hjemmeplejedistrikter med begrænset forbered-  
else. Med en lille indsats kan praktikordningen derfor få en stor effekt i forbindelse  
med at styrke den tværfaglige måltidssituation.

---

## HVAD OMFATTER TALLERKENEN RUNDT?

---

For produktionskøkkenmedarbejdere omfatter ordningen en praktikdag i dennes af-  
tagerenheder, det vil sige på et plejecenter eller hos borgere i egen bolig, der modta-  
ger madservice. For plejepersonalet foregår praktikken i det produktionskøkken, der  
leverer mad til det pågældende plejecenter eller madservice til borgere i egen bolig.  
Ordningen giver praktikanterne mulighed for at følge hver deres mentor gennem en  
halv arbejdsdag og observere arbejdsgange og miljø.

Det er her, praktikanterne som en flue på væggen har mulighed for at observere,  
være nysgerrige, stille spørgsmål og give input til deres kolleger.

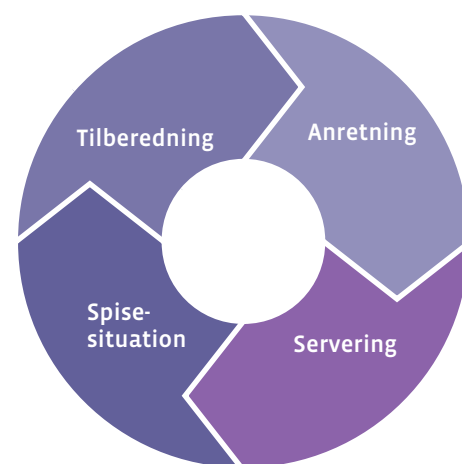
### PRAKTIKORDNINGEN GIVER PRAKTIKANTERNE MULIGHED FOR:

- At vurdere, hvordan deres kolleger på den anden side af døren arbejder med  
måltidssituationer for ældre borgere.
- At opnå en forståelse for, hvilken indvirkning samarbejdet har for prakti-  
kanternes egen hverdag i deres arbejde med måltider til ældre.

---

## INDSIGT I DE TVÆRFAGLIGE MÅLTIDSSITUATIONER

---



# PRAKTIKORDNINGEN I PRAKSIS

Praktikordningen består af to dele: (1) selve praktikken samt (2) evaluering og tilbage-melding.

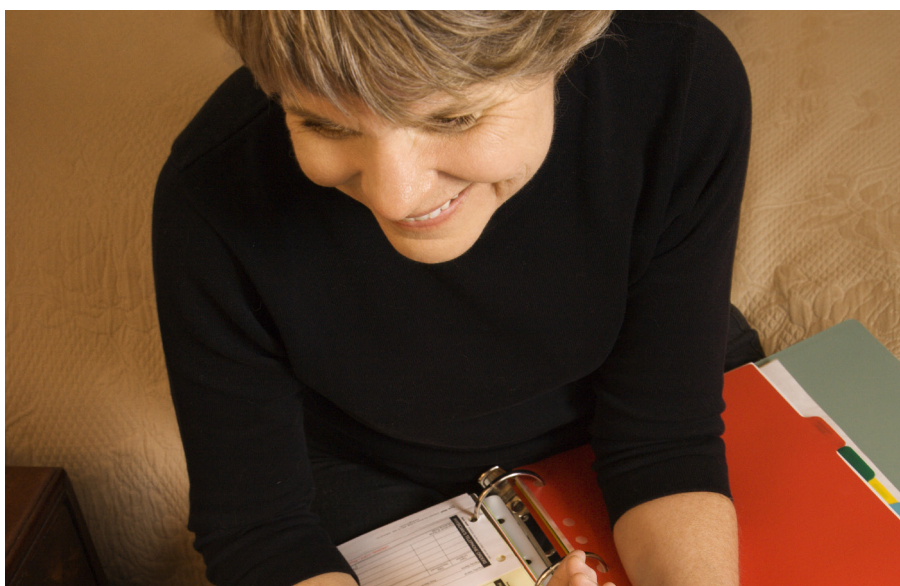
## DEL 1: PRAKTIK

Selve praktikken forløber over cirka en halv arbejdsdag. I denne periode følger minimum to praktikanter fra samme enhed hver deres mentor (en udvalgt medarbejder på praktikstedet) gennem en helt almindelig arbejdsdag, hvor de først og fremmest observerer måltidsproduktionen og distributionen eller spisesituationen hos de ældre borgere. Praktikantene kan eventuelt bidrage efter lyst og anvisninger i praktikstedets opgaver. Dagen kræver ingen forberedelse fra praktikanternes side.

### DET ANBEFALES, AT DER MEDBRINGES FØLGENDE:

- Et praktikantnavneskilt, der placeres synligt på praktikanternes tøj (bilag 1).
- Stof til eftertanke-refleksionskort (se model til højre og bilag 1 bagest).

Navneskiltene bidrager til at formalisere praktikordningen, således at det i højere grad bliver legitimt for praktikanterne at udfolde deres roller og stille spørgsmål undervejs i forløbet. Stof til eftertanke-refleksionskortene indeholder en række spørgsmål, der kan bruges til refleksion over praktikforløbet. De er med andre ord praktikanternes indgang til at udvise nysgerrighed og få stillet en masse relevante spørgsmål til mentorerne i løbet af dagen. Det anbefales i den forbindelse, at praktikanterne introducerer kortet for mentorerne allerede ved dagens start, så begge parter er bekendte med spørgsmålene og føler sig trygge ved dialogen.



### TALLERKENEN RUNDT STOF TIL EFTERTANKE

#### FORSLAG TIL SPØRGSMÅL TIL PRAKTIKSTEDET:

- Hvad gør I for at sikre jer, at de ældre får en god måltidsoplevelse?
- Hvad er jeres største udfordring i hverdagen i forhold til at levere gode måltider?
- Hvad kunne vi gøre sammen for at løfte kvaliteten af måltidssituationen?

#### EGNE OVERVEJELSER:

- Hvad er de tre vigtigste ting jeg har lært om samarbejdet omkring måltidssituationen?
- Hvad kan min enhed gøre **fra i morgen** for at styrke samarbejdet med køkkenpersonalet/plejepersonalet?
- Hvad skal min enhed ændre **på sigt** for at løfte kvaliteten af måltidssituationen i samarbejde med køkkenpersonalet/plejepersonalet?
- Har jeg en god idé til praktikstedet?

Et program for en praktikdag på henholdsvis et plejecenter, i et produktionskøkken og et hjemmeplejedistrikt kunne se således ud (se skema og bilag bagerst):

<b>PRAKTIKSTED:</b>	PLEJECENTER PRAKTIKANT A OG B FRA PRODUKTIONSKØKKEN
<b>DELTAGERE:</b>	MENTOR X OG Y FRA PLEJECENTER
<b>10:00</b>	<b>MENTOR X OG Y BYDER PRAKTIKANT A OG B VELKOMMEN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Snak om forventninger og dagens forløb med udgangspunkt i stof til eftertanke-refleksionskortene.</li><li>▪ Praktikant A følger mentor X</li><li>▪ Praktikant B følger mentor Y</li></ul>
<b>10:30 - 12:00</b>	<b>FORBEREDELSE TIL FROKOST</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tilberedning af mad.</li><li>▪ Borddækning m.v.</li><li>▪ Anretning på fade m.v.</li></ul>
<b>12:00 - 13:00</b>	<b>DELTAGELSE I FROKOST MED ÆLDRE BORGERE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Eventuel hjælp til under frokosten.</li></ul>
<b>13:00</b>	<b>KAFFE OG EVALUERING</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Samlet evaluering af dagens forløb med udgangspunkt i stof til eftertanke-refleksionskortene (både praktikant A og B og mentor X og Y deltager i evalueringen).</li></ul>
<b>13:30</b>	<b>FARVEL OG TAK</b>

<b>PRAKTIKSTED:</b>	PRODUKTIONSKØKKEN PRAKTIKANT A OG B FRA PLEJECENTER
<b>DELTAGERE:</b>	MENTOR X OG Y FRA PRODUKTIONSKØKKEN
<b>09:00</b>	<b>MENTOR X OG Y BYDER PRAKTIKANT A OG B VELKOMMEN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Snak om forventninger og dagens forløb med udgangspunkt i stof til eftertanke-refleksionskortene.</li><li>▪ Praktikant A følger mentor X</li><li>▪ Praktikant B følger mentor Y</li></ul>
<b>09:30 - 11:30</b>	<b>MADPRODUKTION</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tilberedning af dagens varme måltider.</li><li>▪ Distribution.</li></ul>
<b>11:30 - 12:30</b>	<b>FÆLLES FROKOST OG EVALUERING</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Samlet evaluering af dagens forløb med udgangspunkt i stof til eftertanke-refleksionskortene (både praktikant A og B og mentor X og Y deltager i evalueringen).</li></ul>
<b>12:30</b>	<b>FARVEL OG TAK</b>



<b>PRAKTIKSTED:</b>	HJEMMEPLEJEDISTRIKT PRAKTIKANT A OG B FRA PRODUKTIONSKØKKEN
<b>DELTAGERE:</b>	MENTOR X OG Y FRA HJEMMEPLEJEDISTRIKT
<b>11:00</b>	<b>MENTOR X OG Y BYDER PRAKTIKANT A OG B VELKOMMEN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snak om forventninger og dagens forløb med udgangspunkt i stof til eftertanke-refleksionskortene.</li> <li>▪ Praktikant A følger mentor X</li> <li>▪ Praktikant B følger mentor Y</li> </ul>
<b>11:30 - 13:00</b>	<b>FROKOST HOS ÆLDRE BORGERE I EGEN BOLIG</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Besøg hos en-to ældre borgere, der modtager mad fra produktionskøkkenet, og som har behov for støtte til anretning, borddækning og servering af mad m.v.</li> </ul>
<b>13:00</b>	<b>FÆLLES FROKOST OG EVALUERING</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Samlet evaluering af dagens forløb med udgangspunkt i stof til eftertanke-refleksionskortene (både praktikant A og B og mentor X og Y deltager i evalueringen).</li> </ul>
<b>13:30</b>	<b>FARVEL OG TAK</b>

Programmerne er alene forslag og bør tilpasses de lokale forhold og tidsrammer for de opgaver, som er relevante for måltidssituationen.



---

## DEL 2: EVALUERING OG TILBAGEMELDING

---

Efter endt praktik, helst samme dag, reflekterer praktikanterne fra samme enhed i fællesskab over dagens forløb og udbytte med henblik på at dele indtryk og erfaringer med deres kollegaer. Herefter udfylder de hver især et evalueringsskema, der afleveres til deres nærmeste leder efter praktikken.

Se skema nedenfor og bilag bagerst:

---

### **EVALUERING AF PRAKTIKORDNINGEN**

#### **TALLERKENEN RUNDT**

*NAVN:* \_\_\_\_\_

*DATO FOR PRAKTIK:* \_\_\_\_\_

*PRAKTIKSTED:* \_\_\_\_\_

*ARBEJDSSTED:* \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

Hvad er de tre vigtigste ting, jeg har lært om samarbejde omkring måltidssituationen?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

Hvad kan min enhed gøre fra i morgen for at styrke samarbejdet med køkkenpersonalet/plejepersonalet?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Hvad kan jeg selv gøre fra i morgen for at få et stærkere samarbejde med køkkenpersonalet/plejepersonalet?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

Hvad skal min enhed ændre på sigt for at løfte kvaliteten af måltidssituationen i samarbejde med køkkenpersonalet/plejepersonalet?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# HVORDAN VINDES MEST?

Selvom der kun er alt at vinde ved at igangsætte praktikordningen, kan ordningen selvfølgelig tilrettelægges, så man vinder mest muligt.

Netop fordi måltidssituationen er en tværfaglig opgave, der involverer flere medarbejdere på tværs af enheder, kan der med fordel gøres en indsats for at sikre, at den viden, praktikanterne opnår gennem praktikordningen, udbredes og integreres i hverdagen. Videndeling med øvrige kolleger og ikke mindst sparring med lederne kan bidrage til en større forståelse af, hvilke roller og opgaver de enkelte enheder bør varetage omkring måltidssituationen.

Nedenfor ses et eksempel på en proces for, hvordan praktikordningen mest hensigtsmæssigt kan tilrettelægges:



### TRIN 1 - Sikring af lederens opbakning

Inden praktikordningen sættes i gang, bør der sikres ledelsesmæssig opbakning fra både praktikanternes leder og lederen på praktikstedet.

### TRIN 2 - Udvælgelse af medarbejdere

Lederne fra de pågældende enheder udpeger to eller flere medarbejdere, der skal deltage i praktikordningen, og et tilsvarende antal mentorer på praktikstedet. Praktikanterne kan for eksempel være nyansatte medarbejdere eller medarbejdere, der er særligt udvalgt til at få større indsigt i den tværfaglige måltidssituation.

Mentorerne skal have direkte berøring med måltidssituationen, enten som måltidsansvarlige på et plejecenter, i hjemmeplejen eller som produktionskøkkenmedarbejdere med ansvar for tilberedning og distribution af mad til ældre borgere.

### TRIN 3 - Evaluering

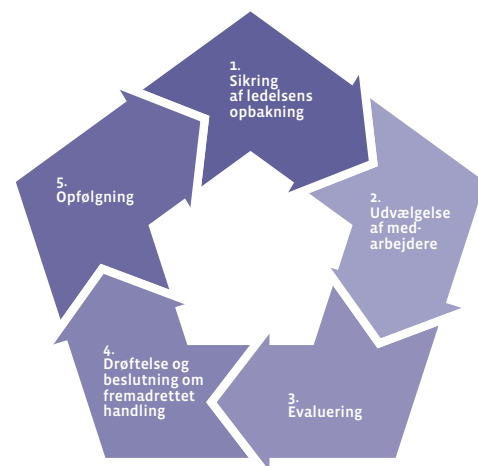
Praktikanterne udfylder hver deres evalueringsskema samme dag som praktikkens afsluttes med henblik på at fastholde de umiddelbare indtryk fra praktikforløbet. De udfyldte evalueringsskemaer returneres til praktikantens leder.

### TRIN 4 - Drøftelse og beslutning om fremadrettede handling

Der opfordres til, at praktikanterne fremlægger deres oplevelser og refleksioner fra praktikordningen på et internt personalemøde med henblik på at dele deres viden med kolleger. Udbyttet fra praktikordningen kan således anvendes som afsæt for fælles drøftelser i gruppen og beslutninger om, hvad der kan gøres anderledes i fremtiden for at sikre bedre måltider og større tværfaglighed og kommunikation mellem samarbejdsenhederne. På mødet bør muligheder og motivation for en ny praktikrunde også drøftes.

### TRIN 5 - Opfølgning

I forbindelse med en eventuel ny praktikrunde bør der på baggrund af de nye evalueringer følges op på, om der er sket forbedringer i samarbejdsrelationen mellem produktionskøkken og plejecenter/hjemmeplejedistrikt siden den seneste praktikrunde.



En forudsætning for et succesfuldt praktikforløb er, at formål samt rollefordeling mellem henholdsvis praktikant, mentor og leder er tydeligt formidlet. Rolle- og ansvarsfordeling for at få praktikordningen igangsat kan være som følger:

### LEDERENS ROLLE

- At sætte praktikordningen i gang herunder at indhente ledelsesopbakning hos samarbejdsenhed/praktiksted.
- At fastsætte dato for praktikdagen.
- At udvælge to eller flere praktikanter og informere disse om praktikordningen og forløbet i god tid.
- At udlevere et program for dagen til praktikanterne samt navne på mentorer og mødested.
- At udlevere evalueringsskemaer, praktikantnavneskilte og stof til eftertanke-refleksionskort til praktikanterne til brug på selve praktikdagen.
- At følge op på skriftlig evaluering (denne skal gerne være lederen i hænde snarest efter endt praktik).
- At sætte praktikforløbet på dagsordenen på næstkommende personalemøde med henblik på fælles drøftelser og beslutninger om, hvad der med fordel kan sættes fokus på, for i fællesskab at løfte kvaliteten af måltidssituationen.
- Cirka tre måneder senere at følge op på, om der er sket forbedringer som resultat af de truffe beslutninger.

### MENTORERNES ROLLE

- At byde praktikanterne velkommen og præsentere dem for dagens program.
- At være praktikanternes faste holdepunkt i forbindelse med spørgsmål og lignende på praktikdagen.
- At agere naturligt som på en helt normal arbejdsdag.
- At evaluere dagens forløb sammen med praktikanterne og være åbne over for gode idéer og feedback. Udgangspunktet er at skabe de bedste betingelser for i fællesskab at levere gode måltider til ældre borgere.

### PRAKTIKANTERNES ROLLE

- At være nysgerrige og åbne under praktikforløbet.
- At evaluere praktikdagen sammen med mentorerne, hvilket dels inkluderer at give konstruktiv feedback i forhold til eventuelle forbedringsmuligheder på praktikstedet, og dels at vende et kritisk øje mod sig selv og overveje, hvad man selv kan gøre anderledes i hverdagen.
- At reflektere over praktikdagen sammen med medpraktikanten og give lederen en tilbagemelding på evalueringsskemaet.
- At bidrage til videndeling gennem fremlæggelse af oplevelser på et internt personalemøde.

# REFLEKSIONSKORT OG NAVNESKILTE TIL UDPRINTNING

Klip ud og laminer



PRAKTIKANT:

TIDSRUM:

PRAKTIKANT:

TIDSRUM:

## TALLERKENEN RUNDT STOF TIL EFTERTANKE

### FORSLAG TIL SPØRGSMÅL TIL PRAKTIKSTEDET:

- Hvad gør I for at sikre jer, at de ældre får en god måltidsoplevelse?
- Hvad er jeres største udfordring i hverdagen i forhold til at levere gode måltider?
- Hvad kunne vi gøre sammen for at løfte kvaliteten af måltidssituationen?

### EGNE OVERVEJELSER:

- Hvad er de tre vigtigste ting jeg har lært om samarbejdet omkring måltidssituationen?
- Hvad kan min enhed gøre **fra i morgen** for at styrke samarbejdet med køkkenpersonalet/plejepersonalet?
- Hvad skal min enhed ændre **på sigt** for at løfte kvaliteten af måltidssituationen i samarbejde med køkkenpersonalet/plejepersonalet?
- Har jeg en god idé til praktikstedet?

## TALLERKENEN RUNDT STOF TIL EFTERTANKE

### FORSLAG TIL SPØRGSMÅL TIL PRAKTIKSTEDET:

- Hvad gør I for at sikre jer, at de ældre får en god måltidsoplevelse?
- Hvad er jeres største udfordring i hverdagen i forhold til at levere gode måltider?
- Hvad kunne vi gøre sammen for at løfte kvaliteten af måltidssituationen?

### EGNE OVERVEJELSER:

- Hvad er de tre vigtigste ting jeg har lært om samarbejdet omkring måltidssituationen?
- Hvad kan min enhed gøre **fra i morgen** for at styrke samarbejdet med køkkenpersonalet/plejepersonalet?
- Hvad skal min enhed ændre **på sigt** for at løfte kvaliteten af måltidssituationen i samarbejde med køkkenpersonalet/plejepersonalet?
- Har jeg en god idé til praktikstedet?

---

# EVALUERING AF PRAKTIKORDNINGEN

## TALLERKENEN RUNDT

NAVN: \_\_\_\_\_

DATO FOR PRAKTIK: \_\_\_\_\_

PRAKTIKSTED: \_\_\_\_\_

ARBEJDSSTED: \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

Hvad er de tre vigtigste ting, jeg har lært om samarbejde omkring måltidssituationen?

---

---

---

---

---

---

---

---

2. \_\_\_\_\_

Hvad kan min enhed gøre fra i morgen for at styrke samarbejdet med køkkenpersonalet/plejepersonalet?

---

---

---

---

---

---

---

---

3. \_\_\_\_\_

Hvad kan jeg selv gøre fra i morgen for at få et stærkere samarbejde med køkkenpersonalet/plejepersonalet?

---

---

---

---

---

---

---

---

4. \_\_\_\_\_

Hvad skal min enhed ændre på sigt for at løfte kvaliteten af måltidssituationen i samarbejde med køkkenpersonalet/plejepersonalet?

---

---

---

---

---

---

---

---

