**Slutevaluering på ”Det kulinarisk kørekort. Et udviklingsprojekt mellem Roskilde Kommune, Det Danske Madhus og Madkulturen”**

(Sagsnummer 1704876)

**Slutevaluering**

Hermed Slutevaluering for projekt ”Det kulinariske kørekort. Et udviklingsprojekt mellem Roskilde Kommune, Det Danske Madhus og Madkulturen”. Projektet har været i gang i perioden fra 1.9.2017 til 1.4.2019.

Slutevalueringen består af følgende dokumenter:

1. Nærværende slutevaluering
2. Revisorpåtegnet regnskab
3. Værktøjskasse bestående af
- Pjecen ”Appetitvækker”
- Film 1: hvordan man som chauffør eller hjemmehjælper kan gøre en forskel
- Film 2: tips og tricks til at skabe større appetit og madglæde
- Koncept for måltidsmøde, beskrevet i denne slutevaluering
- Koncept for kulinarisk kørekort kursus for hjemmehjælpere og chauffører, beskrevet i denne slutevaluering
4. Madkulturens erfaringsopsamling ”Appetitvækker”

**Afsluttende regnskab**

Regnskabet for projekt kulinarisk kørekort er vedhæftet som bilag 1 til nærværende slutevaluering. Regnskabet er revisorpåtegnet, og dokumenterer forbrug i henhold til rammerne for puljemidlerne.

*Godkendte ændringer i projektperioden*

Der er blevet søgt om og modtaget godkendelse på nedenstående ændringer i forhold til den oprindelige projektskitse:

* I mail af 20. december 2017 ansøgte Roskilde Kommune om overførsel af 9.900 kr. fra 2017 til 2018. Dette blev godkendt i mail fra Sundheds- og Ældreministeriet 20. december 2017.
* I mail af 6. september 2018 blev det godkendt at der blev flyttet 70.000 kr. fra 2019 til 2018 for at fremrykke evaluerings- og formidlingsaktiviteter. Herudover blev det godkendt at rykke 15.000 kr. af lønmidler til Madkulturen fra 2019 til 2018, grundet fremrykning af arbejdsindsats.
* I mail af 20. december 2018 blev det godkendt at flytte 32.116 kr. fra posten medarbejdere, fra budget 2018 til budget 2019. Midlerne skulle flyttes grundet underforbrug på kursus, men blev i stedet brugt til aktiviteten ”Måltidsmøder”.
* I mail af 23. maj 2019 blev det godkendt at der ikke indsendes statusrapport for 2018, men at der afrapporteres i den samlede slutevaluering.
* I mail af 14. juni 2019 blev det godkendt at Danske Madhus får godtgjort noget af den tid de har brugt på måltidsmøder, dog kun op til budget (samlet 3.600 kr.), men sådan at tidsforbruget til måltidsmøder må tælle med i stedet for det styregruppemøde, der ikke er blevet holdt.

**Målgruppen**

Målgruppen er hjemmeboende borgere i Roskilde Kommune, som modtager madservice. Da projektansøgningen blev udarbejdet var der 319 borgere som modtog daglig levering af varm mad, og 75 borgere som modtog kølemad. Pr. 31. marts 2019 var der 444 borgere som modtog daglig levering af varm mad, og 81 borgere som modtog kølemad.

Der er i projektet arbejdet med den mulighed man som medarbejder – såvel chauffør som hjemmehjælper har for at agere vært for det gode måltid. I den forbindelse kan målgruppen opdeles i flere undergrupper:

• Borgere der modtager mad, og får hjælp til at åbne folie af chaufføren

• Borgere der modtager mad, og får hjælp til at anrette af chauffør

• Borgere der modtager mad, og får hjælp til at anrette af hjemmepleje

*Afgrænset målgruppe*

• Borgere der selv opvarmer mad, der er leveret kold

• Borgere der selv modtager mad i hjemmet, og klarer resten selv

• Borgere der modtager mad i termoboks, uden kontakt til chauffører og hjemmepleje

Afhængig af muligheden for interaktionen med borgere er der større eller mindre grad af mulighed for at påvirke madoplevelsen. Således er muligheden ikke stor for de borgere der modtager kølemad, og som selv opvarmer. Mens muligheden for at påvirke er større hos borgere som dagligt modtager varmholdt mad.

**Projektaktiviteter**

I figur 2 nedenfor er den opdaterede tidsplan skitseret.

Figur 2. Projektaktiviteter

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aktivitet** | **Deadline** | **Status** |
| ProjektopstartSamling af styregruppen, tilrettelæggelse af projektet.  | 1.10.2017 | Billedresultat for flueben |
| Dataindsamling / observationsrunde (1/3)Observationer i borgernes hjem. Observationer omkring chaufførernes levering af maden samt plejepersonalets ydelseslevering af hjælp ved indtagelse af måltidet. Første ”før-interviews” med borgerne gennemføres samt samskabelsesworkshop.  | 1.12.2017 | Billedresultat for flueben |
| Konceptudvikling af Kulinarisk Kørekort (kompetenceudvikling)Koncept for kursus i kulinarisk køre udvikles og godkendes af styregruppen. | 1.2.2018 | Billedresultat for flueben |
| Styregruppemøde 2 | 1.3.2018 | Billedresultat for flueben |
| Gennemførelse af Kulinarisk Kørekort (kompetenceudvikling), del 1 af 2.Afholdt april. Kursus fordelt på 2 hold med ca. 30 deltagere pr. hold. | April 2018 | Billedresultat for flueben |
| Dataindsamling / observationsrunde (2/3)Medarbejderne afprøver den opnåede viden i borgernes eget hjem. Der blev foretaget observationer af Madkulturen hos borgerne, hos chaufførerne og hos plejepersonalet. Der gennemføres justeringer på baggrund af evaluering af første del af kompetenceudvikling, kulinarisk kørekort. Værktøjskassen som skal understøtte indsatsen til borgere der modtager mad udvikles. Koncept for kurset Kulinarisk Kørekort del 2 udvikles og fremlægges for godkendelse i styregruppen. | April-juni 2018 | Billedresultat for flueben |
| Styregruppemøde 3 | 20.6.2018 | Billedresultat for flueben |
| Gennemførelse af Kulinarisk Kørekort (kompetenceudvikling), del 2 af 2.Afholdt september 2018, 1 halv dag fordelt på 2 hold med ca. 30 deltagere pr. hold. | September 2018 | Billedresultat for flueben |
| Dataindsamling / observationsrunde (3/3)Medarbejderne afprøvede den opnåede viden i borgernes eget hjem efter fuldendt kompetenceudviklingsforløb ”Kulinarisk Kørekort”. Der blev igen foretaget observationer hos borgerne, hos chaufførerne og hos plejepersonalet. Der blev arbejdes med udvikling af værktøjskassen. | August-november 2018 | Billedresultat for flueben |
| Styregruppemøde 4 | 21.11.2018 | Billedresultat for flueben |
| Samling af erfaringerSlutevaluering gennemføres. Afrapportering udarbejdes. | Forår 2019 | Billedresultat for flueben |
| Styregruppemøde 5 | 27.2.2019 | Billedresultat for flueben |
| Projektafslutning og spredning af erfaringerProjektets erfaringer (afrapportering og værktøjskasse) deles på parternes hjemmeside, og til interesserede. Økonomi afsluttes og slutevaluering udarbejdes.  | Februar-ultimo marts 2019 | Billedresultat for flueben |

***Uddybende beskrivelse af samskabelsesworkshop***

I november 2017 blev alle 8 chauffører fra Det Danske Madhus, samt 15 personer fra Roskilde Kommune (plejepersonale), inviteret ind til samskabelsesworkshop. Formålet med samskabelsesworkshoppen var at faggruppernes skulle mødes og sammen introduceres til projektet. Derudover skulle workshoppen identificere de behov de har når de i dagligdagen er hos borgerne.

Billede: Input fra samskabelsesworkshop

Der var inviteret repræsentant fra Roskilde Kommunes Ældreråd med til workshoppen, men vedkommende var desværre forhindret i at deltage. Det var oprindeligt tanken, at have borgerrepræsentanter med. I den forbindelse blev der taget telefonisk kontakt til 45 tilfældigt udvalgte borgere som modtager mad. Ingen havde lyst til at deltage i workshoppen. Derfor vil der fremover i projektet være fokus på at understøtte, at borgerens stemme kommer tydeligt frem. Eksempelvis i de interviews der fremover vil blive gennemført med borgere.

De data der er indsamlet er blevet behandlet – og på baggrund af det indsamlede materiale blev første udsat til kursus i kulinarisk kørekort udarbejdet i samarbejde med styregruppen.

***Uddybende beskrivelse af erfaringsopsamling i projektet***

For at kunne tilpasse projektet undervejs og evaluere til slut har der været gennemført erfaringsopsamling i overordnet set tre omgange (før, under og efter indsatser). Se figur 3 nedenfor for en oversigt over den erfaringsopsamling der har været gennemført i projektet:

Figur 3. Erfaringsopsamling

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Erfarings-opsamling** | **Plejepersonalet** | **Chauffører** | **Borgere** |
| **Før** | 3 observationer fordelt på to dagvagter og en aftenvagt. Der er gennemført interviews i forbindelse med observationerne. | 2 observationer gennemført på rundtur med chaufførerne. Fordelt på en nattevagt og en aftenvagt. Der er gennemført interviews i forbindelse med observationerne. | 3 observationer / interviews. Der er lavet i alt 3 observationsbesøg hos to borgere i Roskilde Kommune. Der er ved observationer gennemført interviews. |
| **Under** | Der er gennemført observationer på to aftenvagter. Der er gennemført individuelle interviews med to medarbejdere. Der er gennemført gruppeinterview (med deltagelse af såvel plejepersonale som chauffører). Der er gennemført observationer på kursus del 1 og 2. Der er gennemført spørgeskemaundersøgelse i forbindelse med kursus del 1 og 2. | Der er gennemført gruppeinterview (med deltagelse af såvel plejepersonale som chauffører). Der er gennemført observationer på kursus del 1 og 2. Der er gennemført spørgeskemaundersøgelse i forbindelse med kursus del 1 og 2. |  |
| **Efter** | Der er gennemført gruppeinterview med plejepersonalet. | Der er gennemført gruppeinterview med chaufførerne. Der er gennemført telefoninterview med en chauffør. | Der er interviewet 7 borgere. For 3 af disse 7 borgere er der også interviewet pårørende. |

Oprindeligt var målgruppen pårørende ind tænkt på lige fod med øvrige interessenter i projektet. Der var stor enighed om blandt projektdeltagerne, at pårørende skulle tænkes ind i projektet, men der er samtidigt enighed om, at pårørende som målgruppe er sekundær i forhold til borgerne som modtager mad. Der blev gennemført interviews med 3 pårørende, hvorved at der er fundet input fra denne interessent-gruppe.

**Målopfyldelse**

Nedenfor i figur 4 skitseres og evalueres de mål, der blev opstillet med projektets start.

Figur 4. Mål og evaluering af mål

|  |  |
| --- | --- |
| Mål | Evaluering |
| 1. | Med projektet bliver der skabt en ny fælles forståelse af det gode måltid både blandt de hjemmeboende ældre borgere, chaufførerne, plejepersonalet, pårørende og producent. Kriterium: Der måles samlet på, hvorvidt indsatsen for faggrupperne medvirker til en større arbejdsglæde og faglig stolthed. Der måles blandt borgere og pårørende på om de kvalitetsmæssigt mener, at projektet har gjort en mærkbar forskel. | Der er som beskrevet indsamlet viden blandt de fagprofessionelle før, under og efter indsats. Det er via de projektaktiviteter der har været, skabt større forståelse for hinanden arbejde, og et meget tydeligt fokus på at, målgruppen for begge faggruppers indsats er den samme: altså borgere der modtager madservice. Der er endvidere skabt fokus på hvordan de to faggrupper kan støtte hinanden i at lykkes med deres opgaver. Det blev blandt andet nævnt at det tidligere har været almindeligt primært at være irriteret på den anden faggruppe (hvis de var forsinkede eller andet), men der er blevet peget på, at det at kende hinandens vilkår i høj grad har været befordrende for det gode samarbejde. Jf. bilaget ”Appetitvækker” udarbejdet af Madkulturen har 80 % af medarbejderne som har deltaget i projektet oplevet en øget arbejdsglæde (10 medarbejdere har deltaget i fokusgruppeinterview). Hjemmehjælperne og chaufførerne har fået 1) Lyst til at finde nye måder at gøre måltider til lyspunkter i hverdagen 2) Inspiration til at gøre mere ud af borgernes måltider (når det er muligt) 3) Motivation til at gøre en forskel for borgernes trivsel i arbejdet. Samlet set oplever deltagerne sig motiverede for at gøre en indsats for borgernes trivsel og for at gøre måltiderne til en god oplevelse.  |
| 2. | Borgeren oplever, at oplevelsen af måltidet bliver markant bedre når chaufføren har modtaget viden i det kulinariske kørekort. Kriterium: Et udsnit af 10 borgere, som modtager mad i eget hjem interviewes i eget hjem før indsatsen, under indsatsen og efter indsatsen med henblik på en kortlægning af om borgerne oplever en markant ændring i oplevelsen af måltidet. Interviewene fungerer således også som inspiration til eventuelle justeringer i projektet. | 9 borgere har samlet deltaget i interviews (jf. figur 3). Det er dog ikke lykkedes at evaluere på en gruppe af gennemgående borgere der har ”været udsat for projektet”. Borgergruppen har ikke haft mod på at blive interviewet flere gange, og der er i løbet af perioden frafald i borgergruppen. Det er således ikke muligt at dokumentere at der på grund af projektet er oplevet en markant ændring i oplevelsen af måltidet. Der er imidlertid på baggrund af interviewene indikationer på at borgerne oplever at der fortælles mere om maden der leveres.  |
| 3. | Borgeren oplever, at oplevelsen af måltidet bliver markant bedre når plejepersonalet har modtaget viden i det kulinariske kørekort. Kriterium: Et udsnit på 10 borgere, som modtager mad i eget hjem, interviewes i eget hjem før indsatsen, under indsatsen og efter indsatsen med henblik på en kortlægning af om borgerne oplever en markant ændring i oplevelsen af måltidet. Interviewene fungerer således også som inspiration til eventuelle justeringer i projektet. | Samme svar som ovenstående. |
| 4. | Chaufførerne og plejepersonale vurderer, at de via ny praksis medvirker til at styrke borgerens måltidsoplevelse. Kriterium: Både chauffører og plejepersonale bliver interviewet før, under og efter indsatsen med henblik på om de vurderer, at det kulinariske kørekort gør en positiv forskel. Interviewene skal også fungere som input til justering af både det kulinariske kørekort og indsatsen i borgernes hjem. Madkulturen vil endvidere også køre rundt med chaufførerne for at observere deres samlede hverdag. | Der er på baggrund af de to Kulinarisk Kørekort kurser gennemført en spørgeskemaundersøgelse blandt deltagerne. Deltagerne er generelt positive overfor, at projektets virkemidler kan gøre en forskel for de hjemmeboende borgere, idet 69 % mener, at dette i høj grad er tilfældet. De resterende 31 % vurderer at det i nogen grad er tilfældet. |
| 5. | Den gennemsnitlige vægt blandt de hjemmeboende borgere, som modtager madservice er enten stigende eller stabil. Kriterium: Roskilde Kommune monitorerer, som en del af arbejdsgangsbeskrivelserne i det rehabiliterende arbejde, hjemmeboende borgeres vægt. En stor del af de hjemmeboende borgere er småtspisende og dermed i risiko for at blive underernærede. Servering og oplevelsen af måltidet bliver for denne gruppe borgere ligeledes meget vigtig. Der foretages en repræsentativ og anonymiseret før og eftermåling af borgernes vægt med henblik på at se om der sker en øgning eller stabilitet i vægten. Dette sammenholdes med tal fra før interventionen. Det er vanskeligt at lave en fuldkommen kausal sammenhæng i forhold til enten vægtstabilitet eller vægtøgning, men ses en stabilitet eller øgning i den gennemsnitlige vægt, er det hensigten, at dette kan indikere en sammenhæng, når de kvalitative data fra projektets mål nr. 1 og 2 ligeledes inddrages. Arbejdsopgaver relateret til dette mål gennemføres i samarbejde med Roskilde Kommunes ernæringsteam. | Roskilde Kommune monitorerer vægten hos borgere som modtager personlig pleje og/eller praktisk hjælp. For borgere der kun modtager madservice monitoreres vægten ikke. Sammenholdt med at der for gruppen af borgere der modtager madservice og samtidigt får personlig pleje og/eller praktisk hjælp sker en stor udskiftning, er det umuligt at lave en kausal sammenhæng mellem indsatsen i projektet Kulinarisk Kørekort og vægten hos borgerne. Der er imidlertid trukket en gennemsnitsvægt for borgere der modtager madservice samt personlig pleje og/eller praktisk hjælp pr. 31.10 2018 og igen pr. 31.3.2019. Årsagen til at vi kun kan gå knapt et halvt år tilbage i data er, at der er indført nyt omsorgssystem i Roskilde Kommune, og det er ikke muligt at sammenligne data på tværs af fagsystemer. I perioden er der fundet en fællesmængde på 8 borgere, og hvor vægten er monitoreret. Udviklingen i gennemsnitsvægten er positiv idet gennemsnitsvægten den 31.10.2018 er 57,4 kg og den 31.3.2019 er gennemsnitsvægten 58,6 kg.  |
| 6. | På baggrund af projektet udformes en generisk model for, hvordan andre aktører, herunder kommuner og private firmaer, kan bruge viden fra projektet operationelt og nemt. Kriterium: Ved projektets afslutning er der udviklet en værktøjskasse som kan benyttes af andre aktører. I projektet vil der blive arbejdet med, at værktøjskassen skal have karakter af nemme råd og værktøjer, som er meget nemt tilgængelige og ikke blot ske via udarbejdelse af en pjece eller lign.  | Der er i forbindelse med projektets gennemførelse udarbejdet en værktøjskasse som frit deles med andre interessenter. Værktøjskassen beskrives nedenfor. |

***Perspektivering og nyskabelse***
Udover mål og målopfyldelse som er beskrevet i figur 4 ovenfor, er der i projektet arbejdet med elementer af nyskabelse, også beskrevet i den oprindelige projektansøgning. Her blev det beskrevet – at det nye i projektet var at arbejde med:

* At løfte chaufførernes kompetencer og viden i forhold til at præsentere og anrette måltidet for den enkelte borger.
* At give plejepersonalet som hjælper borgere med indtagelse af måltidet relativt samme form for viden som chaufførerne.
* At viden og kompetencer udmøntes via en praksisnær værktøjskasse, som gør det let for chauffører, plejepersonale, mv. at styrke måltidsoplevelsen hos den borgeren som modtager madservice.
* At udviklingen af det kulinariske kørekort sker i en samskabelsesproces, hvor både borgere, chauffører og plejepersonale inddrages.
* At eksperimentere med at udvide den gennemsnitlige tid som chauffører er i hjemmet. Hensigten er at vurdere om dette kvalitetsmæssigt løfter måltidsoplevelsen hos borgeren.

Det er ikke raketvidenskab – men det at faggrupper mødes, får hilst på hinanden og drøftet den tværgående fællesmængde, der er af opgaver, er meget meningsfuldt. Imidlertid er det noget der ikke er direkte koblet til kerneopgaven, så det kan være noget der glemmes. På baggrund af erfaringer opnået i projekt det kulinariske kørekort, er det bestyrket at det at mødes på tværs af sektorer og dele erfaringer er vigtigt, og noget de deltagende organisationer ønsker at understøtte fremadrettet. Alene det at mødes har været et væsentligt element i at medarbejderne – chauffører såvel som plejepersonalet – har følt sig bedre klædt på i forhold til opgaven med madservice.

Værktøjskassen giver samlet set, men også som delelementer, god mening. Det er vigtigt at den enkelte arbejdsplads kan vælge den vidensunderstøttelse som er mest meningsfuld i deres kontekst. Og værktøjskassen understøtter, at en organisation kan ”plukke” det værktøj, der er relevant for deres udfordringer. Der tages forbehold for, at værktøjskassen endnu ikke er afprøvet i andre kommuner eller organisationer udover hos projektdeltagerne.

Samskabelsen som metode blev brugt indledningsvist og undervejs i projektet. Det vurderes som meningsfuldt jf. ovenstående om samarbejde på tværs af organisationer. Fremadrettet vil det være relevant at arbejde yderligere på at inddrage borgere – også gerne meget tidligt i projektet for at sikre stærk understøttelse af projektet via erfaringseksperter.

Der er blevet eksperimenteret med et ekstra minut blandt chauffører i forbindelse med levering af mad. Det ekstra minut har været en spændende øvelse, der gav anledning til, at chaufførerne fik mulighed for at reflektere særligt over opgaven, de redskaber de kan bruge i arbejdet og hvad det betyder at tale om maden med borgerne. En leder fra Det Danske Madhus forklarer: ”Det vi især lærte er hvor meget det betyder, at bruge munden fra vi kommer ind af døren, til vi går ud igen, altså det handler ikke om hvor lang tid man er der, men at give den gas og tale appetitten op, når vi er der”. Grundlæggende har det ekstra minut givet anledning til refleksion over, hvordan chaufførerne anvender den allerede afsatte tid mest optimalt. Isoleret set er der ikke i projektet belæg for, at det ekstra minut har en relevant marginal effekt i samspillet mellem borger og chauffør.

Samlet set er det en særdeles vigtig pointe i dette projekt, at både chaufførerne og plejepersonalet har stor mulighed for at støtte borgerne i at få gode madoplevelser, selvom måden borgeren får mad på har ændret sig over tid.

**Værktøjskassen**

Der har i projektet hele tiden været fokus på at understøtte den viden, der er opnået via projektet. Der er derfor udviklet en ”værktøjskasse” bestående af:

* Appetitvækker, pjece med tips og tricks til at gøre en virksom forskel hos borgere der modtager mad
* To film: 1) se hvordan man som chauffør eller hjemmehjælper kan gøre en forskel 2) tips og tricks til at skabe større appetit og madglæde
* Måltidmøde, koncept for møde mellem madleverandør og hjemmeplejen, for at sikre, at medarbejdere i hjemmeplejen er bekendt med alle de muligheder der er for mad, så borgeren støttes i egne valg fra såvel madleverandør som hjemmehjælpsleverandør.
* Kursus til understøttelse af appetitvækkerindsatsen udbudt af Madkulturen

***Appetitvækker***

 

 

 

 

***De to film med tips og tricks***



***Måltidsmøde***

**Koncept for måltidsmøde**

Målgruppe: Repræsentanter for madleverandøren samt ledere og medarbejdere fra Hjemmeplejen

Hvorfor: For at madleverandøren der laver maden og medarbejderne der hjælper med at servere er klædt godt på til at støtte borgerne i deres madvalg

Hvad: Et fællesmøde hos Hjemmeplejen, indpasset i driften. Madleverandøren deltager og fortæller hvilke muligheder der er for eksempelvis specialtilpasninger af maden til den enkelte borger. Ligeledes er der mulighed for at Hjemmeplejen kan stille de spørgsmål vedr. mad, som de har.

***Kursus – Kulinarisk Kørekort***

Kurset kulinarisk kørekort er udviklet og justeret på baggrund af arbejdet løbende i projektet. På kurserne blev der del arbejdet med at etablere en fælles forståelse på tværs af faggrupper af ”det gode måltid”, når borgere modtager madservice i eget hjem. Herudover blev deltagerne gennem oplæg og praktiske øvelser undervist i hvordan de med forskellige virkemidler kan arbejde med at bygge forventning op omkring måltiderne ud fra de ældres individuelle ønsker, og de muligheder, de eksisterende arbejdsrammer byder.

Kursus del 1 bestod i aktiviteter hvor der blev mulighed for at reflektere over det gode måltid ved praktiske øvelse – hvad kan man gøre ved rammerne, hvordan tilpasses rammerne den enkelte borger. Hvordan kan værtsrollen bruges aktivt til at understøtte det gode måltid.

Kursus del 2 bestod i aktiviteter der understøttede medarbejderne i at tale om mad og understøtte den appetitvækkende funktion som såvel chauffører som hjemmehjælpere har.

**Videreførelse og deling af erfaringer**

Som et led i projektet deler de 3 samarbejdspartnere: Det Danske Madhus, Madkulturen og Roskilde Kommune naturligvis gerne erfaringer. Materialet er tilgængeligt på Det Danske Madhus’ og Madkulturens hjemmesider, hvor der også er anført kontaktpersoner, hvis man ønsker at vide mere.

Nedenfor beskrives kort hvordan de 3 samarbejdspartnere arbejder videre med de erfaringer og den viden der er opnået i forbindelse med projekt det kulinariske kørekort.

Det Danske Madhus: Der gennemføres en workshop med chaufførerne hvor resultat og erfaringer på baggrund af indsatsen drøftes og hvor der arbejdes med, hvordan viden også fremadrettet kan bringes i spil.

 Herudover har Det Danske Madhus og Roskilde Kommune aftalt at hjemmeplejegrupperne én gang årligt, skal tilbydes et måltidsmøde med deltagelse af leverandører inden for madordningen. Dette gøres for at sikre fastholdelse af viden.

Madkulturen: Madkulturen stiller sig til rådighed for videndeling om projektet, ligesom Madkulturen gerne gennemfører Kulinarisk kørekort-kurser for yderligere et antal medarbejdere fra Roskilde Kommune og Det Danske Madhus eller andre interesserede aktører.

Roskilde Kommune: I Roskilde Kommune vil der i efteråret 2019, blive drøftet hvordan der arbejdes videre med erfaringer opnået i forbindelse med projekt det kulinariske kørekort. Roskilde Kommune deler meget gerne Værktøjskassen og erfaringer fra projektet med andre aktører / interesserede, alle er velkomne til at henvende sig til: socialogsundhed@roskilde.dk.

 Måltidsmøder har været gennemført med stort succes, og er noget der fra medarbejdernes side er efterspurgt. Der er aftalt fortsættelse af disse i samarbejde med Det Danske Madhus, jf. ovenstående.

***Vidensdeling med de øvrige projekter der har fået midler fra puljen***

Styregruppen vil gerne foreslå, at der ministeriet tager initiativ til, at der holdes en samlet vidensdelingsdag (evt. en halv dag), hvor det er muligt at høre om erfaringerne fra projekterne finansieret af puljen. Det er interessant at kunne dele relevant viden og drage nytte af de erfaringer andre har gjort sig, på en lettilgængelig måde. Målgruppen er kommuner, madleverandører med videre.