

Mat som omsorg eller kilde til konflikt?

- Praksis rundt måltider i norske barnevernsinstitusjoner

Marianne Sandsmark Morseth

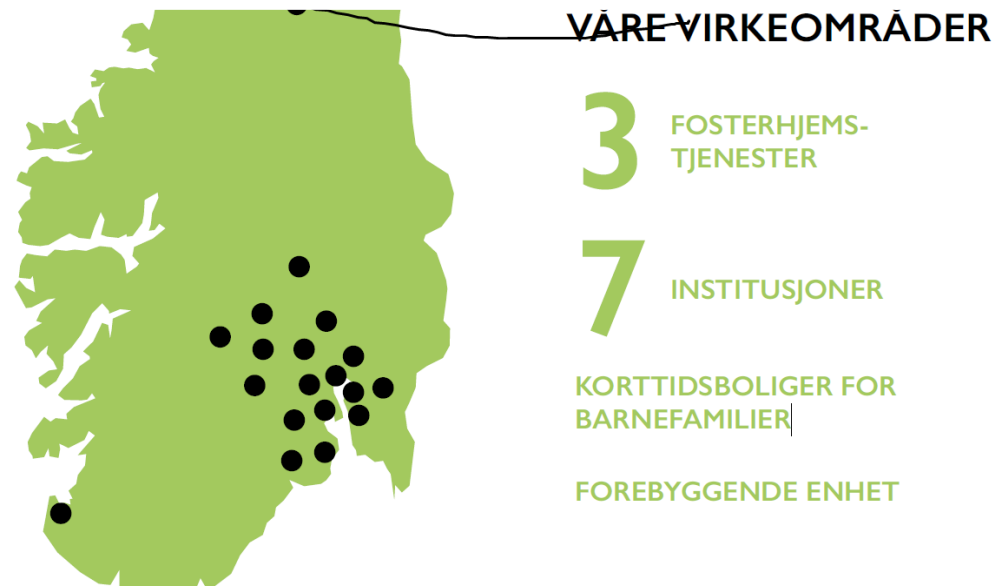
Sigrun Henjum

Laura Terragni

(Samfunnsnæring, OsloMet)



«God mat, god helse og nesten voksen»



Formål:

- Øke kunnskapen om kostholdets betydning for helse og å veilede ungdom til å benytte offisielle kostholdsråd
- Gjøre ansatte mer kostholdsbevisste
- Målgruppe: alle institusjoner og fosterhjem

Rutiner

Sunn mat og etablere gode matvaner

Mat og måltider i familier med ungdom



Kroppspress, spiseforstyrrelser

Overføre matkompetanse*

Omsorg, samtaler og felles hygge

Venner og autonomi

MEN HVA SKJER NÅR UNGDOMMENE IKKE BOR MED FAMILIEN ?

Metode og tema

Tema: Hvordan matkompetanse overføres gjennom involvering i matrelaterte aktiviteter i norske barneverninstitusjoner

Kvalitative semi-strukturerte intervjuer med både ansatte (n=13, 10 kvinner og 3 menn) og beboere (n=8, >16 år) på 6 barnevernsinstitusjoner i Sør-Øst-Norge, gjennomført i 2020

+

Retningslinjer for sunt kosthold

Rutiner som muliggjør deltakelse fra ungdommene

Middagslaging i fellesrom – ubevisst overføring av kunnskap

MATKOMPETANSE I INSTITUSJONELL KONTEKST – EN VANSKELIG BALANSE



-

Stadig nye ungdommer til bords – ny balanse

Frykt for konflikter (respekt for autonomi)

Frykt for å utløse eller forverre spiseforstyrrelser

Motivasjon blant ungdommene
Ferdigheter i praktisk matlaging blant de ansatte

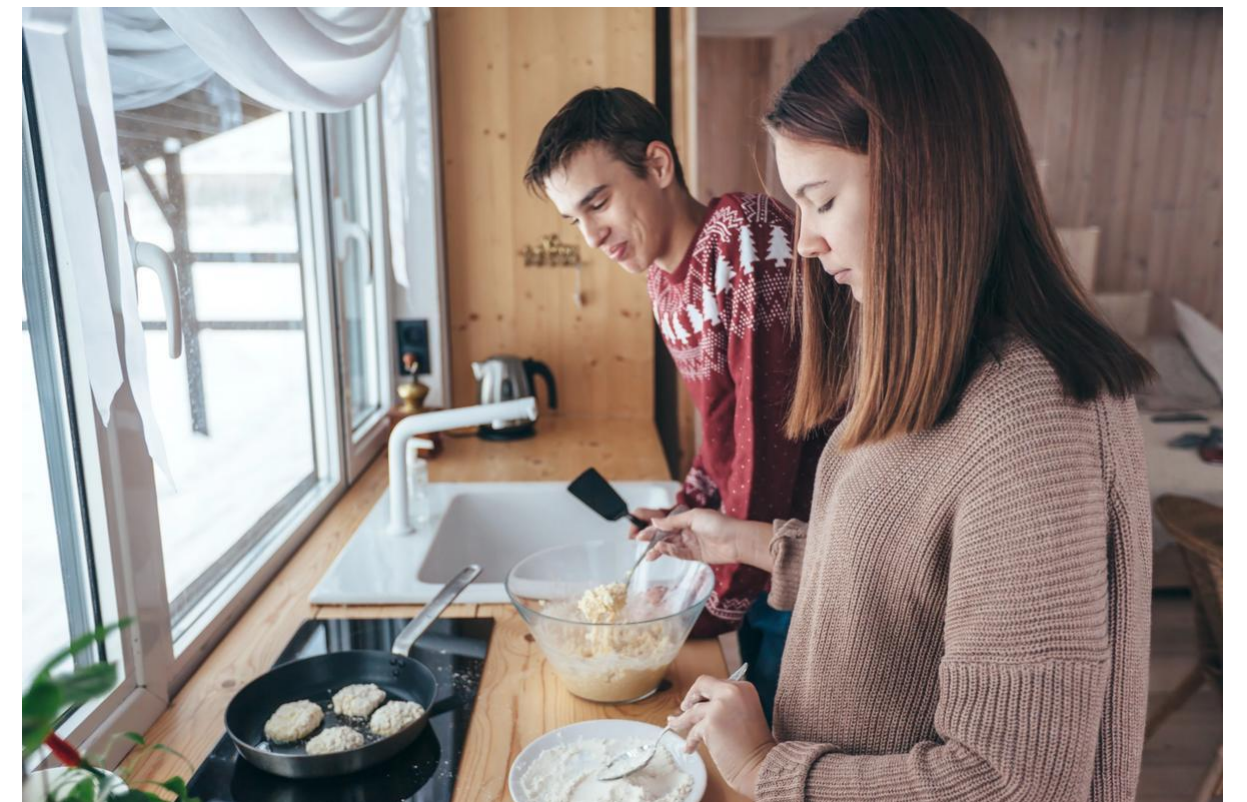
Sitater

«Vi er litt redd for at det skal bikke over (...). Du vil liksom ikke kritisere de da fordi de er jo veldig sårbare. Fordi jeg tenker jo sånn at hvis man driver og snakker om hva som er sunt og sånt, at de får et litt sånn feil inntrykk av hvorfor man snakker om det da, at det er liksom åh jeg er ikke bra nok fordi jeg spiser sånn og sånn eller hvis de sliter med overspisingsproblematikk så er det veldig sårt da» (ansatt informant 10).

«For det, både eh... felleskapet rundt det å lage mat, det at de bare slipper innimellom så har jeg opplevd det... at ungdommene, du ser at ungdommene sitter og trykker på et eller annet, du ser at de har et eller annet å snakke om men de er ikke klar for det, og bare det å sitte på kjøkkenet å la de få lov til å sitte mens du lager mat (...) altså det er på en måte en sånn naturlig setting, kjøkkenet er en veldig fin arena til veldig mange samtaler og veldig mange ting som skjer, så jeg tenker at det er (...) og det er miljøterapien rundt matlaging og det som foregår på kjøkkenet (...)» (ansatt informant 13)

Hvordan kan matkompetanse overføres i norske barneverninstitusjoner?

- Nudge ungdommene mot sunnere matinntak og deltakelse
- Være obs på å utnytte mulighetsrommene som byr seg
- Spille på barnas matpreferanser som motivasjon for deltakelse så langt som mulig
- Inkorporere matkompetanse i den helhetlige omsorgen



Hva har prosjektet generert?

Artikkel basert på den kvalitative delen av studien er til review hos tidsskrift

Vi jobber med en kvantitativ artikkel hvor vi har kartlagt matkompetanse blant de samme ansatte

Organisasjonen har initiert og skal snart evaluere kursing av sine ansatte for å øke deres matkompetanse

