

# Refleksjon

Hva ligger i matglede?

Beskriv en gyllen måltidsopplevelse

Ta eierskap til og **skap stolthet** for måltidet

# Refleksjon

Hvilke fire kjennetegn ønsker dere at måltidet skal ha hos dere?

Ta eierskap til og **skap stolthet** for måltidet

# Refleksjon

Med utgangspunkt i måltidet hos dere: Hva gjør dere stolte?

Hva må til for å bygge enda større stolthet for måltidet?

Ta eierskap til og **skap stolthet** for måltidet

# Refleksjon

Hvordan kan dere bygge et sterkere fellesskap rundt måltidsarbeidet?

Ta eierskap til og **skap stolthet** for måltidet

# Refleksjon

Hvordan kan dere gjøre arbeidsprosessen fra innkjøp til bord på en enklere og mer praktisk måte?

Sørg for god ressursutnyttelse og **flyt** i arbeidet

# Refleksjon

Hvilke justeringer kan gjøres for å bedre arbeidsstasjonene for de ulike etappene?

Sørg for god ressursutnyttelse og **flyt** i arbeidet

# Refleksjon

Hvem gjør hva hos dere, og er det behov for å tydeliggjøre ansvaret for de ulike etappene enda bedre?

Hvordan kan dette eventuelt gjøres?

Sørg for god ressursutnyttelse og **flyt** i arbeidet

# Refleksjon

Gleder spise gjesten/beboeren seg til måltidet?

Skap en måltidsopplevelse med smarte måltider



# Refleksjon

Gir måltidet ønsket næring?

Skap en måltidsopplevelse med smarte måltider

# Refleksjon

Gir måltidet en opplevelse av tilhørighet?

Skap en måltidsopplevelse med smarte måltider

# Refleksjon

Hvilke mat- og måltidstradisjoner er viktig for beboerne hos dere?

Øke bruken av **lokale** råvarer, sesongråvarer og tradisjonsmat

# Refleksjon

Hvordan kan dere i enda større grad stimulere sansene og vekke matminner gjennom mat og måltider?

Øke bruken av **lokale** råvarer, sesongråvarer og tradisjonsmat

# Refleksjon

Sesongråvarer og lokalmat:  
Hvilke muligheter finnes  
lokalt/regionalt?

Øke bruken av **lokale** råvarer, sesongråvarer og tradisjonsmat

# Refleksjon

Hvordan kan dere skape større bevissthet rundt matsvinn?

**Redusere matsvinn**

# Refleksjon

På hvilke områder har dere mest å hente med tanke på matsvinn? Innkjøp, kjøkken, tilberedning, servering? Hva kan dere gjøre?

**Redusere matsvinn**

I brosjyren «Måltidet i eldreomsorgen» kan dere finne inspirasjon og informasjon knyttet til refleksjonsspørsmålene i «kortstokken». Håper dere kan benytte kortene, og sammen reflektere rundt hvordan dere kan:

- 1 Ta eierskap til og skap stolthet for måltidet
- 2 Sørg for god ressursutnyttelse og flyt i arbeidet
- 3 Skap måltidsopplevelse med smarte måltider
- 4 Øk bruken av lokale råvarer, sesongråvarer og tradisjonsmat
- 5 Reduser matsvinn



