



TAMPEREEN  
AMMATTIKORKEAKOULU

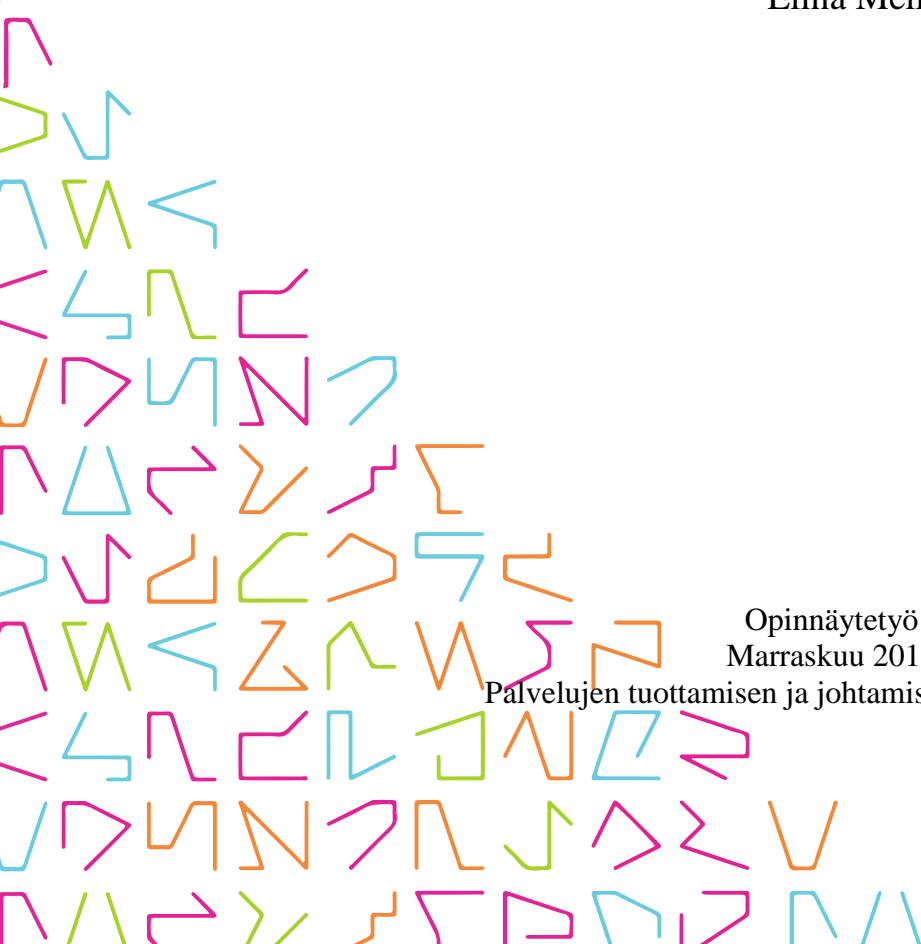
# TEEMAVIIKON TOTEUTUMINEN JA SEN MERKITYS IKÄIHMISSILLE KOUKKUNIEMEN ALUEELLA

## CASE AMERIikka-VIIKKO

Elina Melkko

Opinnäytetyö  
Marraskuu 2016

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

MELKKO, ELINA:

Teemaviikon toteutuminen ja sen merkitys ikäihmisille Koukkuniemen alueella – case Amerikka-viikko

Opinnäytetyö 57 sivua, joista liitteitä 9 sivua  
Marrasku 2016

---

Tämän kvalitatiivisen tapaustutkimuksen aiheeksi valikoitui työharjoittelun aikana tarjottu kiinnostava aihe – Tampereen Voimian Koukun Helmen ja Tampereen kaupungin kotihoidon ja asumispalvelujen yhteistyössä suunnittelema ja järjestämä teemaviikko ikäihmisille Koukkuniemen alueella. Aiheen myötä minulle tarjottiin mahdollisuus jatkaa Koukun Helmessä suorittamaani työharjoittelua muutamalla viikolla osallistuakseni myös projektin suunnitteluun ja toteutuksen järjestämiseen. Opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia uudenlaisen yhteistyötavan onnistumista ja sen luomia mahdollisuuksia tulevaisuudessa. Työn tavoitteena oli kehittää toimintatapoja yhteistyöprojekteissa parempien asiakaskokemusten luomiseksi. Tutkimusaineisto kerättiin teemahaastattelujen, havainnointien ja postikyselyiden avulla ja analysoitiin teoriasidonnaista sisällönanalyysiä noudattaen.

Tutkimustehtävänä oli selvittää teemaviikon toteutumista asumispalvelujen yksiköissä Koukkuniemen alueella. Tutkimuksessa selvisi, että teemaviikko toteutui eri yksiköissä monin eri tavoin, mutta silti kokonaisuudessaan erittäin onnistuneesti. Toisena tehtävänä selvitettiin teemaviikon merkitystä ikäihmisille ja tutkimustulosten perusteella eniten arvostettiin sen tuomaa erittäin kaivattua vaihtelevuutta ja erilaisuutta ruokaan ja itse ateriahetkeen. Amerikka-viikko koettiin sekä asukkaiden että henkilökunnan osalta pääosin positiivisena vaihteluna alkuvaiheessa havaittavissa olleesta vastustuksesta huolimatta.

Jatkossa vastaavia teemaruokailupäiviä tai -viikkoja järjestettäessä olisi kuitenkin hyvä kiinnittää erityistä huomiota tiettyihin seikkoihin. Suunnittelun alkuvaiheessa erityisesti toteutuksen ajankohta tulisi valita harkiten ja huomioida ajankäytössä mahdolliset projektin sujuvuuteen vaikuttavat seikat kuten yleiset loma-ajat. Lisäksi muutoksista tai erityisjärjestelyistä tiedottamisen tulisi olla vieläkin näkyvämpää ja järjestäjätahojen tulisi yhteistyössä varmistaa, että tieto tavoittaa varmasti koko henkilökunnan. Teemaviikolla selvisi, että kaikkia palautteenantoon liittyviä haasteita ei ole aiemmin joko täysin tiedostettu tai huomioitu. Palautteen keräämistä ja käsittelyä tulisivikin pikimmiten kehittää niin, että toiveiden ja ajatusten esittäminen koettaisiin niin asukkaiden kuin hoitohenkilökunnan mielestä merkitykselliseksi ja hyödylliseksi.

---

Asiasanat: teemaviikot, asumispalvelut, ikääntyneet, ruokailu

## ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree Programme in Hospitality Management

MELKKO, ELINA:

The Fruition of a Theme Week and its Importance to Elderly in Koukkuniemi Area –  
Case America Week

Bachelor's thesis 57 pages, appendices 9 pages  
November 2016

---

The topic of this qualitative case study was offered by Koukun Helmi, which is part of Tampereen Voimia public utility of Tampere city. The purpose of this thesis was to study the success of a novel way of cooperation between Tampereen Voimia and home care and housing services of the city of Tampere and the opportunities the cooperation might create in the future. The objective of this study was to develop better procedures in cooperative projects to provide better customer experiences. The data were collected using theme interviews, observations and posted questionnaires and analyzed by applying the summative content analysis.

It was found that the fruition of the theme week varied in many ways between the housing units but was really successful in its entirety. The majority of the elderly and nursing staff experienced the America week as a positive and desired alternation in the food and the meal environment.

The results suggest that when organizing such events in the future, more attention should be paid to selecting the suitable timing. Also to avoid delays from the schedule, the possible disturbances for the project should be considered beforehand. Informing about the special arrangements and changes could be more effective and visible and it should be jointly ensured that information reaches the whole staff involved. Furthermore, the findings indicate that all the challenges related to giving and receiving feedback have not been fully recognized. Collecting customer feedback should be promptly developed so that expressing thoughts and ideas would be experienced important and meaningful by the elderly and the nurses.

---

Key words: theme week, housing services, elderly, eating

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	KÄSITTEET .....	7
	2.1 Rakennemuunnetut ateriat .....	7
	2.2 Ruoanjakelutavat .....	8
3	CASE AMERIKA-VIIKKO.....	10
	3.1 Moniammatillinen yhteistyö.....	10
	3.2 Ruokailun sosiaalinen puoli .....	10
	3.3 Ruokailun merkitys ja ruokahaluun vaikuttavat tekijät.....	11
	3.3.1 Ravitsemushoito.....	12
	3.3.2 Kodinomainen ruokailu .....	13
	3.4 Asiakaskeskeisyys ja -kokemus .....	13
	3.5 Teemaviikon suunnittelu .....	15
	3.6 Teemaviikosta tiedottaminen.....	17
	3.7 Teemaviikon toteutus .....	18
4	TUTKIMUSSUUNNITELMA JA TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN .....	19
	4.1 Tutkimuksen kohde, tarkoitus ja tavoite .....	19
	4.2 Tutkimustehtävät ja tutkimusmenetelmien valinta.....	20
	4.3 ASPA-lomake.....	21
	4.4 Havainnointi .....	22
	4.5 Asukashaastattelut .....	23
	4.6 Tutkimusluvut.....	25
	4.7 Hoitohenkilökunnan haastattelut .....	25
5	AINEISTON ANALYSOINTI JA TUTKIMUSTULOKSET.....	27
	5.1 Aineiston analysointi .....	27
	5.2 Moniammatillinen yhteistyö.....	30
	5.3 Nautinnollinen ateriahetki .....	32
	5.4 Asiakaskeskeisyys .....	34
	5.5 Ravintoon liittyvät tekijät .....	35
	5.6 Muu teemaan liittyvä toiminta Amerikka-viikolla.....	38
6	JOHTOPÄÄTÖKSET JA KEHITTÄMISEHDOTUKSET.....	39
7	POHDINTA.....	43
	LÄHTEET.....	46
	LIITTEET .....	49
	Liite 1. Ennakkotiedote 11.08.2016 .....	49
	Liite 2. Tiedote 22.08.2016 .....	50
	Liite 3. Keskiviikon ohje .....	51

Liite 4. Rakennemuunnetut vaihtoehdot sisältävä ruokalista 31.08.2016.....	52
Liite 5. Tiedote 31.08.2016 .....	53
Liite 6. Havainnointilomake.....	54
Liite 7. Teemahaastattelun runko .....	55
Liite 8. ASPA-lomake .....	56
Liite 9. Kuvia havainnointiyksiköistä Amerikka-viikolta.....	57

## 1 JOHDANTO

Tämän kvalitatiivisen tapaustutkimuksen aiheeksi valikoitui ikäihmisille järjestetty teemaviikko Koukkuniemen alueella. Aiheen valinnan myötä jatkoin Tampereen Voimian Koukun Helmessä suorittamaani työharjoittelua muutamalla viikolla osallistuakseni myös projektin suunnitteluun ja toteutuksen järjestämiseen. Tutkimusta aloittaessani odotin innolla pääseväni näkemään miten teemaviikon toteutus onnistuu ja oppimaan lisää alasta, moniammatillisesta yhteistyöstä sekä tapahtumajärjestämisestä.

Tampereen Voimia on Tampereen kaupungin ateria- ja puhtauspalveluista vastaava kaupungin liikelaitos. Palveluja tuotetaan päivittäin lasten ja nuorten, hoitoalan ja vanhusten sekä virastojen ja vapaa-ajan palveluiden tueksi yhteensä yli 600 ammattilaisen voimin. (Tampereen Voimia 2016a.) Koukun Helmen ravintokeskus on Koukkuniemessä sijaitseva Tampereen Voimian tuotantokeittiö, joka tuottaa ateriapalveluja Rauhaniemen sairaalan potilaille, Koukkuniemen vanhainkodin asukkaille sekä kotiateriapalveluihin (Tampereen Voimia 2016a). Lisäksi aterioita valmistetaan päivittäin ravintokeskuksen yhteydessä toimivaan lounasravintola Koukun Helmeen.

Opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia uudenlaisen yhteistyötavan onnistumista ja sen luomia mahdollisuuksia tulevaisuudessa. Opinnäyte selvitti pilottihankkeena toimineen Amerikka-viikon toteutumista ryhmäkodeissa ja osastoilla, yhteistyön sujuvuutta ja mahdollisia kompastuskiviä projektin eri vaiheissa. Työn tavoitteena oli kehittää toimintatapoja yhteistyöprojekteissa parempien asiakaskokemusten luomiseksi. Lisäksi tavoitteena oli toimivien ja sujuvien prosessien vakiinnuttaminen ravintokeskuksen ja hoitohenkilökunnan välille. Tutkimustehtävinä olivat selvittää teemaviikon toteutumista ryhmäkodeissa ja osastoilla sekä teemaviikon merkitys ikäihmisille.

Opinnäytetyössä määritellään aluksi keskeisimmät käsitteet rakennemuunnettuihin aterioihin ja ruoanjakelutapoihin liittyen. Tästä edetään teemaviikon suunnitteluun ja toteutukseen, määritellään tutkimuksen kohde, tarkoitus, tavoite sekä tutkimustehtävät ja -menetelmät. Aineiston keruun ja analysoinnin jälkeen käsitellään tutkimustuloksia, tehdään johtopäätöksiä sekä esitetään toimenpide-ehdotuksia työn tilaajalle. Lopuksi pohditaan vastasiko työ asetettuihin tutkimustehtäviin, arvioidaan tulosten luotettavuutta ja verrataan saatuja tuloksia työn teoreettisiin lähtökohtiin.

## 2 KÄSITTEET

### 2.1 Rakennemuunnetut ateriat

Asumispalveluissa ja sairaaloiden osastoilla tarjotaan rakennemuunnettuja aterioita asukkaiden erilaisten tarpeiden mukaan. Puremis- tai nielemisongelmat voivat tehdä tavallisen ruoan nauttimisesta mahdotonta, jolloin asiakkaille tarjotaan pehmeä, sosemainen tai nestemäinen vaihtoehto. Rakennemuunnetut ateriat valmistetaan omilla ohjeillaan ruoan ravintoarvot, tuoksu, maku ja ulkonäkö huomioiden. Rakenteesta riippumatta kaikille tarjotaan samat aterian osat sellaisessa muodossa, joka on kullekin asiakkaalle turvallinen ja miellyttävä nauttia. Ruokien annostelussa painotetaan esteettisyyttä ja kaikki aterian osat annostellaan lautaselle omina ryhminään. (Ravitsemushoito 2010, 72—73; Tampereen Voimia 2016b.)

#### **Pehmeä ruokavalio**

Yleislinjana pehmeässä ruokavaliossa on, että ruoka pystytään hienontamaan haarukalla. Pehmeä ruokavalio on pitkälti samaa ruokaa kuin perusateriatkin, poikkeuksena niistä kokoliharuoat, kuten lihakeitto tai karjalanpaisti. Kokoliha korvataan yleensä hienonnetummalla versiolla, kuten jauhetulla lihalla tai kanalla. Kasviksia ja marjoja voidaan käyttää kypsennettyinä, jolloin ne ovat tarpeeksi pehmeitä eivätkä vaadi voimakasta pureskelua. (Ravitsemushoito 2010, 73—75; Tampereen Voimia 2016b.)

#### **Karkea sosemainen ruokavalio**

Karkeaa sosemaista ruokavaliota tarvitaan, kun pehmeän ruoan pureskelu on vaikeaa tai tarvitaan helpommin nieltävää ruokaa. Aterioiden valmistusvaiheessa hienonnetaan kaikki pureskelua vaativat raaka-aineet. Karkea sosemainen ruoka on aina samanlaista rakenteeltaan, joten makuun ja väriin on kiinnitettävä erityistä huomiota. Lisäksi ravintoarvoista huolehditaan erilaisin täydennysravintovalmistein, kuten energia- ja proteiini- jauheiden avulla. Sosemaista ruokaa valmistaessa käytetään myös paljon ravinto- ja energiarikkaita raaka-aineita. Pehmeän ruokavalion tapaan kokolihaa ei käytetä, vaan lihavalmisteet ovat jauhettuja. (Ravitsemushoito 2010, 75—76; Tampereen Voimia 2016b.)

### **Sileä sosemainen ruokavalio**

Ruokien valmistamisessa käytetään teollisia liha-, kasvis-, hedelmä- ja marjasoseita sekä timbaaleita. Ruoka on sakeaa, mutta siitä ei saa erottua nesteitä tai kokkareita, jotta se on turvallisesti ja helposti nieltävää. Sileän, kuten karkeankin, sosemaisen ruoan valmistuksessa kiinnitetään erityishuomiota ruoan lämpötilaan, väriin, makuun ja tuoksuun. Erityisesti ravintoarvoista on pidettävä huolta, sillä ruokien ravintoaine- ja energiatiheydet laskevat helposti nestepitoisuuksien noustessa. (Ravitsemushoito 2010, 76—78; Ravitsemussuositukset ikääntyneille 2010, 50; Tampereen Voimia 2016b.)

### **Nestemäinen ruokavalio**

Ruoka on rakenteeltaan niin ohutta, että se voidaan tarvittaessa juoda nokkamukista. Päivän ruoat on jaettava useisiin pieniin aterioihin ja välipaloihin, sillä kerta-annokset eivät voi olla kovin suuria. Erityistä huomiota vaativat maku ja lämpötila sekä aterian värimaailma, sillä rakenteeltaan kaikki ruoat ovat samanlaisia ja aterioiden vaihtelevuus rajoittuu pitkälti näihin tekijöihin. Ruokien sisältöä on vaikea arvioida tuoksun tai ulkonäön perusteella, joten aterioiden yhteyteen olisi hyvä liittää tuoteseloste, josta näkee ruokien nimet ja niihin käytetyt raaka-aineet. Ravintosisältöä rikastetaan tässäkin ruokavaliossa täydennysravintovalmisteilla sekä raaka-aineilla, joilla on luonnostaan korkea ravinto- ja proteiinipitoisuus. (Ravitsemushoito 2010, 78—79; Tampereen Voimia 2016b.)

## **2.2 Ruoanjakelutavat**

Asiakkaille ateriat toimitetaan ravintokeskuksesta pääosin joko keskitettyä tai hajautettua ruoanjakelujärjestelmää käyttäen. Molempia järjestelmiä voidaan hyödyntää myös rinnakkain, mikä on kuitenkin harvinaisempaa. Erityis- ja yhdistelmäruokavalioiden keskitetty jakelu on todettu toimivaksi, kun taas tietyille ryhmille hajautettu ruoanjakelu, jossa ateriansa annosteluun pääsee itse osallistumaan, sopii paremmin. (Ravitsemushoito 2010, 63.)

### **Keskitetty ruoanjakelu**

Keskitetyssä jaossa ravintokeskuksen henkilökunta annostelee asiakkaiden ateriat energiasisällön mukaan suunniteltujen malliannosten avulla valmiiksi tarjotinannoksiksi. Annostelussa käytetään apuna ohjeita, joista löytyy aterian osien annoskokojen mukai-



set tilavuusmitat, viipale- tai kappalemäärät. Vaikka jakelu sitookin ruokapalvelun henkilökunnan resursseja hajautettua jakoa enemmän, ovat jakotavan vahvuuksina jakelun tehokkuus sekä suurempi varmuus siitä, että potilas saa sitä ruokaa, mitä pitää. Jakelutavan suurimpina haasteina ovat ruokapalvelun ja potilastietojärjestelmien reaaliaikaisuus sekä ruoan lämpötilan pysyminen sopivana kuljetusten aikana. (Ravitsemushoito 2010, 64—65.)

### **Hajautettu ruoanjakelu**

Hajautetussa jaossa aterian osat toimitetaan tilaajalle esimerkiksi jakoastioissa, joista asiakkaat saavat itse annostella ruokansa. Ruoanjakelutapa, jossa potilas pääsee itse valitsemaan aterian koon ja kokonaisuuden, sopii hyvin esimerkiksi lapsi- ja pitkäaikaishoitopotilaille. (Ravitsemushoito 2010, 63, 65.) Aterian paremman maittavuuden lisäksi hajautettu jako tarjoaa myös mahdollisuuden oppia ravitsemuksesta omien ruokailutottumusten kautta. ”Hajautettu ruoanjakelu tarjoaa opetustilanteen osastolla esimerkiksi aterian hiilihydraattisisällöstä diabetesta sairastavalle” (Ravitsemushoito 2010, 63). Joustavuuden ja valinnan mahdollisuuksien lisäksi jakotapa tuo mukanaan haasteita, joita ovat mm. osastohenkilökunnan riittävä ravitsemusosaaminen sekä resurssien riittäminen jakelutilanteessa (Ravitsemushoito 2010, 65).

### 3 CASE AMERIikka-VIIKKO

#### 3.1 Moniammatillinen yhteistyö

Kuten Timo Vierelä jo Ikäihmisten ruokakulttuuri-hankkeen aikana vuonna 2012 uskoi, ”ruokapalvelujen ja hoivatyön asiantuntijuutta yhdistämällä saadaan luotua uusia toimintamalleja ja kehitettyä palvelutapahtumia” (Vanhusten ruokailun kehittäminenkin on designia 2012). Moniammatillisen yhteistyön hyödyntäminen ei ole kuitenkaan aivan uusi idea, sillä ikääntyneiden ravitsemuksen moniammatillisesta tutkimisesta ja kehittämisestä syntyi ajatus jo mm. Anu Laineen vuonna 2002 valmistuneen ravitsemustieteen pro gradu -tutkielman Dementoituneen laitospalvelun ravitsemustila ja ravinnonsaanti alustavista tuloksista (Suominen 2005, 9–11). Tutkimustuloksista syntyneiden ajatusten pohjalta Vanhustyön keskusliiton vuosina 2002–2004 toteuttama ravitsemusprojekti onnistui hyvin ja varsinkin ”moniammatillisen yhteistyön merkitys ikääntyneiden ravitsemusongelmien ymmärtämisessä ja ratkaisussa korostui” (Suominen 2005, 11, 42).

Tampereen kaupungin kotihoidon ja asumispalvelujen kehittämispäällikkö Marjut Lindellin (2016, 1) mukaan varsinainen idea Koukkuniemen alueella järjestettyyn teemaviikkoon syntyi vuoden 2015 marraskuussa järjestetyssä vuosittaisessa tutkimusiltapäiväseminaarissa. Tutkimusiltapäivän työpajoissa oli mukana mm. kotihoidon ja asumispalvelujen henkilökuntaa, asukkaita ja heidän omaisiaan, vanhus- ja omaisneuvostojen jäseniä, Tampereen Voimian henkilöstöä, TAMKin työntekijöitä sekä hoitoalan opiskelijoita. Tutkimusiltapäivässä mietittiin yhdessä miten asukkaiden, omaisten ja henkilökunnan toiveita temallisesta ruokailusta voitaisiin toteuttaa. Ruokailussa haluttiin keskittyä siihen, että ruoka on hyvää, ruokailuhetki on nautinnollinen, ruoka näyttää, maistuu ja tuoksuu houkuttelevalta ja sen valmistamiseen tai valmisteluihin saa mahdollisesti osallistua. (Lindell 2016, 1.)

#### 3.2 Ruokailun sosiaalinen puoli

Ravitsemuksellisten tarpeiden lisäksi syömiseen vaikuttavat mm. sosiaalinen tilanne ja psyykkiset tekijät, kuten elämänarvot ja tarpeet. Kauniisti aseteltu annos on useilla ais-

teilla nautittava kokonaisuus, joka luo myönteisiä kokemuksia ja ylläpitää hyvinvointia. (Sinisalo 2015, 48—49, 99.) Viimeaikaisissa tutkimuksissa ”on todettu, että muutokset ruokailutilassa, ruoan tarjoilussa ja henkilökunnan tehtävissä ruokailun yhteydessä vaikuttavat merkittävästi ikääntyneiden ravinnonsaantiin ja sitä kautta ravitsemustilaan ja elämänlaatuun” (Suominen 2008, 15). Teemaviikolla haluttiinkin kiinnittää huomiota myös ruokailua ympäröivään tilanteeseen, mahdolliseen taustamusiikkiin, ympäröiviin tuoksuihin, kattaukseen ja ylipäätään itse ruokahetken odotukseen, siihen valmistautumiseen, siitä nauttimiseen sekä ehkä jopa jälkikäteiseen keskusteluun. (Lindell 2016, 1.)

Ruokaan liittyvistä teemoista nousivat vahvimmin esille juuri kattaukseen, miljööseen sekä valinnanvaraan liittyvät osa-alueet. Teemoista muotoutui ensin idea pop-up ravintolasta, joka jatkojalostui kokonaiseksi teemaviikoksi. Viisipäiväisen teemaviikon aikana useampi asukas kykeni nauttimaan ruokahetkestä kuntonsa puolesta, kuin yhden päivän aikana olisi kyennyt. Näin myös harvemmin vierailevat asukkaiden omaiset ja ystävät ehtivät osallistua teemaviikkoon paremmin. (Lindell 2016, 2.)

### **3.3 Ruokailun merkitys ja ruokahaluun vaikuttavat tekijät**

Sinisalon (2015, 98—99) mukaan ruoasta nauttiminen on kaiken ikäisille arkielämän keskeinen kohokohta ja varsin usein juuri ikääntyneiden elämässä viimeinen nautinnon lähde. Myös Suominen (2008, 7) ja Perttula ym. (2015, 8) toteavat ikäihmisen ruokailun olevan parhaimmillaan jopa päivän kohokohta ja mielihyvän lähde. Ruokahaluttomuuteen ja ruokailun sujumattomuuteen vaikuttavat sairauksien ja lääkityksen lisäksi myös mm. kiire, ruoan sopimattomuus, psyykkiset syyt, ruokailuympäristön tai -seuran epämiellyttävyyden, kielteinen ilmapiiri ruokailun aikana sekä jopa elämänhaluttomuus (Suominen 2008, 20, 35—36; Perttula ym. 2015, 11; Sinisalo 2015, 115).

Milnen ym. (2006) mukaan ikääntyneiden aliravitseminen liitetään usein tiettyihin sairauksiin ja heikentyneisiin toimintoihin, mutta sen yhteydestä syömiseen ja ravitsemushoitoon tiedetään vähemmän (Suominen 2007, 13). Suominen (2007, 46, 53) tutkimustulosten mukaan sairauksien ja syömiseen liittyvien vaikeuksien lisäksi myös syömisen vähäisyydellä sekä välipalojen saamattomuudella tai syömättömyydellä oli selvä yhteys aliravitsemuksen suurempaan esiintyvyyteen. Aliravitsemustila syntyykin tavallisesti lääketieteellisten, psykologisten ja sosioekonomisten tekijöiden yhteisseurauksena (Nä-

ringsproblem i vård och omsorg 2000, 9). Perttula ym. (2015, 11) toteavat iäkkäiden ravitsemustilan ongelmien liittyvän usein juuri syömisen vähäisyyteen, johon voidaan vaikuttaa esimerkiksi lisäämällä aterioille valinnan mahdollisuuksia. Ruokailun sosiaalisen puolen vaikutus ruokahaluun on siis merkittävä ja siten myös ruokailuympäristö, -tilanne sekä ilmapiiri vaikuttavat suuresti siihen, syökö ikäihminen vai ei (Aldén-Nieminen ym. 2009, 18).

Tutkimustulosten perusteella voidaan todeta, että ruokailun sosiaalisen puolen kehittämiseen ja sitä kautta ikääntyneiden ruokahalun parantamiseen kannattaisi panostaa nykyistä enemmän. Ravitsemusasiantuntija Marja Vakkurin mielestä vanhusruokailun kehittämisen tulee lähteä mielihyvältä. Terveysriskien ehkäisemisen sijaan tulisi ennemminkin syödä herkkuja hyvillä mielin. Tärkeintä on, että ruoka maistuu, eikä jää koskemattomana lautaselle. (Launonen 2012, 30—31.) Sinisalo (2015, 100) toteaaakin osuvasti, että ”vasta syöty ruoka ravitsee”. Näistä näkökulmista ajateltuna haluttiin teemaviikon toteuttamisessa keskittyä ennen kaikkea nautinnollisen ateriahetken luomiseen sen sijaan, että keskityttäisiin liikaa aterian ravintosisältöön.

### 3.3.1 Ravitsemushoito

Vanhustyön keskusliiton toteuttamassa projektissa keskityttiin pääosin ikäihmisten ravitsemustilojen arviointiin sekä virhe- ja aliravitsemustilojen korjaamiseen. Muutokset tehtiin kehittämällä ruokien rakennetta ja ravintosisältöä sekä moniammatillista yhteistyötä. Projektin tuloksissa kuitenkin korostui erityisesti se, että ikääntyneiden elämänlaadun ja toimintakyvyn säilyttäjänä ravitsemushoidon mahdollisuudet ovat pääosin yhä hyödyntämättä (Suominen 2005, 47).

Suomisen (2008, 63—64), Vanaksen (2011, 25—26) ja Perttulan ym. (2015, 7) mukaan ravitsemushoidon potentiaali mm. toimintakyvyn ja elämänlaadun ylläpitäjänä sekä asiakaslähtöisempien vanhuspalvelujen tuottamisessa jätetään suurilta osin hyödyntämättä, kun keskitytään pääosin vain fysiologisten tarpeiden tyydyttämiseen. Räsänen (2011, 123) mielestä ruokailu ja ravitsemus liittyvätkin moniulotteisesti elämänlaatuun, sisältäen niin fyysisen, psyykkisen, sosiaalisen kuin ympäristöllisen puolen.

### 3.3.2 Kodinomainen ruokailu

Suomisen (2008, 16) sekä Suomisen ja Jyväkorpin (2012, 40) mukaan Hollannissa toteutetun tutkimuksen tuloksena todettiin, että kodinomainen ruokailu mm. ylläpitää ikääntyneiden fyysistä kuntoa, hidastaa elämänlaadun heikkenemistä ja parantaa energian saantia. Tutkimuksessa kodinomainen ruokailu erosi laitospöydästä viidellä osa-alueella: kattauksen, ruoan tarjoilun, hoitohenkilökunnan tehtävien, asukkaiden ohjelman ja ruokailutilanteen osalta. Kattauksessa muoviset astiat korvattiin tavallisilla ruokailuvälineillä sekä käytettiin pöytäliinoja ja kukkia pöydillä. Lisäksi kodinomaisessa ruokailussa ikääntyneet pääsivät vaikuttamaan ateriansa valintaan tai annoskokoon, kun laitospöydässä ruokailussa valinnan mahdollisuutta ruokien suhteen ei ollut. Kodinomaisuutta lisäsi henkilökunnan istuminen pöydissä sen sijaan, että he jakoivat tarjottimia ja lääkkeitä tai autoivat omissa huoneissaan ruokailevia. Tämän lisäksi ruokailu aloitettiin yhdessä ja ruokailutilanne rauhoitettiin ulkopuolisilta häiriötekijöiltä, kuten siivoukselta ja ennalta sopimattomilta vierailta. (Suominen 2008, 16–17; Ravitsemussuositukset ikääntyneille 2010, 33; Suominen & Jyväkorpi 2012, 40.)

Suominen (2008, 87) sekä Bunn ym. (2016) toteavat, että mm. ruokailutilanteen kodinomaisuus edistää ravinnon saantia ja syömistä. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuoden 2010 julkaisussa Ravitsemussuositukset ikääntyneille kehoitetaan edistämään ympärivuorokautisessa hoidossa olevien ikääntyneiden ruokailutilanteen kodinomaisuutta ja ottamaan ikääntyneet sekä heidän omaisensa mukaan ravitsemushoidon suunnitteluun ja toteutukseen (Suominen & Jyväkorpi 2012, 23).

### 3.4 Asiakaskeskeisyys ja -kokemus

Teemaviikko toimi ns. pilottihankkeena, jossa kokeiltiin teemaviikon toteuttamista asumispalveluissa. Kokeilun pohjalta voitaisiin pohtia teemaruokailun ulottamisen mahdollisuutta tulevaisuudessa jopa kotihoidon asiakkaille. Teemaviikko toimi siis ikään kuin oppimiskokemuksena teemaviikkojen sisällön ja annin määrittelyssä ja kehittämisessä. Tavoitteena oli se, että Koukkuniemen alueen asumispalvelujen asukkaat pääsivät osalliseksi teeman tuottamiseen ja ideointiin. (Lindell 2016, 3.) Yhtenä tavoitteena oli selvästi erilaisen ateriahetken eli asiakaskokemuksen luominen asumispalvelujen asiakkaille. Asiakaskokemus on aina tulkintojen summa, johon vaikuttavat kaikki

kohtaamiset, mielikuvat ja tunteet, joita asiakkaalla on organisaation toiminnasta (Löytänä & Kortesus 2011, 11). Onnistuneen asiakaskokemuksen luomiseksi asiakkaat otettiin alusta asti mukaan teemaviikon suunnitteluun ja toteutukseen.

Ylikoski (1999, 34) toteaa, että asiakaskeskeisyydessä ”toiminnan lähtökohtana on asiakkaan tarpeiden tyydyttäminen”. Asiakkaan tulisi tuntea organisaation olevan kiinnostunut juuri hänen toiveistaan ja tarpeistaan (Ylikoski 1999, 41). Lähtökohtaisesti haluttiinkin päästä toteuttamaan juuri asukkaiden haaveita, toiveita ja unelmia. Asiakaskeskeisyys nousi esille erityisesti siitä näkökulmasta, että helposti päätetään liikaa asioita ikäihmisten puolesta, kun ajatellaan, että ikäihmisiä ei kiinnosta olla mukana suunnittelussa tai he eivät ymmärrä asioita (Lindell 2016, 4). Tästä ajatuksesta haluttiin irtautua ja keskittyä siihen, että jokaisella on erilaisia aisteja ja muistoja, jotka ikävuosista huolimatta voivat olla yhteisiä. (Lindell 2016, 4.) Ylikosken (1999, 46) mielestä juuri asiakaskeskeisyyden seurauksena voi olla asiakkaiden voimakas mielenkiinto palveluorganisaatiota kohtaan, jolloin he haluavat myös itse vaikuttaa organisaation toimintaan.

Teemaviikkoa suunniteltaessa ennakolta ajateltiin ja vähän oletettiin, että ikäihmiset haluavat alueellisia perinneruokia, kuten karjalanpaistia (Lindell 2016, 3). Myös Suominen (2008, 19), Ravitsemushoito (2010, 160), Vanas (2011, 25), Suominen ja Jyväkorpi (2012, 37–38) sekä Perttula ym. (2015, 10) toteavat monien ikääntyneiden arvostavan tuttuja ja perinteisiä ruokia sekä oudoksuvan uusia ja erilaisten kulttuurien ruokia. Suominen ja Jyväkorpi (2012, 38) kuitenkin lisäävät, että yhden tai useamman ihmisen toiveiden mukaisia toiveruokapäiviä voidaan välillä järjestää.

Asumispalvelujen asukkaiden toiveita kartoittaessa esille nousi suhteellisen erikoisia ideoita, kuten meksikolainen ruoka. Asukkaat olivat mahdollisesti joskus nähneet vastaavia ruokia television ruokaohjelmista tai kuulleet omaistensa kokemuksia ja ajattelleet, että haluavat itsekin joskus kokeilla. Jotkut saattoivat jopa muistaa nuorena matkustaessaan maistaneensa jotain tiettyä ruokaa ja halusivat syödä sitä, vaikka muuten eivät reissusta mitään muistaisikaan. Erityisesti haluttiin tuoda mahdollisia vanhoja muistoja ja makuelämyksiä mieleen ja ennen kaikkea luoda ikäihmisille kytköksiä nykyhetken tuomalla tämän päivän ruokatrendejä heidän ulottuvilleen. (Lindell 2016, 3–4.) Uittomäen (2004) mukaan esimerkiksi dementikoille ruoka voi olla ainoa keino saada muistoista ja vanhoista elämyksistä kiinni ja tätä tulisi entistä paremmin hyödyntää hoitotyössä (Hiltunen & Luukkonen 2006, 13).

### 3.5 Teemaviikon suunnittelu

Teemaviikon aiheeksi valikoitui Amerikka-viikko pitkälti osastojen ja ryhmäkotien asukkaiden ruokatoiveiden perusteella, sillä Amerikka-teema laajuudessaan ja monipuolisuudessaan mahdollisti hyvinkin erilaisten toiveiden huomioimisen yhden teemaviikon aikana. Ryhmäkotien ja osastojen lisäksi teemaviikko järjestettiin myös lounasravintola Koukun Helmessä, jonka pääasiallisina asiakkaina ovat asumispalvelujen työntekijät. Tässä tutkimuksessa keskitytään kuitenkin teemaviikon suunnitteluun ja toteutukseen asumispalvelujen puolella.

Teemaviikkoa suunniteltiin alkuun tiiviissä yhteistyössä Tampereen Voimian toimijoiden sekä Tampereen kaupungin kotihoidon ja asumispalvelujen välillä, jotta varmistuttiin siitä, että toiveet ja näkemykset teemaviikosta ja sen toteuttamisesta olivat yhtenevät. Teemaviikon pituudeksi sovittiin viisi päivää, maanantaista 5.9. perjantaihin 9.9. Suunnittelun alkuvaiheessa tehtiin myös yhteistuumin päätös, ettei teemaviikolla voida täysin noudattaa aterioiden sisältöä ja ravitsemuksellisia vaatimuksia määrittelevää palvelusopimusta. Joinain päivinä ryhmäkodeilla ja osastoilla oli mahdollisuus osallistua onnistuneen ateriakokonaisuuden luomiseen tuotetilausvalikoimaa hyödyntämällä. Alun palaverien jälkeen Amerikka-viikon suunnittelu lähti käyntiin ruokalistan suunnittelemisella.

Ruokalistaa suunniteltaessa täytyy pitää mielessä mm. asiakasryhmän tarpeet, keittiön laite- ja henkilöstöressurit, eri ruokien yhteensopivuus sekä vaihtelevuus. Pitkäaikais- hoidossa olevien ikääntyneiden ravintoaineiden saannin turvaaminen on erityisen tärkeää, mutta haasteellisuudesta huolimatta listan ruokien tulisi vaihdella riittävän usein. (Ravitsemushoito 2010, 60; Suominen & Jyväkorpi 2012, 9, 18.)

Tampereen Voimian tuotekehitystiimin ehdotusten pohjalta ruokalistaa työstettiin Koukkuniemen ravintokeskuksessa teemasta vastaavan suunnittelutiimin voimin. Listasta haluttiin muokata varsinkin ryhmäkotien ja osastojen puolella totutusta selvästi erottuva. Asumispalvelujen ruokalistalle valikoitui pitkähkön ajatus- ja suunnittelutyön tuloksena kuvion 1 mukaiset ruokalajit:

	5.9. MAANANTAI	6.9. TIISTAI	7.9. KESKIVIIKKO	8.9. TORSTAI	9.9. PERJANTAI
*AAMUPALA	*Puuro ja velli *Munakas *Pannukakku	*Puuro ja velli *Munakas *Pannukakku	*Puuro ja velli *Munakas *Pannukakku	*Puuro ja velli *Munakas *Pannukakku	*Puuro ja velli *Munakas *Pannukakku
LOUNAS	Barbequepossu Bataattijuressose Tortillasipsit	Jauhelihatäytteiset tortillat Cheddarjuustokastike Moniväriporkkanat	Hampurilainen Jauhelihapihvi Cheddarjuustoviipale	Kananugetit Juustomakaronivuoka Currymajoneesi Baby porkkanat	Kinkku-salamipizza
*LISÄKESALAATTI	*Coleslaw	*Jäävuori-kurkku-tomaattisalaatti	*Tomaattiviipale *Sipuliviipale	*Jäävuori-paprikasalaatti	*Porkkana-ananasraaste
JÄLKIRUOKA	Sitruunakiisseli + *kermavaahto	Pannukakku + *vaahterasirappi	Pirtelö (mukit ja pillit)	Kurpitsajelly + *aprikoosisose	Mutakakku + *kermavaahto
*PÄIVÄKAHVI	*Paahtoleipä + nutella hasselpähkinävoi	*Donitsi	*Juustokakku	*Cookies	*Jäätelö
PÄIVÄLLINEN	Meksikolainen kasviskeitto	Maissipuuro	Bataattikeitto	Chili Con Carne ja riisi	Mausteinen kurpitsakeitto
JÄLKIRUOKA	Porkkanakakku	Kurpitsakiisseli	Suklaavanukas	Vaahtokarkkeja + *kaakao	Appelsiini-colahyytelö
*VAIHTOEHTOINEN PÄIVÄLLINEN	*Hampurilaissämpylä *Hampurilaispihvi *Hot Dog sämpylä *Hot Dog nakit *Ranskanperunat	*Hampurilaissämpylä *Hampurilaispihvi *Hot Dog sämpylä *Hot Dog nakit *Ranskanperunat	*Hampurilaissämpylä *Hampurilaispihvi *Hot Dog sämpylä *Hot Dog nakit *Ranskanperunat	*Hampurilaissämpylä *Hampurilaispihvi *Hot Dog sämpylä *Hot Dog nakit *Ranskanperunat	*Hampurilaissämpylä *Hampurilaispihvi *Hot Dog sämpylä *Hot Dog nakit *Ranskanperunat

KUVIO 1. Teemaviikon ruokalista

Rakennemuunnettujen aterioiden suunnittelussa pyrittiin mukailemaan viikon perusruokalista mahdollisimman hyvin. Myös sosemaisista aterioista haluttiin normaalista, kiertävästä ruokalista erottuvia ja teemaan sopivia. Rakennemuunnetuissa ruoissa hyödynnettiin kunkin päivän perusaterian raaka-aineita, makumaailmoja ja värejä niin pitkälti kuin mahdollista. Rakennemuunnetuista ruokavaliosta teemaviikolla huomioitiin omina ateriaanaan karkea ja sileä sosemainen (kuvio 2).

	5.9. MAANANTAI	6.9. TIISTAI	7.9. KESKIVIIKKO	8.9. TORSTAI	9.9. PERJANTAI
LOUNAS: Perusruokavali LOUNAS: Pehmeä	Barbequepossu Bataattijuressose Tortillasipsit	Jauhelihatäytteiset tortillat Cheddarjuustokastike Moniväriporkkanat	Hampurilainen Jauhelihapihvi Cheddarjuustoviipale	Kananugetit Juustomakaronivuoka Currymajoneesi Baby porkkanat	Kinkku-salamipizza
LOUNAS : Karkea sosemainen	Barbequepossu (jauhelihakastike) Bataattijuressose Hernesose Sitruunakiisseli	Tex-mex-jauhelihavuoka Porkkanasose Cheddarjuustokastike Maitokiisseli	Naudanlihapatee Tomaattikastike Perunasose Hernesose Pirtelö (mukit ja pillit)	Broilerpatee Juustomakaronivuoka Currykastike Porkkanasose Kurpitsajelly	Kinkkukiusaus Tomaattikastike Parsakaalisose Mutakakku
LOUNAS: Sileä sosemainen	Barbequepossu (hienojakoinen) Bataattijuressose Hernesose Sitruunakiisseli	Tex-mex-lihavuoka Cheddarjuustokastike Porkkanasose Maitokiisseli	Naudanlihapatee Perunasose Tomaattikastike Hernesose Pirtelö (mukit ja pillit)	Broilerpatee Perunasose Currykastike Porkkanasose Kurpitsajelly	Kinkkukiusaus (hienojakoinen) Tomaattikastike Parsakaalisose Kaakaokiisseli
PÄIVÄLLINEN: Perusruokavali PÄIVÄLLINEN: Pehmeä	Meksikolainen kasvisosekeitto Porkkanakakku	Maissipuuro	Bataattikeitto Suklaavanukas	Chili Con Carne Riisi Vaahtokarkkeja	Mausteinen kurpitsakeitto Appelsiini-colahyytelö
PÄIVÄLLINEN: Karkea sosemainen	Meksikolainen kasvisosekeitto Porkkanakakku	Maissipuuro	Bataattikeitto Suklaavanukas	Jauhelihakastike Perunassose Vaahtokarkkeja	Mausteinen kurpitsasosekeitto Appelsiini-colahyytelö
PÄIVÄLLINEN: Sileä sosemainen	Meksikolainen kasvisosekeitto (hienojakoinen) Kuohkea porkkanapuuro	Maissipuuro	Bataattikeitto Suklaavanukas	Lihakastike (hienojakoinen) Perunasose Vaahtokarkkeja	Mausteinen kurpitsasosekeitto (hienojakoinen) Appelsiini-colahyytelö

KUVIO 2. Rakennemuunnetut ateriat sisältävä ruokalista



Edellä mainittujen rakennemuunnettujen ruokavalioiden lisäksi pehmeän ruokavalioiden toteuttaminen mahdollistui tavallisestikin tilattavissa olevan lisäperunasoseen avulla. Erityisruokavalioiden osaaminen on ravintokeskuksessa hyvä, joten dieettiruokien suunnittelussa tärkeintä oli varmistaa, että raaka-aineita löytyy talosta ja varsinainen erityisruokavalioiden toteutus jäi kokkien vastuulle.

Ruokalistasuunnittelun aikana ja jälkeen listattiin ehdotuksia erilaisista elintarvikkeista ja tuotteista, joiden avulla osastot ja ryhmäkodit voisivat korostaa teemaa mm. täydentämällä tai jopa korvaamalla aterioita. Eri tahoilta kerätyistä ideoista ja ehdotuksista lähetettiin lista tuotekehitystiimille, joka loi teemaviikolle tuotetilausvalikoiman saatavilla olevien tuotteiden perusteella. Tuotetilausvalikoima rajattiin lopulliseen muotoonsa asumispalvelujen edustajien kanssa pidetyn tapaamisen ja tarvekartoituksen myötä.

### **3.6 Teemaviikosta tiedottaminen**

Teemaviikon lähestyessä asumispalveluihin sekä muille asiakkaille lähetettiin viikosta kertova ennakkotiedote (liite 1), jossa oli alustavaa tietoa siitä, mitä tulisi tapahtumaan ja millä aikataululla. Ennakkotiedotteet lähetettiin osastoille ja ryhmäkoteihin tuotetilausten mukana torstaina 11.08.2016. Ruokalistan ja tuotetilausvalikoiman lopullisen muodon varmistuttua tehtiin teemaviikosta tiedotenippu lähetettäväksi asumispalveluihin. Nipussa lähetettiin varsinaisen tiedotteen (liite 2) lisäksi teemaviikon ruokalista sekä listaus teemaviikolle avatusta tuotetilausvalikoimasta. Lisäksi mukana oli päiväkohtaisesti laaditut ohjeet (liite 3) siitä, mitä aterioille lähetetään ravintokeskuksesta, miten ne lähetetään sekä suosituksia siitä, millä tuotetilausvalikoiman tuotteilla kyseistä ateriaa voisi täydentää. Ohjeistuksissa huomioitiin ruoanjakelutavoiltaan erilaiset yksiköt eriyttämällä ohjeistuksissa keskitetty (osastot) ja hajautettu (ryhmäkodit) jako toisistaan. Ohjeistukset tehtiin tietoisesti koskemaan vain lounaita, vaikka lähetetyssä ruokalistassa oli mukana tiedot myös teemaviikon päivällisistä.

Tiedotenippu lähetettiin asumispalveluihin tuotetilausten yhteydessä maanantaina 22.08.2016. Samana päivänä avattiin teemaviikon tuotetilausten ennakkotilausmahdollisuus, joka kesti torstaihin 25.08. saakka. Maanantain 22.08. ja tiistain 30.08. välisenä aikana oltiin yhteydessä ryhmäkoteihin ja osastoihin, joilla teemaviikon tuotetilausvali-

koiman tuotteita oli tilattu teemaviikon ulkopuolisille päiville. Tuotetilaukset siirrettiin ravintokeskuksen toimesta teemaviikon päiville asiakkaiden toiveiden mukaisesti. Tiedotenipun lisäksi tilaamista koskevia tarkentavia ohjeita lisättiin asiakkaiden avuksi näkyville myös tuotannonohjausjärjestelmä Mysliin.

Amerikka-viikkoa edeltävän viikon keskiviikkona 31.08.2016 lähetettiin tuotetilausten mukana asumispalveluihin lopullinen, myös rakennemuunnetut vaihtoehdot sisältävä ruokalista (liite 4) teemaviikosta. Ruokalistan ohessa lähetettiin jälleen tiedote (liite 5), jossa oli informaatiota aterioiden tilaamisesta, poikkeuksellisista aterioiden rakenteellisista luokituksista, Amerikka-kuvakilpailusta sekä teemaviikon aikaisesta palautteenannosta. Teemaviikkoa edeltävän viikonlopun aikana lähetettiin asumispalveluiden yksiköihin omaisia ja muita vierailijoita varten tiedote, jossa kerrottiin myös lounasravintola Koukun Helmessä järjestettävästä teemaruokailuviikosta.

### **3.7 Teemaviikon toteutus**

Teemaviikon tuotetilausvalikoimaan valituista, tavallisen valikoiman ulkopuolisista tuotteista tehtiin ennakkotilaukset, jotta niitä voitiin tilata ravintokeskukseen riittävä määrä etukäteen. Ennakkotilauksista tehtiin suuntaa-antava yhteenvedo, joiden perusteella tilaaja teki tilaukset ravintokeskukseen. Tuotetilausten tuotteet saatiin taloon teemaa edeltävällä viikolla, jolloin suuremmissa myyntierissä saapuneita tuotteita pakattiin uudelleen pienempiin myyntieriin lähetettäväksi osastoille. Uudelleenpakattaviin tuotteisiin tehtiin erilliset tuotesisällön, säilyvyyden ja valmistustavan kertovat tarrat.

Teemaviikon ruokiin valmiita reseptejä oli vain vähän ja reseptiikka muokattiin pitkälti hyödyntäen muita olemassa olevia ohjeita. Joitakin muokattuja reseptejä testattiin ravintokeskuksessa etukäteen, jotta varmistuttiin niiden toimivuudesta. Lisäksi kokeiltiin, miten erilaiset ruoat käyttäytyivät esimerkiksi kuljetuksiin käytettävissä lämpövaunussa. Teemaviikon toimintaa pyrittiin selkeyttämään tekemällä erilaisia ohjeistuksia ja tiedotteita niin ravintokeskuksen kuin asumispalveluidenkin henkilökunnalle. Ravintokeskuksessa teemaviikkoon varauduttiin lisäämällä henkilöresursseja viikon ajaksi kahdella työntekijällä. Lounasravintolaan lisättiin toinen asiakaspalvelija ja keittiön puolelle yksi kokki.

## 4 TUTKIMUSSUUNNITELMA JA TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

### 4.1 Tutkimuksen kohde, tarkoitus ja tavoite

Tapaustudkimuksen kohteena oli Koukkuniemen alueella järjestettävän Amerikka-viikon toteutuminen ryhmäkodeissa ja osastoilla sekä sen merkitys ikäihmisille. Tutkimuksen kohteena olivat siis inhimillisten kokemusten, tässä tapauksessa teemaviikon kokemusten säännönmukaisuudet (Tuomi & Sarajärvi 2009, 48). Teemaviikon havainnointi ja haastattelut toteutettiin asumispalveluiden yksiköissä, joissa on käytössä selkeästi joko keskitetty- tai hajautettu ruoanjakotapa. Tutkimuksen ulkopuolelle rajautuivat täten Koukkuniemen alueella toimivat Rauhaniemen sairaalan sekä Koivulan vanhainkodin osastot, vaikka teemaviikko ja ateriakohtainen asiakaspalautekysely toteutettiin näissäkin yksiköissä. Lisäksi teemaviikko toteutettiin tutkimuksen ulkopuolelle rajatussa Metsämansikkakodissa, joka tarjoaa kehitysvammaisille palveluita Tammenlehdäkeskuksen tiloissa. (Metsämansikkakoti 2016.)

Tutkimuksen perusjoukon muodostivat siis hajautetun jaon ryhmäkotien sekä keskitetyn jaon vanhainkotiosastojen asukkaat. Jatkossa tästä edellä määritellystä perusjoukosta käytetään nimitystä Koukkuniemen alueen asukkaat tai asukkaat. Kyseinen perusjoukko jakautuu ryhmiin sen mukaan, missä kukin asuu. Jatkossa näistä perusjoukon ryhmistä käytetään nimitystä yksikkö.

Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, miten uudenlainen yhteistyötapa Tampereen Voimian ja Tampereen kaupungin kotihoidon ja asumispalvelujen välillä Koukkuniemen alueella onnistuu. Työ tutki ja selvitti pilottihankkeena toimivan Amerikka-viikon toteutumista ja onnistumista ryhmäkodeissa ja osastoilla, yhteistyön sujuvuutta järjestäjätahojen välillä sekä mahdollisia kompastuskiviä projektin eri vaiheissa. Opinnäytetyön tavoitteena oli erilaisten menetelmien avulla tutkia, kehittää ja vakiinnuttaa toimivia ja tehokkaita työtapoja helpottamaan yhteistyöprojektien järjestämistä tulevaisuudessa. Lisäksi pyrittiin tunnistamaan ja huomioimaan erityisesti niitä toiminnan osa-alueita, joilla kehitystarpeita esiintyi selkeimmin. Erilaisia toimintoja ja niiden onnistumista monipuolisesti ja realistisesti tarkastelemalla sekä arvioimalla pyrittiin luomaan entistä paremmin toimivia prosesseja ja työtapoja.

## 4.2 Tutkimustehtävät ja tutkimusmenetelmien valinta

Tutkimustehtäviksi täsmentyivät seuraavat kysymykset:

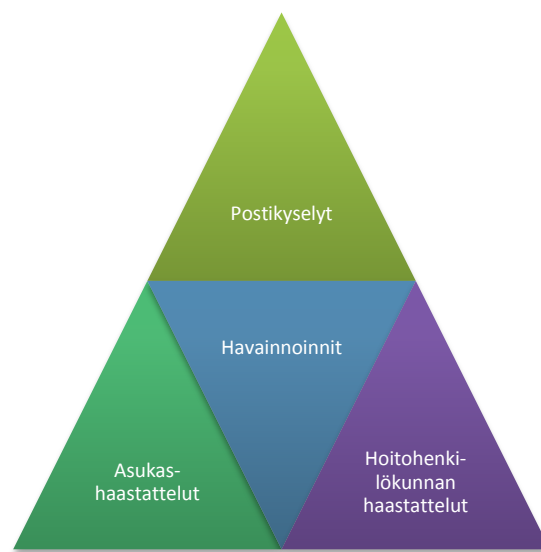
- Miten teemaviikko toteutui ryhmäkodeissa ja osastoilla?
- Mikä oli teemaviikon merkitys ikäihmisille?

Tutkimustehtävien keskinäinen erilaisuus edellytti tutkimuksen toteuttamista useammasta eri näkökulmasta tarkasteltuna. Hirsjärvi ja Hurme (2008, 27, 39) toteavatkin, että tutkimusongelma määrää valittavan tutkimusmenetelmän ja useammantyyppisiä ongelmia sisältävässä tutkimuksessa voidaan käyttää monenlaisia menetelmiä. Tutkimuksen toteuttamista ohjasi Yhdysvaltalainen laadullisen tutkimuksen perinne, jossa sopivat tutkimusmenetelmät valittiin tutkimuksen lähtökohtien ja tutkimustehtävien perusteella. Yhdysvaltalaisessa perinteessä totuus ja todellisuus käsitetään sellaisena kuin maailma on, eikä tutkimuksen tieteellisyyttä yleensä kyseenalaisteta tai määritellä erikseen. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 43—44.) Tässä tutkimuksessa kerätty aineisto edustaa kuitenkin vain haastateltavien ja tutkijan käsityksiä aiheesta eikä siten ole välttämättä tietoteoreettisesti totta.

Teemaviikon toteutumisen selvittämiseksi ryhmäkodeissa ja osastoilla valittiin kaksi erillistä tutkimusmenetelmää. Kattavan kokonaiskuvan saamiseksi teemaviikon toteutumista tutkittiin keräämällä aineistoa kaikista yksiköistä postikyselyiden avulla. Tämän lisäksi aineistoa kerättiin Amerikka-viikon aikana havainnoimalla ateriahetkeä paikan päällä viidessä etukäteen valituissa yksiköissä jäsennellyn havainnointilomakkeen avulla. Olennaisena osana tutkimuksen tavoitteiden saavuttamista oli ymmärtää teemaviikon toteutumiseen liittyvät asiat myös ikäihmisen näkökulmasta. Haastattelut koettiin parhaaksi keinoksi tämän näkökulman selvittämiseen, sillä asukkaat saivat kertoa kokemuksistaan vapaasti omin sanoin ja ohjata keskustelun suuntaa itse. (Hirsjärvi & Hurme 2008, 28, 35.) Haastattelujen lisäksi myös postikyselyin kerättyä tutkimusaineistoa hyödynnettiin tutkiessa teemaviikon merkitystä ikäihmisille.

Tutkimuksessa hyödynnettiin Yhdysvaltalaisen laadullisen tutkimuksen traditiosta syntyneitä triangulaatiota tutkittavan ilmiön kokonaisuuden hahmottamiseksi. Tarkemmin määriteltynä tutkimuksessa käytettiin Denzinin (1978) jaottelun mukaisesti monitriangulaatiota (kuvio 3), sillä tietoa kerättiin eri tiedonantajaryhmiltä, kuten asumispalvelujen asukkailta ja hoitohenkilökunnalta käyttäen useita metodeja, kuten haastatteluja,

havainnoiteja ja postikyselyitä. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 144—148.) Tietojenkeruun lisäksi myös aineiston analysoinnissa hyödynnettiin ns. kvantitatiivisia ja kvalitatiivisia menetelmiä. Hirsjärven ja Hurmeen (2008, 31) määritelmin menetelmiä käytettiin siis sisäkkäin analysoimalla kerättyä aineistoa sekä laadullisesti, että määrällisesti. (Hirsjärvi & Hurme 2008, 29—31.) Triangulaation käyttö tutkimuksessa oli Hirsjärven ja Hurmeen (2008, 31—32) jaottelun mukaan sekä varmentavaa, että täydentävää käyttöä. Monitriangulaation avulla voitiin lisätä tulosten luotettavuutta eri menetelmin kerätyn samaa kertovan aineiston avulla sekä saada kattavammin tutkimuksen eri osa-alueita koskevaa tietoa.



KUVIO 3. Monitriangulaatio – tiedon kerääminen eri tiedonantajaryhmiltä hyödyntäen useita eri tutkimusmetodeja (Denzin 1978; Tuomi & Sarajärvi 2009, 144—148)

### 4.3 ASPA-lomake

Postikyselynä toteutettu lyhyt asiakaspalautekysely toimii osana Koukkuniemen ravintokeskuksen ja alueen ryhmäkotien sekä osastojen välistä jokapäiväistä toimintaa. Kyselyn toteuttamiseen liittyy vahvasti vakiintuneita käytänteitä niin jakelun kuin palautteen keräämisenkin suhteen. Lomake lähtee joka aterialla ateriankuljetusvaunun mukana ryhmäkoteihin ja osastoille ja palautuu saman vaunun mukana takaisin ravintokeskukseen. Ravintokeskuksessa astiahuollon työntekijät keräävät palautteet talteen ja toimittavat esimiehille jatkokäsittelyä varten.

Tätä vakikäytössä olevaa kyselylomaketta muokattiin ulkoisesti ja sisällöltään teemaviikkoon sopivammaksi ja hyödynnettiin tuttua ja valmista palautteenkeruujärjestelmää tutkimusmateriaalin keräämiseksi. Tällä lomakkeella palautetta kerättiin jokaisesta yksiköstä päivittäin lounaan ja päivällisen yhteydessä, yhteensä 10 kertaa teemaviikon aikana. Tutkimuksessa käytetystä postikyselystä käytetään jatkossa ravintokeskuksessa vakiintunutta nimitystä ASPA-lomake (liite 8).

#### **4.4 Havainnointi**

Havainnointi toteutettiin viidessä etukäteen valitussa yksiköissä ei-osallistuvana havainnointina jäsenneilyn havainnointilomakkeen avulla. Toimivan havainnointilomakkeen luomista varten tutustuttiin ateriahetken valmisteluihin ja toteutumiseen yhdessä ryhmäkodissa sekä yhdellä vanhainkodin osastolla ennen varsinaista teemaviikkoa. Etukäteisten havainnointien avulla saatiin todenmukaisempi käsitys siitä, miten ateriahetki tavallisesti toteutetaan asumispalveluiden erilaisissa yksiköissä ja mihin asioihin ja millä tarkkuudella teemaviikon havainnoinneissa tuli keskittyä. Havainnointilomake (liite 6) muokattiin lopulliseen muotoonsa etukäteisten havainnointien aikana kerättyjen tietojen ja huomioiden sekä Koukun Helmen ruokapalvelupäällikön kanssa käytyjen keskustelujen avulla.

Tutkimuksen vähäisiin henkilöstö- ja aikaresursseihin nähden mahdollisimman edustavan otoksen saamiseksi käytettiin ryväsotantaa, eli useamman eri otoksen muodostamaa otantaa. Koukkuniemen alueen yksiköt jaettiin asumismuodon ja ruoanjakotavan mukaan homogeenisiin eli sisäisesti yhteneviin osiin, ositteisiin. (Menetelmäopetuksen tietovaranto 2003.) Tutkimuksen perusjoukko jakautui kahteen ositteeseen, jotka ovat hajautetun jaon ryhmäkodit sekä keskitetyn jaon vanhainkotiosastot. Tämän jälkeen valittiin harkinnanvaraisesti molemmista ositteista havainnointikohteita, jotta näyte edusti perusjoukkoa monipuolisesti ja tutkimuksen tulosten voitiin olettaa olevan paremmin yleistettävissä. Havainnointikohteiden valinnassa huomioitiin yhdeksi tutkimusmenetelmäksi valitun teemahaastattelun toteuttamisen mahdollisuus samassa yksikössä kuin havainnointi.

Havainnoinnin suurimpina haasteina olivat tapahtumien ainutkertaisuus ja havainnoitavien asioiden tapahtuminen samanaikaisesti. Haasteellisuudesta huolimatta havainnointi

sopi tutkimusmateriaalin keräämiseen erityisen hyvin siksi, että havainnoitavista tilanteista saatiin mahdollisimman objektiivinen kuva. Toisenlaisia menetelmiä – kuten osallistuvaa havainnointia tai kyselylomaketta – käytettäessä vastaajan kokemustausta tai sosiaaliset paineet olisivat voineet vääristää tuloksia. (Hirsjärvi & Hurme 2008, 35, 38.)

#### **4.5 Asukashaastattelut**

Haastattelujen avulla haluttiin tietää, mikä merkitys teemaviikolla oli ryhmäkotien ja osastojen asukkaille, miten he kokivat teemaviikon, mitä hyvää tai huonoa viikossa oli ja oliko heillä mahdollisesti joitain kehitysehdotuksia tai ideoita vastaavanlaisten teema-ruokailujen järjestämisen suhteen. Kokemusten lisäksi erityisesti ikäihmisiltä tulevat toiveet ja ajatukset haluttiin ottaa paremmin huomioon, sillä tulevaisuudessa suunnitelmassa olisi osallistaa heidät nykyistä enemmän vastaavien asiakaslähtöisten tapahtumien suunnitteluun ja toteutukseen.

##### **Avoim haastattelu**

Jäsentelemätöntä haastattelua, jonka etenemistä ei ole etukäteen määritelty, kutsutaan usein syvähaastatteluksi tai avoimeksi haastatteluksi. Haastateltavan tarjoaman tiedon pohjalta saatetaan esittää tarkennuksia tai lisäkysymyksiä haastattelun ylläpitämiseksi. (Hirsjärvi & Hurme 2008, 45—46.) Avoin haastattelu olisi voinut tarjota tutkimuksen kannalta hyödyllistä ja yllättävää, haastateltavan omiin kokemuksiin pohjautuvaa informaatiota keskusteltavasta aiheesta. Riskinä olisi ollut kuitenkin liiallinen alkuperäisestä aiheesta erkaantuminen ja haluttujen, tutkimukselle oleellisten aihealueiden jääminen käsittelemättä. Lisäksi avoimen haastattelun avulla kerätyn tutkimusmateriaalin kerääminen, käsittely ja analysointi olisivat vieneet tämän tutkimuksen resursseihin nähden kohtuuttoman paljon aikaa.

##### **Lomakehaastattelu**

Haastattelujen toteuttaminen valmiiden kysymysten ja vastausvaihtoehtojen avulla olisi ollut nopeaa ja suhteellisen vaivatonta, mutta ennalta määritellyt ja muotoillut vastaukset olisivat rajanneet tutkimusaineistoa turhan paljon tehtävän tarkoitukseen nähden. Vastausvaihtoehdot kuvaisivat todennäköisesti ennemminkin haastattelijan kuin haastateltavan käsityksiä asioista. Vaikka lomake olisikin laadittu huolella, tutkimuksen kan-

nalta tärkeitä seikkoja ja osa-alueita olisi helposti voinut jäädä etukäteen huomioimatta. Toisaalta lomakkeen avulla kerättävä materiaali olisi voitu rajata juuri sellaiseksi, kuin tutkimuksen kannalta on olennaista ja näin pitää aineiston analysointiin kuluva työmäärä mahdollisimman pienenä. Luottamuksellisuuden näkökulmasta lomakehaastattelu olisi ollut helpoin vaihtoehto, kun aineistoa ei olisi tarvinnut jälkikäteen anonymisoida. (Hirsjärvi & Hurme 2008, 35—37, 45.)

### **Teemahaastattelu**

Tietynlaisen aineiston keräämiseen tähtäävää, haastattelijan aihepiireittäin ohjailemaa keskustelua kutsutaan teemahaastatteluksi. Teemahaastattelun voidaan ajatella sijoittuvan avoimen- ja lomakehaastattelun välimaastoon sisältäen piirteitä molemmista haastattelutyypeistä. (Hirsjärvi & Hurme 2008, 43, 46—48.) Teemahaastattelun koettiin soveltuvan tämän tutkimustehtävien selvittämiseen ja halutunlaisen laadullisen aineiston keräämiseen parhaiten. Käsiteltävät teemat määriteltiin etukäteen, mutta järjestystä tai tarkkoja kysymysmuotoja ei valittu ennalta. Haastatteliija varmisti haastattelukohtaisesti parhaiten näkemällään tavalla, että kaikista haastattelurungon (liite 7) teemoista saatiin kerättyä tutkimusmateriaalia. Teemahaastattelujen toteuttamisessa etuna oli ennen haastatteluja tehdyt havainnoinnit tietyissä yksiköissä, jolloin haastattelijalla oli yleinen käsitys haastatteluun liittyvästä kontekstista kuten lounashetken sujumisesta tai teeman näkymisestä yksikössä. Lisäksi haastatteliija oli aktiivisesti mukana teemaviikon suunnittelussa ja toteutuksessa, minkä vuoksi yleinen käsitys teemaviikkoon liittyvistä järjestelyistä ja asioista oli riittävän kattava teemahaastattelujen toteuttamiseksi.

Asukkaille tehdyt teemahaastattelut toteutettiin osittain samoissa yksiköissä kuin ulkopuolinen havainnointi kyseisenä päivänä. Tämän lisäksi haastatteluja toteutettiin myös yksiköissä, joissa havainnointia ei tehty. Haastateltavat, ja näin ollen myös havainnointiyksiköt, valikoitiin eliittiotannalla eli sen perusteella, mistä löytyi teemahaastatteluun halukas ja kykenevä asukas (Tuomi & Sarajärvi 2009, 86). Käytetty tapa valita haastateltavat oli tutkimuksen kannalta sopivin, sillä enemmistö asumispalvelujen asiakkaista olisi todennäköisesti ollut syystä tai toisesta kykenemättömiä tai haluttomia osallistumaan haastatteluun. Valinnoissa oli apuna asumispalveluiden työntekijöitä, jotka lähettivät etukäteen sähköpostitse tiedot eri yksiköiden haastatteluun halukkaista ja kykenevistä asukkaista, mikä teki haastattelujen sopimisesta erittäin helppoa ja sujuvaa.



Haastateltaviksi valittiin kaikki ehdotetut 14 asukasta, sillä haluttiin varautua siihen, että osa haastatteluista peruuntuisi tai epäonnistuisi ennalta arvaamattomista syistä. Haastateltavat olivat seitsemästä eri yksiköstä, kahdelta vanhainkodin osastolta sekä viidestä ryhmäkodista. Haastattelua edeltävällä viikolla oltiin yhteydessä asumispalvelujen yhteyshenkilöihin ja ilmoitettiin minä päivänä haastattelut toteutettiin missäkin yksikössä. Tämän lisäksi jokaisen haastattelupäivän aamuna otettiin puhelimitse yhteyttä yksiköihin, joissa haastatteluja tehtiin. Puhelimessa muistutettiin yksikön henkilökunnalle, että kyseisenä päivänä tullaan haastattelemaan asukasta/asukkaita X ja kerrottiin suuntaa-antava aikataulu haastattelijan saapumiselle.

#### **4.6 Tutkimusluvut**

Tutkimusta varten hankittiin tutkimusluvut Tampereen kaupungilta sekä haastatteluluvat haastateltavilta tai heidän edunvalvojiltaan asumispalvelujen avustuksella. Teemahaastatteluista ja havainnoinneista sovittiin etukäteen asumispalveluiden yhteyshenkilön kanssa ja haastatteluiden tarkoituksesta kerrottiin haastateltavia kartoittaessa. Tämän lisäksi juuri ennen haastattelua kerrattiin haastateltaville haastattelun tarkoitus, eli asukasnäkökulman kartoittaminen tutkimukseen, jossa kehitetään uusia toimintatapoja ravintokeskuksen ja ryhmäkotien sekä osastojen välillä.

Haastateltavilta kysyttiin, pitääkö heitä kohdella luottamuksellisesti ja luvattiin että saatava informaatio pysyy luottamuksellisena anonymisoinnin avulla. Anonymisoinnista huolimatta selvitettiin, saisiko haastateltavien lausumia asioita käyttää sellaisenaan jopa nimellisinä sitaatteina, jos tutkija jostain syystä näkisi sen tarpeelliseksi. Saatu lupa merkittiin ylös teemahaastattelussa apuna käytettyyn haastattelurunkoon. Näiden lisäksi haastattelun nauhoittamisen varmistettiin olevan selvillä ja hyväksytyä sekä kerrottiin haastattelun suunniteltu kesto, noin 15 minuuttia.

#### **4.7 Hoitohenkilökunnan haastattelut**

Alkuperäisestä tutkimussuunnitelmasta poiketen ensimmäisen päivän havainnoinnin ja haastattelujen aikana haastattelijalle heräsi ajatus siitä, että tutkimuskohteen kattavan kokonaiskuvan ja -käsityksen hahmottamiseksi myös hoitohenkilökunnan näkemys

teemaviikosta olisi erityisen tärkeä. Havainnoinneista huolimatta yksiköiden yleisistä ruokailuun liittyvistä toiminnoista oli teemaviikolla kerätty melko vähän tietoa ja hoitohenkilökunnan kokemusten sekä mielipiteiden selvittäminen tuntui liian arvokkaalta mahdollisuudelta jättää käyttämättä. Niinpä tutkimuksen ollessa jo käynnissä otettiin aineiston keruuseen mukaan hoitohenkilökunnan haastattelut, jotka toteutettiin havainnointi- ja haastatteluyksiköissä mikäli paikalla sattui olemaan haastatteluihin resursseiltaan kykenevää ja halukasta hoitohenkilökuntaa.

Avoimen teemahaastattelun muodossa toteutettiin yhteensä viisi haastattelua yksittäisille hoitajille ja hoitajaryhmille. Ohjaavina kysymyksinä käytettiin asukashaastatteluissa käytettyjä teemoja sekä lisäksi kysyttiin palautetta keittiö- ja hoitohenkilökunnan välisen yhteistyön sujuvuudesta ja mahdollisista ongelmakohtista. Saadun suullisen palautteen pääkohdista tehtiin muistiinpanot paperille ranskalaisin viivoin lyhyiden ilmausten ja tukisanojen avulla. Jokaisen päivän päätteeksi saatu palaute kirjoitettiin mahdollisimman tarkasti ja seikkaperäisesti ylös muistiinpanojen avulla.

## 5 AINEISTON ANALYSOINTI JA TUTKIMUSTULOKSET

### 5.1 Aineiston analysointi

Tutkimusaineiston analysointi aloitettiin kartoittamalla mikä tutkimusaineistossa kiinnostaa. Nauhoitetuista teemahaastatteluista litteroitiin luettelomaisesti vain tutkimuksen kannalta merkittävä, tutkimustehtäviin vastauksia antava aineisto. ASPA-lomakkeet kirjattiin teemaviikon kuluessa ja sen jälkeen ravintokeskuksen tavanomaisessa käytössä olevaan Excel-taulukkoon, josta voidaan jälkikäteen tarkastella ateriakohtaisesti eri ositteista saatujen palautteiden määriä ja sanallista palautetta. Yksiköissä suoritetuille havainnoinneille ei analysoinnin alussa suoritettu erityisiä toimenpiteitä. Myös osastohenkilökunnan haastatteluilla kerätty materiaali jätettiin alun analyysivaiheessa erilleen asukashaastatteluista.

Haastatteluaineiston analysointi aloitettiin liittämällä kaikki litteroidut asukashaastattelut yhteen Excel-tiedostoon, jonka sisällä materiaalia käsiteltiin. Jokainen haastattelu liitettiin omalle välilehdelle, jotka numeroitiin juoksevasti 1, 2, 3 jne. Aineistolähtöistä sisällönanalyysia noudattaen haastattelumateriaaleista etsittiin tutkimuksen kannalta relevantteja ilmaisuja ja lausumia (Tuomi & Sarajärvi 2009, 116). Ilmaisut kerättiin yhdelle välilehdelle Tuomin ja Sarajärvin (2009, 118) esimerkin mukaan tehtyyn taulukkoon 1 ryhmitellen samantyyppiset vastaukset mahdollisuuksien mukaan suoraan allekkain jäsentelyn ja luokittelun helpottamiseksi. Ilmaisujen eteen lisättiin haastattelun numero, jotta analyysin myöhemmässä vaiheessa oli tarvittaessa helppo palata tiedon alkulähteelle epäselvissä tai lisätietoa vaativissa tilanteissa. Nimien sijasta käytettiin numerointia, jotta voitiin huolehtia siitä, ettei yksittäistä haastateltavaa tunnisteta. Tämän jälkeen ilmaukset ja lausumat pelkistettiin yksinkertaisemmiksi ilmauksiksi. Sisällöltään yhtenevistä pelkistetyistä ilmauksista muodostettiin kategorioita eli alaluokkia, joille annettiin mahdollisimman kuvaava nimi.

TAULUKKO 1. Alkuperäisilmaisujen pelkistäminen ja luokittelu alakategorioihin (Tuomi & Sarajärvi 2009, 118, muokattu)

AINEISTOLÄHTÖINEN SISÄLLÖNANALYYSI		
Alkuperäinen ilmaus/lausuma	Pelkistetty ilmaus	Alaluokka
01 oli hyvää (päivän ruoka)	ruoka oli hyvää	teemaviikon ruoki- en maittavuus
03 lounas menetteli	ruoka menetteli	
07 joskus ruuassa saisi olla enemmän suolaa, vaikka ollaankin sairaalassa	ruoka on suolatonta	suurimmat puutteet ruoassa
12 ruuissa tuppaa toistumaan samat ruuat, vaihtelu olisi tärkeää	kaipaa vaihtelua	vaihtelu

Haastatteluaineiston pelkistämisen ja luokittelun jälkeen mietittiin teorialähtöisesti mahdollisia yläluokkia. Yhdistävän teesin — Teemaviikon toteutuminen ja sen merkitys ikäihmisille Koukkuniemen alueella — ympärille tärkeimmiksi kategorioiksi muodostuivat moniammatillinen yhteistyö, nautinnollinen ateriahetki, asiakaskeskeisyys ja ravintoon liittyvät tekijät. Näiden yläluokkien alle muodostettiin edelleen teorialähtöisesti taulukon 2 mukaiset alaluokat.

TAULUKKO 2. Teorialähtöisen sisällönanalyysin runko

TEORIALÄHTÖINEN SISÄLLÖNANALYYSI		
Yhdistävä	Yläluokka	Alaluokka
Teemaviikon toteutumisen ja sen merkityksen merkitys ikäihmisille Koukkuniemen alueella	Moniammatillinen yhteistyö	Ruokien tilaaminen
		Tiedottaminen
		Rakennemuunnatut ateriat
	Nautinnollinen ateriahetki	Ruokailun sosiaalinen puoli
		Valinnanvapaus ja vaikuttamisen mahdollisuus
		Kodinomaisuus
	Asiakaskeskeisyys	Asiakaslähtöisyys
		Palautteen merkitys
		Tyytyväisyys ruokaan
	Ravintoon liittyvät tekijät	Ravitseminen
		Ruoanjakelutavat

Tämän jälkeen teorialähtöisesti muodostettuja alaluokkia verrattiin haastatteluaineistosta muodostettuihin alaluokkiin ja samansisältöiset luokat nimettiin yhteneviksi teorialähtöisessä analyysirungossa käytetyin termein. Paremman kokonaiskäsityksen saavuttamiseksi muodostettuun teorialähtöiseen sisällönanalyysirunkoon kerättiin johdonmukaisesti kaikista muusta tutkimusmateriaalista eri alaluokkien alle jäsenyvät lausumat ja havainnot pelkistettyine ilmauksineen.

Taulukon 2 analyysirunkoon lisättiin sarakkeet Lähde, Alkuperäinen ilmaus/lausuma ja Pelkistetty ilmaus. Lähteen kohdalle merkittiin tiedon alkuperäksi H1-H5 (havainnoinnit), O1-O5 (osasto-/hoitohenkilökunnan haastattelut) tai A (ASPA-lomakkeet) tiedon jäljennettävyyden varmistamiseksi. Tätä teorialähtöistä analyysirunkoa sekä ensin muodostettua aineistolähtöistä analyysirunkoa hyödyntäen aloitettiin varsinainen tutkimusaineiston sisällön analysointi. Tutkimustulokset on ryhmitelty kuvion 4 mukaisesti neljään yläluokkaan sekä niiden alle jaoteltuihin alaluokkiin.



KUVIO 4. Tutkimustulosten ryhmittely ylä- ja alaluokkiin

## 5.2 Moniammatillinen yhteistyö

Moniammatillisen yhteistyön merkitys korostui erityisen paljon Amerikka-viikon ollessa ensimmäinen laajuudessaan järjestetty teemaruokailu asumispalvelujen puolella. Pilotihankkeena toimineesta Amerikka-viikosta saatiin paljon positiivisia kokemuksia moniammatillisen yhteistyön sujumisesta, mutta myös parantamisen varaa jäi. Erityisesti ruokavalioiden liittyvistä, normaalista poikkeavista toimintatavoista tiedottaminen nousi suureen rooliin teemaviikon järjestämisessä.

### Rakennemuunnetut ateriat

Teemaviikon aikana ASPA-lomakkeilla saatiin jonkin verran palautteita ruokien sopimattomuudesta puremis- tai nielemisvaikeuksista kärsiville sekä asukkaiden vaikeuksista syödä tiettyjä ruokalajeja. Muutamissa palautteissa todettiin, ettei tiettyjä ruokia voitu antaa jotakin rakennemuunnettua ruokavaliota noudattaville asukkaille. Amerikka-viikkoa suunniteltaessa kuitenkin sovittiin yhdessä asumispalvelujen edustajien kanssa, että pehmeä ruokavalioiden yhdistettiin perusruokavalioiden kanssa yhdeksi kokonaisuudeksi ja tarvittaessa lisäperunasosetta voitiin hyödyntää sopivan aterian muodostamiseksi.

Karkea ja sileä sosemainen sekä nestemäinen pysyivät omina erillisinä ruokavalioina, joista lähetettiin ateriakohtaiset ruokalistat teemaviikkoa edeltävällä viikolla.

### **Ruokien tilaaminen**

Asukkaiden erityistarpeiden huomioiminen aterioilla on osa moniammatillista yhteistyötä, mutta kullekin asukkaalle sopivan ruoan tarjoaminen on kuitenkin loppukädessä aterioiden tilaajan vastuulla. Asukkaille rakenteeltaan sopimattomien aterioiden syinä saattoivat olla mm. se, ettei rakennemuunnettujen aterioiden sisällöstä syystä tai toisesta tiedetty riittävästi. Saattaa myös olla, että eri aterioita tilatessa ei aina huomioitu mahdollisia teemaviikon tuomia päiväkohtaisia muutostarpeita asukkaan ruokavaliossa. Lisäksi palautteista nousi esille erityisesti se, että keskiviikon lounaalla olisi useassa yksikössä kaivattu enemmän lisukkeita hampurilaiseen. Teemaviikkoon liittyvissä tiedotteissa ja ruokalistoissa oli kuitenkin useaan otteeseen korostettu myös yksiköiden vastuuta osallistua kokonaisvaltaisesti nautinnollisen ateriahetken luomiseen ja siihen, että tiettyinä päivinä aterioita täydennetään tuotetilausvalikoiman tuotteilla. Jostakin tässä tutkimuksessa selvittämättömästä syystä vain osa yksiköistä oli hyödyntänyt mahdollisuutta tarjota asukkaille esim. hampurilaisen välissä erilaisia lisukkeita sekä sen ohessa ranskanperunoita.

### **Tiedottaminen**

Koukun Helmestä asumispalveluihin lähetetyissä tiedotteissa muistutettiin poikkeavista ruokavaliosta teemaviikolla ja pyydettiin tarvittaessa hyödyntämään esim. sosemaista ruokavaliota normaalisti pehmeää ruokavaliota noudattaville. Myös erilaisten aterioille sopivien tilaustuotteiden hyödyntämisestä erityyppisissä ateriakokonaisuuksissa annettiin tiedotenipussa päiväkohtaisia ehdotuksia ja tuotiin konkreettisesti esille esimerkkejä siitä, miten yksiköt voisivat itse osallistua nautinnollisen ja tavallisesta poikkeavan ateriahetken luomiseen. Tästä huolimatta viikon edetessä palautteista nousi esille, että asukkaille tilatut ruoat eivät aina olleet heidän erityistarpeisiinsa sopivia tai tuotetilausvalikoimaa ei ollut hyödynnetty tarkoituksenmukaisella tavalla.

Lähetetyistä ohjeista huolimatta erityisesti rakennemuunnetuista aterioista ja tuotetilausvalikoiman hyödyntämisestä tiedottamisen olisi pitänyt selkeästi olla vieläkin näkyvämpää. Näiden seikkojen lisäksi useissa hoitohenkilökunnan ja asukkaiden haastatteissa nousi esille epätietoisuus siitä, miten ja miksi Amerikka-viikon teema oli valittu. Kaikille asian esiin tuoneille kerrottiin, että teema oli muotoutunut asukkaiden ideoiden

ja toiveiden pohjalta, mikä tuli monelle yllätyksenä, mutta lisäsi usein ymmärrystä teemaa kohtaan.

### **5.3 Nautinnollinen ateriahetki**

Nautinnollisen ateriahetken luomiseen vaikuttavat lukemattomat tekijät, mutta tutkimuksessa kategorian alle rajataan ruokailun sosiaalinen puoli, valinnanvapaus ja vaikuttamisen mahdollisuus sekä ruokailun kodinomaisuus. Myös seuraavissa luvuissa käsiteltävät asiat liittyvät osaltaan nautinnolliseen ateriahetkeen, mutta ne on haluttu jaotella omiksi, tästä luvusta irrallisiksi kokonaisuuksiksi eri alalukuihin.

#### **Kodinomaisuus**

Vaikka teemaviikolla pyrittiin luomaan asukkaille erilaista, jopa ravintolamaista ruokailukokemusta, ruokailun kodinomaisuuden merkitys nousi usein esille kerätyssä tutkimusaineistossa. Monien toiveissa korostui erityisesti se, että pyrittäisiin irtautumaan laitospöytäruokailusta. Asukashaastatteluissa nousi esille jonkin verran tyytymättömyyttä ruokailutilanteen sujuvuuteen ja rauhallisuuteen. Koettiin, että ruokailu ei aina suju joustavasti ja odottamista esiintyy usein. Muiden asukkaiden koettiin myös häiritsevän ruokarauhaa eri tavoin. Näihin seikkoihin vaikuttavat kuitenkin tiiviisti hoitohenkilökunnan resurssit, eikä niitä lisäämättä ole mahdollisuuksia vaikuttaa edellä mainittuihin seikkoihin kuin tiettyyn pisteeseen asti. Havainnointien pohjalta voisi todeta, että ruokailuissa oli kuitenkin löydetty erittäin hyvin toimivia tapoja ryhmitellä asukkaat pöytäkunnittain eikä ruokailujen aikana havaittu suurempia häiriöitä.

Myös hoitohenkilökunnan haastatteluissa nousi esille, että joitakin asioita haluttaisiin tehdä ruokailussa eri tavalla. Mahdollisuudet muutoksiin koettiin kuitenkin resurssien niukkuuden vuoksi lähes olemattomiksi ja mm. teemaviikon ruokailujen aikana ei aina voitu toimia halutulla tavalla. On täysin ymmärrettävää, että ruokailussa avustamista tarvitsevat asukkaat sitovat hoitohenkilökunnan resursseja eri tavalla kuin itsenäiseen ruokailuun kykenevät, jolloin asukkaiden kunnosta riippuen ruokailutilanteessa itse ruokasalissa saattaa olla paikalla hyvinkin vähän hoitajia. Oli hienoa huomata, että eräässä havainnointiyksikössä löydettiin kiireestäkin huolimatta aikaa kattaa ateriat ruokailun ajaksi pöytään kuljetusapuna käytetyiltä tarjottimilta.



Hoitohenkilökunnan haastattelujen perusteella kodinomaisuutta haluttaisiin joissakin yksiköissä lisätä ottamalla asukkaat mukaan mm. ruoan valmistamiseen tai leivontaan. Koettiin, että asukkaita voitaisiin osallistaa ateriahetken valmisteluihin, mikä toimisi hyvin myös kuntouttavana toimintana. Toisaalta havainnointikohteissa ei teemaviikolla juurikaan hyödynnetty asukkaiden mahdollisuuksia osallistua esimerkiksi pöytien kattamiseen, oman ateriansa annosteluun tai astioiden palauttamiseen tiskikärrtiin aterioinnin jälkeen. Haastatteluissa nousi esille hyviä ajatuksia ja kehitysehdotuksia, mutta jo nykyisellään, kehittämällä ruokailua kodinomaisempaan suuntaan, voitaisiin asukkaita osallistaa ateriahetken järjestelyihin ilman suuria muutoksia toimintaan.

### **Ruokailun sosiaalinen puoli**

Amerikka-viikolla ruokailun sosiaalinen puoli korostui mm. kattauksen ja koristelujen näkökulmasta. Kaikissa havainnointiyksiköissä oli käytetty aikaa ja vaivaa tilojen, erityisesti ruokasalien, somistamiseen teeman mukaiseksi. Yksiköiden koristeluissa oli haastattelujen ja havainnointien perusteella käytetty monipuolisesti mm. seinäsomisteita, kuvia, lippusiimoja, lippuja, pöytäliinoja, serviettejä, ilmapalloja ja erilaisia asusteita. Asukashaastatteluissa nousi esille asukkaiden arvostus vaivannäköä kohtaan. Erilaisien koristeiden ja kattauksen koettiin tuovan mm. piristystä ja vaihtelua arkeen, ne saivat ruokailutilan näyttämään mukavalta ja ruokailuun oli mukava mennä. Osalle kauniit värit, kattaus, kukat ja vaihtelevat servetit toivat erittäin suurta iloa. Toisaalta yksi haastatelluista asukkaista koki koristelut rahan ja vaivan hukkana ja totesi, että niissä olisi voinut säästää pienen summan rahaa.

Edellä mainittujen ruokailuympäristöön liittyvien seikkojen lisäksi ruokailuseura on erittäin olennainen osa ruokailun sosiaalista puolta. Havainnointien perusteella voi todeta, että asukkaat keskustelivat keskenään erittäin vähän jos ollenkaan ruokailun aikana, edes ruokaan liittyvää keskustelua ei juuri esiintynyt. Sen sijaan osassa havainnoituja yksiköitä hoitohenkilökunta tai virikeohjaaja jutusteli joidenkin asukkaiden kanssa ruokailun aikana. Eräässä havainnointiyksikössä hoitohenkilökunta oli kiireestä huolimatta niin sanotusti oikeasti läsnä ruokailutilanteessa ja jokaisen asukkaan kysymyksiin ruoasta vastattiin ystävällisesti. Henkilökunta piti ruokailun kuluessa yllä keskustelua asukkaiden kanssa, mikä toi ruokailutilanteeseen erilaista tunnelmaa, kuin muissa havainnointiyksiköissä oli havaittavissa.

## **Valinnanvapaus ja vaikuttamisen mahdollisuus**

Amerikka-viikolla valinnanvapaus ja vaikuttamisen mahdollisuudet toteutuivat todennäköisesti hieman eri tavalla kuin tavallisesti. Yleisesti käytössä oleva tiettyinä päivinä perusaterian tilalle valittavissa oleva toiveruoka ei ollut tilattavissa teemaviikon aikana. Tästä huolimatta havainnointien perusteella ainakin osassa yksiköistä asukkaiden toiveita kysyttiin ja kuunneltiin parhaalla mahdollisella tavalla aterioinnin aikana. Useissa havainnointiyksiköissä asukkaat saivat vaikuttaa ruokajuoman ja leivän valintaan omien mieltymystensä mukaan. Osassa yksiköistä yksilölliset toiveet huomioitiin jopa ruoan tai jälkiruoan lisukkeissa esim. kysymällä ottaako asukas salaattia tai antamalla asukkaalle itse valita jälkiruoakaansa mieluisen lisukkeen tarjolla olevien vaihtoehtojen väliltä.

## **5.4 Asiakaskeskeisyys**

Asiakaskeskeisyys määriteltiin jo aiemmin asiakkaan tarpeiden ja toiveiden tyydyttämisiksi. Asiakaskeskeisyyden olennaisimmiksi osa-alueiksi on tässä määritelty teorialähtöisen analyysirungon mukaan asiakaslähtöisyys sekä palautteen merkitys, vaikka myös osa muissa luvuissa mainituista asioista voisi sijoittua suoraan asiakaskeskeisyyden alle. Analyysirungossa sekä asiakaskeskeisyyden että ravintoon liittyvien tekijöiden alle sijoitettu tyytyväisyys ruokaan on tässä jaottelussa sijoitettu jälkimmäisen luvun alle.

### **Asiakaslähtöisyys**

Teemaviikon lähtökohtina olivat verrattain pienen asukasryhmän toiveet, vaikka toteutus tapahtuikin koko Koukkuniemen alueen asumispalveluissa ja Rauhaniemen sairaalassa. Tästä johtuen teemaviikko ei edes lähtökohdiltaan voinut olla kaikkien asukkaiden kannalta asiakaslähtöinen, sillä joukkoon mahtuu hyvin eri-ikäisiä ja -kuntoisia ihmisiä, joilla on hyvinkin erilaisia toiveita ja tarpeita. ASPA-lomakkeilla saadun palautteen perusteella joissain yksiköissä teemaviikko koettiin erittäin onnistuneeksi, kun taas toisissa oltiin täysin päinvastaista mieltä. Kerätyssä tutkimusaineistossa nousi esille jonkin verran ideoita mahdollisten tulevien teemojen aiheiksi, ylivoimaisesti useimpien mainittuna Suomalainen perinneruoka.

### **Palautteen merkitys**

Suuri osa haastatelluista asukkaista koki ruokaan liittyvien toiveiden esittämisen turhaksi, koska heidän mielestään se ei kuitenkaan johda mihinkään eikä siksi kannata. Tähän

näkökulmaan tulisi suhtautua vakavasti, sillä vaikuttamisen mahdollisuudella on merkittävä vaikutus asukkaan kokemaan arvostukseen ja itsemääräämisoikeuteen. Toiveiden esittämisen kokeminen turhaksi näkyi vahvasti asukashaastatteluissa haastateltavien yksiköstä riippumatta. Lähes poikkeuksetta vasta useaan eri tapaan kysyttynä asukkaat alkoivat kertoa mieltymyksiään ja toiveitaan ruokien suhteen. Alun kankeudesta huolimatta mielipiteitä, ajatuksia ja ideoita ruokien suhteen kertyi lopulta hyvinkin runsaasti.

Asukashaastatteluista sai myös kattavan kuvan siitä, että vaikei kaikista ruoista oltu välttämättä pidetty, oli teemaviikko koettu erittäin positiivisena asiana ja sen tuoma vaihtelu niin ruuassa kuin yksikön koristelussa oli monen mielestä piristävää ja enemmän kuin tervetullutta. Sekä asukas- että hoitohenkilökunnan haastatteluissa mainittiin myös teemaviikon tuoma positiivinen odotuksen ilmapiiri, joka oli tuonut piristystä ja jopa innostusta ateriahetkeä kohtaan. Lähes puolet haastateltavista toivoi, että teemaviikkoja tai -päiviä saisi olla useamminkin. Haastateltavista vain kolme piti teemaviikkoa mänttinä, huonona ideana tai turhana vouhotuksena, mutta toisaalta kaksi heistä kuitenkin kehui useita teemaviikon ruokia.

Teemaviikon aikana kerättiin ASPA-lomakkeilla lähes kolminkertainen määrä kirjallista palautetta tavalliseen viikkoon verrattuna. Jatkuva palautteen saaminen ja sen avulla kerätty tieto toiminnasta ja sen sujuvuudesta on ravintokeskukselle erittäin tärkeää, mutta syystä tai toisesta palautetta ei tavallisesti saada kovinkaan paljoa. Erityisesti osastohavainnointien ja hoitohenkilökunnan haastattelujen aikana selvisi paljon ehdotuksia ja tärkeitä asioita, joita ei kuitenkaan oltu aiemmin tuotu millään lailla ateriapalveluiden tietoon. Tämä herätti pohtimaan sitä, miten paljon yksiköillä on kehitysideoita ja toiveita, joista ateriapalveluissa ei tiedetä eikä niihin näin ollen voida reagoida.

## **5.5 Ravintoon liittyvät tekijät**

Ravintoon liittyviksi tekijöiksi on jaoteltu ravitsemuksen ja ruoanjakelutapojen lisäksi tyytyväisyys ruokaan. Tyytyväisyyttä ruokaan käsitellään sekä teemaviikon osalta että lisäksi tuodaan esille asukashaastatteluissa useasti esiintyneitä mielipiteitä ja ajatuksia tavallisesti ruokalistalla olevista ruoista.

## **Ravitsemus**

Yhteistyössä tehdyt aterioiden ravintosisältöön liittyvät ratkaisut eivät nousseet teemaviikon aikana tai sen jälkeen erityisemmin esille. Ravitsemukseen liittyen tärkeimmäksi kysymykseksi nousikin lähinnä se, tuliko ruoka syödyksi. Jo aiemmin mainitun, ruoan sopimattomasta rakenteesta saadun palautteen voisi olettaa tarkoittavan sitä, että ainaakaan joka päivä kaikki asukkaat eivät valitettavasti saaneet ateriaansa syötyä. Useissa ASPA-lomakkeissa mainittiin, että ruoka oli vierasta ja outoa asukkaille. Näistä palautteista on mahdotonta päätellä, syötiinkö ruoka vai ei. Havainnointien ja hoitohenkilökunnan haastattelujen pohjalta voisi kuitenkin todeta, että oudotkaan ruoat eivät useissa yksiköissä jääneet syömättä, kun asukkaille kerrottiin ruoan nimeä tarkemmin mitä ruoka on.

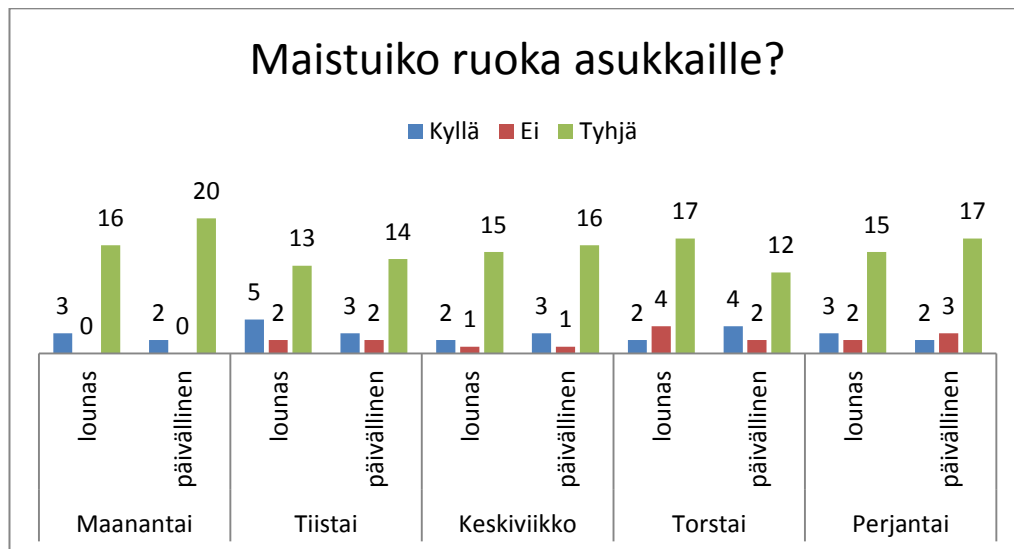
## **Ruoanjakelutavat**

Amerikka-viikolla ruokien jakelutapoihin ja kuljetukseen liittyvät ateriakohtaiset suunnitelmat tehtiin huolella etukäteen eikä niiden suhteen esiintynyt mainittavia ongelmia. Hajautettu ja keskitetty jako huomioitiin erikseen asumispalveluihin lähetetyssä tiedotenipussa mm. kertomalla miten ateriat kummallakin jakotavalla yksiköihin saapuvat ja mitä jää hoitohenkilökunnan valmisteltavaksi tai annosteltavaksi. Tästä huolimatta palautteissa nousi jonkin verran esille ihmetystä siitä, miksi jotkin ruoat toimitettiin yksiköihin valitulla tavalla. Tässäkin kohtaa korostui se, että lähetetystä tiedotenipusta ja siinä olleista ohjeistuksista huolimatta teemaviikon toteutukseen liittyvät asiat eivät välttämättä olleet koko hoitohenkilökunnan tietoisuudessa.

## **Tyytyväisyys ruokaan**

Niin ASPA-lomakkeiden, havainnointien kuin haastattelujenkin perusteella voi luotettavasti todeta, että osa piti teemaviikon ruoista ja osa ei. Kiitosta saatiin erityisesti siitä, että välillä on mausteisempaakin ruokaa, mutta samasta syystä oli annettu myös paljon negatiivista palautetta. Ateriakohtaisesti suuria eroja ei yhtä lukuun ottamatta ollut; maanantain bbq-possu sai pääosin myönteistä ja kehuva suullista sekä kirjallista palautetta ja sitä toivottiin olevan ruokalistalla jatkossakin. Normaalisti poiketen possua oli myös pehmeässä ruokavaliossa ja se oli maistunut hyvin niillekin asukkaille, jotka eivät tavallisesti kokolihaa syö. Viikon jälkiruoista saatu kirjallinen palaute oli pääosin positiivista, mutta erityisesti keskiviikon lounaan jälkiruokana ollut pirtelö erottui tutkimusaineistossa muista edukseen. Pirtelön lisäksi toivottiin jatkossakin jälkiruokiin enemmän vaihtelua. Muutoin niin lounaan kuin päivällisenkin ruoat saivat ASPA-lomakkeilla

kerätyn aineiston perusteella melko tasaisesti palautetta sekä puolesta että vastaan. Kuvio 5 kuitenkin nähdään, että vain hyvin pieneen osaan palautuvista palautelomakkeista vastattiin ruoan maistuvuuden osalta mitään ja myös palautuneiden lomakkeiden määrä vaihteli jonkin verran päivästä ja ateriasta riippuen.



KUVIO 5. Ruoan maistuvuus teemaviikolla tutkimuksen perusjoukon yksiköistä kerättyjen ASPA-lomakkeiden perusteella

Asukashaastatteluiden perusteella yli kaksi kolmasosaa asukkaista pitää ruokaa yleensä hyvänä tai menettelevänä ja vajaa kolmasosa huonona. Useimmiten syiksi tyytymättömyyteen mainittiin ruoan mauttomuus, suolattomuus sekä yksitoikkoisuus. Jälkiruokakiisseleistä pidettiin, mutta useat kokivat myös, että niitä on liikaa. Monet toivoivat, että lihapullia, hernekeittoa, kaali- sekä Karjalaisia ruokia olisi useammin. Miesvastaajien keskuudessa toiveruokana nousi esille suhteellisen useasti myös kokolihapihvi tai Wienerleike. Joidenkin yksiköiden vastaajien keskuudessa toivottiin enemmän riisiä ja pastaa perunan tilalle kun taas toisaalla toivottiin enemmän perinteisiä maalaisruokia ja perunaa. Puuroista pidettiin paljon ja ne saivatkin runsaasti kehuja, myös keitot maistuiivat suurimmalle osalle vastaajista. Eri aterioille tehtiin runsaasti kehitysehdotuksia tuoreiden yrttien käytöstä ja kastikemäärän lisäyksestä aterioilla, joilla on ns. kappaletavaraa aina siihen, ettei jotain ruokaa tarjottaisi ollenkaan. Yhteenvetona haastatteluista voisi todeta, että ruokaan ollaan pääosin tyytyväisiä, mutta ruokalistan vaihtuvuuteen ja ruokien maustamiseen tulisi kiinnittää nykyistä enemmän huomiota.

## 5.6 Muu teemaan liittyvä toiminta Amerikka-viikolla

Varsinaiseen tutkimuksen tarkoitukseen nähden teemaviikkoon liittyvien aktiviteettien selvittäminen ei ollut olennaista, mutta havainnointilomakkeeseen tehtiin kohta mahdollisten havaittujen aktiviteettien kirjaamiseksi. Havainnointien aikana kävikin ilmi, että yksiköissä oli järjestetty jos jonkinlaista teemaan liittyvää viriketoimintaa. Yhdessä havainnointiyksikössä järjestetty ryhmälauluhetki asusteineen ja rekvisiittoineen sai asukkaat silminnähden iloiseksi ja osallistumaan mukaan lauluun. Toisessa havainnointiyksikössä järjestetty nojatuolimatka kuulosti tarjoavan asukkaille mahdollisuuden syventyä Amerikka-teemaan kuvien ja keskustelun kautta. Myös teemaviikosta järjestettyyn kuvakilpailuun lähetettyjen kuvien perusteella yksiköissä oli eläydytty teemaan upeasti monin eri tavoin ja aktiviteetein.

## 6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA KEHITTÄMISEHDOTUKSET

Tutkimustehtävänä oli selvittää teemaviikon toteutumista asumispalvelujen yksiköissä Koukkuniemen alueella. Tutkimuksessa selvisi, että teemaviikko toteutui eri yksiköissä monin eri tavoin, mutta kokonaisuudessaan erittäin hyvin, varsinkin ollakseen ensimmäinen laatuaan. Toisena tehtävänä selvitettiin teemaviikon merkitystä ikäihmisille ja tutkimustulosten perusteella eniten arvostettiin sen tuomaa erittäin kaivattua vaihtelua ja erilaisuutta ruokaan ja itse ateriahetkeen. Amerikka-viikko koettiin sekä asukkaiden, että henkilökunnan osalta pääosin positiivisena vaihteluna alkuvaiheessa havaittavissa olleesta vastustuksesta huolimatta. Tutkimuksessa selvisi miten teemaviikon suunnittelu ja toteutus onnistui eri näkökulmista tarkasteltuna, mikä onnistui hyvin ja mitä pitäisi seuraavalla kerralla tehdä eri tavalla tai paremmin. Jatkossa vastaavia temaruokailupäiviä tai -viikkoja järjestettäessä olisikin hyvä kiinnittää erityistä huomiota tiettyihin asioihin.

Lähtökohtaisesti teemaviikon järjestämisen ajankohta oli erittäin ongelmallinen suunnittelussa mukana olleiden henkilöiden portaittaisten kesälomien vuoksi. Tämä näkyi suunnitteluvaiheessa erityisesti siten, että päätöstenteko ja prosessin eteneminen oli vaihteittain erittäin hidasta ja asiat seisoivat päätöstenteon siirtyessä milloin minkäkin vuoksi. Myös meneillään olleet kilpailutukset vaikuttivat sponsorien hankintaan ja koulujen kesälomat alan opiskelijoiden hyödyntämiseen viikon toteutuksessa. Jo toteutuksen suunnitteluvaiheen sijoittuminen yleisten loma-aikojen ulkopuolelle tekisi suunnitteluvaiheesta huomattavasti jouhevamman ja helpottaisi myös muiden alan organisaatioiden mahdollista osallistumista järjestelyihin. Erikoisempia temaruokailuja järjestettäessä esim. koristeiden askartelussa voisi hyödyntää Tampereen Voimaa linkkinä asumispalvelujen ja päiväkotien sekä koulujen välillä.

Vaikka Amerikka-viikkoa alettiin suunnitella melko aikaisin kesällä, suunnittelun ajankohdasta johtunut prosessin hitaus aiheutti mm. sen, että teemaviikolle räätälöidystä tuotetilausvalikoimasta saatiin tiedot osastoille vasta muutamaa päivää ennen ennakkotilausten takarajaa. Jatkossa ruokalista ja tuotetilausvalikoima kannattaisi olla suunniteltuna ja päätettynä reilusti aikaisemmin, jotta myös yksiköissä jää paremmin aikaa suunnitella tilauksia. Myös ohjeistusten tulee olla huomattavasti selkeämmät jos tuotetilausvalikoimassa on tavallisen valikoiman ulkopuolisia tuotteita. Näin yksiköissä osataan

kohdistaa tilaukset suoraan oikeille päiville ja välttyään turhalta työltä siirrettäessä tilauksia tarkoitetuille päiville jälkikäteen. Lisäksi järjestäjätahojen tulisi aiempaa tiiviimässä yhteistyössä pohtia miten varmistetaan se, että jokainen asukas saa rakenteeltaan sellaista ruokaa kuin pystyy syömään. Erityisesti rakennemuunnettujen ruokavalioiden kohdalla tavallisista aterioiden rakenteellisista linjauksista poiketessa tiedottamisen merkitys korostuu huomattavasti, kuten teemaviikon aikana huomattiinkin.

Havainnoitavissa yksiköissä tilojen koristeluun ja teeman esille tuomiseen oli käytetty huomattavasti aikaa ja vaivaa teemaviikon ja erilaisen ateriahetken luomiseksi. Ateriahetken sosiaaliseen puoleen ja erityisesti kodinomaisuuteen olisi helppo vaikuttaa muillakin pienillä keinoilla. Suominen (2008, 15—16) ehdottaakin kiinnitettävän huomiota esimerkiksi siihen, että ruoka tarjoillaan pöydittäin ja ylimääräiset tarjoiluvälineet, kuten tarjottimet, kerätään pois ruokailun ajaksi. Havainnointien avulla selvisi myös, etteivät ikääntyneet liioin keskustele aterioiden aikana. Suominen (2008, 52) kannustaisi ikääntyneitä keskustelemaan aterioinnin ohessa ja ystävystymään muiden kanssa. Yhteiset keskustelut voisivat piristää ja luoda myönteisiä kokemuksia ruokailutilanteissa ja siten kohottaa ikääntyneiden ruokahalua. Myös ruoanvalmistukseen tai pöydän kattamiseen osallistuminen voivat tuoda toimintakykyiselle ikääntyneelle positiivisia ruokailuun liittyviä kokemuksia (Suominen 2008, 87—88).

Asiakastyytyväisyyden kannalta on tärkeää kannustaa asukkaita antamaan palautetta ruokailusta ja ruoasta (Ravitsemushoito 2010, 67). Haastateltujen asukkaiden keskuudessa palautteen antaminen ruoasta koettiin kuitenkin turhaksi, sillä asukkaat kokivat, ettei sillä ole loppujen lopuksi vaikutusta mihinkään. Aihe vaatii ehdottomasti lisää pikaista tutkimista, sillä muutoin on mahdotonta tietää perimmäisiä syitä asukkaiden kokemaan tunteeseen tai sen mahdollisia seurauksia. Tuloksissa korostui myös erityisesti ikäihmisten kokemukset siitä, että asukkaiden mahdollisuudet tehdä ruokaan liittyviä valintoja ovat nykyisellään hyvin rajalliset ja asia vaatisi ehdottomasti kehittämistä. Asiakaskeskeisempi ruokailun suunnittelu ja ikäihmisten ottaminen mukaan tekemiseen toisi asukkaille tunteen siitä, että myös heillä on vaikutusvaltaa omia elinolojaan koskevien päätösten suunnittelussa, mikä on myös yksi vanhustalvelulain tavoitteista (Noro, Vilkkonen, Saarikalle & Finne-Soveri 2014, 238).

Teemaviikolla oli huomattavissa se, että kaikkia palautteenantoon liittyviä haasteita ei ole aiemmin joko täysin tiedostettu tai huomioitu. Palautteen antamisen ja saamisen



suhteen ongelmallisuutta lisää se, että kyseessä on suuri ravintokeskus eikä keittiö- ja hoitohenkilökunnan välillä ole samanlaista suoran ja säännöllisen palautteenannon mahdollistavaa kontaktia kuin pienemmissä yksiköissä. Voisi kuitenkin todeta, että palautteen keräämistä ja käsittelyä tulisi pikimmiten kehittää niin, että toiveiden ja ajatusten esittäminen koettaisiin niin asukkaiden kuin hoitohenkilökunnan mielestä merkitykselliseksi ja hyödylliseksi. Vaikka tutkimuksessa kerättyihin ruokiin liittyviin mielipiteisiin ja ajatuksiin tuleekin suhtautua varauksella, kannattaisi useasti esiin nousseet näkökulmat ottaa ruokalistasuunnittelussa nykyistä enemmän huomioon.

Asiakaskokemuksen tulisi tukea asiakkaan minäkuvaa, yllättää ja luoda elämyksiä, jäädä mieleen sekä saada asiakas haluamaan lisää (Löytänä & Korteso 2011, 43–49). Kokemuksena teemaviikko oli varmasti useimmille elämyksellinen, osin jopa yllätyksellinen ja luultavasti jäikin asukkaiden ja hoitohenkilökunnan mieleen. Pohjimmiltaan se ei kuitenkaan ollut aivan kaikkien asukkaiden kannalta asiakaslähtöinen ja tämä näkökulma korostui erityisesti sairaalaosastoilta ASPA-lomakkeilla saaduissa palautteissa. Lähtökohtaisesti sairaalaosastot rajattiin tutkimuksen ulkopuolelle, mutta jatkossa olisi asiakastyytyväisyyden kannalta otettava huomioon se, että näin laajamittaisessa toiminnassa asiakasryhmään kuuluu hyvinkin erilaisissa tilanteissa olevia yksilöitä. Olisi tarpeellista pohtia, voisiko jatkossa hyödyntää esimerkiksi asiakassegmentointia teemaruoquiluja järjestäessä, jos joissain asiakasryhmissä teemaviikko ja normaalista radikaalisti poikkeava ruoka on koettu asukkaille sopimattomaksi tai liian rasittavaksi.

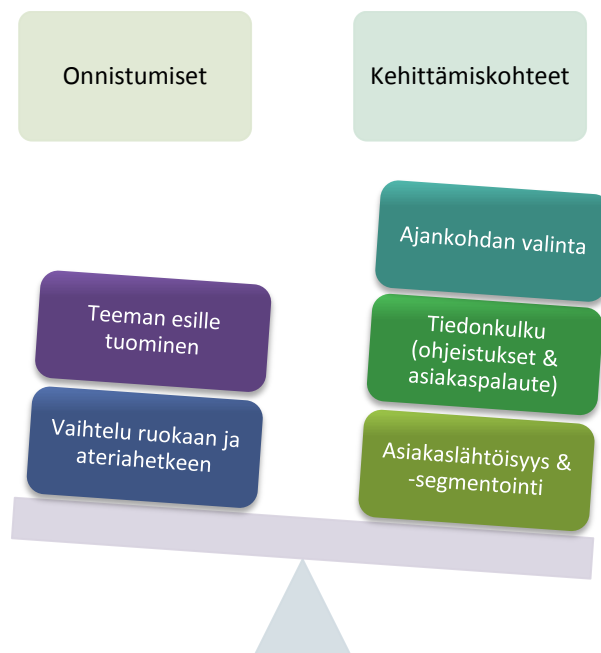
Segmentoinnin avulla asiakaskunta voitaisiin jaotella pienempiin, tarpeiltaan ja vaatimuksiltaan yhteneviin ryhmiin, joille räätälöidään ja tarjotaan erilaisia palveluita (Ylikoski 1999, 46). Huomion kohteena pitäisi olla jatkossa erityisesti se, millä perustein teema valitaan ja toteutetaanko se koko asiakaskunnalle. Lisäksi edellä mainituista asioista olisi hyvä tiedottaa avoimesti kaikille osapuolille, jotta välttyttäisiin virheellisiltä oletuksilta ja jopa epätietoisuuden tuomalta negatiiviselta suhtautumiselta teemaa kohtaan.

Tyytyväisyys teemaviikon ruokiin vaihteli suuresti päivästä, yksiköstä ja asukkaasta riippuen, mutta palautteista nousi kuitenkin selkeästi esille se, että teamaruoquiluja kaivataan ehdottomasti jatkossakin. Erilaisista ruokaan liittyvistä mielipiteistä huolimatta viikon tuoma vaihtelu ruokaan ja ateriahetkeen sai paljon kiitosta. Tutkimuksessa selvitettiin tyytyväisyyttä ruokaan teemaviikon lisäksi myös yleisellä tasolla. Tulosten perus-

teella ruokien maustamiseen tulisi kiinnittää nykyistä enemmän huomiota, sillä iäkkään ruokahaluttomuuteen liittyvät usein myös maku- ja hajuaistien heikkeneminen (Suominen 2008, 9, 34, 55; Sinisalo 2015, 96).

Mausteisemmasta ruoasta annettu positiivinen palaute kertoi siitä, että myös sen tyyppiselle ruoalle löytyy kysyntää. Tämä voitaisiin huomioida esimerkiksi kehittämällä käytössä olevaa toiveruokajärjestelyä ja lisäämällä mahdollisuus tilata asukkaalle mausteisempi ruoka toiveruokana. Myös Sinisalo (2015, 173) toteaa mieliruokien tarjoamisen kannattavan, sillä ”herkullisiksi koetut ruoat lisäävät syljen erityistä ja nielemisrefleksiä”, mikä helpottaa syömistä erityisesti nielemisvaikeuksista kärsivillä. Mieliruokien avulla saadaan myös ylläpidettyä mielenkiintoa ruokaa ja ruokailua kohtaan (Suominen 2008, 36).

Kuvioon 6 on tutkimustulosten ja johtopäätösten mukaisesti jaoteltu teemaviikon keskeisimmät onnistumiset sekä jatkossa lisää kehittämistä vaativat osa-alueet.



KUVIO 6. Teemaviikon keskeisimmät onnistumiset ja kehittämiskohteet

## 7 POHDINTA

Työ vastaa asetettuihin tutkimustehtäviin ja tukee alussa määriteltyä työn tarkoitusta sekä tavoitetta ja on siten mielestäni validi. Tutkimuksen tulokset antavat työn tilaajalle hyödyllistä tietoa moniammatillisen yhteistyön tämänhetkisistä kompastuskivistä ja työssä esitetäänkin useita parannusehdotuksia toimintaan. Tämän lisäksi tutkimuksella voisi olla arvoa myös vanhustyön kehittämisessä, sillä ravitsemuksella on huomattavan suuri merkitys ikäihmisen kokonaisvaltaiseen hyvinvointiin ja terveyteen.

Tutkimuksessa toteutettujen haastattelujen määrä on melko pieni koko asumispalveluiden asukasmäärään verrattuna, mutta näyte pyrittiin saamaan mahdollisimman kattavasti perusjoukon eri ositteista. Tässä mielessä tutkimustulokset ovat suhteellisen luotettavia ja edustavat tutkimuksen perusjoukkoa monipuolisesti. Tutkimus on mahdollista toistaa, mutta mahdotonta toteuttaa täysin samanlaisena johtuen useista syistä. Haastattelijan kokemattomuus vaikutti omalla tavallaan haastattelutilanteisiin, mikä todennäköisesti vaikutti osaltaan haastateltavien käyttäytymiseen ja vastauksiin. Lisäksi osa haastatteluista toteutettiin asukkaiden omissa huoneissa ja osa yleisissä tiloissa muiden läsnä ollessa, millä voi olla vaikutusta vastausten sisältöön tai haastateltavien halukkuuteen vastata kysymyksiin. Haastattelut toteutettiin myös viitenä eri päivänä, jolloin esimerkiksi maanantaina haastatelluilla asukkailla ja hoitohenkilökunnalla oli täysin erilainen käsitys meneillään olevasta teemaviikosta kuin perjantaina haastatelluilla. Lisäksi haastateltavien tuntemukset ja mielipiteet teemaviikosta saattoivat viikon kuluessa muuttua suuntaan tai toiseen ennen haastattelua tai sen jälkeen.

Havainnointien osalta on mahdotonta tehdä yleistyksiä kaikkien yksiköiden toiminnasta, mutta tulokset voidaan mieltää suuntaa antavina esimerkkeinä viikon toteutuksesta. Lisäksi on muistettava, että eri päivinä on todennäköisesti panostettu eri tavoin yksiköiden toimintaan ja havainnot perustuvat vain yksittäisten päivien ja yksiköiden toimintaan. Havainnointien avulla saatiin kuitenkin paljon samaa kertovaa tietoa teemaviikon toteutumisesta ja merkityksestä ikäihmisille kuin haastatteluinkin. Eri tutkimusmenetelmien täydentävä käyttö oli täten erittäin hyödyllistä tutkimustulosten varmistamiseksi. Toisaalta havainnointien avulla saatu käsitys asioista oli toisinaan ristiriidassa asukashaastattelujen kanssa. Näissä tapauksessa havainnoinnit auttoivat ymmärtämään, että myös asukashaastatteluin kerättyä materiaalia tulee analysoida kriittisesti, sillä osa haastatel-

tavista saattoi tahtomattaankin antaa virheellistä tai ristiriitaista informaatiota esimerkiksi muistisairautensa takia.

Yhdysvaltalaisessa laadullisen tutkimuksen perinteessä tutkimusetiikka keskittyy lähinnä tutkimukselliseen toimintaan kuten haastateltavien informoimiseen, tutkimusmenetelmien luotettavuuteen, aineiston anonymisointiin sekä tulosten esittämiseen (Tuomi & Sarajärvi 2009, 128). Tutkimuksen aihe rajattiin tutkimuksen tarkoitus ja tavoite mielessä pitäen, eli uudenlaisen moniammatillisen yhteistyötavan kehittämiseksi. Tästä näkökulmasta ajateltuna yksiköiden toiminnan haluttiin olevan mahdollisimman normaalia eikä havainnoinneista mainittu hoitohenkilökunnalle yksiköihin mentäessä. Havainnoinneista oli kuitenkin sovittu etukäteen asumispalvelujen yhteyshenkilön kanssa. Haastateltavia asukkaita informoitiin tutkimukseen liittyvistä asioista ennen haastattelun alkua ja aineisto anonymisoitiin litteroinnin yhteydessä. Eettisesti tarkastellen käytetyt tutkimusmenetelmät on esitelty työssä seikkaperäisesti ja tulokset esitetään asettamatta ketään huonoon valoon.

Tutkimusta ohjaavan viitekehyksen muodostamiseen käytetty kirjallisuus ja aiempi tutkimustieto ovat mielestäni luotettavia. Matilaisen (2013) opinnäytetyönään tekemä systemaattinen kirjallisuuskatsaus ruokailun miellyttävyyteen liittyen tarjosi kattavan ja ajankohtaisen kokonaiskuvan aiheeseen liittyvästä tutkimustiedosta ja kirjallisuudesta. Hyödyllisen tiedon suhteellisen helppo löytäminen jätti enemmän aikaa käytännönläheisen tutkimustyön toteuttamiseen.

Omat odotukseni projektin suhteen täyttyivät ja sain paljon arvokasta kokemusta tapahtumajärjestämisestä moniammatillisessa yhteistyössä. Opinnäytetyöprosessi oli ajoittain hyvin raskas ja stressaava, mutta kokonaisuudessaan erittäin palkitseva. Prosessin edetessä alkuvaiheessa tehdyn, toisinaan erittäin turhauttavaltakin tuntuneen, suunnittelu- ja pohjatyön merkitys korostui yllättävän paljon. Tutkimushaastattelujen ja havainnointien toteuttaminen oli erittäin mielenkiintoista ja mieluista, vaikka tilanteet olivatkin toisinaan melko haastavia. Suurinta epävarmuutta prosessin aikana aiheutti teoreettisen viitekehyksen erittäin hidas muotoutuminen vasta tutkimustyön edetessä. Kirjoittamistyössä suurin haaste oli aikataulun tiukkuus, sillä pääsin aloittamaan varsinaisen raportoinnin vasta elokuun lopulla saatuaani ohjaajan hyväksynnän kesän aikana tarjoutuneelle aiheelle. Kirjoitusprosessi oli kiireestä huolimatta jopa miellyttävä ja yllättävän kivuton,

sillä työn edetessä koetut oivallukset ja erilaiset näkökulmat pitivät yllä mielenkiintoa prosessia kohtaan.

## LÄHTEET

- Aldén-Nieminen, H., Raulio, S., Männistö, S., Laitalainen, E., Suominen, M. & Prättälä, R. 2009. Ikääntyneiden suomalaisten ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 3. 7/2009. Helsinki: Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL). Luettu 26.09.2016. <http://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/79979/5572b601-e49d-4196-aeaf-22b5b968a7eb.pdf?sequence=1>
- Bunn, D., Abdelhamid, A., Copley, M., Cowap, V., Dickinson, A., Howe, A., Killett, A., Poland, F., Potter, J., Richardson, K., Smithard, D., Fox, C. & Hooper L. 2016. Effectiveness of interventions to indirectly support food and drink intake in people with dementia: Eating and Drinking Well IN dementia (EDWINA) systematic review. BMC Geriatrics. Luettu 10.10.2016. <http://bmcgeriatr.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12877-016-0256-8>
- Denzin, N. 1978. The research art. 2. painos. New York: McGraw-Hill.
- Hiltunen, H. & Luukkonen, T. 2006. Ikääntyneen potilaan ravitseminen ja siihen vaikuttavien tekijöiden kartoitus akuuttiosastolla. Hoitotyön koulutusohjelma. Helsingin ammattikorkeakoulu Stadia. Opinnäytetyö. [http://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/6760/stadia\\_1163272945\\_3.pdf](http://www.doria.fi/bitstream/handle/10024/6760/stadia_1163272945_3.pdf)
- Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2008. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Helsinki: Gaudeamus Helsinki University Press.
- Launonen, P. 2012. Maistuvia herkkuja laitoksissakin. Proudage vol. 3, 30—31. Luettu 27.09.2016. [https://issuu.com/peakpress/docs/proudage\\_vol3/30](https://issuu.com/peakpress/docs/proudage_vol3/30)
- Lindell, M. kehittämispäällikkö. 2016. Haastattelu 14.07.2016. Haastattelija Melkko, E. Litteroitu. Tampere.
- Löytänä, J. & Korteso, K. 2011. Asiakaskokemus. Palvelubisneksestä kokemusbisnekseen. Helsinki: Talentum Media Oy.
- Matilainen, S. 2013. ”Ateria ei ole vain ainetta.” Ruokailun miellyttävyyteen vaikuttavat tekijät vanhusten pitkäaikaishoidossa. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Laurea-ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö. [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/55446/ONT\\_Last\\_version.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/55446/ONT_Last_version.pdf?sequence=1)
- Menetelmäopetuksen tietovaranto. 2003. Yhteiskuntatieteellinen tietovaranto. Kvantitatiivisten menetelmien tietovaranto. Otos ja otantamenetelmät. [tietokanta]. Päivitetty 02.09.2003. Luettu 26.09.2016. <http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/otos/otantamenetelmat.html>
- Metsämansikkakoti. 2016. [pdf-esite]. Kehitysvammaisten avopalvelut. Aikuisten sosiaalipalvelut. Hyvinvointipalvelut. Tampereen kaupunki. Luettu 10.09.2016. [http://www.tampere.fi/tiedostot/m/78o9b3LYx/Metsamansikan\\_esite.pdf](http://www.tampere.fi/tiedostot/m/78o9b3LYx/Metsamansikan_esite.pdf)
- Milne, A., Avenell, A. & Potter, J. 2006. Meta-Analysis: Protein and energy supplementation in older people. Ann Intern Med.

Noro, A., Vilkkonen, A., Saarikalle, K. & Finne-Soveri, H. 2014. Ikäihmisten sosiaali- ja terveystalvelujen käyttö. Teoksessa Vaarama, M., Karvonen, S., Kestilä, L., Moisio, P. & Muuri, A. (toim.) Suomalaisen hyvinvointi 2014. Helsinki: THL, 238—247.

Näringsproblem i vård och omsorg. Prevention och behandling. 2000. Socialstyrelsen. SoS-rapport 2000:11. <http://www.socialstyrelsen.se/publikationer2000/2000-3-11>

Perttula, K., Eromäki, H., Kaukonen, R., Nissinen, K., Peltoniemi, A. & Hopia, A. 2015. Kropsua, hunajaa ja puutarhan tuotteita. Ruokakulttuuri osana ikäihmisen hyvää elämää. Seinäjoen ammattikorkeakoulun julkaisusarja B. Raportteja ja selvityksiä 95. Luettu 26.09.2016.

<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/87436/B95.pdf?sequence=1>

Ravitsemushoito. 2010. Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin. 2. painos. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Ravitsemushoitosuositus. Helsinki: Edita Publishing Oy.

[http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/attachments/fi/vrn/ravitsemushoito\\_net\\_2.painos.pdf](http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/attachments/fi/vrn/ravitsemushoito_net_2.painos.pdf)

Ravitsemussuositukset ikääntyneille. 2010. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki: Edita Publishing Oy.

Räsänen, R. 2011. Ikääntyneiden asiakkaiden elämänlaatu ympärivuorokautisessa hoidossa sekä hoidon ja johtamisen laadun merkitys sille. Lapin yliopisto. Yhteiskuntatieteiden tiedekunta. Väitöskirja. Rovaniemi: Lapin yliopistokustannus. [http://lappi32-kk.lib.helsinki.fi/bitstream/handle/10024/61722/R%C3%A4s%C3%A4nen\\_Riitta\\_DOR\\_1A.pdf?sequence=4](http://lappi32-kk.lib.helsinki.fi/bitstream/handle/10024/61722/R%C3%A4s%C3%A4nen_Riitta_DOR_1A.pdf?sequence=4)

Sinisalo, L. 2015. Ravitsemus hoitotyössä. 2. uudistettu painos. Helsinki: Edita Publishing Oy.

Suominen, M. 2005. Ravitsemus vanhusten toimintakyvyn ylläpitäjänä. Loppuraportti. Itäjä vanhustyöhön. Vanhustyön keskusliiton raportti 2/2015. Helsinki: Vanhustyön keskusliitto – Centralförbundet för de gamlas väl ry.

Suominen, M. 2007. Nutrition and Nutritional Care of Elderly People in Finnish Nursing Homes and Hospitals. University of Helsinki. Department of Applied Chemistry and Microbiology (Nutrition) & Department of General Practice and Primary Health Care. Academic Dissertation. Helsinki. <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/20785/nutritio.pdf?sequence=1>

Suominen, M. 2008. Ikääntyneen ravitsemus ja erityisruokavaliot. Opas ikääntyneitä hoitavalle henkilökunnalle. 7. uudistettu painos. Ravitsemusterapeuttien yhdistys ry. Helsinki: Dieettimedia Oy.

Suominen, M. & Jyväkorpi, S. 2012. Ikääntyneen ravitsemus ja ruokapalvelut - suunnittelu ja toteutus. Helsinki: Vanhustyön keskusliitto & Suomen Muistiasiantuntijat ry.

Tampereen Voimia. 2016a. [www-sivu]. Luettu 25.08.2016. <http://www.tampereenvoimia.fi/>

Tampereen Voimia. 2016b. Rakennemuunnetut ateriat. [www-sivu]. Luettu 25.08.2016.  
<http://www.tampereenateria.fi/palvelut/sairaala-ja-vanhainkotiruokailu/rakennemuunnetut-ateriat>

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2009. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. 10. uudistettu laitos. Helsinki: Tammi.

Uittomäki, K. 2004. Ravitseminen antaa valtavat mahdollisuudet hoitotyössä. Vanhusten huollon uudet tuulet –lehti 8/2004.

Vanas, A. 2011. Ateria ei ole vain ainetta. Ruoka kaipaa kyytipojaksi seuraa, tunnelmaa ja tuoksua. Super 12/2011, 25—27. Luettu 26.09.2016.  
[https://www.superliitto.fi/site/assets/files/7918/super\\_12\\_2011.pdf](https://www.superliitto.fi/site/assets/files/7918/super_12_2011.pdf)

Vanhusten ruokailun kehittäminenkin on designia. 2012. Ruokatieto Yhdistys Ry 2016. [uutisarkisto] Julkaistu 21.06.2012. Tulostettu 23.08.2016.  
<http://www.ruokatieto.fi/uutiset/vanhusten-ruokailun-kehittaminenkin-designia>

Ylikoski, T. 1999. Unohtuiko asiakas? 2. uudistettu painos. Helsinki: KY-Palvelu Oy.



## LIITTEET

Liite 1. Ennakkotiedote 11.08.2016

Tiedote Koukkuniemen alueen osastoille ja ryhmäkoteihin 11.8.16



# Koukkuniemi Goes America

**Koukkuniemen alueella on tarjolla Amerikkalaisia ruokia 5.-9.9.2016, kun Koukun Helmi valmistaa rouheaa ja rentoa ruokaa jenkkityyliin.**

Teemaviikko on suunniteltu yhteistyössä hoitohenkilökunnan ja asukkaiden kanssa ja se näkyy koko Koukkuniemen alueella. Viikko tuo vaihtelua arkeen sekä Koukkuniemen asukkaille että henkilökunnalle.

Tavoitteena on piristää ja aktivoida osastoilla sekä asumispalveluissa ruokahetken yhteistä suunnittelua ja toteutusta. Ruokalistalla on tarjolla mm. BBQ-possua, hampurilaisia, tortilloita, pizzaa ja kananugetteja. Jälkiruoksi ja päiväkahville on tarjolla mm. pirtelöä, suklaakakkua, pannukakkua, cookieseja ja donitseja.

Valmistautuminen ja ideointi osastoilla: koristelu, ohjelma, kattaus jne. 11.8. - 4.9.16

Ruokalista ja tuotetilausvalikoima lähetetään osastoille 15. - 18.8.16

Ennakkotilaukset 22. - 25.8.16

Teeman toteutus ja herkulliset ruokahetket 5. - 9.9.16

Amerikkalainen ruokahetki -kuvakilpailun otokset esillä Koukun Helmessä vko 37 - 38

**Toivotamme kaikille idearikasta alkusyksyä Amerikka-viikon parissa.**

**We`ll send you further information later! Have a nice day!**

Kind regards  
Koukun Helmi

Koukkuniemen vanhainkodin ja Jukola-Impivaaran väki

Katja Ahonen & Elina Melkko  
Lisätietoja p. 040 801 2602

Marjut Lindell  
Lisätietoja p. 040 800 48925



Tampereen kaupunki

Tiedote Koukkuniemen alueen osastoille ja ryhmäkoteihin 22.8.16



# Koukkuniemi Goes America

Koukkuniemen alueella on tarjolla amerikkalaisia ruokia 5.-9.9.2016, kun Koukun Helmi valmistaa rouheaa ja rentoa ruokaa jenkkityyliin.

**Lisäohjeistusta Amerikka-viikon toteutukseen:**

**Valmistautuminen ja ideointi osastoilla: koristelu, ohjelma, kattaus jne.  
Ruokalista ja tuotetilausvalikoima:**

- Liitteenä ovat viikon ruokalista ja tuotetilausvalikoima sekä päivittäiset ohjeet.
- Tuotetilaukset pitää tehdä viimeistään 25.8.16!
- Tuotteet ovat auki mysliesä: 22. - 25.8.16
- Taataksemme kaikille erityistuotteita on ennakkotilauksien tekeminen välttämätöntä.
- Valitse siis haluamasi päivä ja tilaa tuotteet, kuten kausituotteet yleensä.
- Huomioithan, että munakas sekä pannukakku toimitetaan aamupalakuormassa ja lisäkesalaatti sekä lisäperunasose lounaskuormassa, muut tuotteet tulevat tuotetilauskuljetuksissa.
- Avuksi tuotetilausten tekemiseen olemme laatineet teille viikkoruokalistan lisäksi päivittäiset ruokalistat, joissa on tuotetilausvinkit. Toki voitte tilata myös muita tuotteita.
- Tilausajan umpeuduttua (25.8. jälkeen) emme voi luvata, että pystymme toimittamaan teille lisätuotteita, joten viikon onnistumisen kannalta on tärkeää suunnitella ostot etukäteen huolella koko viikolle.

**Toivotamme kaikille idearikasta alkusyksyä Amerikka-viikon parissa.**

**Have a nice day!**

Kind regards  
Koukun Helmi  
Katja Ahonen & Elna Meikko

Lisätietoja p. 040 801 2602




## Liite 3. Keskiviikon ohje

<b>Koukkuniemi Goes America</b>	
<b>Lunch menu 7th Sept.</b>	<b>Lounasmenu 7.9.</b>
Hamburger Beef Cheddar slice  Milkshake	Hampurilainen Jauhelihapihvi Cheddarjuustoviipale  Pirtelö
<b>Tuotetilauksissa tarjolla:</b>	<b>Lisäkesalaattina tänään:</b>
Hampurilaistasku Majoneesi Kurkkusalaatti Coca Cola	Tomaattivipale Sipuliviipale
	<b>Päiväkahville tarjolla:</b>
	Juustokakku
<b>Tarjoilu</b>	
<b>Keittiöltä toimitetaan osastoille:</b>	
Lautasella hampurilainen, jonka välissä pihvi ja juusto, pirtelö jakoastioissa	
<b>Toteutus osastoilla:</b>	
Lisätään kastikkeet ja kasvikset hampurilaisen väliin sekä annostellaan pirtelö mukeihin	
<b>Keittiöltä toimitetaan ryhmäkoteihin:</b>	
Sämpylät, pihvi+juusto ja pirtelö jakoastioissa	
<b>Toteutus ryhmäkoteissa:</b>	
Kootaan hampurilaiset, lisätään kastikkeet ja kasvikset sekä annostellaan pirtelö mukeihin	
<b>Omat ideat päivän toteutukseen:</b>	



Liite 4. Rakennemuunnatut vaihtoehdot sisältävä ruokalista 31.08.2016

<b>Koukkuniemi Goes America - teemaviikon ruokalista</b>						
						
	<b>5.9. MAANANTAI</b>	<b>6.9. TIISTAI</b>	<b>7.9. KESKIVIIKKO</b>	<b>8.9. TORSTAI</b>	<b>9.9. PERJANTAI</b>	
LOUNAS: Perusruokakalio LOUNAS: Pehmeä	Barbequepössu	Jauhelihäty/teiset tortillat	Hampurilainen	Kanangetti	Kinkku-salamipizza	
	Bataattijuuressose	Cheddarjuustokasike	Jauhelihäpivi	Juustomakaronivuoka		
	Tortillaspit	Moniväriportkanat	Cheddarjuustoviipale	Baby portkanat		
	Sitruunakisseli	Pannukaku	Piretiö (m ukit ja pillit)	Kurpitsajely	Mutakaku	
	Barbequepössu (jauhelihäkasike)	Tex-mex-jauhelihavuoka	Naudanlihapattee	Broilerpattee	Kinkkukiusaus	
	Bataattijuuressose	Portkanasose	Tomatitkasike	Juustomakaronivuoka	Tomaattikasike	
LOUNAS : Karkea sosemainen	Hernesose	Cheddarjuustokasike	Perunasose	Currykasike	Parsakaalisose	
	Hernesose	Hernesose	Hernesose	Portkanasose		
	Sitruunakisseli	Maitokisseli	Piretiö (m ukit ja pillit)	Kurpitsajely	Mutakaku	
	Barbequepössu (hienojakoinen)	Tex-mex-lihavuoka (hienojakoinen)	Naudanlihapattee	Broilerpattee	Kinkkukiusaus (hienojakoinen)	
	Bataattijuuressose	Cheddarjuustokasike	Perunasose	Perunasose	Tomaattikasike	
LOUNAS: Sileä sosemainen	Hernesose	Portkanasose	Tomatitkasike	Currykasike	Parsakaalisose	
	Hernesose	Hernesose	Hernesose	Portkanasose		
	Sitruunakisseli	Maitokisseli	Piretiö (m ukit ja pillit)	Kurpitsajely	Kaakaokisseli	
	Meksikolainen kasviskeitto	Maissipuuuro	Bataatitkeitto	Chili Con Carne	Maussteinen kurpitsakeitto	
PÄIVÄLLINEN: Perusruokakalio PÄIVÄLLINEN: Pehmeä		Maitokisseli	Bataatitkeitto	Riisi	Maussteinen kurpitsakeitto	
	Portkanakaku	Kurpitsakisseli	Suklaavanukas	Vaahtokarkkeja	Appelsiini-colahyteliö	
	Meksikolainen kasvisosakeitto	Maissipuuuro	Bataatitkeitto	Jauhelihäkasike	Maussteinen kurpitsasosakeitto	
PÄIVÄLLINEN: Karkea sosemainen				Perunasose		
	Portkanakaku	Kurpitsakisseli	Suklaavanukas	Vaahtokarkkeja	Appelsiini-colahyteliö	
	Meksikolainen kasvisosakeitto	Maissipuuuro	Bataatitkeitto	Lihakasike (hienojakoinen)	Maussteinen kurpitsasosakeitto	
	Meksikolainen kasvisosakeitto	Maissipuuuro	Bataatitkeitto	Perunasose		
PÄIVÄLLINEN: Sileä sosemainen				Vaahtokarkkeja	Appelsiini-colahyteliö	
	Kuohkeaa portkanapuuuro	Kurpitsakisseli	Suklaavanukas			



Tiedote Koukkuniemen alueen osastoille ja ryhmäkoteihin 31.8.16



# Koukkuniemi Goes America

**Koukkuniemen alueella on tarjolla Amerikkalaisia ruokia 5.-9.9.2016, kun Koukun Helmi valmistaa rouheaa ja rentoa ruokaa jenkkityyliin.**

Tavoitteena on piristää ja aktivoida osastoilla sekä asumispalveluissa ruokahetkeä.

#### Ateriatilaukset:

Ruokalistalla on tarjolla normaalista poikkeavia ruokia, joten olemme tehneet teille ateriatilauksia varten rakennemuunnetun ruokalistan. Tavoite on, että jokainen saa sellaista ruokaa, jota pystyy syömään ja näin ollen on hyvä tarkistaa ruokailijakohtaiset ateriatilaukset ruokalistaa apuna käyttäen. Eli tilatkaa ateriat tämän ruokalistan avulla esim. hampurilaispäivänä karkea sosemainen ruokavalio, mikäli arvioitte, että hampurilaista on asukkaan mahdoton syödä. Teemaviikolla pehmeä ruokavalio on sama kuin perusruokavalio. Ateriatilaukset tehdään normaaliaikataulun mukaan (eli klo 11.00 mennessä seuraavan päivän tilaukset).

#### Asiakaspalautte:

Keräämme asiakaspalautetta teeman onnistumisesta, joten olettehan aktiivisia ja lähettätte meille palautetta ruokavaunussa olevalla asiakaspalautelomakkeella. Eniten palautteita antanut yksikkö palkitaan. Palkitsemme myös parhaimman kehitysidean lähettäneen yksikön!

#### Kuvakilpailu:

Keräämme kuvia amerikkalaisista ruokahetkistä. Lähettäkää kuva osastonne / ryhmäkotinne ruokahetkestä viimeistään 12.9. [koukun.helmi@tampere.fi](mailto:koukun.helmi@tampere.fi). Muistathan laittaa kuvan mukana kuvatekstin ja yhteyshenkilön nimi ja puhelinnumero! Amerikkalainen ruokahetki -kuvakilpailun otokset ovat esillä Koukun Helmessä vko 37 - 38, jolloin voi äänestää parasta kuvaa. Eniten ääniä saanut kuva palkitaan herkullisella yllätyspalkinnolla, josta on iloa koko osaston / ryhmäkodin väelle.

**Toivotamme kaikille idearikasta alkusyksyä Ame rikka-viikon parissa.**

**Have a nice day!**

Kind regards  
Koukun Helmi

Katja Ahonen & Elina Melkko

Lisätietoja p. 040 601 2602







## Liite 6. Havainnointilomake

ASUMISPALVELUJEN ATERIAHETKEN HAVAINNOINTI	3	2	1
Havainnoitava yksikkö on:	ryhmäkoti		osasto
Aterioiden toimitustapa:	astioissa / hajautettu jako		annoksina / keskitetty jako
Onko ruokailutilaa somistettu tai koristeltu jotenkin teemaan sopivaksi?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
Onko kattaukseen kiinnitetty huomiota; pöydissä pöytäliinat teemaan sopivat servetit	kaikissa kyllä	osassa	ei ollenkaan ei
Soiko taustalla musiikkia?	kyllä		ei
Onko henkilökunta pukeutunut jotenkin teeman mukaisesti?	kaikki	osa	ei kukaan
Kerrotaanko asukkaille lounaan menusta ruokailutilanteen yhteydessä?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
Onko lounaan menu jossain näkyvillä?	kyllä		ei
Onko toteutuksessa hyödynnetty tuotetilausvalikoimaa?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
Osallistuuko henkilökunta ruoan tarjolle laittoon ohjeistusta hyödyntäen?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
Osallistuvatko asukkaat ateriahetken valmisteluihin tai toteuttamiseen?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
OSASTOT: Pääsevätkö asukkaat vaikuttamaan aterian sisältöön? (leipä, lisukkeet tms.)	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
OSASTOT: Tarjotaanko ruoka tarjottimelta?	ei ollenkaan	joillekin	kaikille
RYHMÄKODIT: Osallistuvatko asukkaat ruokansa annosteluun?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
RYHMÄKODIT: Pääseekö asukas vaikuttamaan annokseensa / ruokien valintaan?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
Hoitajien vuorovaikutus asiakkaalle: sanotaanko "Ole hyvä" tai puhutellaanko asukasta?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
Asukkaiden vuorovaikutus (elekieli, puhe, keskustelu) aterioinnin aikana?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
Ruokailutilanteen rauhallisuus? (aikaa, kiireetöntä, annetaan ruokailuun loppuun)	erittäin	jonkin verran	ei ollenkaan
Esiintyykö ruokailun aikana häiriötekijöitä? (hälinä, kovaääninen puhe, ylimääräinen liikehdintä)	ei ollenkaan	jonkin verran	paljon
RYHMÄKODIT: Osallistuvatko asukkaat ateriahetken jälkitöihin? (astioiden kerääminen tms.)	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
Näkyykö teema yksikössä jotenkin muuten, miten?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
MITEN:			
Onko teemaan liittyen järjestetty jotain muuta ohjelmaa tai toimintaa, mitä?	paljon	jonkin verran	ei ollenkaan
MITÄ:			
Onko ateriahetkestä on tehty muilla tavoin tavallisesta poikkeava, miten?	kyllä		ei
MITEN:			

## Liite 7. Teemahaastattelun runko

Haastattelut toteutetaan osana opinnäytetyöhöni liittyvää tutkimusta.	
Tutkimus toteutetaan, jotta asukkaat osattaisiin huomioida paremmin tulevien tapahtumien tai teemojen toteutuksessa.	
Haastattelut nauhoitetaan ja aineistoa käsitellään luottamuksellisesti.	
Yksikkö:	Pvm:
Nimi:	Ikä:
Saako kertomiesi kommenttien yhteydessä mainita nimesi?	<input type="checkbox"/> kyllä <input type="checkbox"/> ei
"Mitä pidit tämän päivän lounashetkestä?"	<i>päiväkohtainen onnistuminen</i>
+ Parasta	
- Parantamisen varaa	
"Millaisena olet kokenut teemaviikon / mitä se on merkinnyt sinulle?"	
- teeman näkyminen	
- miten ateriahetki on ollut erilainen teemaviikolla	
- ruoan maittavuus teemaviikolla, numeroarvio 4-10	
- ruoan maittavuus tavallisesti, numeroarvio 4-10	
"Olisiko sinulla jotain ideoita/ehdotuksia vastaaviin tapahtumiin liittyen?"	
- toiveruokia	
- teemaideoita	
- vinkkejä seuraavaan kertaan	
- ajatuksia yleisesti	
- terveisiä järjestäjille?	

## Liite 8. ASPA-lomake

			
<b>ASIAKASPALAUTETTA OSASTOLTA:</b>		<b>Lounas</b>	
Lounas 5.9.2016			
Ruoka oli asukkaiden mieleen	<input checked="" type="checkbox"/> Kyllä	<input type="checkbox"/> Ei	
Mikä ilahdutti lounashetkessä eniten:			
Mitä jäätin kaipaamaan:			
<b>Kiitokset palautteestasi! t. Koukun Helmen keittiöhenkilöstö</b>			
Koukun Helmi p. 0408012602 <a href="mailto:koukun_helmi@tampere.fi">koukun_helmi@tampere.fi</a>			
			
		<b>15</b>	



## Liite 9. Kuvia havainnointiyksiköistä Amerikka-viikolta

